

LA VITICOLTURA EROICA DELLE PICCOLE ISOLE D'ITALIA

Livia Belardelli

Scrigni di tramonti sul mare, terre accarezzate dal vento, fucine d'emozione galleggianti nella liquidità del mare. Questo è il profilo romantico delle piccole isole italiane, sensuali panorami da recuperare come caldi ricordi all'arrivo dell'autunno (A). In questi microcosmi isolati, friabili e fragili, ancora resiste una viticoltura storica che affonda le radici in epoche lontane. Vecchie vigne aggrappate alla roccia, terrazzamenti e muretti a secco si oppongono stoici e muti all'avanzata del turismo, di espanti e abbandoni. A questa lotta dignitosa e silente prendono parte anche gli ultimi vecchi contadini che di padre in figlio tramandano l'eredità di vigne eroiche così difficili da mantenere, incarnando fieri e umili quell'azzeccata immagine veronelliana di "angeli matti".

Le difficoltà

Messi da parte lirismi e barocchismi, la viticoltura delle piccole isole italiane, escludendo dunque Sicilia e Sardegna, che seppur isole per la loro grandezza sono decisamente meno legate a quella logica che accomuna i piccoli scogli che punteggiano l'Italia, vive un momento difficile e una progressiva e costante riduzione. Tante le cause. In primis il costo elevato di mantenimento delle vigne che richiedono una manodopera qualificata – fatta ormai di vecchi contadini che in tanti casi non hanno trovato a chi tramandare quel bagaglio prezioso di esperienza – oltre che macchinari e strumenti ben più difficili da trasportare e utilizzare nel contesto isolano.

Un contesto spesso difficile di per sé, sovente caratterizzato da **terrazzamenti** aggrappati alla costa che rendono impraticabile la meccanizzazione e fanno lievitare i costi di produzione poiché l'unico strumento efficace diventa la manualità degli agricoltori.



(A) - Vigneti nel casale del Giglio, nell'Arcipelago toscano

In questo senso la viticoltura isolana è spesso accomunabile a quella di montagna della Valle d'Aosta così come a quella altrettanto difficile di zone vulcaniche come l'Etna, o particolarmente scoscese come le Cinque Terre. Anche per questo il CERVIM (Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viteicoltura Montana) rappresenta a buon diritto anche le esigenze di questo tipo di viticoltura che sono del tutto analoghe a quelle delle zone d'alta quota.

In ultima analisi – ma non certo per il minore impatto – va preso in considerazione il "progresso" che ha portato a valorizzare altri aspetti della realtà isolana, innanzitutto il turismo, vera arma a doppio taglio per le viti di questi luoghi. La passione per questi paradisi abbracciati dal mare infatti ha spesso e volentieri privilegiato la costruzione di strutture ricettive per i turisti in vacanza, hotel lussuosi ed enormi a cui è stato fatto spazio, business certamente più redditizio della coltivazione dell'uva e spesso causa di quella barbara e non regolamentata speculazione edilizia che ha stravolto il prezioso panorama naturale di questi luoghi e la loro fisionomia senza tempo.



(B) - Venissa, nella laguna veneta

Viaggio tra le isole

Tra le piccole isole a vocazione enologica possiamo distinguere tre zone geografiche differenti. A nord ci sono le isole della laguna di Venezia, unico esempio rilevante del settentrione. Al centro abbiamo invece le isole dell'Arcipelago Toscano, ma anche la laziale Ponza, mentre scendendo giù al sud troviamo la gran parte del vigneto isolano concentrato nelle isole dell'Arcipelago Campano e tra le isole minori della Sicilia.

Il Nord

Zona di maggior rilevanza del Nord Italia è la Laguna Veneta che, costellata di tanti isolotti, ospita in alcuni di questi dei vini particolarissimi. Un esempio recente è Mazzorbo dove l'azienda Venissa ha recuperato un antico vitigno locale quasi estinto, la **Dorona**, dando vita ad una piccolissima produzione di sole 4000 bottiglie di questo vino raro e quasi introvabile (B). Altri esempi col contagocce sono sull'isola di Sant'Erasmo e di Santa Cristina dove si coltivano Vermentino, Malvasia istriana, Fiano e vitigni internazionali come Merlot e Cabernet sauvignon.

