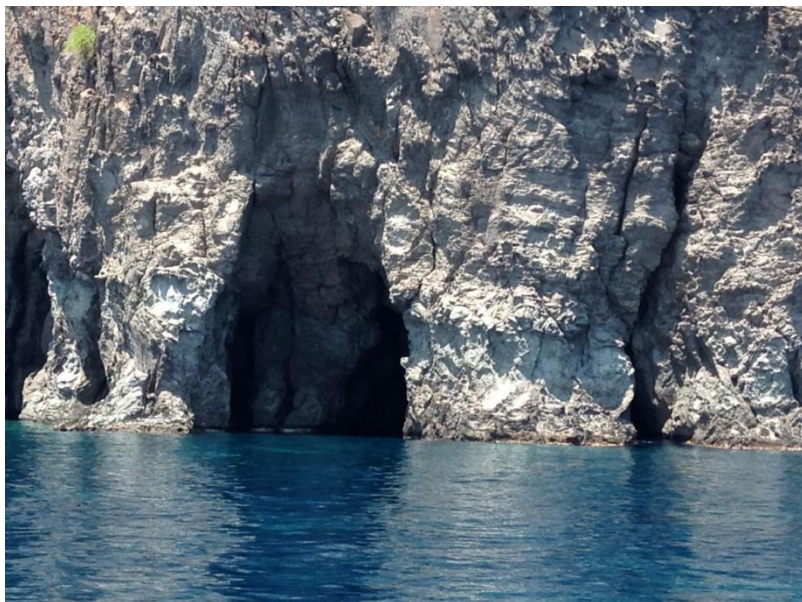

Passito di Pantelleria D.O.C.

Passito di Pantelleria, il terroir, l'abbinamento

- Postato il: 26 nov 2015 , <http://www.tuscantasting.it/cmsx.asp?IDPg=104>

Autore : [Ulrich Kohlmann](#)



“Oggi chiusi per mare calmo”. Solo sull'isola di **Pantelleria** può capitare di trovarsi davanti ad un'enoteca chiusa perché la titolare voleva uscire con la motobarca senza dover affrontare le onde alte di un mare agitato.

Qui il vento c'è sempre. Va be', quasi sempre. Secondo le statistiche soffia per ben 337 giorni all'anno. Ben-El-Rion, figlia del vento, la chiamavano gli arabi che, più di qualsiasi altro popolo, hanno lasciato tracce sull'isola. Dai nomi di chiara matrice araba di alcune loca-

lità come Khamma, Bukkuram, Gadir, Khaddiuggia, Bugeber o Mursia fino ai dammuni, le tipiche case pantesche, e le diverse pratiche agricole, molto oggi ricorda ancora la cultura di questi abili colonizzatori.



Ne è l'esempio più famoso il **giardino pantesco**, a pianta circolare e recintato da un muro a secco di pietra lavica. Si tratta di un raffinatissimo sistema agronomico ideato per difendere l'albero di agrumi piantato al suo centro dal **vento** e dalla **siccità**. Eh sì, la siccità. Per rendere tutto ancora più difficile per la viticoltura pantesca, l'abbondanza del vento è accompagnata dalla scarsità di acqua. Non ci sono fonti di acqua dolce sull'isola e in generale piove poco, meno di 500 mm all'anno.

Va ricordato che su quest'isola, a soli 70 km di distanza dalla costa nordafricana, il vento ha un effetto disseccante e con un terreno sciolto e per la maggior parte sabbioso con una ridotta capacità di ritenzione idrica si crea un ambiente semi arido di grande precarietà.

Tecniche vitivinicole a Pantelleria



Considerando le sue condizioni climatiche è ben comprensibile che il sistema di allevamento da sempre praticato a Pantelleria sia quello ad alberello bassissimo, quasi strisciante con tre o quattro branche, piantato in una conca di circa 20 cm di profondità.

Tutto questo per riparare la pianta dai forti venti che spazzolano i vigneti e per far sì che le piogge e le rugiade possano essere sfruttate al meglio.

Anche una potatura corta e un sesto di impianto quadrato di circa 2 x 2 m con una densità relativamente bassa di sole 2500 piante per ettaro, servono a gestire con parsimonia le scarse risorse evitando lo stress idrico sempre in agguato. Portinnesti con una buona capacità di resistere in condizioni di siccità come il Paulson 1103 o il 140 Ruggeri completano le strategie difensive utilizzate dalla viticoltura panttesca.

