

Il salvataggio di coltivazioni che si stavano perdendo per sempre
Donnafugata, storia di un recupero

CRISTINA MALAGUTI

PANTELLERIA - Sole. Tanto sole. Vento, caldo. Ma lo spettacolo che ci si para davanti all'arrivo in questa perla del Mediterraneo è davvero sublime. Quasi da altro mondo. Paradiso, per intenderci. E arrivarci, del resto, non è stato facile. Tutt'altro. Eppure chi ci vive, chi ci è non ci viene in vacanza, ha imparato a "domarla" questa terra, a viverla con passione e amore incondizionato. Come i contadini che lavorano parsimoniosamente fantastiche filiere di vigne, ad alberello. Come chi invece su quest'isola ci è arrivato dopo, ma non per questo si è arreso. Anzi, ci è arrivato con uno scopo preciso, vinificare i vini più dolci e preziosi che si possa assaporare. Passito e Zibibbo, qui abita proprio l'eccellenza. E quest'anno, si ribadisce, sarà proprio un'ottima annata.

Donnafugata arriva a Pantelleria, l'isola del sole e del vento 20 anni fa, nel 1989. Il primo nucleo produttivo è in contrada Ghirlanda, dove l'azienda inizia la produzione di vini dolci naturali, Passito e Moscato di Pantelleria, conducendo 7 ettari di vigneto e una piccola e ben attrezzata cantina di vinificazione.

Quella del 1989 è la prima annata del Ben Ryè, Passito di Pantelleria Doc, nato dall'incontro tra la tradizione vitivinicola dell'isola e l'innovazione delle moderne tecniche enologiche mutuata dalla produzione di vini bianchi di qualità già sperimentate dall'azienda in Sicilia. E molto rinomato a livello internazionale.

In pochi anni Donnafugata mette a punto un modello produttivo che ha risultati eccezionali dal punto di vista qualitativo, come dimostrano i riconoscimenti del mercato e il ricco palmares del Ben Ryè (vedi cartella stampa).

Il Ben Ryè, il cui nome viene dall'arabo e significa "figlio del vento", è

il frutto della sintesi tra un territorio estremo e un vitigno antico: lo Zibibbo (Moscato d'Alessandria). Giunto sull'isola dalle coste del Nord Africa, il Moscato d'Alessandria prende nome dall'arabo "zebibb" che significa "uva passa".

Negli anni '50 la superficie vitata dell'isola era di circa 5.000 ettari, mentre oggi se ne coltivano circa 500, secondo quanto riportato dalla Camera di Commercio di Trapani. Dal 1989 ad oggi l'azienda è passata da 7 a 68 ettari di vigneto (fra proprietà e conduzione), tutti ad alberello "pantesco" e con un'età delle piante che può superare anche i 100 anni. Un progetto di recupero viticolo rivolto alla produzione di vini di pregio capaci di remunerare una filiera complessa e di restituire vita e bellezza a contesti unici (le vigne di contrada Barone o l'anfiteatro di Khamma).

L'azienda coltiva vigneti in 11 diverse contrade, un aspetto che comporta difficoltà logistiche ma che assicura una complessità unica al prodotto finale. I contesti viticoli si differenziano per composizione del terreno (presenza di minerali, sabbia, pietra pomice, ...), altitudine, esposizione, distanza dal mare ed età del vigneto. In alcuni di questi appezzamenti, Donnafugata ha recuperato dall'abbandono e dai rovi, riportandoli in produzione, vigne centenarie a piede franco, esemplari resistenti alla fillossera (parassita che attacca le radici).

Dal punto di vista dei costi di produzione i dati di Donnafugata parlano chiaro. Se per la gestione del vigneto a Contessa Entellina servono poco più di 30 giornate lavorative all'anno per ettaro, a Pantelleria l'impiego di manodopera si moltiplica per 3. Tante le ragioni: la vigna è allevata ad alberello molto basso, i terrazzamenti spesso sono piccoli e la proprietà è frazionata, infine la gestione del vigneto include il mantenimento dei muretti a secco e dei frangivento.

