

Isola d'Elba, piccolo territorio, grandi vini ricchi di storia e cultura ambientale

written by Rivista di Agraria.org | 25 giugno 2017
di C.Maurizio Scotti

La terza isola italiana per estensione, l'Elba, è una delle mete privilegiate del turismo internazionale: la sua natura, le sue spiagge variegata e spettacolari, il mare azzurro ed il fascino di una macchia mediterranea dai mille risvolti, aggiunti a tipicità montane del Monte Capanne fanno di un territorio limitato a poco più di 225 kmq un grande insieme di colture e culture. Tra queste compare la viticoltura, anche se limitata dalle condizioni e dalle esigenze ambientali di terreni ed anfratti. La cultura della vite all'Elba ha origini antichissime, tali che si perdono nella notte dei tempi. Fino a poco dopo la seconda Guerra Mondiale il paesaggio elbano era caratterizzato da terrazzamenti a vigneto che ricoprivano le pendici dei colli fino ad oltre 300 metri d'altezza.

A seguito dell'avvento e del successivo continuo sviluppo del turismo, il patrimonio viticolo si è drasticamente ridotto, fino ai circa 350 ettari attuali, di cui solo 125 iscritti all'Albo per le varie D.O.C. Gran parte dei terrazzamenti si sono coperti di macchia e di boschi o sono stati cancellati dalle costruzioni e la viticoltura si è ritirata verso zone sempre vocate ma più pianeggianti e adatte alla gestione con moderni sistemi agronomici

La riqualificazione del settore, avvenuta nell'ultimo decennio, è dovuta essenzialmente a poche aziende organizzate ed orientate verso la qualità della viticoltura e della produzione. Queste si sono quasi tutte riunite in un Consorzio di Tutela del vino dell'Elba. Sua prima azione significativa è stata appunto la presentazione ufficiale del progetto "Itinerario Elba delle strade del vino" che ha consentito la realizzazione di un percorso elbano per il turismo interessato all'enogastronomia e al mondo rurale, collegato con quello toscano di pertinenza del Consorzio "Le strade del vino - Costa degli Etruschi" di cui già diverse Aziende elbane fanno parte e con il quale è prevista una sempre più stretta collaborazione.

I vini elbani sono comunque di ottima qualità e si contraddistinguono per natura dei vitigni, tipicità, colore e struttura dei mosti originari.

Elba Bianco DOC

Si ricava da uve Trebbiano toscano (localmente conosciuto come procanico) per almeno il 50%, Ansonica e Vermentino, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%. Altre a bacca bianca fino ad un massimo del 20%. Il vino ha un colore paglierino o paglierino scarico, odore vinoso con profumo delicato.

Gradazione alcolica minima: 11°

Abbinamento gastronomico: antipasti e primi piatti di pesce con salse bianche, pesci al vapore.

Temperatura di servizio: 8-10°

Elba Ansonica

Si ricava da uve Ansonica bianca per almeno l'85%, più altri vitigni a bacca autorizzati. Ha colore paglierino più o meno carico fino a dorato. Odore intenso e caratteristico, sapore da secco ad amabile, armonico.

Gradazione alcolica minima: 11.5°

Abbinamento gastronomico: scampi, gamberoni e crostacei in genere per la versione secca.

Temperatura di servizio: 10-12°

Elba Rosso DOC

Si ricava da uve Sangiovese per almeno il 60% altre uve autorizzate per un massimo del 40% se rosse e 10% se bianche. Il vino ha colore rosso rubino, odore vinoso e fruttato, sapore asciutto, di corpo.

Gradazione alcolica minima: 11.5°

Abbinamento gastronomico: Primi piatti con salse rosse, zuppe di pesce, carni alla brace.

Elba Rosso Riserva

Si ricava dalle stesse uve del Rosso, ma con un invecchiamento non inferiore a 24 mesi, di cui almeno 12 in legno e 6 in bottiglia. Ha colore rosso rubino intenso tendente al granato, odore intenso di frutta rossa e spezie. Sapore secco pieno armonico.

Gradazione alcolica minima: 12.5°

Abbinamento gastronomico: arrostiti di carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati.

Elba Rosato

Si ricava dalle stesse uve del Rosso. Ha colore rosato più o meno intenso, odore vinoso, fresco, sapore asciutto.

Gradazione alcolica minima: 11°

Abbinamento gastronomico: antipasti di mare con salsa, minestre sia in brodo sia asciutte con salse rosse, omelettes e soufflé di verdure.

[Elba Aleatico DOCG](#)

Si ricava dalle uve aleatico 100% particolarmente selezionate e sottoposte ad appassimento all'aria. Ha colore rubino intenso e cupo, odore intenso di confetture di frutta rossa, sapore dall'amabile al dolce, ricco di corpo, sapido e armonico.

Gradazione alcolica totale minima: 16° di cui almeno 13° svolti.

L'abbinamento gastronomico ottimale per l'aleatico dell'Elba è il dolce tipico elbano: la "schiaccia briaca", un dolce secco a base di frutta secca, nel cui composto c'è anche l'aleatico. E' ottimale anche con crostate di frutta e preparazioni a base di crema e frutti di bosco.

Elba Moscato

E' prodotto con uva moscato 100%, particolarmente selezionate e sottoposte ad appassimento all'aria. Ha colore giallo paglierino intenso fino ad ambrato, odore intenso caratteristico dell'uva moscato, sapore da amabile a dolce, morbido e vellutato.

Gradazione alcolica totale minima: 16° di cui almeno 13° svolti.

Abbinamento gastronomico: crostate di frutta. vino da meditazione, accompagna bene preparazioni di pasticceria da forno e biscotti.

Temperatura di servizio: 12-14°.

La quasi totalità della selezione dei vini Elbani si può gustare all'Enoteca della Fortezza di Portoferraio, situata nelle antiche roccaforti fatte costruire da Cosimo de' Medici nel "400.

L'Enoteca è un luogo privilegiato per tutte le iniziative enogastronomiche dell'intera Elba, svolge un ruolo di vetrina dell'isola, di incontro di associazioni, di arricchimento tra culture e diventa uno spazio storico-turistico di grandissimo rilievo paesaggistico, dove si possono gustare ottimi abbinamenti enogastronomici di piccola cucina.



Vigneto dell'isola d'Elba (foto www.infoelba.it)

Autore: C.Maurizio Scotti

25/06/2017