

# OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

## *Approfondimenti Divini*

### TENUTA DELLE RIPALTE e L'ISOLA D'ELBA

**Mercoledì 15 gennaio 2025**

#### Descrizione azienda

Tenuta delle Ripalte è la location perfetta immersa nella quiete che solo l'Isola d'Elba può regalare.

Nella Costa dei Gabbiani dove il tempo segue il ritmo lento della natura, si ha la possibilità di gustare un buon calice di vino circondati dai profumi e dai colori della macchia mediterranea.

Il ramo agricolo della Tenuta è la Fattoria situata sul promontorio all'estremità sud-est dell'Elba e, con le sue vigne, domina una costa di spiagge e calette intagliate nell'alta scogliera (Ripe Alte).

*“Nel 2002, al fine di valorizzare l'antica vocazione agricola e in sinergia con l'attività turistica, abbiamo impiantato un vigneto per riprendere la produzione del più famoso e tipico vino elbano: l'Aleatico. Un prodotto unico, dalla struttura complessa e dall'inconfondibile aroma, frutto del sole che lo matura e lo concentra e della mineralità del territorio su cui cresce”. (Piermario Meletti Cavallari)*

La Fattoria fu fondata nel 1896, dal Conte Tobler, nobiluomo svizzero innamorato dell'Italia, per realizzare un suo grande progetto: una fattoria moderna (a quei tempi) in cui la coltivazione della vite avesse grande importanza.

L'attuale proprietà, subentrata nel 1977, ha sviluppato la naturale vocazione turistica del territorio e, memore del passato, nel 2002 ha reintrodotto la viticoltura: ora sedici ettari di nuove vigne occupano le migliori posizioni della Tenuta.

*“Il vigneto è piantato su suoli difficili, sassosi e molto drenati ed è, in parte, terrazzato. La vite produce poco ma la qualità delle uve è alta. I terreni sono condotti secondo i principi dell'agricoltura sostenibile: concimazione organica e sovescio, nessun diserbo chimico e limitati trattamenti fitosanitari”. (Piermario Meletti Cavallari)*

Oggi, con Piermario Meletti Cavallari, si è ritornati allo spirito originario di Oscar Tobler. Passione per i vini passiti rafforzato dall'unicità e potenzialità del territorio delle Ripalte. Per Piermario è stata una nuova avventura dopo la trentennale esperienza di viticoltore a Bolgheri, con la creazione e lo sviluppo di Grattamacco.

I vigneti di Poggio Turco sono impiantati ad **Aleatico**; l'esposizione a pieno sud è l'ideale per una perfetta maturazione. La zona del Gorgaccio, con la sua esposizione a levante, favorisce un'insolazione mattutina che asciuga le uve dall'umidità notturna e le protegge da un'eccessiva calura pomeridiana. Qui sono vigne, principalmente, di **Vermentino e Alicante** (Grenache Noir come preferisce chiamarlo Piermario)). I vigneti

dei Pascoli Alti sono situati a 300 metri: con una vendemmia ritardata garantiscono **alle uve bianche** che li compongono una maggiore finezza e acidità anche nelle annate più calde.

L'edificio che ospita la Cantina Tenuta delle Ripalte è un moderno tempio del vino, che si inserisce perfettamente nel contesto naturale unico e selvaggio dell'Isola d'Elba. Il progetto architettonico è firmato dal famoso architetto italiano **Tobia Scarpa** che ha pensato tutto l'edificio a vantaggio della fruibilità e delle esigenze di vinificazione.

Alcuni numeri: ettari totali della Tenuta, 400. Ettari vitati 18. Rese bassissime. Produzione annua 70.000 bottiglie.

#### ***La degustazione guidata da Piermario Meletti Cavallari:***

- 1. Vermentino delle Ripalte 2023.** Vermentino in maggioranza con aggiunta di Patit Manseng. Il mio giudizio: tutt'altro che base. Nitido, ampio. Ottimo, 87/100;
- 2. Bianco Mediterraneo 2019. *Vino meticciano*** così definito da Piermario per indicare un assemblaggio di Vermentino e Fiano. Passaggio in parte in barrique. Il mio giudizio Ottimo, voto 89/100;
- 3. Brut Rosato metodo charmat.** Aleatico 100%. Spumantizzazione esterna. Il mio giudizio: uno di quei spumanti che devono essere presenti per forza nei listini. Insignificante, non classificabile!
- 4. Rosato delle Ripalte 2023.** Aleatico 100%. **Attenzione: rosato e non rosé.** Il mio giudizio: Nella categoria dei rosati Ottimo, voto 88/100;
- 5. Alicante delle Ripalte 2023.** Mix di Alicante e Carignano. Solo inox. Il mio giudizio: Ottimo, 88/100;
- 6. Rosso Mediterraneo 2022.** Alicante 100%. Passaggio in tonneaux. Il mio giudizio: Eccellente, 90/100;
- 7. Aleatico dell'Elba 2022.** Aleatico passito 100%. Appassimento al sole. Il mio giudizio: Eccellente, voto 92/100.

Infine la "chicca" della serata. **Un Aleatico passito 2010** dimenticato. Paragonato ad un Banyuls o meglio ad un Maury per le decise note fruttate e speziate in un contesto d'inizio ossidativo. **Una grande sorpresa!!!**

**Urano Cupisti**

***Assaggi effettuati presso l'Osteria Le Terme a Massaciuccoli (Lu) il 15 gennaio 2025***