

DECIDERE DI PRODURRE VINO SU UNA PICCOLA ISOLA È GIÀ IMPRESA PER POCHI.

Se poi l'isola in questione è Ponza dove, per raggiungere i vigneti, occorre ogni mattina camminare per 40 minuti lungo una piccola mulattiera portando ogni attrezzatura e materiale a dorso d'asino, la sfida può rasentare la pazzia.

«Ce lo dicono sempre i nostri figli che siamo pazzi. Ma per amore della propria terra si fa questo e altro!». Luciana Sabino è una classica bellezza mediterranea, un'affascinante signora di mezza età i cui occhi sprizzano sempre entusiasmo. Soprattutto quando parla dell'avventura che la vede protagonista insieme al marito Emanuele Vittorio, odontoiatra napoletano, nipote di Benedetto Migliaccio, uno dei capostipiti di Punta Fieno, in assoluto tra le più incantevoli e incontaminate località dell'isola di Ponza. È qui, in questo angolo di paradiso arroccato tra Chiaia di Luna e il Faro abitato da pochi contadini ottantenni che si conoscono tutti per nome, che da qualche anno Emanuele Vittorio ha cominciato a produrre il suo vino, il Fieno, mosso dal richiamo dell'amore per Ponza, per la famiglia, per la terra e le tradizioni. «Quando nel 1734 Carlo di Borbone, colonizzatore dell'isola, assegnò "in enfiteusi perpetua" alla famiglia Migliaccio, originaria di Ischia, tutta la zona del Fieno, questi vi impiantarono i vitigni tipici della loro isola di origine», continua Luciana. «Da allora la tradizione era proseguita di generazione in generazione, fino a Benedetto, nonno di Emanuele Vittorio. Dopo la sua morte, però, gli sterpi e le erbacce avevano iniziato a invadere i vigneti: un periodo di oblio in cui le parracine, i tipici muri a secco dell'isola, cominciavano a crollare. È stato così che Emanuele Vittorio, aiutato da Liberato, uno dei contadini della zona, partì con il bruciare gli sterpi, ricostruire le parracine, recuperare i vigneti». Il solco per riportare il Fieno agli antichi splendori era stato scavato. Ma si era solo agli albori. «È a questo punto che si colloca l'incontro con l'enologo Maurizio De Simoni che, col tempo, è diventato un po' il nostro terzo figlio. È con lui che siamo riusciti a compiere il delicato ma affascinante passaggio dal vino del contadino a quello dai profumi e dai sentori eccezionali che

tutti riconoscono». Maurizio è quasi imbarazzato dal complimento, ma non può né vuole negarlo: in cuor suo, infatti, sa che è proprio così, e che per Emanuele Vittorio e Luciana è davvero un figlio adottivo. Del resto, senza di lui, il Fieno, bianco, rosso o rosato, non sarebbe stato il nettare che effettivamente oggi è e che i migliori locali di Ponza si contendono considerato che assorbono il 90% delle 5mila bottiglie che escono ogni anno dall'azienda agricola Antiche Cantine Migliaccio. «Serviamo anche un'enoteca a Roma e una a Napoli», continua sempre Luciana, «ma è qui a Ponza che il Fieno si fa conoscere e apprezzare». «I vigneti», spiega invece l'enologo, «si sviluppano complessivamente su due ettari, più un terzo dove stiamo ancora oggi lavorando per recuperare i vecchi terrazzamenti. In generale si tratta di vitigni di derivazione ischitana: Biancolella, Perè palummo, Guarnaccia, Aglianico e Forastera. Ma non ne mancano anche altri come lo Zibibbo, perché l'isola è stata infatti dominata dai Saraceni, oppure i sardi Vermentino e Guarnaccia in virtù di alcuni Ponzesi che nel tempo si sono trasferiti su quell'isola». Insomma, un vero pout pourri di varietà, da cui i Migliaccio ottengono nettari molto particolari, articolati, che hanno nel calore e nella mineralità la loro potenza. Sono vini estremi, anche perché estreme sono le condizioni di produzione e lavorazione: «Già abbiamo detto che il Fieno è rimasto a 200 anni or sono, totalmente incontaminato e non raggiungibile da alcun mezzo meccanico. Una specie di miracolo dove la torchiatura delle vinacce dopo la fermentazione si realizza ancor oggi con il sistema della pietratorcia. Si tratta di un metodo antichissimo, di cui resta qualche traccia anche nel museo del vino a Ischia: l'uva veniva schiacciata con i piedi nei palamenti, vasche scavate nel tufo. Quindi, e lo si fa ancor oggi, si mettono dei legni sulla massa di vinacce residue dopo l'estrazione del mosto e le si pressa attraverso la forza di un palo a cui si appende una grossa pietra». L'uso della tecnologia, dunque, esiste, ma è ridotto al minimo: «Con un elicottero», continua Maurizio, «siamo riusciti a trasportare delle vasche d'acciaio, un generatore di energia elettrica e una centrale frigo. Servono per la fermentazione dei bianchi e dei rosati in temperatura controllata, così da poter mantenere profumi e freschezza. L'altro vigneto che abbiamo è più vicino al centro di Ponza, poco distante dalla cantina. Lì produciamo il nostro Spumante, il Pizzicato rosa o bianco, che prende il nome dall'area dove sono impiantati vitigni di Biancolella, Moscato giallo, Moscato d'Amburgo, Malvasia puntinata». Ma che cosa c'è di Ponza nei vostri vini? «La freschezza, la mineralità, i profumi delle ginestre e delle fresie», conclude Luciana. «Insomma, in una parola tutti i profumi, gli odori e la bellezza della nostra isola. Per questo stiamo cercando di aumentare la nostra produzione, acquistando un fazzoletto di terra dopo l'altro dai vecchi contadini che non ce la fanno più da soli a lavorare le proprie vigne. In noi, del resto, vedono la possibilità di continuare una tradizione. Questa è la nostra speranza: mantenere nel tempo e valorizzare un progetto antico. Per questo mi sento vicina alla famiglia Moretti che, come me, condivide l'amore per la terra e la vocazione d'eccellenza nella produzione vitivinicola. In particolare il Satèn di Contadi Castaldi è un Franciacorta che invita a scoprire nuovi aromi. Uno stile giocato sui toni morbidi del frutto e sulla soavità espressiva del territorio. Un prodotto frutto dell'amore, appunto».



LUCIANA SABINO gestisce con il marito Emanuele Vittorio Migliaccio l'azienda agricola Antiche Cantine Migliaccio sull'isola di Ponza: qui realizzano 5mila bottiglie ottenute da vitigni ischitani.