Vini delle Isole Minori in Approfondimenti

Vini delle Isole Minori

ideato nel 1999

Sono vini autentici e produrli richiede fatica, sono espressioni della geniale operosità dell'uomo isolano costretto dalla natura ad accontentarsi di quanto l'ambiente gli offre. L'isola è un mondo a sé nel quale le diverse tipologie di viti, presenti da tempi remoti, hanno sviluppato caratteri peculiari, adeguandosi miracolosamente ai vari climi e alle differenti situazioni geologiche. Nelle isole minori questa selezione è stata ancora più dura, i risultati ancora più originali. Questo progetto riguarda vini prodotti su piccole isole di tutto il Mediterraneo.

Pantelleria, viti sul mare

Paesaggio vitato a *Samos*

Scorcio di *Ischia*

VINI DELLE ISOLE MINORI
CASTELLARI ISOLA DEL GIGLIO

L'ISOLA DEL TESORO

Tutto ha inizio nel 2002 quando, l'amore per la terra, la vita e il mare, ci hanno spinto ad iniziare la nostra avventura all'Isola del Giglio. Solo dopo dieci anni di ricerca siamo riusciti ad acquistare il primo terreno in questa stupenda terra, oggi diventata la nostra casa.

Composta da granito e bagnata dal mar Tirreno, l'isola del Giglio è una delle sette meraviglie dell'arcipelago Toscano. Presenta pendenze fino al 30-40%, molti terreni sono a strapiombo sul mare e, di conseguenza, necessitano di terrazzamenti.

Gli Etruschi prima e i romani poi hanno posto le basi del futuro vitivinicolo dell'isola. A partire dal XIV secolo, i Medici, avendo preso il controllo del territorio, frammentano e donano i terreni dell'isola ai contadini toscani con lo scopo di farsi inviare a Firenze il vino prodotto dal vitigno Ansonica. Si stima che in questo periodo su 2.400 ha di isola 1.500 ha fossero destinati ai vigneti, da qui il nome "Isola verde".

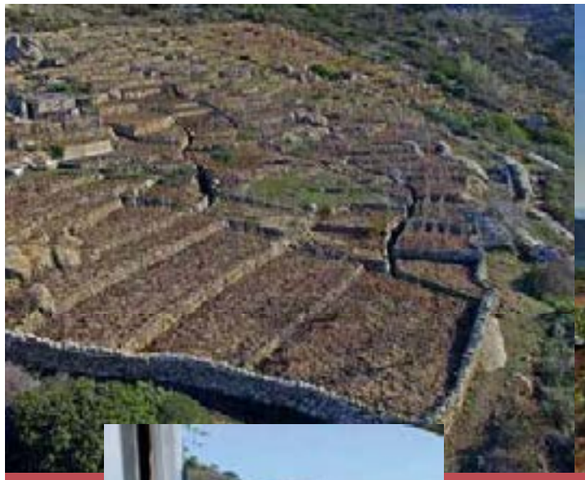
Nei secoli, parte dei terreni è stata abbandonata a causa delle condizioni estreme di lavoro e della scarsa produttività delle colture. Tuttavia, negli ultimi anni, molte sono state le aziende che hanno deciso di portare avanti questa lunga tradizione su questo magico e affascinante "scoglio".

Attraverso pratiche agronomiche arcaiche ma ancora del tutto attuali, con grande attenzione all'ecosistema dell'Isola, l'Azienda Castellari gestisce 1,2 ha vitati completamente terrazzati, coltivando Ansonica in tre diversi appezzamenti affacciati su Corsica, Isola D'Elba e Pianosa. Dato che sull'isola non è possibile avvalersi di macchinari per la lavorazione dei terreni, svolgiamo ogni tipo di attività ancora a mano. Con passione e forza di volontà produciamo ogni anno dalle 2.000 alle 3.000 bottiglie, specchio dell'unicità di questo territorio.

Con entusiasmo, aderiamo al progetto di Proposta Vini "Vini delle Isole Minori", iniziativa che ci permette di valorizzare i prodotti unici e peculiari che l'isola riesce a regalarci.

SIMONE E DESY GHELLI

VINI DELLE ISOLE MINORI



L'AZIENDA IN PICCOLI SORSI

CHI SONO I PRODUTTORI?
Simone e Desy Ghelli.

DOVE SONO?
Isola del Giglio, Arcipelago Toscano (GR).

PERCHÉ VINI DELLE ISOLE MINORI?
Per portare avanti la coltivazione della vite in un luogo estremo e valoroso come l'Isola del Giglio, riconoscenti dell'unicità di questo luogo magico.