Nel 2015 questo insieme di tecniche colturali è stato premiato dall'UNESCO che ha riconosciuto la **vite ad alberello di Pantelleria** come patrimonio immateriale dell'umanità. E' la prima volta che ad una pratica agricola viene attribuita una tale importanza per il mondo intero.

Il Vitigno



Ma veniamo al dunque e parliamo del **Moscato di Alessandria** o meglio dello **Zibibbo**, il nome con cui il vitigno più rappresentativo di Pantelleria è elencato nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite.

L'origine del Moscato di Alessandria non è stata ancora completamente chiarita. Certo è che il Moscato non ha niente a che fare con Mascate (in bo مسقط, Masqat), la capitale del Sultanato di Oman. Il nome stesso del vitigno, infatti, non è di grande aiuto quando si

tratta di rintracciarne con rigore scientifico la patria. Il termine generico 'Moscato', infatti, viene attribuito a oltre 200 varietà che spesso non hanno nessun legame tra di loro e secondo le ricerche genetiche più recenti anche l'aggiunta 'di Alessandria', che ha fatto pensare ad una sua origine egiziana, non indica la giusta direzione.



Ad oggi sappiamo solo che il Moscato di Alessandria deriva molto probabilmente da un incrocio naturale tra il **Muscat Blanc à Petits Grains** (Moscato bianco) e l'**Axina de Tres Bias**. Da lì in poi però le cose si complicano.

Come hanno dimostrato alcune analisi del patrimonio genetico del **Moscato bianco**, questo vitigno mostra un profilo identico a quello di alcune varietà greche di Moscato, cosa che fa pensare che la Grecia sia la sua patria di origine.

Più incerta invece è l'origine dell'**Axina de Tres Bias**, una varietà di uva da tavola che si trova in Sardegna ma anche a Malta e in Grecia dove porta il nome di *Eftakoilo* o *Heftakilo*. Per questo motivo non è chiaro se l'incrocio sia avvenuto in Italia o in Grecia. Forse nella Magna Grecia?

Comunque sia, oltre a Pantelleria dove il passito ottenuto da Zibibbo è il prodotto di eccellenza più famoso, anche in Francia (Muscat de Rivesaltes), Spagna e Portogallo (Moscatel de Setúbal) si fanno ottimi vini con questo vitigno.

I quattro terroir di Pantelleria

Coltivata sui tipici terrazzamenti, sostenuti da muri a secco di una lunghezza totale stimata in oltre 7000 km, l'uva di Zibibbo viene raccolta a mano a partire dalla prima decade di agosto. Tutto dipende però dalla collocazione dei singoli vigneti. Come è stato dimostrato da uno **studio di zonazione** condotto dall'Università di Milano sotto la guida di **Attilio Scienza**, la vigna pantese si divide in zone di diversa precocità, condizionata soprattutto dal calore del terreno, influenzato a sua volta maggiormente dal grado di umidità del sottosuolo e dalla sua tessitura, nonché dalle varie fasce altitudinali e dall'esposizione. Secondo **Caterina D'Ancona**, vignaiola e autrice di un ottimo libro sul Passito di Pantelleria, le quattro zone di maturazione si distinguono in questa maniera:



Zona di maturazione molto precoce: Alcune aree a nord (località **Kharuscia**) e ovest (località **Penna**), caratterizzate da un'altitudine da 20 a 40 m s.l.m. Questa zona è particolarmente indicata per la produzione del Moscato Passito Naturale. Uve con alte concentrazioni zuccherine da 22°-24° Babo.

Zona di maturazione precoce: comprende, sul lato nord-est e sud-est, le località **Khaddiuggia**, **Bugeber**, **Khamma**, **Fuori**, **Kadir** e **Ghirlanda** e sul lato ovest la zona di **Bukkuram**. Altitudine di circa 180 m s.l.m. Concentrazione di zuccheri poco superiore a 20° Babo.

Zona di maturazione media: la fascia di altitudine di circa 300 m s.l.m. intorno alla vetta più alta dell'isola, la Montagna Grande (835 m s.l.m.). Qui l'uva arriva ad una concentrazione zuccherina leggermente inferiore ai 20° Babo.

