

IL CONSORZIO ELBA DOC A VINITALY NEW YORK
IL RACCONTO DI UN'ISOLA CHE COLTIVA LA VITE DAI TEMPI DEGLI ETRUSCHI
Tutte le cantine consortili aderiscono all'edizione speciale di New York, il 26 e 27 ottobre al Pier 36

Il Consorzio Viticoltori Elba DOC partecipa all'edizione speciale di Vinitaly New York, in programma il 26 e 27 ottobre presso il Pier 36. I vini dell'Isola d'Elba saranno presentati allo stand L-18. Hanno aderito all'iniziativa tutte le cantine del Consorzio, tre delle quali saranno presenti in sala: Azienda Agricola Arrighi, Azienda Vinicola Cecilia e Tenuta delle Ripalte.

L'appuntamento newyorkese offre al territorio un'occasione di confronto con un mercato attento alla qualità, alla sostenibilità e alla storia dei luoghi del vino italiano. Per la denominazione elbana è anche l'opportunità di presentare una viticoltura insulare dalle caratteristiche peculiari, nata da suoli minerali, clima mediterraneo e prossimità al mare.

A New York il Consorzio intende presentare una produzione dalle radici antichissime, che oggi affida la propria identità ai vitigni storici dell'isola e al lavoro quotidiano dei viticoltori. Il confronto diretto con operatori e stampa internazionali rappresenta un riferimento importante, nella prospettiva di nuove collaborazioni e di una più ampia conoscenza del patrimonio enologico elbano.

L'iniziativa è stata resa possibile grazie al supporto dell'azienda Fieramente SRL specializzata in spedizioni di vino nel mondo.

La viticoltura all'Isola d'Elba affonda le proprie radici in epoche antichissime. Gli Etruschi e, dopo di loro, i Greci riconobbero le potenzialità di questo territorio, introducendo la coltivazione della vite e adattandola a un contesto di forte pendenza e frammentazione fondiaria. In età romana la produzione raggiunse un livello tale da far definire l'isola "insula vinifera". Tra Settecento e Ottocento, sotto i Medici e nel periodo napoleonico, il comparto conobbe una fase di espansione: intorno al 1810 la superficie vitata superava i 5.000 ettari. La fillossera, alla fine dell'Ottocento, e poi gli eventi bellici e lo sviluppo del turismo ne determinarono un progressivo ridimensionamento.

Oggi la superficie vitata si attesta intorno ai 250 ettari, distribuiti per lo più su terrazzamenti e aree collinari, dove le condizioni morfologiche impongono lavorazioni manuali, secondo un modello di viticoltura eroica. I vini Elba DOC nascono esclusivamente nei comuni dell'isola, da vitigni storicamente legati al territorio: Trebbiano Toscano (Procanico), Ansonica, Vermentino, Moscato e Sangiovese (Sangiovese). La denominazione comprende otto tipologie di vini fermi e cinque passiti. Tra le produzioni di maggior rilievo l'Aleatico dell'Elba DOCG, vino passito che rappresenta un elemento identitario della viticoltura locale ed è stato il primo riconoscimento DOCG tra le isole dell'Arcipelago Toscano.

Il Consorzio opera per la tutela del paesaggio e la valorizzazione dei vitigni tradizionali, nel segno di un equilibrio tra tradizione produttiva, salvaguardia ambientale e sviluppo sostenibile.

Fanno parte del Consorzio: Tenuta Acquabona, Azienda Agricola Allori, Azienda Agricola Arrighi, Azienda Vinicola Cecilia, Chiesina di Lacona, Azienda Agricola La Faccenda, Azienda Agricola La Galea, Azienda Agricola La Lecciola, Azienda Agricola Le Sughere, Cantina Mazzarri, Azienda Agricola Mola, Azienda Agricola Montefabbello, Azienda Agricola Sapereta, Tenuta delle Ripalte, Azienda Agricola Villa Mori.

www.consorzioelbadoc.it