ETICHETTA IN EVIDENZA

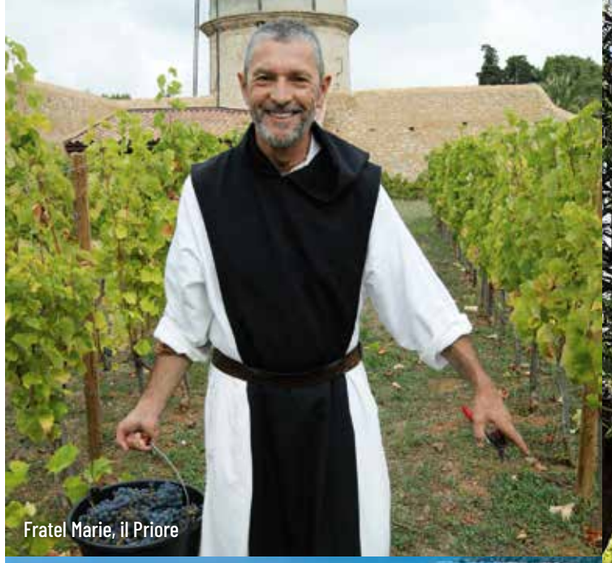
ANSONICA CALZO DELLA VIGNIA *Macerato*

PERCHÉ BERLO?
Sole, mare e complessità figlia della lunga macerazione sulle bucce, sono i caratteri che contraddistinguono questo grande vino mediterraneo dotato di una straordinaria beva.

Catalogo 2024

VINI DELLE ISOLE MINORI | ABBAYE DE LÉRINS

HONORATI


Fratel Marie, il Priore

Il porto di Syrah

L'isola di Saint Honorat si trova a 15 minuti di traghetto da Cannes, tra l'azzurro della costa e il turchese delle acque del Mediterraneo, in una cornice di vegetazione rigogliosa e verdeggiante. Nel 405, il monaco Saint Honorat e i suoi compagni fondarono un centro monastico sull'isola. Oggi, ventuno monaci vivono secondo la regola di San Benedetto, continuando questa tradizione e vivendo modestamente dei prodotti delle loro vigne e della produzione di liquori. I monaci applicano la regola benedettina *Ora et labora, Prega e lavora. ... Allora saranno veramente monaci quando vivranno del lavoro delle loro mani...* Sono stati i monaci cistercensi a inventare la vinificazione per parcella. Si tratta di individuare i terroir della tenuta, di vendemmiarli e di vinificarli separatamente. Grazie a questo metodo, è possibile ritrovare tutta l'identità del terroir nelle cuvées. I monaci dell'Abbazia di Lérins portano avanti la tradizione cistercense. Fin dal Medioevo, la vite è coltivata su l'Île Saint Honorat. È un luogo ideale; c'è molto sole tutto l'anno e una buona umidità, fornita dagli spruzzi del mare ma anche attinta dal terreno. Negli anni '90 che il vigneto è stato (ri)valorizzato con la scoperta di cinque micro-terroir sull'isola.

L'isola si estende per 43 ettari. Il vigneto si trova nella parte centrale dell'isola e comprende otto ettari: in cinque si producono uve nere, in tre uve bianche. I terreni argillo-calcarei, limosi e sabbiosi sono ricchi di materia organica vegetale. Le influenze marittime conferiscono al vino la sua unicità e le sue caratteristiche tipiche. Sull'isola di Saint Honorat sono presenti anche cinque micro-terroir, che ci permettono di adattare al meglio l'impianto dei vitigni. Le tecniche di maturazione utilizzate producono questo vino eccezionale, che si può trovare nei ristoranti stellati o nelle cantine di enotecari esigenti. Ogni anno, le uve vengono raccolte a mano dai monaci in cassette da 15 kg.

Fratel *Marie*, che ha studiato enologia al Lycée Agricole di Hyères, supervisiona la vinificazione. È assistito da enologi consulenti come Jean Lenoir (Le Nez du vin), Eric Verdier, Jean-Michel Novelle, Stephane De Renoncourt, lo studio Peraldi e l'ICV.

Tutte le fasi (potatura, gestione del verde e raccolta) sono eseguite a mano. L'aiuto meccanico è utilizzato per la manutenzione e i trattamenti del suolo. Per preservare l'equilibrio dell'ambiente e questo terroir eccezionale, la Comunità dei monaci dell'Abbaye de Lérins ha optato per la "coltivazione ragionata" in agricoltura biologica. I frati non utilizzano pesticidi, erbicidi o fertilizzanti chimici. Questo metodo di coltivazione tiene conto soprattutto dell'equilibrio e della salvaguardia dell'ambiente. Siamo certificati biologici da *Ecocert*.

Sull'Ile Saint Honorat potatura e diraspatura sono effettuate a mano, così come la vendemmia. Il diradamento delle uve (o vendemmia verde) è una pratica comune ai produttori di vini di alta qualità. Anche i monaci di Saint Honorat la applicano.