Zona di maturazione tardiva: due località che si trovano su un livello di 350 m s.l.m. intorno alla Montagna Grande, **Mueggen** a nord-est e **Sibà** a nord-ovest. Qui il terreno è più umido e la concentrazione di zuccheri gira intorno a 17° Babo. In genere si tratta di una zona meno vocata per il Passito, ma particolarmente adatta alla produzione di vini secchi.

La distanza temporale tra la maturazione delle uve nella zona più precoce e quella tardiva è di circa 20 giorni. Va sottolineato che a Pantelleria le uve delle zone più precoci sono quelle più mature e di qualità superiore rispetto alle località che richiedono una vendemmia tardiva, mentre nel resto del mondo vinicolo è vero quasi sempre il contrario! Vediamo subito cosa significa questo per la produzione del Passito di Pantelleria D.O.C., un vino ottenuto da uve provenienti da **due vendemmie scalari**.

Vendemmia, appassimento, vinificazione

Nella **prima vendemmia**, che inizia di solito nei primi giorni di agosto, si raccoglie l'uva delle zone più precoci destinata all'appassimento grazie al suo alto grado zuccherino. L'**appassimento al sole** avviene tradizionalmente su stenditoi, graticci che lasciano circolare l'aria anche sotto i grappoli. Il disciplinare permette di coprire l'uva durante la notte per proteggerla dalla rugiada e dalle intemperie che potrebbero causare muffe.



Appassimento al sole

In alternativa si possono utilizzare **serre** con una copertura in nylon, apribili sui quattro lati, che riducono sensibilmente la durata dell'appassimento grazie all'umidità ridotta e alle temperature molto più alte rispetto ad un appassimento all'aperto. La praticità di questo sistema di appassimento è ovvia ma va

utilizzato con tutte le cautele del caso per evitare che le temperature elevate all'interno della serra abbiano effetti negativi sulla qualità dell'uva come, per esempio, un'eccessiva caramellizzazione degli zuccheri.



Appassimento in serra



A seconda del sistema e del grado di appassimento scelto dal viticoltore il processo dura da 15 a 30 giorni causando nell'uva una concentrazione degli zuccheri, una riduzione degli acidi ma soprattutto alcune complesse reazioni fotochimiche che coinvolgono anche i **terpeni**, i composti aromatici responsabili delle qualità organolettiche del prodotto finale. Sembra che l'**appassimento al sole** favorisca in maniera particolarmente positiva queste reazioni arricchendo notevolmente la ricchezza e la tipicità aromatica del vino.

tica

del

vino.

Con la **seconda vendemmia** invece si ottiene il materiale per il mosto base con cui si fa partire una normale vinificazione in bianco. Al mosto in fermentazione poi si aggiunge a poco a poco l'uva precedentemente appassita. E' qui che si crea tutta la magia del Passito di Pantelleria. L'uva appassita al sole assume acqua dal mosto ma cede a sua volta sostanze aromatiche e zuccheri. A causa dell'alta concentrazione zuccherina del mosto questo processo di fermentazione con macerazione è lento arrivando a durare anche alcuni mesi. In ogni caso è sempre una fermentazione incompleta visto che i lieviti, naturali o selezionati che siano, non riescono mai a trasformare tutto lo zucchero in alcol.

Passito di Pantelleria e Passito liquoroso

Oltre al **Passito di Pantelleria D.O.C.** sono previste due altre denominazioni: la "**D.O.C. Pantelleria**" e la "**D.O.C. Moscato di Pantelleria**". Va ricordato che la "D.O.C. Pantelleria" permette la produzione di un "Passito liquoroso", una tipologia che facilmente crea confusione tra i consumatori. Non è solo l'aggiunta di alcol al mosto, indicata comunque con la dicitura "liquoroso", che fa la differenza qualitativa tra questo prodotto e il Passito di Pantelleria D.O.C., ma è soprattutto la possibilità (non dichiarata in etichetta) di fare anche a meno dell'appassimento naturale. Per quanto riguarda il "**Passito liquoroso**" il disciplinare permette, appunto, l'uso di "uve sottoposte (...) a conveniente appassimento", quindi, volendo anche non al sole. Ovviamente un prodotto ottenuto senza l'appassimento al sole costa molto meno al produttore ma regala anche molte meno soddisfazioni al consumatore. Il Passito di Pantelleria D.O.C. insegna infatti che non ci sono scorciatoie sulla lunga strada che porta ad un vino unico nel suo genere e di altissima qualità.