Il Centro

Toscana e Lazio hanno una tradizione viticola isolana ben più solida

del nord Italia, accresciuta anche dalla fecondità di isole come l'Elba, il Giglio e Ponza. La prima fu molto amata anche da Napoleone che, da grande amante del vino quale era, durante il suo soggiorno diede un potente impulso alla produzione del nettare di Bacco. L'Arcipelago Toscano si caratterizza in particolare modo per due vitigni locali, l'**Ansonica**, con il quale vengono prodotti vini bianchi profumati e di medio corpo, e l'**Aleatico**, vino dolce simbolo dell'Elba e primo vino isolano ad ottenere la Docg nel 2011. Oltre a questi vitigni compaiono i canonici toscani, dal Vermentino al Sangiovese al Ciliegio, qui portati avanti da aziende virtuose come Valle di Lazzaro, Tenuta delle Ripalte (C) e Bibi Graetz. Nel Lazio, nell'isola di Ponza, troviamo invece già l'influenza del sud Italia e infatti le poche aziende locali coltivano soprattutto **Biancolella**, tipico vitigno campano, ben riuscito nelle bottiglie di Antiche Cantine Migliaccio e Casale del Giglio.



(C) - Tenuta delle Ripalte nell'Isola d'Elba

Il Sud

La parte meridionale dello stivale è senza dubbio la più ricca di isole vitate, a cominciare dall'Arcipelago Campano dove primeggiano Ischia e Capri, fino alla miriade di isole siciliane, dalle Eolie a Ustica per arrivare alla quasi africana Pantelleria. La Campania sfoggia esempi eccelsi di **Biancolella** e **Forastera** grazie all'ischitana Casa D'Ambra e alle capresi Scala Fenicia e Joaquin. Scendendo giù in Sicilia si ritrova invece tutta la dolcezza dei vi-

ni passiti, a cominciare dallo Zibibbo pantesco di Donnafugata e Salvatore Murana per poi approdare alle Eolie e alle loro dolci malvasie, Fenech e Tasca d'Almerita in primis, che regalano però anche bianchi e rossi di gran pregio come quelli di Tenuta di Castellaro (D) e Hauner.

La situazione attuale

Negli ultimi decenni la viticoltura delle piccole isole non racconta una storia felice. La produzione è andata sempre più assottigliandosi, soccombendo spesso di fronte al turismo selvaggio e alle problematiche intrinseche di questo tipo di coltivazione. La difficoltà di operare sui terrazzamenti, la notevole declività delle aree a vigneto, l'impossibilità di reperire manodopera specializzata restano fattori scatenanti del progressivo abbandono di un lavoro sempre meno appetibile. La floridità della viticoltura isolana ottocentesca e inizio-novecentesca è ormai un ricordo al quale si sostituiscono poche centinaia di ettari di vigneto nelle isole più grandi come l'Elba, il Giglio e Pantelleria. Una **riduzione** lenta ma **costante** che, in assenza di interventi statali e aiuti economici, rischia di proseguire fino alla totale dismissione della vite e alla perdita di un fondamentale patrimonio del territorio italiano.

Importanza di un patrimonio

Il vigneto isolano, al pari di altre importanti varietà del settore agroalimentare disseminate in tutta Italia e famose per le loro peculiarità, andrebbe dunque salvaguardato ben più di quanto non accada oggi. È infatti un contenitore di **storia** e **cultura**, una testimonianza importante di tecniche contadine tramandate nei secoli e che necessita di cura e incentivi. Se la situazione resta critica ci sono anche piccoli segnali positivi. Da qualche anno per esempio è in corso un progetto di valorizzazione della viticoltura delle isole dell'Arcipelago Toscano at-



(D) - Vigneti della Tenuta di Castellaro a Lipari, nelle Eolie

traverso il reimpianto di vigne per produrre vini a denominazione di origine e a indicazione geografica.

Un altro esempio virtuoso che testimonia la volontà di intraprendere un cammino di salvaguardia e valorizzazione in questo senso è di certo la candidatura dell'**alberello pantesco** (E) nella lista del patrimonio culturale immateriale dell'Umanità Unesco. La tecnica di coltivazione dello zibibbo ad alberello all'interno di piccole conche scavate nel terreno si tramanda ormai da secoli e se diventasse Patrimonio Unesco sarebbe la prima pratica agricola al mondo ad ottenere questo ambito riconoscimento.



(E) - Zibibbo coltivato ad alberello

È necessario valorizzare la funzione di rilievo svolta dal viticoltore di Pantelleria come quella svolta dai contadini altrettanto eroici di altre difficili realtà isolate sottolineando il duro lavoro che compiono ogni giorno in vigna supportandoli a livello economico e culturale. È necessario altresì un riavvicinamento delle nuove generazioni, per imprimere un segnale positivo per la rinascita di un territorio capace di stupire attraverso gli spartiti musicali ricchi di fascino e storia disegnati ogni giorno dalla natura.

Livia Belardelli
liubel@hotmail.com