

Le vigne della cantina Murana, nella piana di Mueggen. E il dammuso-ristorante L'Isola nell'Isola, con un esempio di giardino pantesco.



# La vitivinicoltura estrema di Pantelleria

MASSIMILIANO RELLA

**N**ell'isola più nordafricana d'Italia, a 45 miglia dalla Tunisia e 68 dalla Sicilia, nasce uno dei passiti più buoni e premiati al mondo, il Passito di Pantelleria, un nettare ambrato dai profumi d'albicocca, datteri e fichi maturi: il vino più pregiato di una Doc che prevede una gamma di 9 tipologie, dai bianchi secco e frizzante al Moscato di Pantelleria fino al Liquoroso.

L'isola è il simbolo di una vitivinicoltura estrema (suoli vulcanici, mancanza totale d'acqua e lavoro manuale, anche su ripidi pendii) resa possibile però da una tecnica

di coltivazione - l'alberello pantesco - che nel 2014 è stata riconosciuta dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità, grazie alla candidatura avanzata dal Consorzio di tutela del Pantelleria Doc.

La vite di uva zibibbo è coltivata bassa e affossata in piccole conche per catturare l'umidità e la condensa notturna e proteggere la pianta dai forti venti invernali come dalla luce arroventata dell'estate, grazie all'ombra delle foglie. Insieme al "giardino pantesco", una struttura circolare di pietre laviche alta più di 4 metri per contenere una pianta di agrume - una sola! - la vite ad alberello simboleggia l'originalità del paesaggio agrario di Pantelleria, un'isola in cui si stima la presenza di 7.000 km di muretti a secco: la stessa distanza che corre da Roma a New York.

Il risultato di questa irripetibile combina-

zione umana e naturale è un paesaggio sospeso tra la luna e il paradiso ricamato da vigne e dammusi, le caratteristiche case di pietra lavica e tetti convessi per catturare l'acqua piovana, incanalata poi in una cisterna. Qua e là, in questa terra estrema di rocce laviche multicolore, verdi, nere, ocre, rosse, spuntano qualche palma e ulivi che crescono "nani" per sfidare la forza del vento e altre stranezze solo qui possibili. A Pantelleria, appunto, in provincia di Trapani. "La nostra viticoltura eroica è caratterizzata da isolamento, scarse piogge, caldo estremo, mancanza di sorgenti d'acqua dolce, vento, terreni in forte pendenza - elenca Baldo Palermo, responsabile delle relazioni della bella cantina Donnafugata, in contrada Khamma -. Qui per un ettaro di vigna sono necessarie cento giornate di lavoro di una persona, compresa la manutenzione dei



Francesco Rizzo,  
produttore con la cantina Vinisola.

muretti. Tre volte tanto che per una qualsiasi vigna di pianura. Pensi che la cantina gestisce 40 km di muretti a secco e che per fare un litro del nostro vino di punta, il Passito Ben Ryè, servono 4 kg d'uva: 2/3 appassita per due settimane, 1/3 di uve pigiate appena colte”.

Torna sul tema centrale della specificità microclimatica e geologica dell'isola il produttore Salvatore Murana, noto produttore di qualità, titolare di un'azienda di 15 ettari vitati di cui 7 nella piana di Mueggen ([www.vinimurana.it](http://www.vinimurana.it)), che digrada dolcemente alle pendici di Montagna Grande, vista mare: “E' il tasso d'umidità relativa dell'aria che regola la vita delle cose e delle persone - ci dice Murana - Bisogna difendersi dalla luce, non dal calore. Questa contrada, ad esempio, va in ombra prima, questo mi permette di fare bianchi secchi che reggono qualche anno d'invecchiamento. L'isola produce ovunque buoni vini grazie al mix di suoli vulcanici, forza del territorio e un grande vitigno: lo zibibbo. Alcune zone però - sottolinea Murana - favoriscono la delicatezza, altre la potenza, altre come Mueg-

gen la longevità: meno luce vini più longevi”. “E' un'isola dove si producono poche uve, in media sotto i 50 quintali l'ettaro - aggiunge Antonio D'Aietti, enologo della cantina Vinisola - ma dipende dalle zone, in alcune si arriva a 15 quintali in altre a 80, come a piana Ghirlanda e piana Barone”.

