



## I prezzi variano dai 28 euro al quintale per le uve Igt agli 80 di quelle Doc, mentre le uve appassite raggiungono i 600

A Pantelleria, alla fine di agosto, il Maestrale soffiava sul colmo delle onde polverizzandole. Il salmastro, trasportato dal vento, prendeva quota per poi disperdersi e posarsi sui vigneti della costa. Lungo la strada Perimetrale, un traffico inusuale di «lape», furgoni e camion carichi di cassette di Zibibbo, segnalava che la vendemmia era in corso. Sono stati accolti così i giornalisti, italiani e stranieri, convenuti per la prima edizione di Passitaly, la rassegna dei vini passiti promossa da Irvo, Comune di Pantelleria e dal Gal Isole di Sicilia. Un incontro per approfondire la conoscenza dell'isola e della sua complessa realtà vitivinicola. A partire dall'unicità del paesaggio, caratterizzato dai terrazzamenti e dai muretti a secco. È il risultato di un'immane opera di spietramento compiuta da generazioni di panteschini nel corso dei millenni per rendere coltivabile anche il più piccolo lembo di terra. In questo contesto la vite, il moscato di Alessandria, viene coltivata ad alberello, una forma di allevamento particolarmente adatta ai climi caldi, siccitosi e ventosi. Dalla pianta, alloggiata in profonde buche circolari, si ottengono uve e vini dall'intensa carica aromatica. Non a caso la

cultura agricola dell'alberello pantesco è candidata a essere ammessa nella Lista dei patrimoni culturali immateriali dell'Unesco. L'anno scorso le cantine pantesche, dopo aver portato a casa circa 20mila quintali di uve, si sono dovute arrendere di fronte a un'incessante pioggia settembrina che in tre giorni ha rovinato i grappoli. Le condizioni del 2014 fortunatamente sono migliori: l'annata è buona e anche la quantità non manca. Le uve Zibibbo sono dolci, croccanti, aromatiche al punto giusto. Nei quasi 700 ettari di vigneto, la raccolta, iniziata subito dopo Ferragosto, continua ancora per tutto settembre e dura almeno sino alla prima settimana di ottobre, tempo permettendo.

«I prezzi», spiega Antonio D'Aiotti, enologo pantesco, «variano dai 28 euro al quintale per le uve Igt agli 80 di quelle Doc, mentre le uve appassite raggiungono i 600». Basti pensare che sulla terraferma, in Sicilia, le quotazioni di 15 euro non sono rare. Nonostante i prezzi a Pantelleria siano più alti, non sono sufficienti a ripagare la fatica dei vignaioli. Qui la proprietà è molto frammentata e un contadino può avere piccoli vigneti sparsi a chilometri di distanza

l'uno dall'altro e quindi con elevati costi di coltivazione. La produzione è contenuta (solitamente attorno ai 50 quintali ma dipende dalla zona) e più che calcolarla a ettaro, andrebbe conteggiata a pianta. L'età degli addetti è molto avanzata, almeno tanto quanto l'età degli impianti. Il turn over generazionale si è interrotto da tempo e i giovani in campagna sono rari. Più facile vedere dei nuovi vigneti evidenziati dagli shelter, cilindri di materiale plastico che li proteggono dalla voracità dei conigli. Al di là della retorica che spesso accompagna la comunicazione sull'isola del vento, da tempo il sistema vitivinicolo pantesco vive una situazione di difficoltà. Il calo della superficie vitata e della produzione è stato importante: se negli anni 60 si raccoglievano 250mila quintali di uve, adesso è un obiettivo arrivare a 30mila. Quest'anno poi, una parte stimata in 5-8mila quintali corre il rischio di rimanere sulla pianta perché il fabbisogno delle aziende e le richieste del mercato non giustificano la spesa del raccolto e la vinificazione. La crisi dei consumi, in particolare dei vini dolci, si fa sentire. Donnafugata, produttrice di uno dei Passiti di Pantelleria di riferimento, il Ben Rye,

che esporta in ben 80 Paesi del mondo, con 68 ettari di vigneto tra proprietà e in affitto, è autosufficiente e non acquista uve. La Carlo Pellegri, che negli ultimi anni ha assorbito gran parte delle uve pantesche, sino a un massimo di 21mila quintali (2011-2012) quest'anno ne ritira circa 18mila che saranno impiegati per i vini liquorosi, di cui è una storica produttrice. Le altre cantine, pur prestigiose come Abraxas, Murana, De Bartoli, D'Ancona, Ferrandes, Solidea, Miceli, Minardi, Ferreri, Gorgone, Rallo, Madalena già producono ciò che gli è sufficiente, e se occorre acquistano piccolissime partite.

