



# Dolce e sublime. Sua Maestà il Passito di Pantelleria

Maurizio Turrisi

ph. Giuseppe Caruso

*Torna il Festival che celebra la vite ad Alberello e il Passito di Pantelleria. Da giovedì 5 a domenica 8 settembre 2019 mille occasioni per vivere il vino, tra Cantine, Dammusi e cieli stellati. Un percorso di visita che dal mare attraversa l'entroterra delle Contrade, dove Zibibbo, Capperi e Ulivi fanno di Pantelleria, il Giardino del Mediterraneo.*

È una sospensione del tempo, il tramonto, a Pantelleria. Sembra un film di Gabriele Salvatores ma in cinemascope. L'arancio sanguigno del Sole africano si scioglie nel mare, per diventare l'essenza di un momento irripetibile. Il crepuscolo della sera si stende leggero come un soffio di vento. Vellutato e fresco come solo sa esserlo il Passito di Pantelleria, inebriante campione di raffinata dolcezza.

Andar per vigne e cantine a Pantelleria è d'obbligo. E per tante ragioni. Conoscerete un'agricoltura antica e

faticosa ma anche il calore di un'accoglienza che nella cura dell'ospite ha il suo stesso principio di vita. Grandi cantine o piccoli coltivatori, non c'è differenza: sarete re e regine a cui si vuole rendere indimenticabile quest'esperienza. Le degustazioni di vino sono spesso gestite dallo stesso produttore e vivono della passione con cui i winelovers si accostano a queste produzioni di nicchia, cariche di identità e spessore.

Ecco il percorso di visita da noi suggerito.

**Scauri**, sul versante sud-ovest, è una delle contrade



## Un'oasi di relax nel cuore di Pantelleria

Il Cossyra Hotel è posto nel versante Nordovest dell'isola di Pantelleria, nel piccolo villaggio di Mursia, nel punto esatto in cui Italia e Africa sono geograficamente più vicini e dal quale si possono ammirare emozionanti tramonti sul mare. Dall'hotel al centro abitato di Pantelleria e al porto vi sono 2 km di distanza, 5 km per l'aeroporto. I due edifici Mursia e Cossyra sono costruiti in stile mediterraneo. Il Mursia si trova direttamente sul mare, il Cossyra a pochi passi sopra di esso.

Tutte le camere sono dotate di area condizionata, terrazzo, connessione ad internet wireless a banda larga, servizi igienici, telefono diretto, TV, minifrigo (minibar a richiesta), cassetta di sicurezza, asciugacapelli e molto altro...



COSSYRA  
HOTEL  
Pantelleria

### COSSYRA HOTEL

Contrada Mursia  
91017 Pantelleria (TP)

+39 0923 911217  
info@cosyrahotel.it  
www.cosyrahotel.it

## VINI DI PANTELLERIA DOC

### La DOC di Pantelleria

Il Consorzio Volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini DOC di Pantelleria è nato nel 1997. Obiettivo tutelare l'identità dei vini e sviluppare il potenziale economico e di immagine che potevano avere i vini a denominazione d'origine di Pantelleria, indissolubilmente legati allo Zibibbo, coltivato con grande sforzo attraverso la pratica agricola della vite ad alberello basso di Pantelleria. L'unica pratica agricola ad essere stata inserita dall'UNESCO nel 2014 tra i beni immateriali dell'umanità. Con i suoi associati - **325 viticoltori e 8 cantine** - il Consorzio è oggi il cuore pulsante di questo tessuto produttivo impegnato a valorizzare un territorio storico della viticoltura italiana e vini che sono entrati nella letteratura enologica d'eccellenza.

### Pantelleria's guarantee of origin

The Voluntary Consortium for the protection and valorisation of CDO wines of Pantelleria was founded in 1997; its aim was to protect the identity and to enhance the economic and symbolic potential of the wines with controlled designation of origin (CDO) produced in Pantelleria, indissolubly linked to the zibibbo grapevine, cultivated with great efforts as low bushes by adopting an agricultural practice typical of Pantelleria. This is the only agricultural practice that was listed by UNESCO, in 2014, as intangible human heritage. Together with its affiliated - **325 vine growers and 8 wineries** - the Consortium represents today the heart of this production network, committed to enhancing the value of a historical territory of the Italian viticulture as well as of wines now belonging to the oenological literature of excellence.