Il prezzo del Passito di Pantelleria

Questa qualità eccellente ha il suo prezzo, prima e soprattutto umano. Le alte temperature durante la vendemmia ci sono anche in altre zone vinicole come ci sono altri esempi di viticoltura eroica su terrazzamenti ripidi. A Pantelleria però, la terra è particolarmente "bassa" e le migliaia di volte che i vendemmiatori si piegano in avanti per raccogliere l'uva dall'alberello pantesco aggiungono una fatica in più, una fatica peraltro che continua durante tutta la fase di appassimento che si svolge, ancora una volta, a terra.



Donnafugata vendemmia Pantelleria vigneti

Ma parliamo del prezzo sul mercato. Il Passito di Pantelleria D.O.C. costa attualmente tra i 25,00 e i 50,00 € per una bottiglia di 50 cl.



Sembra tanto. E per questo il consumatore frettoloso e forse anche meno informato sceglie facilmente un prodotto più a buon mercato. Lo zibibbo c'è anche in queste bottiglie, pensa, e tanto basta.

Con questa scelta però, dimentica il suo ruolo di co-produttore. Il prezzo basso del prodotto acquistato è stato reso possibile solo da una bassa remunerazione dell'uva acquistata dai tanti piccoli agricoltori. In alcuni casi il prezzo per lo zibibbo è sceso a 28 € al quintale. A questo punto il guadagno non giustifica più la fatica. L'abbandono dei vigneti ne è la logica conseguenza.

Abbinamenti



Il vigneto pantesco di guai ne ha passati tanti, dalla sostituzione dell'uva passa prodotta a Pantelleria con varietà apirene greche e turche, preferite dall'industria dolciaria, fino al cambiamento del gusto dei consumatori. Solo di recente si stanno riscoprendo le tante possibilità di abbinamento che il Passito di Pantelleria offre.

Dal classico **abbinamento** con la pasticceria sicula come le **paste di mandorla** o la **cassata siciliana** fino al **bacio pantesco**, il più famoso dei dolci prodotti sull'isola. Un abbinamento ancora più riuscito si ha però con i formaggi stagionati, in parti-

colare gli **erborinati**, come con **labottarga** e il **paté di fegato**. Ma anche per dare il benvenuto all'ospite inatteso il Passito di Pantelleria fa sicuramente la sua bella figura come è un ottimo compagno nelle lunghe serate invernali davanti al camino, con un buon libro o la musica. Magari entrambi.



Note sensoriali

Il Passito di Pantelleria si presenta tipicamente con un colore che va dal giallo dorato al giallo ambrato. Al naso è aromatico con sensazioni di frutta secca (albicocche, fichi, datteri, marron glacé), buccia di arancia candita, spezie (canella, zenzero) e note dolci come miele, fiori di agrumi ma anche sensazioni minerali. In bocca dimostra spesso una buona sapidità ed è caratterizzato da un buon equilibrio tra sapori dolci e avvolgenti e una freschezza che bilancia il notevole residuo zuccheri-

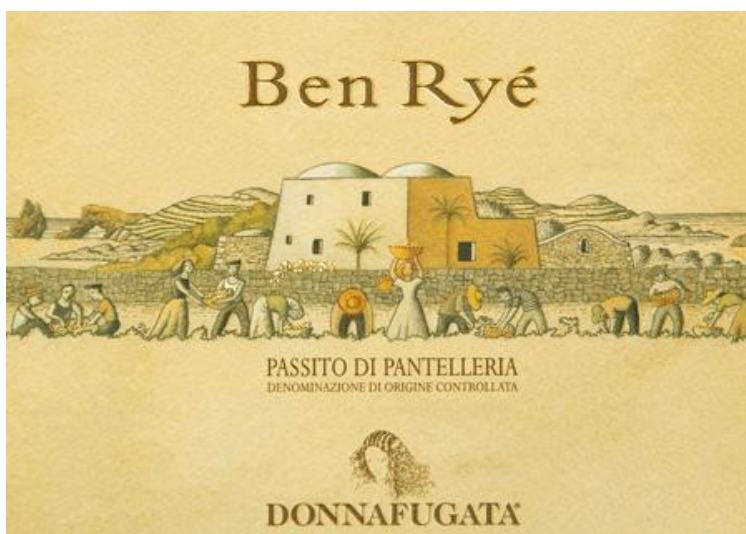
no lasciando la bocca pulita.