La nascita di nuove aziende, la rivitalizzazione delle esistenti, lo sviluppo delle reti commerciali, la promozione del marchio Pantelleria sono gli strumenti per uscire dall'impasse. E da questo punto di vista le offerte delle nuove realtà offrono degli spunti interessanti. Come nel caso di Fabrizio e Simona Basile di Contrada Bukkuram che, con il Passito di Pantelleria Shamira insieme con il Pantelleria bianco Sora Luna, stanno ottenendo lusinghieri riconoscimenti. Vinisola di Contrada Kazzen è un'altra nuova azienda, nata nel 2010, che raccoglie un

gruppo di soci con piccoli appezzamenti sparsi in varie parti dell'isola. Con la supervisione di Antonio D'Aiotti, enologo pantesco di lunga esperienza, il Passito Arbaria e il Pantelleria bianco Zefiro stanno conquistando consensi e la produzione sta lentamente incrementando. Coste Ghirlanda della vulcanica Giulia Pazienza è il più grande investimento operato nel settore vinicolo a Pantelleria negli ultimi anni. L'azienda ha il suo cuore nella vallata di Ghirlanda, dove degli antichi dammusi sono stati stupendamente restaurati. I vigneti sono anche a Montagnole, nella parte est, e a Nikà, a sud-ovest

dell'isola. In attesa che la cantina sia finita, l'azienda ne ha presa una in affitto mentre Lorenzo Landi, enologo toscano, è al lavoro dopo la sua prima vendemmia. Coste Ghirlanda è un grande progetto che ha l'ambizione di presentare Pantelleria e i suoi vini nella veste migliore. Il Passito di Pantelleria Jardinu è su questa strada così come la prossima Selezione Silenzio, che vuole esplorare le potenzialità dei clos della Tenuta di Montagnole. Presto anche il rosso dell'azienda da uve Grenache sarà affinato come si deve. A Pantelleria stanno maturando delle novità importanti. Ora non resta che aspettare. 🍷

### COME SI PRODUCE IL PASSITO DI PANTELLERIA

La vendemmia inizia verso il 15 agosto con la raccolta delle uve Zibibbo destinate all'appassimento. Quest'ultimo può avvenire al sole e al vento oppure sotto gli appositi tunnel o ancora sui graticci, dove rimangono per tre o anche quattro settimane. In sostanza da 100 chilogrammi di uva fresca si ricavano circa 25 kg di uva appassita. A settembre poi è la volta delle uve fresche che vengono raffreddate e poi pressate sofficemente. Al mosto in fermentazione si aggiunge, a più riprese, l'uva precedentemente appassita e sgrappolata a mano, che in questo modo arricchisce il vino di colore, profumo e sapore. Così nasce la magia del Passito di Pantelleria.

In alto, da sinistra, il Coste Ghirlanda Zibibbo Sicilia Igt Jardinu 2012. Il nome di questa etichetta deriva da U Jardinu, recinto circolare affiancato ai dammusi e realizzato in pietra lavica per proteggere dall'incessante vento gli agrumi e trattenere sui frutti la rugiada notturna; alcuni vigneti panteschi. I terrazzamenti e i muretti a secco avvolgono l'isola come una ragnatela.

In alto, da sinistra, uno dei tre dammusi e alcune uve di Zibibbo appassite di Coste Ghirlanda. L'azienda rappresenta il più grande investimento operato nel settore vinicolo sull'isola negli ultimi anni. Conta su tre tenute (Coste Ghirlanda, Montagnole e Nikà) e produce due vini bianchi dalle viti di Zibibbo e un Passito, oltre a una grappa di Passito, olio, capperi e marmellate (costeghirlanda.it).