



Chi siamo
 Redazione
 Direttore
 Contattaci
 Note Legali
 Editoriale
 Meteo



Home | Attualità | Arte e cultura | Persone e idee | Popoli | Scatti d'autore | Scienza e ricerca | Salute | Ambiente | Viaggi | Annunci | Rubriche | Commenti |

te forza ai vostri sogni" ... | **Studiare all'estero, scuola per la vita** Cinque testimonianze dei borsisti Caritro ... | **SENTIRE viaggi** Pantelleria, l'isola

Viaggi

Pantelleria, il regno dello Zibibbo



di Corona Perer

Condividi:

E' andata male un po' in tutta Italia, causa maltempo. Qui no: il 2014 sarà da ricordare, dicono a Pantelleria dove produrre è dieci volte più difficile che altrove, su un'isola dove l'acqua si compra e dove i venti passeggiano imperiosi senza chiedere il permesso.

Qui il vendemmiare è anche atto eroico: lo si fa inginocchiati nella vigna che a Pantelleria è bassa proprio per resistere ai venti, con due cassetine a portata di mano per selezionare sul posto l'uva: alcuni grappoli per l'appassimento, altri per la produzione dello zibibbo da cui vengono le pregiate etichette Donna Fugata.



Nel poderi dei Rallo, tra terrazzamenti e muretti a secco tipici dell'isola di Pantelleria, si è iniziato a vendemmiare poco dopo ferragosto. Nelle contrade più precoci il verdetto era già più che positivo sin dalle prime ceste: la vendemmia 2014 è persino più abbondante.

E' anche un coltivare eroico: in un'isola che non ha sorgenti idriche e piogge assai scarse, un miracolo della natura. E' infatti la rugiada notturna, dovuta all'escursione termica fra giorno e notte, ad assicurare alle piante l'apporto di acqua di cui necessitano per vivere.

Ma l'annata meno piovosa (sono caduti 40mm in meno rispetto all'anno scorso) con temperature mediamente più basse del solito e senza picchi di caldo, ha fatto sì che la produzione sia persino aumentata tra il 5 e il 10% rispetto al 2013. La vendemmia da queste parti dura almeno 40 giorni: si inizia prima con le uve destinate all'appassimento.



Antonio Rallo che rappresenta la quinta generazione di una dinastia che da sempre è legata all'uva è soddisfatto. "Uva bellissima, perfettamente matura, sana. Ricorderemo questa vendemmia" afferma.

Giacomo, suo padre, ha creato Donna Fugata, ma già il nonno, il bisnonno ed il trisavolo maneggiavano l'uva sin dal 1851 a Marsala dove la casa madre ha sempre prodotto il rinomato Marsala.



L'azienda oggi ha ancora base lì: Marsala è il centro di affinamento e imbottigliatura di tutte le uve prodotte dai Rallo che a Contessa Entellina (provincia di Trapani) hanno una cantina di vinificazione e 270 ettari di vigneti tra Alicante, Syrah, Nero d'Avola, Pinot, Sauvignon e Chardonnay (per citarne solo alcuni).

Altri 68 ettari sono appunto a Pantelleria dove c'è una cantina di vinificazione di quanto raccolto nei 78 ettari di vigneti sparsi in 12 contrade tra Khamma, la Piana di Ghirlanda e Barone. Qui a dominare è lo Zibibbo (Moscato). Si coltivano almeno 17 varietà. "Questo è il frutto di una scelta agronomica orientata a valorizzare la peculiarità delle diverse contrade: suolo, altitudine, esposizione

E' tra questi vigneti che incontriamo alcuni dei 50

Cerca nel sito





E tra questi vigneti che incontriamo alcuni dei su



pendenti addetti alla raccolta: i più vengono da Marsala e da tempo risiedono sull'isola, altri sono polacchi. Ci spiegano che la manodopera difficile e particolarmente attenta ha costi maggiori. "La manodopera è 3 volte superiore a quella necessaria ai vigneti di Contessa Entellina". Serve più tempo, più cura, più attenzione, maggior lentezza.

Il raccoglitore osserva il grappolo, elimina gli acini che sono danneggiati, controlla la presenza di quelli già appassiti naturalmente e quindi sceglie se avviare il prodotto alla trasformazione (da mosto in vino) o all'appassimento che avviene grazie al sole e al vento dell'isola. Nelle serre l'uva è prima verde, poi screziata e quindi marrone. A quel punto lo "sgrappolamento" si fa a mano, acino per acino.



< L'appassimento nelle serre della Piana di Ghirlanda

Il processo di appassimento richiede di solito dalle 3 alle 4 settimane in serre arieggiate che fanno entrare il giusto sole e il giusto vento, aperte e chiuse dall'uomo, così come è sempre mano e forza d'uomo che dispiegano il frangimento per salvare la pianta dai forti venti soprattutto nella fase di germogliamento e fioritura tra aprile e maggio. E quest'anno non c'è stato il danno dello sciocco che nel 2013 condizionò in quantità la produzione.

< assaggio di mosto, autentico succo d'uva mantenuto a zero gradi prima di procedere alla vinificazione



Assaggiare il mosto in cantina permette di avere un contatto diretto con il frutto della pianta, il suo sapore trattiene tracce fruttate al limone, e i trattamenti - garantiscono - sono limitati a quelli con zolfo e verde rame, come si faceva una volta. "Noi non irrigiamo" spiegano in Cantina "fa tutto madre natura". Le vigne ad alberello pantesco sono un miracolo di resistenza: affondano le loro radici in terreni sabbiosi di un'isola vulcanica che perciò conferisce al frutto un ricco apporto di potassio e magnesio. I venti forti fanno il resto, pulendo il terreno dai parassiti più insidiosi come la Fillossera.



ARCHIVIO

- Dal 2013
- Dal 2012 al 2007



A Khamma l'azienda ha persino potuto recuperare 7 ettari di vigneto di almeno un secolo, a piede franco. Un reperto storico di enorme valore a cui si affinano i poderi dove si studiano i cloni di zibibbo per osservarne il comportamento in poderi a forte carattere sperimentale.

Il rito della mensa riunisce tutti i lavoratori e tra loro anche quelli che con mansioni diverse non stanno in vigna ma si occupano di coordinare conferimento e trasformazione, controllo qualità e comunicazione prodotto. La pausa è il momento in cui l'azienda si fa famiglia. Al desco capita che siedano spesso anche i proprietari o i loro ospiti.

Il tutto si traduce in una ventina di etichette (Lighea, Chiarandà, Angheli, SurSur, Lumera e Sherazade per citarne alcune) e vini di gran pregio come il Ben Ryé, il passito di Pantelleria pluridecorato che in commercio arriva a 42 euro la bottiglia. Non potrebbe costare meno, dopo il paziente lavoro fatto dall'Uomo.



Ma nel Palazzotto di Khamma edificato nel 2007 è bello trovare anche storie in cui è l'uomo ad adeguarsi alla Natura e a preservare ciò che essa ha creato.

Nei vigneti Rallo si fa così dal 1851.
Pantelleria, 12 settembre 2014 - Corona Perer

Settimanale reg. Tribunale di Rovereto n. 274/4.10.07 - tutti i diritti riservati - © www.giornalesentire.it - note legali - Edito da SENTITALIA P.I.: 02236710220