

Aleatico, un nettare in mezzo al mare

written by Rivista di Agraria.org | 22 febbraio 2009

di Italo Sapere

Più che di vino, parlerei di nettare, perchè non saprei come altro descrivere questo liquido turgido dal rosso rubino carico, i cui riflessi violacei sull'unghia tradiscono la giovane età.

Al naso le uve Aleatico, giustamente appassite, regalano un bouquet aromatico complesso ed elegante.

L'attacco è fruttato, con espressivi richiami alla prugna matura, in confettura, all'uva sultanina ed al dattero.

E' un olfatto che non ti abbandona, intenso. Aprendosi, descrive traiettorie floreali, ti seduce con viole e rose appassite. Sostanza, eleganza, nulla manca.

L'Aleatico avvolge il palato con la sua densità, viscosa, carnosa, fruttata e morbida. Mai scontato, mai "seduto", con una punta acida che, lunga, sorprende. Un vino pieno, di spessore, dal frutto illibato e masticabile. Un assaggio emozionante, di quelli che lasciano il segno.

Unico e, forse, non ancora pienamente compreso, proprio come la terra che l'ha generato.

E' vino da grande meditazione, molto concentrato, dal colore fitto, violaceo scuro, carico, dagli archetti pesanti e definiti. Ha un impatto aromatico, al naso, straordinario per intensità e franchezza. Al di là del frutto rosso, ancora giovane e potente, emergono sensazioni erbacee, speziate, minerali. In bocca è pieno di sè, coniuga morbidezza e ruvidità. Il tannino è tanto, appena scontroso ma equilibrato. E' lunghissimo, più di quanto ci si aspetti, e termina compatto, con una nota meno dolce.

L'Aleatico è un vitigno dalla maturazione precoce (fine agosto inizio settembre), pertanto gli interventi in vigna debbono essere effettuati per tempo, in piena estate.

La foto 1 mostra quello che rimane in pianta dopo un accurato diradamento, ossia uno o due grappoli a ceppo, per un peso quasi sempre inferiore ad 1 kg. Davvero una resa contenuta.

Effettivamente, come si può notare dalla foto 2, i grappoli che restano a terra sono molti: tagliare frutti belli e fatti è un compito ingrato, ma rappresenta un dovere per chi vuole proporre un prodotto di qualità.



L'uva Aleatico è soggetta ad allegagioni difficili ed incomplete. In sostanza, non tutti i fiori generano acini e, di conseguenza, i grappoli risultano "spargoli", ossia non compatti. Questo difetto si trasforma in un pregio, dal momento che l'uva raccolta dovrà essere sottoposta ad appassimento. Il perchè è abbastanza intuitivo. Un grappolo dagli acini diradati, infatti, sarà meno soggetto ad accumuli di umidità e, quindi, all'insorgenza di pericolose muffe.

Nella foto 3 risulta evidente la natura "spargola" dell'Aleatico.

Nonostante le favorevoli caratteristiche dell'uva, è spesso utile un intervento in vigna, a ridosso della raccolta, per selezionare ulteriormente eliminando quei grappoli che avessero manifestato segni di muffa o che non risultassero perfetti.

Tutte queste cure per giungere con le carte in regola al determinante appuntamento della vendemmia.

E' proprio vero che un grande vino nasce nel vigneto e non in cantina!

La raccolta dell'uva

La vendemmia dell'Aleatico è esclusivamente manuale, in modo da preservare l'integrità dei preziosi grappolini (foto 4). L'uva raccolta viene disposta, in un unico strato, sul fondo di cassette aperte sui lati.



E' da questo momento che prende corpo quel processo così importante che determinerà la qualità del prodotto finale: l'appassimento, che fino a pochi anni fa avveniva su graticci esposti al sole diretto, con copertura durante la notte per evitare la rugiada notturna. Oggi si è diffuso invece l'appassimento naturale all'ombra, in strutture simili a piccole serre, solitamente aperte sui lati o ventilate (foto 5).

L'appassimento all'ombra si protrae per molto più tempo rispetto a quello diretto al sole: circa tre settimane contro una.

I tempi più lunghi e la minor intensità del processo permettono di non caramellizzare gli zuccheri o bruciare i profumi e gli aromi caratteristici dell'uva.

Dopo poco più di una settimana, le uve vengono girate delicatamente per favorire l'appassimento anche sulla parte di sotto. Nel frattempo, continuano le operazioni di selezione dei grappoli che al minimo segnale di muffa vengono scartati senza pietà. Se a questo si aggiunge che l'uva appassita arriva a perdere il 60% del suo peso originario, possiamo ben capire perché un vino passito venga venduto a prezzi non certo popolari.

Terminata la fase di appassimento, i grappoli vengono portati in cantina per la successiva trasformazione in vino. Dalle cassette si prelevano i grappoli appassiti (foto 6) e si conferiscono in cantina.



Le uve vengono diraspate e pigiate, ottenendo un mosto molto concentrato, quasi "caramellosa".

La fermentazione di un mosto così denso e zuccherino non è impresa facile. Pertanto, qualora la partenza del processo fosse stentata, i tecnici di cantina preparano un *pied de cuve* con uve fresche, ossia una base di fermentazione di più facile attivazione da aggiungere alla massa.

Partita la fermentazione, il mosto viene privato delle bucce ("svinatura") dopo 5 o 6 giorni.

Il processo fermentativo, condotto con metodi naturali, può durare mesi, fino all'inverno successivo, quando il vino avrà raggiunto un tenore alcolico di circa 13/14 gradi.

Due sono le possibilità di evoluzione per il vino ottenuto. Si può, infatti, commercializzare un Aleatico d'annata già in primavera, oppure si può preferire invecchiare il prodotto in botticelle per uno o più anni.

Italo Sapere, agronomo e specializzato in viticoltura ed enologia, è membro di varie commissioni provinciali di degustazioni sommelier. Si occupa da sempre dell'azienda di famiglia all'isola d'Elba, con la quale ha ottenuto tantissimi i riconoscimenti, ultimo (per data) il SOLE attribuito per l'Aleatico 2007, dalla Guida dei vini 2009 Veronelli. L'azienda agricola Sapereta, situata tra Porto Azzurro e Capoliveri - coltiva 13 ettari circa di vigneto produce vini secondo il protocollo dell'agricoltura biologica, sotto la rigorosa vigilanza di uno dei più accreditati Organismi di controllo (ICEA - Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale). Sito web: www.sapereonline.it

Vitigni d'Italia

Le varietà tradizionali per la produzione di vini moderni

A. Calò, A. Scienza, A. Costacurta - Edagricole

L'Italia è il paese europeo che offre la più ampia biodiversità viticola, quale risultato di antichi processi di domesticazione e di circolazione varietale. [Acquista online >>>](#)