Dal punto di vista geologico, l'Ile Saint Honorat è caratterizzata da venature verticali nella roccia madre, che consentono all'apparato radicale della vite di attingere facilmente l'acqua dalle profondità del sottosuolo e di estrarre tutte le sostanze nutritive. Di conseguenza, le viti non soffrono di stress idrico, tipico dei vini mediterranei.

I vini vengono vinificati, invecchiati, imbottigliati, etichettati e conservati presso l'abbazia, per una produzione annua di circa 35.000 bottiglie. Il nostro obiettivo è preservare l'equilibrio dell'isola, dell'ambiente e di questo eccezionale terroir.

SAMUEL BOUTON

ETICHETTA IN EVIDENZA

ST HONORAT MEDITERRANEE

CHI SONO I PRODUTTORI?
I monaci cistercensi dell'Abbazia di Lérins.

DOVE SONO?
A Cannes, sull'isola di St Honorat - Francia.

PERCHÉ VINI DELLE ISOLE MINORI?
Fin dal Medioevo l'Abbazia di Lérins produce vino.

VINI DELLE ISOLE MINORI | CANDIDATERRA DI VENTOTENE

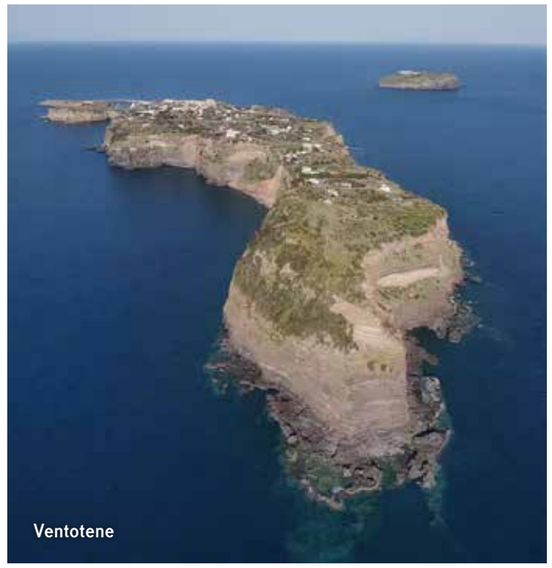
Parlatene di Ventotene...

Ventotene è la più meridionale delle isole dell'Arcipelago Pontino.
È famosa anche per il *Manifesto di Ventotene*, documento considerato uno dei testi fondanti dell'Unione Europea.
Si estende per soli 1,9 kmq e la sua superficie è quasi totalmente costituita da depositi vulcanici. Questa particolarità del suolo, unitamente ai venti marini, riverbera incomparabili effetti sulla qualità dell'uva e del vino che ne nasce.
Al tempo della Roma imperiale il vino prodotto sull'isola era già presente sulle tavole di chi se lo poteva permettere.
Oggi, la nostra piccola azienda agricola (due ettari), a conduzione familiare, produce uva destinata alla vinificazione senza l'utilizzo di pesticidi, insetticidi o di prodotti chimici inquinanti, nel sacro rispetto delle norme che vigono nella *Riserva Naturale delle isole di Ventotene e Santo Stefano*.

È nato così il vino *Pandataria*, frutto dell'assemblaggio di tre classici vitigni a bacca bianca: *Falanghina*, *Fiano* e *Greco*, allevati in filari a guyot su un terreno ubicato nella zona centrale dell'isola, tra 30 e 50 m/slm.
Colore giallo paglierino, intenso, dorato come gli agrumi che richiama nei suoi profumi, sapido, minerale, complesso negli aromi di macchia mediterranea.
A questo vino abbiamo da poco affiancato uno *Spumante Brut* la cui produzione è limitatissima. Dedico a entrambi i prodotti tutta la passione e la volontà necessarie per poter creare un vino originale che si possa inserire a pieno titolo tra le eccellenze enologiche italiane.
In tale ardua impresa sono stato guidato dalla preziosa collaborazione dell'enologo *Vincenzo Mercurio* che, da sempre, cura ogni singolo passo della produzione.

Luigi Sportiello

Luigi Sportiello


Ventotene

L'AZIENDA IN 4 Sorsi

CHI SONO I PRODUTTORI?
Luigi Sportiello, fiero di aver riportato la viticoltura sull'isola.

DOVE SONO?
Isola di Ventotene, arcipelago delle Isole Pontine (Lt).

