

Luigi Sportiello e il progetto enoico di Candidaterra. Il ritorno alla vigna, il sogno dei padri, una storia del Mediterraneo

13 Luglio 2024



VENTOTENE - “Arrivare a sfiorare tremila ettari non è poco per una piccola isola come questa , siamo in fase di trattativa con un privato del posto. La nuova terra sarà un buon motivo per sperimentare varietà diverse dai bianchi tradizionali, tra qualche anno potremmo bere il primo rosso di Ventotene”.

Luigi Sportiello, 31 enne nato a Gaeta (“solo perchè di ospedali qui non ce n’è”) ma ventotense nel midollo come lo è da generazioni la sua famiglia, sogna ad occhi aperti nel porticciolo turistico che gestisce insieme col padre **Modesto** (*insieme nella foto di copertina*) nei pressi del porto romano di Ventotene (Latina), l’isola del vento, l’antica Pandataria dei greci e poi romani “dispensatrice di ogni bene” per via della sua fertilità, poi isola di confino. La più piccola tra le terre emerse Pontine abitate, al largo della costa tra Lazio e Campania.

“Il mio lavoro a titolo principale è quello di vignaiolo” precisa Luigi, “una passione che mi lega ai bisnonni, primi naviganti ventotenesi a trasportare viveri via mare da Napoli a Ventotene successivamente alla colonizzazione dell’isola durante il regno borbonico. I nostri avi possedevano un piccolo appezzamento con vigna da vino, anticamente biancolella e

forastera per il bianco, piedirosso o per'e palummo per il rosso, autoctoni campani. Li lavoravano sul posto e poi trasportavano il vino in barca a Ischia Forio, per venderlo”.

“Il mio sogno è di riportare la viticoltura sulla nostra isola” confessa Luigi a *Virtù Quotidiane*. “È un posto vocato. Il suolo sabbioso di natura vulcanica è esposto a sud, assolato tutto l'anno, accarezzato dalla brezza del Tirreno a primavera, battuto dalle mareggiate d'inverno. Tutto ciò dona sentori di sapidità al vino, rendendolo unico”.

Insieme con l'enologo **Vincenzo Mercurio**, dal 2012 Luigi ha deciso di andare a capo per scrivere un nuovo capitolo della saga familiare: “Abbiamo ridato vita dopo oltre mezzo secolo alla nostra piccola tradizione su un piccolo pezzo di terra, circa 4mila metriquadri nella parte sud dell'isola, in località Le Crete”.

Diecimila le bottiglie prodotte. Numeri artigianali, carattere familiare, nel calice il respiro del mare. Profumi ondiviaggi di erbe spontanee, finocchietto, toni di pesca, mandorla fresca e pepe bianco. Un vino ritmico e carezzevole. Abbastanza da classificare il progetto enoico di Candidaterra, l'azienda agricola degli Sportiello, tra i Vini Rari delle Isole nella guida *Vini d'Italia* del Gambero Rosso.

Candidaterra – per inciso, l'unica cantina presente su questo fazzoletto di terra – prende nome e identità dal luogo, omaggio a Santa Candida patrona di Ventotene.

Novantatré centesimi al Pandataria Lazio Igp Bianco per la vendemmia 2021 può dirsi un ottimo risultato ottenuto dal perfetto blend di Greco fiano e Falanghina messo a punto dal campano Vincenzo Mercurio, lo stimato wine maker e consulente enologo, Oscar Bibenda-Fis 2022 al miglior enologo nazionale.

“Vincenzo è il padre di questi vini, la nostra azienda è nata con lui” fa sapere Luigi, “si è scelto di imbottigliare tra maggio e giugno la vendemmia di settembre. L'ultima annata è stata per noi ottima. Qui di solito non piove mai, la pioggia contenuta dello scorso anno ha favorito le nostre vigne, ha consentito un incremento di produzione seppur contenuto, circa mille litri di vino che abbiamo appena imbottigliato. Dopo un breve affinamento verrà sarà messo in vendita, no gdo, eccezionalmente nel piccolo market sull'isola perchè siamo amici, ma non vendiamo in azienda, ci affidiamo a Proposta Vini che ci rappresenta e distribuisce in esclusiva nazionale il nostro vino. Ogni anno partecipiamo alla presentazione del catalogo, tutti insieme siamo duecento produttori, è il nostro Vinitaly”.

E i sogni, e le aspettative, del vignaiolo ventotenese non finiscono qui. Nicchia nella nicchia, ecco Il Manifesto, cru di uve della vigna più vecchia, più piccola ed esposta più a sud e più

vicina al mare, perciò uve più mature e concentrate. Stesso blend del Pandataria ma più complesso e strutturato. Il nome è un chiaro omaggio al Manifesto di Ventotene, scritto nel 1941 e oggi considerato uno dei testi fondanti dell'Unione europea. "Con Mercurio abbiamo deciso di farne giusto duecento bottiglie, sarà un' espressione diversa dello stesso blend", dice.

"Al momento", conclude Luigi, "la vigna è in fiore, i grappoli si presentano sani, il terreno pulito, non siamo certificati ma facciamo uso di prodotti bio per i trattamenti di routine, rame e zolfo e un insetticida bio contro la tignola che può dare fastidio all'uva. Riportare la viticoltura sull'isola serve anche a valorizzare il territorio, farne riscoprire l'identità".

LE FOTO