Assaggi consigliati

L'azienda Carlo Pellegrino ha portato il nome del Passito di Pantelleria in tutto il mondo. Pochissimi Passiti di Pantelleria godono di una distribuzione capillare come il loro **Nes**. Vanno ricercati con pazienza.

Un'ottima selezione di passiti si trova nell'enoteca [Emporio del Gusto](#) a Pantelleria paese che vende anche online. Per assaggiare gli altri bisogna andarci. Un viaggio a Pantelleria vale sempre la fatica. Il turismo del vino sull'isola sta migliorando di anno in anno e alcune cantine si sono attrezzate a ricevere gli ospiti.

Ma vediamo più da vicino alcuni Passiti di Pantelleria con le loro caratteristiche. I primi da nominare sono naturalmente i classici, eccellenti e intramontabili:



Donnafugata, Ben Ryé, 2012

- Gradazione alcolica: 14,5%
- Località vigne: Khamma, Mulini, Mueggen, Serraglia, Gibbiuna, Barone, Martingana, Bukkuram, Favarotta, Punta Karace, Bugeber, Monastero
- Terreno: vulcanico, molto sciolto, ricco di minerali
- Altitudine: 20 a 400 m s.l.m.
- Età media delle vigne: oltre 100 anni
- Esposizione: varie
- Affinamento: in vasca per 7 mesi

e almeno 12 mesi in bottiglia

- Produzione media annua: 80.000 circa
- Periodo vendemmia: dopo il 15 agosto per le uve destinate all'appassimento naturale e a settembre per quelle da avviare alla vinificazione
- Enologo: Antonio Rallo e Antonino Santoro con la consulenza di Stefano Valla



Marco De Bartoli, Bukkuram - Sole d'Agosto, 2012

- Gradazione alcolica: 14,5%
- Terreno: vulcanico
- Località vigne: Bukkuram
- Altitudine: 200 s.l.m.
- Età media delle vigne: 35 ai 50 anni
- Esposizione: sud-ovest
- Affinamento: 6 mesi in barrique di rovere francese e 6 mesi in vasca d'acciaio

- Produzione media annua: 15.000 bottiglie
- Periodo vendemmia: seconda settimana di agosto per la

raccolta delle uve

- da appassire e prima settimana di settembre per quelle da avviare alla
- vinificazione
- Enologo: Sebastiano De Bartoli

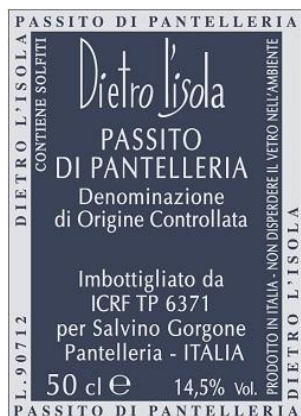
Ma per i più curiosi la scoperta delle diverse sfaccettature nel mondo del Passito di Pantelleria continua:



Coste Ghirlanda, Alcova, 2012

- Gradazione alcolica: 14,5
- Località vigne: Tenuta di Piana di Ghirlanda
- Terreno: vulcanico
- Altitudine : 202 mslm
- Età media delle vigne: 10 anni , in parte vigne antiche
- Esposizione: l'asse della piana (valle) è disposto in direzione N/E, direzione nella quale sfocia verso il mare
- Affinamento: L'affinamento viene eseguito in contenitori di acciaio inox per due anni e uno in bottiglia.
- Produzione media annua: l'Alcova non esce tutti gli anni ma nel 2012 sono state prodotte circa 1.000 bottiglie
- Periodo vendemmia: primi di settembre (tranne in casi straordinari come il 2015, anno in cui la vendemmia si è svolta a fine settembre per arrivare al giusto grado zuccherino, a causa probabilmente, di un'estate meno secca del solito)
- Enologo: Lorenzo Landi

