

UNESCO. Gioire per la Vite ad Alberello e per i migliori vini di Pantelleria

di Vincenzo Pagano - In Vino - venerdì, 28 novembre 2014 | ore 11:51



Tweet 8

1



Jimmy Ghione sarà soddisfatto. Tanto ha citato **la Vite ad Alberello di Pantelleria** come candidato italiano al Patrimonio Immateriale dell'UNESCO per rinforzare la candidatura dell'Arte della Pizza che alla fine diventerà come lo sciamano che vede scendere la pioggia dopo la danza. Forse non in molti avevano creduto ad una possibile vittoria quando la candidatura è stata avanzata.

Ma ora è il momento di gioire. Il riconoscimento UNESCO della pratica agricola della Vite ad Alberello di Pantelleria è un successo per la manualità dell'uomo e per il valore storico che lo contraddistingue. Il paesaggio di Pantelleria è stato modellato da questo saper fare. Il dammuso, il giardino pantesco e ora la vite che diventa il riassunto di un modo di vivere e di valorizzare la propria terra.

A Pantelleria parlano di **viticoltura eroica**. Non c'è attrezzo o macchina che possa sostituire le braccia del contadino che alleva la vite al di sotto del livello del suolo, in una larga conca per riparare la pianta e i frutti dai venti di scirocco e di greco levante che spirano assai frequentemente e con violenza sull'isola. Le lavorazioni durante tutto l'anno richiedono un monte ore di lavoro, per unità impiegata, che supera di almeno tre volte quelle necessarie alla coltivazione di un normale vigneto sulla terra ferma.

UNESCO. Gioire per la Vite ad Alberello e per i migliori vini di Pantelleria

di Vincenzo Pagano - In Vino - venerdì, 28 novembre 2014 | ore 11:51



Tweet 8

1



Jimmy Ghione sarà soddisfatto. Tanto ha citato **la Vite ad Alberello di Pantelleria** come candidato italiano al Patrimonio Immateriale dell'UNESCO per rinforzare la candidatura dell'Arte della Pizza che alla fine diventerà come lo sciamano che vede scendere la pioggia dopo la danza. Forse non in molti avevano creduto ad una possibile vittoria quando la candidatura è stata avanzata.

Ma ora è il momento di gioire. Il riconoscimento UNESCO della pratica agricola della Vite ad Alberello di Pantelleria è un successo per la manualità dell'uomo e per il valore storico che lo contraddistingue. Il paesaggio di Pantelleria è stato modellato da questo saper fare. Il damuso, il giardino pantesco e ora la vite che diventa il riassunto di un modo di vivere e di valorizzare la propria terra.

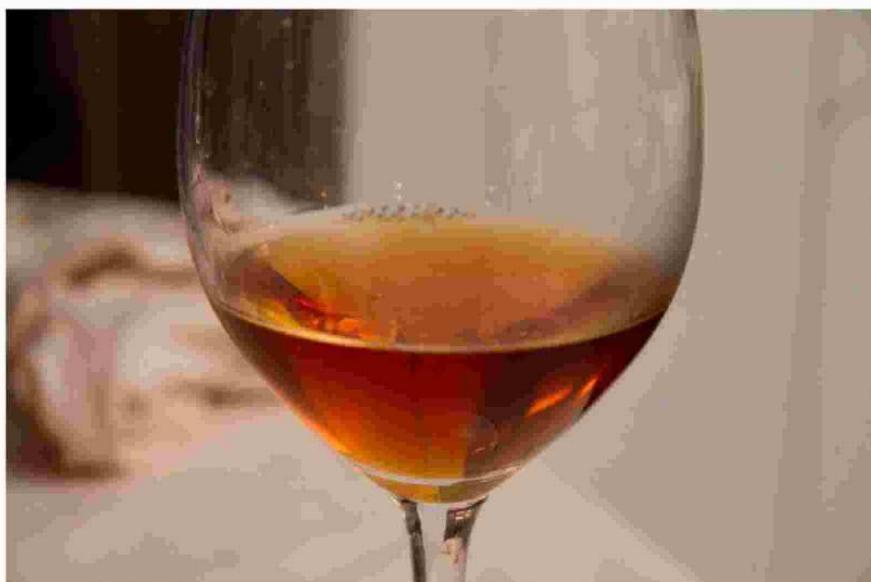
A Pantelleria parlano di **viticoltura eroica**. Non c'è attrezzo o macchina che possa sostituire le braccia del contadino che alleva la vite al di sotto del livello del suolo, in una larga conca per riparare la pianta e i frutti dai venti di scirocco e di greco levante che spirano assai frequentemente e con violenza sull'isola. Le lavorazioni durante tutto l'anno richiedono un monte ore di lavoro, per unità impiegata, che supera di almeno tre volte quelle necessarie alla coltivazione di un normale vigneto sulla terra ferma.



Il Ministro delle Politiche Agricole, Maurizio Martina, ha sottolineato la svolta dell'assegnazione del riconoscimento UNESCO per la prima volta ad una pratica agricola. "Questa iscrizione rappresenta una svolta a livello internazionale, poiché finalmente anche i valori connessi all'agricoltura e al patrimonio rurale sono riconosciuti come parte integrante del più vasto patrimonio culturale dei popoli".

Vite e quindi vino.

I migliori vini di Pantelleria



A breve dovrebbe partire la corsa alla lista dei migliori vini da alberello di Pantelleria.

Non potremo fare a meno del Passito di Pantelleria Ben Ryé 2012 – [Donnafugata](#) che ha conquistato i Tre Bicchieri del Gambero Rosso.

E dal boom di Pantelleria che segue quello dell'Etna registrato dalla Guida dell'Espresso con ben tre vini in cima alla classifica 2015:

- Moscato Passito di Pantelleria Ben Ryé 2012 Donnafugata (18,5/20)
- Moscato Passito di Pantelleria Creato 1983 di Salvatore Murana, (18,5/20)
- Moscato Passito di Pantelleria Bukkuram 2012 di De Bartoli Marco (18/20)

Ed è ancora il Passito di Pantelleria Ben Ryé 2012 a conquistare un punteggio alto (95/100) nella nuova Guida Essenziale ai Vini d'Italia di Daniele Cernilli, alias Doctor Wine.



Io resto affezionato al Bukkuram di Marco De Bartoli che chiude spesso e volentieri un ottimo pasto da **Cesare al Casaleto**. Leonardo Vignoli ne è estimatore e ha impiegato poco a convincermi nonostante il vino dolce non sia nelle mie corde.

Giulia Cannada Bartoli ci ha ricordato quest'estate della grande intuizione di Marco De Bartoli di ottenere dalle uve pantesche di zibibbo un vino secco come il **Pietra Nera** grazie alla vendemmia precoce che salvaguarda freschezza e note minerali.

Ed ora attendiamo da voi lettori qualche suggerimento per migliorare la nostra cantina con i migliori vini in grado di celebrare l'assegnazione del riconoscimento UNESCO. Sperando che l'anno prossimo sia la volta della candidatura della pizza (e mi raccomando, firmate e fate firmare).