

Il vino di Andrea Grignaffini

Il nettare di Pantelleria Il dolce Zibibbo, morbido e profumato

■ Pantelleria isola del sole, del mare, del Maestrale, simbolo del dolce, aromatico Zibibbo (detto anche moscato di Pantelleria). Un vero nettare degli dei, dolce, profumato, morbido, la cui produzione negli ultimi anni tende a diminuire in generale per la crisi dei consumi, in particolare per questa tipologia di vini dai prezzi un po' piuttosto elevati, pur appartenendo ad un'alta gamma. Pantelleria un luogo incantato per quel suo paesaggio di una bellezza indescrivibile caratterizzato dagli antichi dammusi, dai terrazzamenti, dai muretti a secco che circondano e avvolgono tutta l'isola. Un luogo ricco di storia, di lavoro, di fatica umana che nel corso di millenni i panteschini hanno compiuto il miracolo di rendere quel fazzoletto di terra coltivabile. E la vite diventa l'emblema di quest'isola, coltivata ad alberello (una particolare coltura agricola unica nel suo genere, candidata a diventare patrimonio culturale dell'Unesco) per dare il meglio in questi suoli aridi ma ricchi di sole, di salmastro e di vento, interrandola in profonde buche circolari per portare ai grappoli una linfa ricca di profumi e di sapori. I vigneti hanno superfici piuttosto ridotte con proprietà molto frammentate, in posizioni alquanto disagiate e distanti tra loro anche chilometri, da qui l'elevato costo di coltivazione e raccolta, gestite più dagli anziani isolani che dalle nuove generazioni. E per proteggersi dall'aggressione di animali come i conigli che attaccano voracemente le uve provocando gravi danni, nei vi-

gneti di ultima generazione sono stati posizionati gli "shelter", cilindri di materiale plastico atte a proteggerle. E se fino agli anni Sessanta la produzione era di 250.000 quintali, oggi arriva a malapena a 30.000 quintali di uve. Ma qualcosa di nuovo avanza con la nascita di nuove aziende, l'ammodernamento delle già esistenti, l'espansione della rete commerciale, la promozione del marchio territoriale "Pantelleria" per un nuovo futuro. Così si scoprono realtà come il Ben Rye, il Passito di Pantelleria di [Donnafugata](#), un vino di estrema eleganza, avvolgente e morbido, all'olfatto un mix di frutti a polpa gialla, cereali mielati e note minerali, in bocca una equilibrata trama tra sapidità e dolcezza (C). Sempre sulla cresta dell'onda ecco la Carlo Pellegrino con la produzione dello suo storico vino liquoroso. Fra le più recenti novità spicca la Cantina Basile di Contrada Bukkuram con il Passito di Pantelleria Shamira (Principessa Simona), dai profumi di frutti isolani e note mielate; in bocca richiami olfattivi di lunga e persistenza (D); non da meno il bianco secco, fresco e profumato Sora Luna (C). Nasce nel 2010 la Vinisola di Contrada Kazzen, con il Passito di Pantelleria Doc Arbaria, un grande vino da meditazione, dolce non stucchevole, retrogusto ammandorlato e rimandi di albicocca (D); così come lo Zefiro Bianco Pantelleria Doc un vino secco elegante con un'esplosione di profumi di uve zibibbo di lunga persistenza e dal sapore mandorlato (C). ◻

Legenda: prezzo medio in enoteca

FASCE	A	B	C	D	E	F	G
	fino a 5€	da 5 a 10€	da 10 a 20€	da 20 a 35€	da 35 a 50€	da 50 a 100€	oltre i 100€