Pantelleria, il verde, il nero e il Fattore V nell'isola del vento e dello Zibibbo

Umberto Gambino 20 settembre 2017 In vetrina, Terre & Viaggi

512

di Umberto Gambino
Il verde e il nero. Due colori che incarnano l'essenza profonda di **Pantelleria**. Ovunque volgi lo sguardo è una costante: il verde della vegetazione rigogliosa e incontaminata, a tratti simile a un paesaggio preistorico (e pensi da un momento all'altro che possa spuntare un dinosauro!); il nero, virato dal grigio scuro, della sabbia, della roccia, delle pietre laviche chiazzato dai tetti bianchi a cupola e dalle aperture arcuate che caratterizzano i *Dammusi,* le costruzioni tipiche dell'isola. E poi c'è il **"Fattore V":** quel vento che non molla mai la presa, onnipresente tutto l'anno, Scirocco o Maestrale che sia, impetuoso, insistente, determinante per tutto quanto avviene sull'isola. Già te ne accorgi nel breve tratto di volo da **Trapani** perché l'aereo "balla" tanto e poi tantissimo al momento dell'atterraggio, quando si infila per la stretta pista scavata nella roccia.
Pantelleria è **l'Isola del Vento**, a metà strada fra due continenti, Europa e Africa. E' terra vulcanica, **Perla del Mediterraneo**, luogo di esaltazione ideale di *terra, aria, acqua, fuoco,* i quattro elementi forti della natura. Qui siamo ad appena 70 chilometri dalla Tunisia e a 110 chilometri dalla costa siciliana.

Ma questa è soprattutto la terra dello **Zibibbo** (conosciuto anche come **Moscato di Alessandria**), la terra dei vigneti ad *"alberello pantesco",* una particolare forma di allevamento introdotta dai **Fenici,** nei secoli sviluppata e perfezionata. A Pantelleria, **ogni pianta di vite** si trova quasi completamente seppellita nella sabbia, in

una sorta di conca, scavata apposta per assicurare la protezione dal vento e per nutrirla con l'umidità notturna. I rami della vite qui crescono in orizzontale, paralleli al terreno. Ma non è affatto geometria: è ragione di vita. A garantire "sicurezza" il fatto che i vigneti siano ricavati su terrazzamenti delimitati dai muretti a secco in pietra lavica: autentici *"body guard"* della vite. Il "mestiere" artigiano del *"murettista"* è un'altra specialità degli abitanti dell'isola, che si chiamano appunto *"panteschi".*

Una data da ricordare (non per pignoleria): il 26 novembre 2014 l'**UNESCO** ha dichiarato la pratica agricola della **coltivazione della vite Zibibbo ad alberello**, tipica di Pantelleria, **patrimonio dell'umanità.** E non doveva arrivare l'UNESCO per sancirlo: da almeno un decennio Pantelleria è diventata un laboratorio di ricerca e sperimentazione a cielo aperto per viticoltori, enologi, olivicoltori (anche **l'olivo cresce "basso"** qui, per gli stessi motivi).

La prova? Visitiamo il **campo sperimentale 1 di Contrada Barone**per la valorizzazione dello Zibibbo, a 400 metri sul livello del mare. Qui si cura la crescita di **33 biotipi** (2112 piante, 64 per biotipo) di diversa provenienza mediterranea (Spagna, Francia, Grecia, Italia Meridionale). Biotipi scelti attraverso una *selezione massale*, con la supervisione del luminare, professor Attilio Scienza. La ricerca riguarda sia l'uva fresca che l'uva appassita nonché i vini ottenuti da micro vinificazioni. Scopo della ricerca? Individuare i cloni di Zibibbo che consentiranno di sviluppare ancora meglio il potenziale viticolo di Pantelleria.

Donnafugata, vigneti Zibibbo in 14 contrade

In giro per l'isola il nostro cicerone è **Baldo Palermo,** responsabile marketing di **Donnafugata**: è lui (con la brava collega, la

poliglotta**Laura Ellwanger**) che guida un manipolo di “avventurosi” giornalisti (compreso il sottoscritto) per le diverse frazioni di Pantelleria (80 chilometri quadrati per un perimetro di 50 chilometri). Tanti appezzamenti affacciati sul mare o anche più interni:
da **Khamma** (dove si trova il Dammuso-cantina)
a **Bukkuram,** da **Tracino** a **Mueggen**, fino ai vigneti sperimentali. Donnafugata conta in totale 68 ettari di vigne coltivate a Zibibbo, distribuiti sull’isola in 14 contrade diverse.

E c’è da rimanere a bocca aperta per l’emozione al cospetto della **Vigna Centenaria,** recuperata in Contrada Khamma **nel 1999** da Donnafugata. Sette ettari di vigneto con diverse piante centenarie a piede franco, non innestate che – per questo motivo – resistono bene alla siccità, al calcare e alla salinità. Le viti non hanno bisogno di irrigazione e la qualità di queste uve centenarie è eccezionale. L’innovazione tuttavia continua con la messe a dimora, ogni anno, di 3.000 nuove piante di Zibibbo.