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI DELLE ISOLE MINORI?
Per una scelta di vita che è diventata una sfida: amore, dedizione e tanto lavoro servono di esempio ad altri giovani ventotenesi che, anziché emigrare, potranno intraprendere attività simili.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:

PANDATARIA
da uve Greco, Fiano e Falanghina

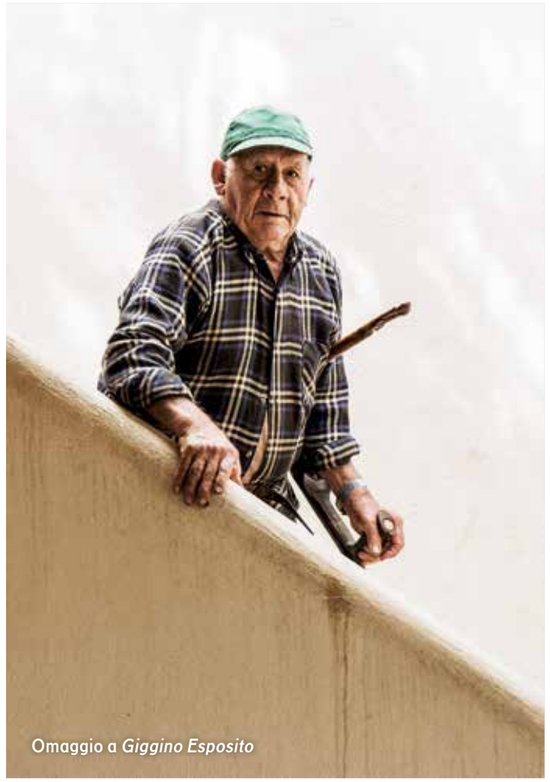
VINI DELLE ISOLE MINORI | SCALA FENICIA CAPRI

Dolomiti sul mare

L'isola di Capri è una singolarità nel panorama geologico del golfo di Napoli. Di origine non vulcanica, ma calcarea e dolomitica è da considerarsi parte integrante dell'Appennino Meridionale. Unisce quindi caratteristiche montane a quelle proprie di un'isola del Mediterraneo.
La viticoltura di Capri affonda le radici nella storia antica. Ancora oggi i nomi dei vitigni e i sistemi di coltivazione evocano secoli di simbiosi tra uomo e vite. Il vitigno *Greco* ha una chiara derivazione ellenica; lo *spalatrone puteolano*, utilizzato in azienda per coltivare le uve ha un'origine etrusca, i terrazzamenti con muri a secco in pietra risalgono agli inizi dell'800, periodo in cui l'agricoltura isolana ebbe un forte sviluppo.
Secoli di viticoltura raccontano di un graduale processo di appropriazione da parte dell'uomo dei pendii rocciosi e scoscesi dell'isola. Tale composizione del territorio costringe le viti ad affondare le radici nelle profondità nel sottosuolo, alla ricerca di acqua e nutrimento che si rivelano costanti anche nei caldi mesi estivi in cui l'uva raggiunge la sua completa maturazione. Ne risulta una diretta influenza sulle caratteristiche organolettiche – dall'aspetto visivo al sapore – che regalano quel gusto di *terroir*, che conferisce al vino una chiara e singolare personalità.
Sulle falesie del lato nord-est dell'isola, nel corso degli ultimi due secoli la nostra famiglia ha ricavato terrazzamenti con muretti in pietra sui quali crescono le uve.
Il vigneto di Scala Fenicia è suddiviso in quattro *pezze* (nome dialettale dei terrazzamenti) e si estende per circa quattromila metri quadrati a un'altezza media di 90 metri sul livello del mare. Le viti si inerpicano su pergolati che arrivano fino a 5 metri, al di sopra delle piante di limoni, secondo l'antico sistema pensato per consentire la circolazione dell'aria ed evitare il ristagno di umidità tra i grappoli. La conduzione è estremamente attenta alla naturalità: potatura e raccolta vengono fatte a mano, con l'aiuto di una lunga scala e percorrendo in equilibrio i pali della pergola.
L'Azienda sorge in un'area dell'isola che è stata, sin dai tempi dei Romani, un importante crocevia e sede di Ville Imperiali. La nostra cantina è parte integrante di questa storia. Ricavata in un'antica cisterna romana, serviva da luogo di raccolta delle acque piovane, destinate alle Ville circostanti. Dal 1818 la nostra famiglia vi produce vino e olio. Dal 2010, anno di fondazione dell'Azienda, la produzione è esclusivamente dedicata alla vinificazione del nostro *Capri Bianco D.O.C.*
Le spesse mura in pietra della cantina e la sua struttura a volta garantiscono un clima temperato durante tutto l'anno ideale per la conservazione del vino. A questa storia millenaria, abbiamo affiancato un moderno sistema di pressatura dell'uva e di refrigerazione del vino per garantire i più alti standard di vinificazione.
In un'isola dal fascino antico, abitata da popoli lontani e diversi e oggi, purtroppo, sempre più votata al turismo di massa, Scala Fenicia porta avanti il proprio lavoro opponendosi all'abbandono dei vigneti e preservando tradizione e territorio.