I terreni dell'azienda Emanuela Bonomo

più belle di Pantelleria e può essere un buon punto di partenza per questo itinerario che dal mare risale verso l'interno. Scavallare gli alti pianori che sovrastano lo scalo e il promontorio di Scauri con il vecchio cimitero, per prendere le vie dell'interno, è già uno spettacolo. Nell'aria più fresca del mattino i profumi dell'erba bagnata dall'umidità notturna ci svelano il segreto di un'isola verdissima ma priva di fonti d'acqua. Di notte l'umidità si condensa precipitando su ogni cosa. La porosità della roccia e i terreni sabbiosi ricchi di pomice, trattengono questa umidità che consente la coltivazione e il mantenimento di un equilibrio tra uomo e natura. Il Passito ne è il simbolo. Dolce e sublime. A **Rekhale** è un piacere prendere l'aperitivo degustazione nell'**Azienda agricola di Emanuela Bonomo**



## Consorzio Vini di Pantelleria DOC: le aziende nel dettaglio

### MARCO DE BARTOLI

C.da Bukkuram, 9  
36°47'55.055"N - 11°57'37.816"E  
+39 0923 962093  
info@marcodebartoli.com  
www.marcodebartoli.com

**Periodo di apertura:** Giugno-Settembre

**Giorni della settimana:** dal lunedì al sabato

**Orari visite:** 18.00 - 20

Visita guidata e degustazione solo su prenotazione

**Costo degustazione vini:** 10,00 € a persona

**Lingue parlate:** Italiano, Inglese.

**Carte di credito:** Visa - Mastercard - Cartasi - Maestro

### COSTE DI GHIRLANDA

Piana di Ghirlanda  
36°46'20.5"N - 12°01'51"E  
+39 333 913695 / +39 0923 408120  
info@costeghirlanda.it  
www.costeghirlanda.it

**Periodo di apertura:** Maggio-Settembre

**Giorni della settimana:** tutti i giorni

**Orari visite:** 18-24, altri orari su prenotazione

Prenotazione obbligatoria

**Costo visita e degustazione vini:** 8,00 €

**Ospitalità:** Villa 4 posti letto / Villa 2 posti letto

**Lingue parlate:** Italiano, inglese, francese, tedesco

**Carte di credito:** Visa, Mastercard, Cartasi, Amex, Maestro



### DONNAFUGATA

C.da Khamma 6  
N36.805746 - E12.02167  
+39 0923 915649 / +39 335 6242563  
visitare.pantelleria@donnafugata.it  
www.donnafugata.it

**Periodo di apertura:** 10 Giugno - 20 Settembre

**Giorni della settimana:** lun-ven / Agosto lun-dom

Apertura Wine Shop: 10.30-13.30 / 17-20

**Orari visite:** 12.00; 16.30; 18.30-21 (Luglio merc / Agosto mar, merc, ven, sab)

**Costo visita e degustazione vini:** 20,00 €

**Lingue parlate:** Italiano, inglese

**Carte di credito:** Visa, Mastercard, Cartasi, Amex, Maestro

### CANTINA BASILE

C.da Bukkuram - via San Michele, 65/a  
36°47'43.417"N - 11°57'33.265"E  
+39 0923 917205 / +39 333 6592553  
contatti@cantinabasile.com  
www.cantinabasile.com

**Periodo di apertura:** tutto l'anno

**Giorni della settimana:** lun-sab

**Orari visite:** 11-13 / 17-20

Visita guidata e degustazione solo su prenotazione.

**Costo degustazione vini:** da 15,00 € a 30,00 €

**Lingue parlate:** Italiano, inglese, francese

**Carte di credito:** Visa, Mastercard, Cartasi, Maestro





#### SALVATORE MURANA

Foresteria: Mueggen "L'isola nell'isola"  
Cantina: c.da Kamma salita Mueggen  
36°47'53.609"N - 12°2'4.907"E  
+39 0923 915231 / +39 339 1478607  
vinimurana@tiscali.it  
www.vinimurana.it

**Periodo di apertura:** tutto l'anno

**Giorni della settimana:** tutti i giorni

**Orari visite:** 10-22

Su prenotazione

**Costo visita e degustazione vini:** a partire da 20,00 €

**Ospitalità:** 6 camere doppie

**Lingue parlate:** Italiano

#### CANTINE PELLEGRINO

C.da Kuddie Rosse  
36°49'14.585"N - 11°55'47.414"E  
+39 0923 912730  
pantelleria@carlopellegrino.it  
www.carlopellegrino.it

**Periodo di apertura:** metà Giugno - metà Settembre

**Giorni della settimana:** lun-sab

**Orari visite:** 10.30-13.30 / 18-21

Visite su prenotazione

**Costo visita e degustazione:** 5,00 €

**Lingue parlate:** Italiano, inglese

**Carte di credito:** Visa, Mastercard, Cartasi, Amex, Maestro

Tutti i servizi enoturistici sono su prenotazione

#### VINISOLA

C.da Kazzen 11  
36°49'25.122"N - 11°56'10.996"E  
+39 0923 912078 / +39 335 6042155  
info@vinisola.it  
www.vinisola.it