Dietro l'Isola, Passito di Pantelleria, 2012

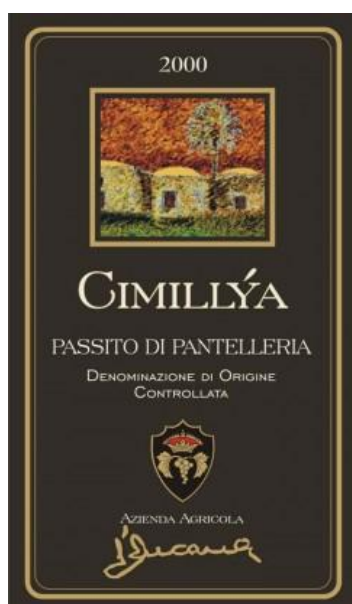


- Gradazione alcolica: 14,5%
- Località vigne: Dietro l'Isola
- Terreno: vulcanico
- Altitudine: 300 m s.l.m.
- Età media delle vigne: 30 anni
- Esposizione: a sud
- Affinamento: 8 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia
- Produzione media annua: 8000 bottiglie
- Periodo vendemmia: metà agosto e metà settembre
- Enologo: Donato Lanati

Abraxas - Vigne di Pantelleria, Passito di Pantelleria, 2009



- Gradazione alcolica: 14,5%
 - Località vigne: Bukkuram
 - Terreno: Medio impasto sciolto di origine vulcanica
 - Altitudine: 180 s.l.m.
 - Età media delle vigne: 20 anni
 - Esposizione: Est - Sud-Ovest
 - Affinamento: 6 mesi in bottiglia
 - Produzione media annua: 15.000 bottiglie
 - Periodo vendemmia: 10 agosto per le uve da appassire. Fine agosto per le uve base mosto.
- Enologo: Dott. Michele Augugliaro



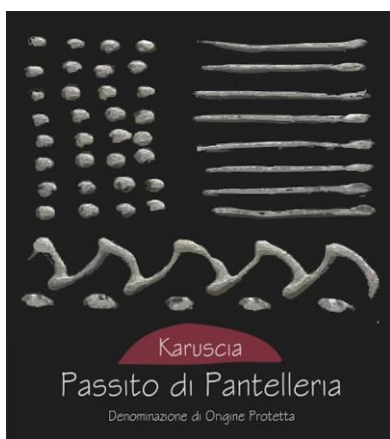
D'Ancona, Cimill'ya, 2010

- Gradazione alcolica: 14
- Località vigne: Kaddiuggia
- Terreno: sabbioso
- Altitudine: 200 m.l.m. circa
- Età media delle vigne: 30 anni
- Esposizione: nord/est e sud/ovest
- Affinamento: in acciaio per 24 mesi e in bottiglia per altri 3-6 mesi minimo
- Produzione media annua: 4.000 bottiglie
- Periodo vendemmia: metà agosto per le uve da appassire e fine agosto per il mosto
- Enologo: Caterina D'Ancona e Antonio D'Aietti



Solidea, Passito di Pantelleria 2010

- Gradazione alcolica: 14,50
- Località vigne: C.da Kaddiugggia- Zighidì
- Terreno: vulcanico
- Altitudine: 120 m
- Età media delle vigne: 15 anni
- Esposizione: sud
- Affinamento: breve permanenza in botte e successivamente in bottiglia
- Produzione media annua: 8.000 bott.
- Periodo vendemmia: Agosto-Settembre
- Enologo: Giacomo D'Ancona



Minardi, Karuscia, 2010

- Gradazione alcolica: 14,5%
- Terreno: vulcanico, rocce basaltiche ricco di silice
- Località vigne: Karuscia / Campobello
- Altitudine: 50 mt s.l.m.
- Età media delle vigne: 10 anni
- Esposizione: sud
- Affinamento: accaio e bottiglia
- Produzione media annua: 10.000 bottiglie
- Periodo vendemmia: agosto
- Enologo: titolare



Carole Bouquet, Passito di Pantelleria, 2012

- Gradazione alcolica: 14,5%
- Terreno: vulcanico, argilla e limonite
- Località vigne: Loc. Serraglia
- Altitudine: circa 500 m
- Età media delle vigne: 8-80 anni
- Esposizione: sud
- Affinamento: più di un anno
- Produzione media annua: 14.000 bottiglie
- Periodo vendemmia: fine agosto-primi settembre
- Enologo: Donato Lanati

Libri sul Passito di Pantelleria:

Atlante dei Vini Passiti Italiani, a cura di Attilio Scienza, Savigliano, Edizioni Gribaudo 2006

Caterina D'Ancona, Il Passito di Pantelleria, Pisa, Pacini Editore 2009

Daniela Paris, I Vini dello Scirocco, Roma, Edizioni Estemporanee 2013