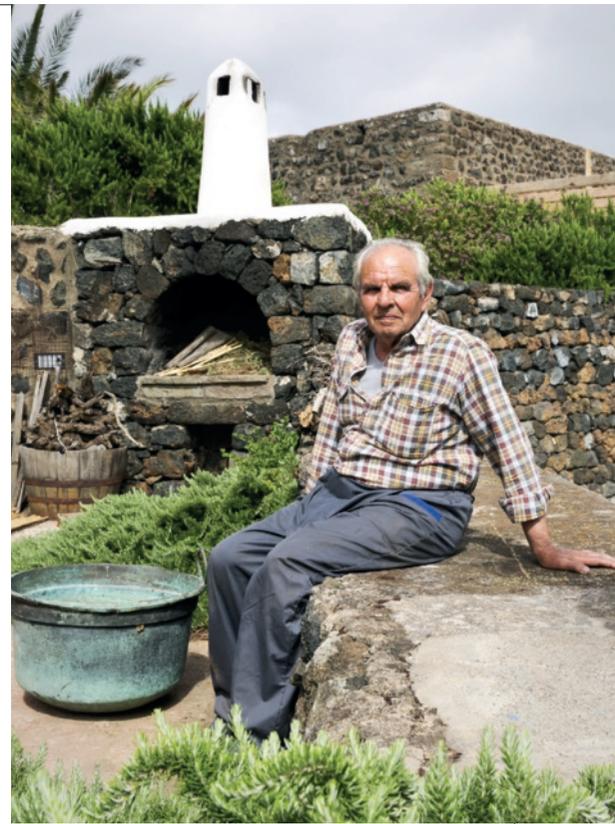
### **Il Parco Nazionale più ricco di vigne**

Nonostante la poesia che traspira da ogni anfratto di questo “scoglio” vulcanico di 83 kmq, sperduto nel canale di Sicilia, ma più vicino all'Africa, l'imbecillità dei piromani non si è fermata neanche stavolta, quando nel 2016 hanno appiccato un incendio che, complice il vento, ha devastato buona parte della vegetazione di Montagna Grande - 836 metri, la vetta di Pantelleria - risparmiando solo il versante nord. Dal sottobosco rinato ora spuntano tronchi nudi e spettrali: si stimano una trentina d'anni prima che la natura rigeneri quest'oasi ricca di specie endemiche. Guarda caso neanche un mese dopo, a giugno 2016, nasceva il Parco Nazionale di Pantelleria, l'unico Parco Nazionale della Sicilia ([www.parconazionalepantelleria.it](http://www.parconazionalepantelleria.it)).

Un'istituzione che qualcuno osteggiava? “Chissà, ma oggi si respira un altro clima, c'è consapevolezza che il Parco è una risorsa”, smorza i toni il presidente Salvatore Gabriele mentre ci elenca i progetti allo studio: prevenzione incendi, gestione fore-

### **LE 9 TIPOLOGIE DEL PANTELLERIA DOC**

Sono 9 le tipologie del Pantelleria Doc: Moscato di Pantelleria, Passito di Pantelleria, Pantelleria Moscato spumante, Pantelleria Moscato dorato, Pantelleria Moscato liquoroso, Pantelleria- Passito liquoroso, Pantelleria Zibibbo dolce e Pantelleria Bianco, anche Frizzante. Vinificazione e imbottigliamento devono avvenire esclusivamente sull'isola per le tipologie Moscato e Passito, mentre per Moscato liquoroso, Moscato spumante, Moscato dorato, Passito liquoroso, Zibibbo dolce e Bianco, anche Frizzante, l'imbottigliamento deve avvenire all'interno della Regione Siciliana.



Il viticoltore Rocco Coppola, conferitore di uve della cantina Pellegrino, nel suo dammuso davanti al camino in roccia lavica.

stale, piano di sviluppo socio-economico, carta europea del turismo.

Parlare di Parco a Pantelleria significa tornare all'uva e al vino, visto che la viticoltura è la coltivazione largamente dominante: oltre 400 ettari di vigne.