Andrea Koch

Funambolismo caprese



Omaggio a *Giggino Esposito*

L'AZIENDA IN 4 Sorsi

CHI SONO I PRODUTTORI?
Andrea Koch.

DOVE SONO?
A *Marina Grande*, nella zona detta in dialetto locale *Fuosso*, anticamente abitata dai Romani.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI DELLE ISOLE MINORI?
Per mantenere in vita la tradizione vinicola familiare e per tutelare un bene paesaggistico in un'isola purtroppo sempre meno orientata all'agricoltura e alla tutela ambientale.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:

CAPRI BIANCO
Greco, Biancolella, Falanghina

VINI DELLE ISOLE MINORI | TANCA GIOIA CARLOFORTE

Sardi per caso, Genovesi per combinazione, Carlofortini per amore

Vigneto *Muristellu* a Carloforte (CI)

Famosa per il tonno e per essere, pur attaccata alla Sardegna, una località di dialetto ligure, Carloforte si trova sull'isola di San Pietro, nella Sardegna meridionale.
Gode di un clima caldo e sempre irradiato dal sole.
Qui è nata, nel 2003, la nostra azienda vitivinicola quando noi due, innamorati di questi luoghi, decidemmo di fondare Tanca Gioia per la (ri)coltivazione di uve tradizionali scomparse dal territorio.
Trattasi del *Bovale di Spagna* ibridato in Sardegna (detto *Bovaleddu* o *Muristellu*), del *Nasco aromatico* (Moscato giallo), del *Moscato bianco di Calasetta*, del *Vermentino* e del *Carignano del Sulcis*.
I terreni vulcanici e sabbiosi vanno costantemente spietrati e arricchiti con stallatico naturale (fortunatamente reperibile in loco) consentono la coltivazione su piede franco che permette la massima espressione varietale delle uve.
L'azienda si trova in località *Gioia*, al centro dell'Isola di San Pietro, e dispone di 7 ettari in collina; i vigneti sono dislocati su vari appezzamenti a 210 m medi slm. Sono in mezzo alla macchia mediterranea e godono del clima caldo, profumato dai mirti e dai pini di Aleppo che crescono tutto intorno, ma anche soggetti alla salsedine portata dal maestrale che giunge direttamente dal golfo del Leone.

Per ottenere la migliore qualità la potatura viene eseguita in modo da ridurre il numero dei grappoli per ogni ceppo e la raccolta delle uve viene effettuata in maniera tradizionale con ulteriore selezione dei grappoli.
In sintonia con queste premesse, a partire dalla vendemmia 2006, ha preso corpo, nel cuore della proprietà, la nuova cantina che, nel rispetto delle più avanzate norme di tutela, salvaguarda procedimenti e metodologie di vinificazione radicati nella storia. Dal 2011 Tanca Gioia dispone di un nuovo fabbricato con, nella parte interrata, un deposito condizionato per l'invecchiamento in vetro dei vini più pregiati. In esso, dal 2015 viene realizzato l'intero ciclo produttivo: dalla pigiatura all'imbottigliamento, dalla confezione alla spedizione.
I vini a marchio *U Tabarka* sono Roussou, Ciù Roussou, Ventou de Ma, Giancu, Perdigiournou, Nu Go Quae, Quae, Seianna e Flamingo, che sono oggi apprezzati da una vasta clientela nazionale ed internazionale.

Carlo Perfetti e
Umberto Zamaroni

Carlo Perfetti e Umberto Zamaroni

L'AZIENDA IN 4 Sorsi

CHI SONO I PRODUTTORI?
Carlo Perfetti e Umberto Zamaroni.

DOVE SONO?
Abitano tuttora in Lombardia per recarsi tutti i mesi a Carloforte.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI DELLE ISOLE MINORI?
Innamorati di Carloforte ed appassionati delle possibilità di riprodurre vecchi vitigni autoctoni dell'isola di San Pietro.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:

