

VINI DELLE ISOLE – INTRODUZIONE

Diciamo la verità. Se ogni anno si imbarcano circa in tre milioni dal Molo Beverello o dal porto di Pozzuoli, da Mergellina o dal porto di Sorrento, non è certo per il dio Bacco. Quei viaggiatori hanno in mente la Grotta Azzurra e il promontorio di Sant'Angelo, la passeggiata in Piazzetta e il piacere di un bagno termale. Eppure il ritorno sulla terra ferma è sempre accompagnato da qualche bottiglia. Regali, souvenir come tanti altri, forse, ma anche testimonianza di una scoperta inattesa. Chi l'avrebbe mai detto, a Capri e Ischia si fa vino. O meglio, non se ne fa quasi più. Perché la viticoltura isolana del duemila è solo una piccola, piccolissima coda di ciò che è stato nel corso della storia. Dal censimento agrario del 1929, Ischia veniva descritta come un unico grande vigneto di oltre 2.000 ettari, con una produzione di circa 250.000 ettolitri. Capri, più piccola e ancor più frastagliata, si difendeva con 400 ettari e 50.000 ettolitri. Di lì a poco anche sulle due isole sarebbe sbarcata la fillossera, ma il famigerato parassita non creò disastri come in altre zone della Campania. L'attacco decisivo alla viticoltura isolana, soprattutto a Ischia, venne portato dallo stesso fenomeno che oggi la tiene in vita. Il turismo. La speculazione edilizia ha spazzato via centinaia di appezzamenti, spingendo sempre più verso l'interno e verso l'alto le porzioni coltivate a vite. Il vigneto ischitano conta oggi poco più di 400 ettari, con una produzione media di circa 35.000 ettolitri, frutto di quella che è diventata nel tempo una delle testimonianze più suggestive di viticoltura eroica in Italia. Oltre 200 ettari si collocano su pendii con pendenze dal 45 al 70%, altri 60 superano addirittura questa soglia. La proprietà è estremamente frazionata, i costi di produzione enormi. Non è un caso che i 550 metri di monorotaia costruita a Vigna Frassitelli siano diventati una specie di simbolo dell'isola verde. La storia di questo cru si lega a doppio filo con quello dell'azienda più conosciuta, Casa D'Ambra, a cui va dato il merito di aver mantenuto sempre su alti livelli la tradizione del vino ischitano. Panza, Serrara e Fontana sono altre zone interne, difficili ed impervie ma estremamente vocate alla produzione di bianchi soprattutto a base biancolella e forastera, ma anche rossi a base piedirosso e guarnaccia, mentre gli appezzamenti più vicini al mare, da Forio a Testaccio, sono in genere dedicati all'uva rilla e al san lunardo, entrambi vitigni a bacca bianca. Il rapporto tra bianchi e rossi, in ogni caso, è nettamente a favore dei primi che rappresentano circa l'80% della produzione ischitana. A Capri la percentuale sale al 90%, con la falanghina e il greco a fare la parte del leone, senza

dimenticare il biancolella, mentre i pochi rossi sono perlopiù a base piedirosso. Come e più di Ischia, il territorio è piuttosto acclive e irregolare; più che di vigneti bisognerebbe parlare di veri e propri fazzoletti di terra strappati alle rocce e ai pendii, incastonati tra gli altopiani e le depressioni montuose. Le pendenze sono meno esasperate ma le condizioni di lavoro non sono meno impegnative. Innanzitutto c'è un problema legato alle esposizioni, dato che non esistono colline aperte e numerosi siti passano buona parte della giornata all'ombra, soprattutto quelli allineati coi monti Tuoro, San Michele e Solaro, punto più alto con i suoi 589 metri. Limiti ambientali ulteriormente amplificati da fattori tecnici ed enologici che non hanno certo contribuito ad elevare l'immagine dei prodotti capresi, considerati, spesso a ragione, vini elementari, con profumi tenui e lineari, leggeri, diluiti, facilmente ossidabili. Ma è bastata una parziale razionalizzazione degli impianti e un utilizzo consapevole del freddo in cantina per dare il la ad un nuovo corso di cui è oggi protagonista la Vinicola Tiberio, quasi un secolo di storia alle spalle, che da qualche mese ha acquisito La Caprense, l'altra azienda isolana maggiormente conosciuta da turisti e appassionati. Più articolato e sfaccettato il contesto produttivo sull'isola verde. Com'è accaduto un po' dappertutto in Campania, anche ad Ischia a metà degli anni '90 si sono moltiplicate nuove voci ed interpretazioni. Per molti versi inconfondibili quelle di Pietratorcia, che per prima ha sperimentato sull'isola vitigni come il syrah, l'aglianico e il fiano, ma soprattutto nuove tecniche enologiche come la fermentazione sulle bucce per i vini bianchi. Interessante il lavoro di ricerca effettuato dalla Muratori per la realizzazione di un vino dolce di stile alsaziano con Giardini Arimei, da verificare le crescenti ambizioni di Cenatiempo, La Pietra di Tommasone e Il Giardino Mediterraneo. Senza dimenticare il progetto Kyme, il vino di Casa D'Ambra prodotto con uve autoctone selezionate da Andrea D'Ambra in alcune piccole isole dell'Egeo. Vino inimitabile ma anche, a ben vedere, una sorta di ponte lanciato sullo spazio e sul tempo. Il Mediterraneo, le prime colonie greche, le isole più terragne del Tirreno, la voglia di non essere più soltanto un souvenir da riportare sulla terraferma. Finalmente.