


 a cura di  
**Andrea Cuomo**

## La vite è una cosa meravigliosa

### Coste Ghirlanda: Pantelleria scopre l'eleganza



**P**antelleria è isola aspra e magnifica, i cui abitanti si ritengono siciliani non più che marziani. Terra la cui espressione vinicola è stata finora totalmente affidata alle glorie del magnifico passito, uno dei più espressivi d'Italia. Quando le uve di zibibbo - che crescono forti e tenaci resistendo ai venti grazie alla scarsa altezza degli alberelli e ai muretti a secco che li proteggono nell'esercizio di quell'enologia eroica che in nessun altro luogo come qui ha veramente un senso - vengono trasformate in un vino secco, solitamente questo dà vita a un prodotto pesante, antico, stancamente ossidato.

Qualcuno per fortuna sta cercando di cambiare il finale di questa storia. Tra tutti oggi vi parliamo di Coste Ghirlanda, giovane azienda tutta femminile (la guidano Giulia, Katherina e Margherita Pazienza Gelmetti) che vanta alcuni apprezzamenti nel cuore dell'isola. La scelta aziendale è quella di vinificare lo Zibibbo per creare due vini secchi moderni e ambiziosi. Uno è il Silenziu: le uve Zibibbo raccolte a mano (a Pantelleria non si può davvero fare altrimenti) vengono macerate a freddo con

le bucce per dodici ore, poi affinate in acciaio inox. Un vino che si muove tra la nervosità acida degli agrumi e la salinità marina che gli dà un'eleganza quasi imbattibile. Unico difetto di questo vino la scarsa tiratura, meno di 4mila bottiglie annue. Ma vale la pena impegnarsi nella ricerca. L'altro bianco è il Jardinu, fresco, sapido senza rinunciare alla struttura. Ne vengono prodotte 7mila bottiglie. E poi naturalmente c'è il Passito qui chiamato Alcova, uno dei migliori dell'isola, vellutato e suadente in modo inarrivabile. Tutti i vini sono contenute in bottiglie elegantemente schiacciate. Un altro schiaffo alle tradizioni di un'isola superba che guarda sempre con sospetto all'innovazione.