Qua e là spuntano anche uliveti “nani” che crescono quasi strisciando in terra, bellissimi cappereti per la coltivazione del Capperò di Pantelleria Igp, naturalmente gli orticelli dei contadini e pochi agrumi protetti dal giardino pantesco di pietra lavica, a struttura circolare: un giardino una pianta.

Uno di questi, il Giardino Pantesco Donnafugata, tra le vigne ad alberello della nota cantina siciliana, è diventato un punto FAI (Fondo Ambiente Italiano) ed è visitabile ([www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it)).

Il Parco Nazionale di Pantelleria copre l'80% della superficie dell'isola (di 8.300 ettari). “Ci siamo insediati da poco e siamo al lavoro con la stesura di un nuovo piano d'attuazione per la prevenzione incendi e di un piano di gestione forestale - racconta il presidente Gabriele -. Abbiamo poi af-



Baldo Palermo, responsabile delle relazioni esterne di Donnafugata nel Giardino Pantesco donato al FAI - Fondo Ambiente Italiano.

fidato all'Università Bocconi, dipartimento agribusiness, la progettazione di un piano di sviluppo socioeconomico. Pensiamo che il futuro dell'isola sia sempre più orientato alla tutela del paesaggio agrario, ma in modo vivo e produttivo: dobbiamo salvare i terrazzamenti, recuperare quelli abbandonati, riportarli alla produzione agricola. E vogliamo fare di Pantelleria un'isola biologica". Il Parco sta sperimentando con Novamont l'utilizzo di prodotti naturali, derivati dall'acido pelargonico del cardo, per eliminare il diserbo chimico. "Ma il vero tema è la ripresa del reddito pro-capite di chi lavora i campi, le vigne e le terrazze - incalza Gabriele -. Si usano i diserbanti perché viene meno la forza lavoro e questa viene meno anche perché il lavoro non ha la giusta remunerazione - puntualizza Gabriele -. Nel 1960 avevamo 5.000 ettari di terra coltivata su 8.300 di superficie, oggi siamo a 500 etta-

### DATI PRODUTTIVI

Con la vendemmia 2018 il Consorzio ha certificato 17.823 quintali di uva zibibbo provenienti da 334 ettari (su un totale di 20.834 quintali da circa 400 ettari).

Pantelleria Doc imbottigliato (consorziati e non): 7.505 Hl (erano 8.116 Hl nel 2017) di cui:

- Passito naturale: Hl. 1.000 Hl (13%)
- Passito liquoroso: Hl. 5100 (68%)
- Moscato naturale: Hl. 301 (4%)
- Moscato liquoroso: Hl. 756 (10%)
- Pantelleria bianco: Hl. 263 (3,6%)
- Pantelleria frizzante: Hl. 59,5 (0,8%)
- Pantelleria spumante: Hl. 9,7 (0,2%)

ri, in gran parte a vigneto. Il Parco non pone nuovi vincoli - avverte il presidente - ma garantisce il rispetto delle regole e dei piani paesistici già esistenti e promuove azioni di recupero del degrado".

Uno dei temi sensibili del reddito contadino è quello del prezzo medio dell'uva, protagonista indiscussa dell'agricoltura loca-

le. In generale ovunque il prezzo delle uve è influenzato da vari fattori come l'andamento della vendemmia, le rese/ettaro, il grado zuccherino, etc, e può cambiare di anno in anno. Nell'isola di Pantelleria si aggirava su una media di 100€ a quintale nel 2018; fino a 120€ per le partite più selezionate di maggior qualità. Una cifra che non si discosta molto da quella d'altri territori, es. la Costa d'Amalfi (120€/quintale) e il Chianti Docg (94€; dati UnionCamere 2018), ma significativamente inferiore rispetto a territori più affermati: 170€ nel Franciacorta e nel Chianti Classico, 210€ per l'Amarone e il Recioto, senza considerare denominazioni come il Barolo, dove i valori salgono molto. Se è vero che nel caso di Pantelleria ci sono 9 versioni della Doc con valori di mercato diversi, e che vedono sul "podio" dei più remunerati la tipologia del Passito naturale, è altrettanto vero che in un sistema di vitivinicoltura "eroica", dove la lavorazione è prettamente manuale e la meccanizzazione quasi assente e ridotta a piccoli macchinari, l'impegno lavorativo cresce, raddoppia, triplica.

