

# News dall'Isola Pantelleria Internet

mercoledì 14 settembre 2016



(Antonio Rallo)

News 18752, Pantelleria 14/09/2016

**Speciale vendemmia - Nelle zone precoci e a Kamma ANTONIO RALLO: "PER FARE MATURARE L'UVA ABBIAMO RIDOTTO I GRAPPOLI DELLE VITI"**

Antonio Rallo, 5a generazione di una famiglia impegnata da oltre 160 anni nella produzione di vino di qualità; winemaker di Donnafugata, l'azienda di famiglia che a Pantelleria conta su 68 ettari di vigneti in produzione ed è famosa per il pluri-premiato Passito Ben Ryé. Antonio Rallo è Presidente del Consorzio Sicilia Doc e dal maggio di quest'anno anche dell'Unione Italiana Vini la maggiore organizzazione di settore.

Come si presenta questa vendemmia?

*"L'isola di Pantelleria è piccola, ma presenta dinamiche diverse a seconda delle contrade. Nelle contrade più precoci e anche qui a Kamma abbiamo fatto dei diradamenti, riducendo la produzione fino al 50%. Per intenderci, se avevamo otto grappoli su una pianta, ne abbiamo lasciati solo 3-4 per dare la possibilità alla pianta sia di far maturare bene l'uva che veniva lasciata, sia per non sfiancare la pianta stessa a causa dello stress idrico dovuto alla siccità. Uno stress idrico notevole può portare anche alla perdita di una pianta, quindi abbiamo pensato più al futuro ed a conservare la pianta, che alle quantità prodotte per l'annata in corso".*

Parliamo del mercato del passito. Come si presenta, è migliorato, è peggiorato?

*"Il mercato del vino dolce è un mercato molto piccolo. Il periodo successivo alla crisi arrivata in tutto il mondo a fine 2007 e in Italia nel 2008, certamente non ha aiutato i consumi di questa tipologia, spesso vista come una chicca alla fine di un ricco pasto. E' pertanto comprensibile che la produzione di vini*

*dolci sia globalmente calata. Nondimeno, per l'esperienza maturata, ritengo che se sul mercato ci saranno più produttori, piccoli e grandi, che proporranno il passito di Pantelleria, questa eccellenza italiana potrà avere maggiore successo. L'importante è che il Passito di Pantelleria rimanga uno dei vini dolci, anzi il vino dolce per eccellenza. La potenzialità c'è tutta perché è un prodotto unico che ha la sua tipicità, la sua riconoscibilità e quindi, così come il Sauternes, il passito rimarrà sempre."*

Dell'imbottigliamento in loco che ogni tanto viene proposto, che ne dici?

*"E' chiaro che chi imbottiglia fuori - e c'è anche qualche pantesco che lo fa - ha un vantaggio economico notevole. Trasportare le bottiglie a Pantelleria per riportarle indietro sulla terraferma comporta costi elevati. Io mi rimetto alla decisione dei più. Ritengo che la cosa più importante non sia l'imbottigliamento in zona, ma un controllo di tutto il prodotto che porta la denominazione Pantelleria nella sua etichetta, che sia veramente prodotto con lo zibibbo dell'isola. Questa è la cosa fondamentale: dare ad un prodotto la denominazione Pantelleria solo se è stato veramente ottenuto nel rispetto di tutte le regole fissate dal disciplinare".*

Salvatore Gabriele