



Viaggio nelle 5 isole più belle d'Italia per gli amanti del vino

L'eterogeneità pedoclimatica italiana assicura una variabilità anche del nostro patrimonio vitivinicolo. Non fanno eccezione le isole, e non parliamo soltanto di Sicilia e Sardegna. Anche lembi di terra molto meno estesi, infatti, possono sorprendere per la complessità enoica grazie al clima assoluto, al mare che le circonda e ai terreni vulcanici o calcarei

L'Italia, con il suo arazzo di culture, storie e paesaggi, ma anche per l'eterogenietà pedoclimatica, è uno dei Paesi più apprezzati al mondo per qualità e varietà enologica. Se, storicamente, sono la **Toscana** e il **Piemonte** le regioni che vantano la migliore reputazione internazionale in materia di vini, in realtà ogni regione italiana ha da offrire prodotti di qualità, con caratteristiche peculiari e *terroir* unici.

Da non trascurare i **vini delle isole italiane**, e non parliamo soltanto di Sicilia e Sardegna; anche lembi di terra molto meno estesi possono sorprendere per la complessità dei loro nettari grazie al clima assolato, al mare che le circonda e ai terreni vulcanici o calcarei.

Qui proponiamo un **viaggio attraverso 5 isole più importanti per gli appassionati di vino**, raccontando non solo di vini ottimi ma anche di storie, tradizioni e persone che lavorano ogni giorno per valorizzare ciò che la natura mette a disposizione.



Il fascino unico dei vini delle isole italiane

Le isole tricolore sono la prova di come geografia, clima e composizione del suolo influenzino il vino. I **terreni vulcanici della Sicilia e di Pantelleria**, i graniti e gli **scisti della Sardegna** e le **argille sabbiose di Capri e dell'Elba** contribuiscono a regalarci vini in cui si concentrano questi caratteri morfologici. Le nostre isole beneficiano del clima mediterraneo, caratterizzato da esposizione solare lunga e intensa moderata dalle brezze marine, condizioni ideali per la

viticoltura. Importante, inoltre, è la preservazione di antichi vitigni che riservano un'esperienza in calice davvero interessante e ricca di sorprese.

Sicilia: l'isola delle meraviglie e del vino vulcanico

La Sicilia non è rinomata solo per la ricca storia, per la cultura e i suoi paesaggi ma anche per l'antica tradizione vitivinicola, oggi apprezzata a livello internazionale. La vite, fu introdotta sull'isola dagli antichi Greci intorno al VIII secolo a.C. e, da quel momento, la viticoltura e la produzione di vino sono parte integrante della cultura della Trinacria.

I diversi paesaggi, dalle fertili pendici dell'Etna alle assolate pianure di Vittoria, producono una varietà di vitigni autoctoni, dal Nero d'Avola al Grillo, dall'Inzolia al Catarratto. Se il **Nero d'Avola** produce **vini robusti e strutturati**, capaci di non sfigurare al cospetto di altri grandi vini rossi italiani, il **Grillo**, utilizzato per la produzione dei bianchi, offre freschezza e complessità aromatiche. L'**Etna Rosso** conquista il palato per la complessità e la mineralità acquisita dai terreni vulcanici dell'Etna. Anche il **Marsala**, il vino fortificato che un tempo dominava le esportazioni dalla Sicilia, sta vivendo una rinascita e i produttori puntano sempre più su qualità alta e tradizione.



Calice di Marsala.

Va anche ricordato l'impegno sulla strada dell'innovazione e della sostenibilità, attraverso **pratiche agricole ecocompatibili** e tecniche di vinificazione moderne. In sostanza, grazie al

contesto pedoclimatico e alla combinazione di antiche pratiche e nuove tendenze, il **panorama enologico siciliano** ha tutte le carte in regola per conquistare i wine lover.

La Sardegna del vino: l'autenticità di varietà uniche

L'eredità vinicola della Sardegna è unica come il suo patrimonio culturale, influenzato da secoli di varie dominazioni, tra cui Fenici, Romani e Aragonesi. Qui, l'arte della coltivazione della vite vanta una storia antica e tutt'oggi sull'isola si producono **vini distintivi che riflettono un *terroir* unico**, con varietà autoctone come il **Vermentino di Gallura** e il **Cannonau** a farla da padrone. Il **Vermentino di Gallura** è un vitigno bianco che dà vita a vini freschi ed aromatici, ideali per accompagnare i piatti della cucina sarda. Il **Cannonau**, un clone del Grenache, produce rossi robusti e longevi che evocano il carattere aspro tipico dell'entroterra sardo.



Un grappolo di Cannonau.