La sfida agricola più importante è quindi la ripresa del reddito contadino, che al pari delle vigne è un'altra specie a rischio d'estinzione: tanti giovani guardano altrove e a guadagni più sicuri e nei campi si vedono tanti braccianti rumeni, la comunità più popolosa; qualche anno fa erano un migliaio tra badanti, muratori e agricoltori in una terra di 7.600 abitanti. Poi è arrivata la crisi.

### Le opinioni dei produttori del Consorzio

Francesco Rizzo è un simpatico 61enne, ex direttore finanziario, che dal 2010 si divide tra Varese e Pantelleria, il paese natale. Insieme ad alcuni amici, tra questi l'enologo Antonio D'Aiotti, è socio di maggioranza di Vinisola ([www.vinisola.it](http://www.vinisola.it)), una delle 8 cantine associate al Consorzio di Tutela del Pantelleria Doc. L'azienda produce 9 etichette (6 Doc) con le uve acquistate da piccoli viticoltori, in minima parte col-

tivate in un vigneto di proprietà in contrada Castelletto. Tra le 9 etichette: il Passito naturale Arbaria, un Moscato liquoroso, il bianco secco e un Pantelleria Doc spumante da metodo charmat lungo. Totale 40.000 bottiglie.

“Uno dei problemi della nostra vitivinicoltura è sicuramente l'abbandono delle vigne da parte dei piccoli conferitori - risponde Francesco Rizzo -. Per fronteggiarlo bisognerebbe far crescere il valore dei vini e delle etichette per aumentare a cascata il prezzo delle uve. Il futuro del vino dell'isola? Bisogna lavorare molto e possibilmente in sinergia, una capacità che spesso ci è mancata - conclude Rizzo - ma dallo scorso anno finalmente col nuovo Festival si è cominciato un percorso di collaborazione tra produttori, istituzioni e operatori turistici”.

La produzione vitivinicola dell'isola mostra da qualche tempo segni negativi e anche nel 2019 - dati del Consorzio - si teme un'ulteriore contrazione “per mancanza di sufficienti sbocchi di mercato”; un futuro cupo per i vini dolci, su tutti il Passito, una nicchia a trend negativo, come attesta l'ultimo rapporto di Valoritalia (-24% per i passiti nazionali). Per far fronte a uno scenario poco incoraggiante si punta quindi sulle azioni di promozione e comunicazione per sostenere la notorietà e la crescita di valore. Tra le ultime iniziative è stata approvata una modifica al disciplinare che introduce la possibilità (facoltativa) d'aggiungere in etichetta la menzione più ampia “Sicilia” sotto la denominazione Pantelleria Doc. “Il vero protagonista è il mercato, che vede in forte calo il consumo nazionale dei passiti - spiega il presidente del Consorzio del Pantelleria Doc, Benedetto Renda, nonché

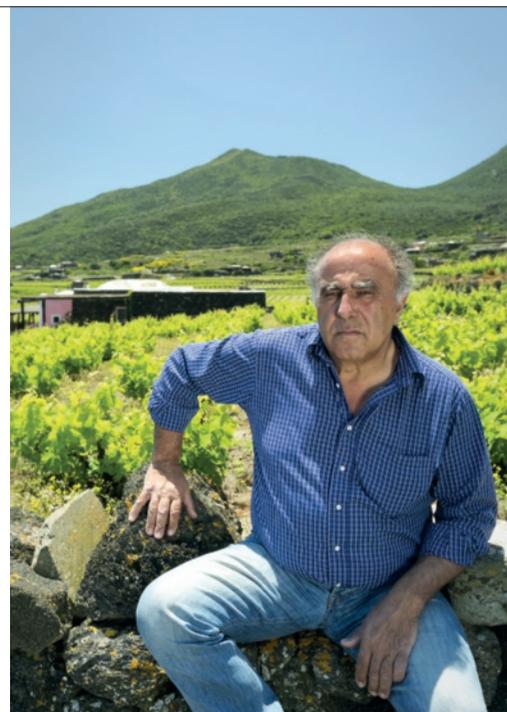
amministratore della cantina Pellegrino -. Il futuro è l'internazionalizzazione: ci permetterebbe di far crescere il valore delle etichette e quindi la remunerazione dell'uva. Diversamente facciamo fatica. Ma dobbiamo far conoscere Pantelleria nel mondo e la menzione Sicilia ci apre la possibilità di accedere a fondi promozionali e a servizi, come i controlli sullo scaffale, il sostegno per le manifestazioni fieristiche, etc, che da soli non potremmo permet-