Altra chicca da non lasciarsi sfuggire – cari visitatori o turisti – è il **Giardino Pantesco,** donato nel 2008 da Donnafugata al **FAI (Fondo per l’Ambiente Italiano).** Trattasi di una struttura antica, perfettamente conservata nel tempo: un “tempietto della natura” a pianta circolare, senza tetto, costruito in pietra lavica a secco, in modo da garantire le migliori condizioni climatiche **all’unico albero secolare di *arancio dolce varietà Portogallo*,** i cui frutti sono gustosissimi e ricchi di succo!

Il mini giardino circolare è chiuso da una porta: così l’albero può difendersi dal vento e dalla siccità che sull’isola può toccare anche i

300 giorni consecutivi. I frutti della natura si difendono alleandosi con la natura stessa. Possiamo ben dire che Pantelleria è autosufficiente? Secondo me, sì!

Poche le degustazioni nel corso del tour, ma di gran pregio. Una scelta espressamente voluta e dichiarata dai produttori interessati, accettata volentieri da noi ospiti.

Degustazione Ben Rye Passito di Pantelleria 2015

Come non parlare, però, del **Ben Rye**, il **Passito di Pantelleria by Donnafugata**. Nel dammuso-cantina ho assaggiato, insieme ai colleghi, l'annata 2015. Note molto fresche di frutta sciroppata come pesca e albicocca. Poi ecco il miele, i fiori di zagara, l'ananas il frutto della passione. Naso cangiante e complesso. Gusto dolce, intenso, concentrato, molto equilibrato, che chiude su una scia di albicocca sciroppata. Complimenti veri e non scontati a Donnafugata (ad **Antonio e Josè Rallo**) che ha saputo valorizzare nel mondo il Passito di Pantelleria, aprendo la strada a tanti altri bravi produttori.

Coste Ghirlanda, azienda tutta al femminile

Il nostro tour prosegue, infatti, con una novità (ma non troppo) del panorama vitivinicolo dell'isola del vento. A Piana di Ghirlanda c'è, infatti, la cantina **Coste Ghirlanda**, azienda tutta al femminile fondata nel 2004. Alla guida due donne, zia e nipote: **Giulia Pazienza Gelmetti**, abruzzese di nascita, ex nazionale di basket, romana di residenza e *"pantesca"* d'adozione; con lei la nipote **Katherina**, di professione ingegnere nonché titolare dell'azienda. proprio a quest'ultima si devono le scelte architettoniche originali del **Sikelia**, il loro resort cinque stelle (venti suite tutte diverse) in **Contrada Scauri**, con ristorante gourmet annesso. La proposta ideale per un "buen retiro" in chiave relax.

Ampie vedute, entusiasmo, spinta innovativa che sprizzano da tutti i pori: **Giulia** colpisce subito per la sua simpatia. Lei è vulcanica, accogliente, dinamica. Anche le scelte fatte per i suoi vini, condivise con l'enologo toscano **Lorenzo Landi,** sono coraggiose e lungimiranti. C'è l'essenza dello Zibibbo in tutte le sue forme, la prova che quest'uva può essere versatile e non limitata.

Degustazione vini Coste Ghirlanda – Jardinu 2015, Silenzio 2015, Alcova 2012
Basta provare a bere **Jardinu 2015**, vino Zibibbo in versione secca, i cui profumi sono molto centrati sul varietale: acqua di rose, iodato, ovviamente minerale. Bocca misurata, non eccessiva, fresca, morbida. Intensa ma non troppo nel finale. Nell'annata **2014** si avverte la nota aromatica più marcata.
Non uno, ma due. Anche **Silenzio 2015** è Zibibbo secco, più speziato e complesso, meno tipico come Zibibbo, ma elegante e vivace. In bocca scorre piacevole, di grande bevibilità, fresco e sapido senza strafare. Un guanto di velluto.

Non può mancare però **Alcova**, il classico **Passito di Pantelleria**. Se intendiamo per *"femminile"* un vino "formoso" e non aggressivo, questo nel calice – annata **2012** – fa al caso nostro. Di aspetto ambrato, esprime la purezza dell'uva passa accompagnata da una bella nota iodata, contornati da miele e datteri, a ricordarci che siamo vicini all'Africa. Al gusto è di una dolcezza carezzevole, non sfrontata.

Perciò: *"Silenzio, parla lo Zibibbo!".* E' la dimostrazione vera che, se si vuole, si riesce a ottenere qualcosa di diverso e più accattivante da questo vitigno.

Conclusione
Visita conclusa e aereo pronto sulla pista, neanche a dirlo in mezzo al vento immancabile. Negli occhi rimane in tutti noi – fortunati visitatori – tanto verde e tanto nero, *tanta natura estrema e potente, come non l'avevamo mai vista.* Alla fine si capisce perché chi mette piede da queste parti rimane affascinato dalla bellezza forte di una terra pressoché incontaminata e prima o poi ci torna, magari per restarci e svoltare nella vita. Altro che turismo!

www.donnafugata.it
www.costeghirlanda.it