CIÙ ROUSSOU
Bovale

VINI DELLE ISOLE MINORI | HIBISCUS

Isolani per amore

Margherita, Giorgio, Nicola, Gemma e Vito

Ustica, la nostra piccola isola, apice di un vulcano sottomarino emerso dalle profondità che si è esteso per 800 ettari e si trova 36 miglia a nord di Palermo. È un posto splendido dove Vito e io, con i nostri figli, viviamo tutto l'anno insieme a circa un migliaio di altre persone. L'isola è molto piccola, al centro ci sono colline alte circa 300 m s.l.m e lungo la costa pianure con terrazzamenti naturali, creati da innalzamenti e abbassamenti del livello del mare. I vigneti, per un totale di tre ettari, dislocati in piccoli appezzamenti in parte a *Tramontana* e in parte a *Ponente*, sono molto influenzati dalla presenza del mare. Il clima, la salsedine, il vento, ogni momento dell'anno, nel bene e nel male è legato a questa distesa blu che ci accompagna. Le siepi di fichidindia lungo i vigneti ci aiutano a placare la sua esuberanza.
Suoli vulcanici, mare e sole sono quindi gli ingredienti naturali che determinano le caratteristiche delle nostre uve. Uve tradizionali della Sicilia Occidentale, da sempre presenti sull'isola, tra cui lo *Zibibbo* che si esprime al meglio proprio sulle isole vulcaniche. La sapidità e la mineralità associati a una spiccata aromaticità sono le cifre dei nostri vini. Partendo da una conduzione del vigneto in biologico, seguiamo un processo di vinificazione che cerca di conservare fino alla bottiglia i pregi delle uve. Su suoli poco profondi, irrigati solo dalle piogge invernali e primaverili, le uve concentrano aromi e fragranze.
La grafica che abbiamo scelto ci identifica grazie alle illustrazioni ad acquerello che raccontano i colori e il paesaggio intorno a noi, dai fondali marini al tipico paesaggio rurale isolano.

L'incontro con Proposta Vini, oltre che dal punto di vista commerciale, ci ha segnato per il valore e l'attenzione attribuiti al nostro lavoro. Il progetto *Isole Minori* è l'esempio della cura posta verso i percorsi e gli sforzi di chi sceglie di produrre vino in un territorio estremo.
Affrontiamo quotidianamente l'isolamento geografico e le difficoltà correlate per reperire merci e attrezzature che arrivano sempre dalla terraferma con i traghetti e che viaggiano a singhiozzo per vari mesi dell'anno.
Il progetto della nostra azienda coincide con le nostre scelte di vita. Ci siamo conosciuti studenti alla Facoltà di *Agraria di Palermo*. Dopo aver trascorso un periodo a Roma siamo ritornati, per scelta, in Sicilia dove, oltre ai nostri affetti, ci aspettavano vigneti e uliveti.

A Erice, città natale di Vito, decidemmo di indirizzarci alla produzione di olio e a Ustica, grazie anche a fortunatissimi incontri che ci hanno incoraggiato, riprendendo la cantina fondata dai miei genitori.
Cambiamo ambientazione: Torino metà anni'70. Vi chiederete che c'entra? Anche lì ci fu una scelta decisiva. Mio padre, usticese emigrato, lavorava alla Fiat e intanto si era laureato in Agraria all'Università di Torino. Si era sposato da qualche anno con una giovane bresciana.
Anche loro fecero la stessa scelta... ritornando a Ustica. Lì trovarono i miei nonni, contadini da varie generazioni, legati alla tradizionale economia rurale isolana, in un paesaggio pennellato, in cui i seminativi di poche migliaia di metri quadri erano incorniciati da filari di vite o di alberi da frutto.
Cominciò l'avventura e, con grande fatica di entrambi, agli inizi degli anni '80, entrò in funzione, tra siepi di fichidindia e muretti a secco, un vigneto a spalliera e una piccola cantina con silos in acciaio, pressa orizzontale e catena d'imbottigliamento. Agli inizi degli anni'90 anche un sistema di raffreddamento. Una rivoluzione per l'isola e anche per l'enologia siciliana dei tempi.
Solo vitigni storici, in particolare lo *Zibibbo*, da cui si ottiene inizialmente un apprezzato bianco secco. Nel tempo si aggiunge il progetto di recupero della lenticchia di Ustica, e la realizzazione di un agriturismo.
Ed eccoci qua, Vito e io ritornammo a Ustica nel 2010 e cominciò il nostro progetto: piantare nuovi vigneti e ristrutturare la cantina utilizzando la tecnologia disponibile per migliorare la qualità dei vini, tutelando una materia prima eccellente.

...e improvvisamente mi fu chiaro che le isole altro non sono che piccoli continenti e i continenti a loro volta non sono altro che isole molto, molto grandi.

JUDITH SCHALANSKY - *Atlante tascabile delle isole remote*, Bompiani 2015

Margherita Longo

Hibiscus | (foto di Steo)

L'AZIENDA IN 4 Sorsi

CHI SONO I PRODUTTORI?
Margherita Longo con il marito Vito Barbera.