terci. Tutto questo senza penalizzare l'immagine di Pantelleria, al contrario: valorizzandola”. Aggiunge Baldo Palermo, della cantina Donnafugata: “La questione è ancora più evidente se si pensa che il budget promozionale della Doc Sicilia è costituito dai contributi derivanti da circa 80 milioni di

bottiglie (nel 2018) che hanno permesso di disporre di 2 milioni di euro. Con queste risorse e quelle aggiuntive dei cofinanziamenti (ad esempio i PSR) il consorzio Doc Sicilia ha potuto svolgere massicce attività promozionali. Di contro, il nostro Consorzio, pur avendo aumentato le tariffe dei soci, in un anno ha raccolto poco più di 40 mila euro, perché la produzione dell'isola è piccola - solo 1 milione di bottiglie Doc - e i contributi sono proporzionali”. Con l'ultimo ingresso dell'azienda Emanuela Bonomo oggi le cantine associate al Consorzio sono 8: Basile, Bonomo, Coste Ghirlanda, De Bartoli, Donnafugata, Murana, Pellegrino e Vinisola ([www.consorziodipantelleria.it](http://www.consorziodipantelleria.it)). Tutte insieme rappresentano oltre l'85% della produzione del Pantelleria Doc. Come ovunque, con pesi e misure diverse. A Pantelleria, ad esempio, il principale attore vitivinicolo è la cantina Carlo Pellegrino 1880, storica azienda di Marsala sbarcata sull'isola nel 1992 ([www.carlopellegrino.it](http://www.carlopellegrino.it)).

### RICERCA IN CAMPO E REGOLE IN CANTINA

Una delle prime iniziative del Consorzio di tutela, costituito nel 1997, è stata un'analisi per la valorizzazione e differenziazione del patrimonio aromatico dello zibibbo, coltivato nelle varie contrade dell'isola, e affidata al professor Attilio Scienza e al suo team. Lo studio ha contribuito alla stesura del disciplinare Doc del 2000 che ha adeguato ai tempi e alle conoscenze in campo e in cantina il precedente strumento regolamentare del 1971.



Il produttore Salvatore Murana tra le sue vigne di Mueggen alle pendici di Montagna Grande.

it). La Pellegrino acquista le uve da una rete di 330 conferitori, per un totale di circa 300 ettari: circa 15mila quintali d'uva, un po' di più nelle annate “felici”. Circa il 65% del vino dell'isola è prodotto da questa azienda, che nell'ambito della sola Doc esce sul mercato con: un Moscato, anche liquoroso, col Passito naturale Nes (il vino di punta), con un altro Passito naturale in bottiglie da mezzo litro (a più bassa percentuale d'uva passa), infine con un Passito Liquoroso e un Moscato Liquoroso destinati principalmente alla Gdo; questi ultimi due rappresentano i 3/4 della produzione pantasca della Pellegrino. Per il 2020 la cantina prevede l'uscita di un Pantelleria Doc secco, di fascia alta, da uve zibibbo selezionate; circa 5mila bottiglie per cominciare. Tra le ultime iniziative, invece, Pellegrino ha finanziato un vivaio per la salvaguardia delle specie endemiche colpite dall'incendio del 2016 di Montagna Grande e realizzato uno studio agronomico sui microclimi di Pantelleria per indagare suoli, temperature, capacità d'assorbimento dell'acqua, analisi dei venti, mappando così la vitivinicoltura con un'analisi dettagliata che permette d'affrontare in modo più mirato la gestione dei microterritori. ■