Anche in Sardegna molte realtà si stanno impegnando nella produzione di vini biologici e biodinamici, dimostrando una consapevolezza crescente per la sostenibilità ambientale e la qualità del prodotto. Con la crescente popolarità dei vini sardi, inoltre, **l'enoturismo sta diventando un settore importante** dell'economia dell'isola; sempre più cantine, infatti, aprono le loro porte al pubblico che può esplorare i pittoreschi vigneti e assaporare i tesori vinicoli della Sardegna.

Capri: l'isola dei vini di lusso

Chi conosce Capri, sa bene che l'incantevole isola del Golfo di Napoli è sinonimo di lusso ed esclusività ma anche la tradizione vitivinicola ha un ruolo di primo piano. Nonostante gli spazi limitati, non mancano colline e terrazzamenti tipici della geografia dell'isola con terreni idonei alla coltivazione della vite. La produzione è ovviamente limitata ma l'attenzione dei produttori e l'artigianalità danno vita a buoni prodotti.

Le varietà locali sono quelle tipiche della Campania come, ad esempio, il **Greco** e la **Falanghina** che si possono degustare anche direttamente nelle aziende locali: sempre più spesso organizzano esperienze guidate alla scoperta delle loro etichette, abbinata alla gastronomia caprese.

Elba: una dolce sorpresa

L'Elba, situata nel Mar Tirreno al largo delle coste toscane, è nota per il suo mare e i paesaggi suggestivi ma anche per una storia affascinante: qui, infatti, **Napoleone Bonaparte** trascorse il suo esilio. A tutto questo, si aggiunge un'**antica tradizione vitivinicola**, non da grandi volumi ma certamente di **pregio e rappresentatività del terroir**. Molti vigneti sono terrazzati e posti in posizioni panoramiche che offrono condizioni di crescita ideali per le viti. Inoltre i suoli minerali e il clima marino influenzato dai venti, infondono ai vini mineralità e freschezza.

Tra le varietà autoctone più comuni ci sono il **Vermentino** e l'**Ansonica** (o Inzolia), da cui si ricavano vini bianchi freschi e vivaci. I vini rossi, spesso da uve Sangiovese, si rivelano eleganti, con note fruttate e speziate. Una menzione speciale va riservata a un vero gioiello locale: l'**Aleatico passito dell'Elba**, una delle Docg toscane più apprezzate dagli amanti dei vini dolci. Prodotto principalmente da uve Aleatico, questo rosso passito naturale non liquoroso è ideale per le grandi occasioni per la sua eleganza e complessità aromatica, fatta di frutta rossa e spezie. Il sorso è dolce e avvolgente, adatto al dessert ma anche ad abbinamenti più audaci.

Le piccole cantine dell'Isola d'Elba, negli ultimi anni, sono diventate molto più predisposte all'accoglienza e sono frequenti gli eno-tour per entrare in contatto con i produttori e scoprire segreti e racconti che lasceranno un bellissimo ricordo.

Pantelleria: l'isola del sole

Più vicina all'Africa che alla terraferma italiana, Pantelleria è un'isola frastagliata, nota per i suoi capperi, la dolce uva Zibibbo e il prezioso **Passito di Pantelleria**. Il clima rigido e ventoso dell'isola e il terreno vulcanico costringono le viti di **Zibibbo** a essere coltivate a bassa quota con un sistema di allevamento a cespuglio unico nel suo genere, contribuendo così a generare un vino dal sapore e dall'aroma intenso. Il Passito di Pantelleria, un vino da dessert dolce e aromatico, è una testimonianza della resilienza degli isolani e della loro maestria nel produrre vino in condizioni difficili.



Un vigneto di Zibibbo a Pantelleria.

Vivere la cultura del vino sulle isole

Il viaggio tra i vini delle isole italiane offre molto di più di una degustazione: è un'immersione in uno stile di vita in cui il vino è un elemento centrale del tessuto culinario e culturale. I periodi migliori per visitare queste perle sono la tarda primavera o l'inizio dell'autunno, quando il tempo è piacevole e le isole sono meno affollate. Oltre a tour e degustazioni organizzati dalle cantine, ci sono anche molti festival del vino durante l'anno che consentono di sperimentare la cultura enoica locale.

Conclusioni

Per gli amanti del vino, un viaggio in Sicilia, Sardegna, Capri, Elba e Pantelleria è un'opportunità per vivere la cultura locale sotto tutti i punti di vista. Per raggiungere questi territori, la strada più semplice è quella di utilizzare un [traghetto](#) di una delle compagnie disponibili. Tra queste, **Ferryscanner** è un'ottima soluzione grazie ad un ampio ventaglio di rotte, orari e biglietti.

Data di creazione

19/02/2024

Autore

redazione