DOVE SONO?
Vivono sull'Isola di Ustica.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE *VINI DELLE ISOLE MINORI*?
Con grande incoscienza hanno deciso di produrre vino su un'isola e con grande passione continuano a farlo.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA:

ZIBIBBO
Passito Zhabib

FOCUS

VINI DELLE ISOLE MINORI
CENATIEMPO

CUSTODE DI ANTICHE TRADIZIONI

La nostra cantina nasce nel 1945 sul porto dell'isola di Ischia, da una famiglia di origine ischitana, dapprima con il solo imbottigliamento del vino sfuso per passare, successivamente, alla trasformazione delle uve dell'isola e ampliando la struttura nata con mio padre, Francesco Cenatiempo, e ora seguita da me, Pasquale, coadiuvato dall'aiuto di appassionati collaboratori quali Antonio Lauro.

La storia del vino a Ischia, probabilmente, arriva con i colonizzatori greci che hanno gettato le basi delle principali attività quali la viticoltura da parte degli Eretriesi, e la lavorazione della ceramica da parte dei Calcidesi.

Per la coltivazione della vite e la produzione del vino, da quei tempi lontani, si è andata sviluppando una cultura contadina, connessa alla storia del paesaggio rurale, che qui, come dappertutto, si è assoggettata agli eventi naturali e storici, molto spesso sfavorevoli.

Gli ischitani, adattandosi all'ambiente in cui vivevano e organizzandosi nella vita quotidiana e nella lavorazione del vino, hanno scavato ricoveri nelle pareti rocciose e trasformato grandi massi di tufo verde, franati lungo le pendici del Monte Epomeo, in abitazioni, cantine, cellai, grotte, palmenti, cisterne e depositi.

Hanno costruito terrazzamenti, alcuni dei quali così stretti da contenere un solo filare di vite, il cui allevamento è spesso a spalliera "maritata" a sostegni quali pali di castagno e canne.

Hanno saputo creare sostegni per tali terrazze con murature a secco di tufo verde, le "parracine", solcate da sentieri, mulattiere e ripide scalinate, che spesso costeggiano ripidi strapiombi. Ancora oggi, le parracine sono considerate la spina dorsale del paesaggio vitivinicolo isolano.

Il paesaggio delle vigne a Ischia racconta, quindi, la storia contadina racchiusa nella viticoltura e nelle tecniche rurali ed è questo il paesaggio che, con la sua massima espansione tra l'800 e il '900, ci è stato tramandato intatto, fino agli anni '60, periodo in cui l'attenzione degli ischitani si rivolge principalmente al turismo che ha prodotto, come ricaduta, l'abbandono delle terre e la forte riduzione delle terre vitate a favore dell'espansione urbanistica.

L'interesse per la viticoltura, tuttavia, è tenacemente sopravvissuto nel tempo, puntando sempre di più sulla qualità, fino alla ratifica della "Denominazione di origine controllata" (DOC), quella di Ischia seconda in Italia.

È con questa attenzione alla qualità e al recupero delle antiche zone vitivinicole che la nostra azienda ha sempre portato avanti la sua produzione lavorando i vitigni autoctoni di Ischia quali Biancolella e Forastera a bacca bianca, e Piedirosso e Guarnaccia a bacca rossa.

La struttura attuale della nostra azienda comprende la lavorazione di alcune vigne insieme alla gestione diretta di circa 6 ettari di vigneto suddivisi in 15 appezzamenti sparsi un po' su tutta l'isola con prevalenza sul versante sud orientale.

Questo frazionamento, unito alla difficoltà del paesaggio sopra descritto, obbliga i nostri ragazzi in vigna a raddoppiare le loro ore di lavoro. Tuttavia, la gestione diretta dei vigneti ci permette di decidere autonomamente sulla lavorazione del suolo, in conduzione biologica e, in particolare nella tenuta Kalimera, a 450 m/slm con un approccio biodinamico. È da questa vigna che selezioniamo le uve Biancolella, che andranno a produrre il nostro omonimo vino Kalimera. La sua spiccata mineralità e leggera sapidità, il giallo dorato intenso dovuto alla raccolta al giusto grado di maturazione, fanno di questo vino la migliore espressione della natura vulcanica del suolo dell'isola di Ischia.

Ed è in questa magnifica tenuta che abbiamo ereditato un'antica cantina scavata nel tufo, che con tenacia e passione continuiamo a preservare attraverso visite in vigna e degustazioni.

PASQUALE CENATIEMPO

Io sono la bella coppa di Nestore,
chi berrà da questa coppa
subito lo prenderà il desiderio di Afrodite
dalla bella corona

La famosa *Coppa di Nestore* risalente al 725 a.C.

L'AZIENDA IN QUATTRO SORSI

CHI SONO I PRODUTTORI?
Pasquale Cenatiempo e Antonio Lauro in cantina. La mia compagna Federica, per le visite in vigna e all'antica cantina.

DOVE SONO?
Da sempre, nel comune di Ischia, a pochi passi dal porto dove l'attività è nata.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI DELLE ISOLE MINORI?
Perché pensiamo sia nostra precisa responsabilità continuare a tramandare l'antica tradizione vitivinicola che da sempre caratterizza Il paesaggio, la storia e la cultura della nostra splendida isola.

L'ETICHETTA IN EVIDENZA

BIANCOLELLA ISCHIA
Kalimera

FOCUS

VINI DELLE ISOLE MINORI
CANTINA FERRANDES

Agricoltura estrema, produttori eroici...

Sono nato sull'isola di Pantelleria, dove la mia famiglia risiede più o meno dal 1300, le nostre origini sono spagnole, facciamo agricoltura da sempre perché nel passato per sopravvivere solo questo si poteva fare, eravamo e siamo lontani dalla terraferma e in qualche modo l'autarchia era una forma essenziale per la sopravvivenza.

La nostra è un'agricoltura estrema, lo è sempre stata e sempre lo sarà, le caratteristiche del territorio e il clima dell'isola ci obbligano a lavorare con grandi sacrifici. Noi come le viti abbiamo dovuto abituarci a tutto questo, ma alla fine nonostante la fatica quello che facciamo è parte della soddisfazione della vita che mi sono scelto.

Le condizioni di lavoro negli anni non sono molto cambiate, l'isola di Pantelleria, caratterizzata da un territorio selvaggio e forte, è stata nel corso dei secoli "domata" dall'uomo con terrazzamenti che si estendono dal mare alla montagna. Il sistema di coltivazione tradizionale è quello dell'alberello in conca, da qualche anno patrimonio dell'Unesco.

La vite cresce in una sorta di buca che la ripara dal vento che soffia impietoso tutto l'anno, siamo in mezzo al canale di Sicilia e posso confermare che fare agricoltura sull'isola è veramente molto, molto duro. Non solo per una questione di sopravvivenza primaria nel fare l'orticello di casa, ma per poter sopravvivere lottando nel mondo del vino dove non sempre queste difficoltà sono comprese e giustamente retribuite.

Coltivare queste terrazze e lavorare manualmente più volte l'anno le conche impegna duramente noi produttori che senza presunzione possiamo definirci eroici.

L'unico vitigno che personalmente coltivo è il Moscato di Alessandria, antica uva da tavola che localmente chiamiamo zibibbo (dall'arabo *zabib*, uva passa): come suggerisce il nome, quest'uva si presta molto bene all'essiccamento e il Passito si può dire che è il suo "figlio liquido".

Ho iniziato a vinificarlo nel 1976, per sperimentazione e sfida giovanile, destinato dapprima al consumo familiare e successivamente a fornire qualche azienda vinicola con cui collaboravo che poi lo imbottigliava. Spinto e incoraggiato da qualche amico ho dato il mio nome al prodotto imbottigliandolo. La mia prima etichetta nasce con l'annata 2000.

Nelle tecniche di coltivazione per ottenere una buona uva passa e nella vinificazione ho sempre cercato di essere il più possibile vicino alla tradizione per ottenere un prodotto che fosse evocativo del posto dove è prodotto, un territorio vulcanico.

Alla vista il Passito di Pantelleria è ambrato con sfumature più o meno cariche (dipende dagli anni di maturazione), i riflessi sono dorati, all'olfatto deve ricordare la mamma uva passa. La ricerca dell'equilibrio delle componenti per me è fondamentale: acidità, dolcezza, alcolicità non devono prevalere una sull'altra, ma devono essere ben amalgamate. Al gusto deve risultare morbido con una dolcezza che non è mai stucchevole, ma scandita da freschezza e sapidità.

Se volete conoscere una terra meravigliosa, assaporarne i profumi e farvi incantare dai suoi colori, venite a trovarmi.

Salvatore Ferrandes

Ferrandes, Pantelleria (Tp)

L'AZIENDA IN 4 SORSI

CHI SONO I PRODUTTORI?
Salvatore Ferrandes, con la moglie Dominica e il figlio Adrian, gestisce con cura e passione la produzione e la vinificazione del Moscato di Alessandria (Zibibbo).

DOVE SONO?
La famiglia Ferrandes vive a Pantelleria dal 1300, discendente da coloni catalani lì arrivati in quel secolo.

PERCHÉ HANNO DECISO DI PRODURRE VINI DELLE ISOLE MINORI?
La storia, la conformazione geologica, il paesaggio e l'ubicazione nel Mare Nostrum fanno di quest'isola un esempio perfetto di tradizione e di cultura agricola mediterranea, concreta espressione del progetto *Vini delle Isole Minori*

L'ETICHETTA IN EVIDENZA
PASSITO DI PANTELLERIA