**Periodo di apertura:** tutto l'anno

**Giorni della settimana:** lun-ven

**Orari visite:** 9-13 (Estate 9-13 / 16-19)

Solo su prenotazione

**Lingue parlate:** Italiano (inglese in presenza del titolare)

**Carte di credito:** Visa, Mastercard, American Express, Maestro  
Tutti i servizi enoturistici sono su prenotazione.

#### AZIENDA EMANUELA BONOMO

Via Ziton di Rekale 12  
+39 0923 916489 / +39 328 0768234 / +39 349 3537154  
az.agr.bonomoemanuela@gmail.com  
www.aziendabonomopantelleria.it

**Periodo di apertura:** tutto l'anno

**Giorni della settimana:** tutti

Prenotazione obbligatoria

**Apertura Wine Shop:** tutti i giorni 9-13 / 16-21

**Carte di credito:** Visa, Mastercard, Cartasi, Maestro

### Invia il tuo scatto più bello

Diventa Fotoreporter di [www.viedelgusto.it](http://www.viedelgusto.it)

Visita le Cantine aderenti al Consorzio di Tutela dei Vini DOC di Pantelleria. Vie del Gusto lancia un'iniziativa di comunicazione social interamente dedicata agli appassionati winelovers che, durante il loro soggiorno, visitano vigneti e cantine e degustano i vini prodotti sull'isola. Manda alla redazione social di Le Vie del Gusto i tuoi scatti più belli, immortalando la bottiglia e il contesto naturale del Paesaggio. Il tuo reportage fotografico di visita e degustazione sarà pubblicato con il tuo nome e reso disponibile a migliaia di fan del vino. Riceverai gratuitamente un abbonamento alla versione digital delle riviste del Gruppo editoriale METE Italia srl.

### Send your best photo

Become a photojournalist for [www.viedelgusto.it](http://www.viedelgusto.it)

Visit the wineries affiliated to the Consortium for the protection of CDO wines of Pantelleria. Le Vie del Gusto launches a social communication initiative entirely dedicated to wine lovers who, during their stay, visit vineyards and wineries and taste the wines produced on the island. Send your best photographs to the social editorial staff of Vie del Gusto - consorziovinipantellerialvdg@meteitalia.com -, capturing both the bottle and the natural landscape. The photo-report of your journey and taste itinerary will be published with your name and made available to thousands of wine lovers. You will also receive a subscription to the digital version of the magazines of the METE Italia srl publishing group.



L'azienda agricola **Emanuela Bonomo**, pur essendo giovane, ha ereditato l'esperienza e la tradizione contadina della famiglia.

Nata come azienda agricola primaria per la coltivazione di uva Zibibbo, capperi, olivi, origano, frutta e ortaggi, oggi, grazie alla cantina e al laboratorio aziendale, è in grado di trasformare, confezionare e offrire al consumatore tutti i prodotti che la natura incontaminata di Pantelleria ci dona.

Il nostro obiettivo è quello di svolgere l'attività agricola **nel rispetto delle tradizioni contadine pantesche, dell'ambiente e del territorio che ci ospita** e di offrire al consumatore un prodotto naturale anche quando è trasformato.

**L'azienda oggi ha la certificazione biologica.** Le nostre principali produzioni sono: vini e passito di Pantelleria DOP, capperi di Pantelleria IGP e biologici, patè e conserve, marmellate e confetture, uva passa di Zibibbo, nettare di uva Zibibbo, origano, olio extravergine d'oliva biologico.

In azienda è possibile fare **degustazioni** di vini e prodotti tipici coccolati da una splendida vista sui nostri vigneti e giardini, con un'invidiabile posizione al tramonto.



 azienda agricola  
emanuela bonomo

Via Ziton Rekhale, 12 | 91017 Pantelleria (TP) | +39 0923 916489 | az.agr.bonomoemanuela@gmail.com  
info@aziendabonomopantelleria.it | www.aziendabonomopantelleria.it



Passito "Alcova", Coste di Ghirlanda - ph. Giuseppe Caruso



che, oltre ad essere un nome storico dei capperi di Pantelleria, produce vini e passiti sull'isola.

Il **Passito Don Pietro** e il bianco secco da uve zibibbo **Donna Elisa**, sono etichette di sicura garanzia. **Emanuela**, è oggi alla guida di un'azienda che trasforma anche i prodotti del suo orto, coltivati in agricoltura biologica. Proseguendo idealmente verso l'interno, ci si dirige verso piana **Ghirlanda** dove ha sede la cantina **Coste di Ghirlanda**, nata dall'iniziativa di **Giulia Pazienza**, abruzzese innamorata di Pantelleria, del buon vino (sempre!) e del Passito dolce naturale. In relax sorseggiare il bianco **Jardinu** e il **Passito Alcova**, in attesa di assaporare la cucina del raffinato **bistrot L'Officina**, è un privilegio da prendersi con largo anticipo, visto che bisogna prenotare. Da Ghirlanda pas-

sando per **Tracino**, si arriva a **Khamma**, per trovare **Donnafugata**. La visita dei vigneti e della cantina di vinificazione insieme al **Giardino Pantesco del FAI** che custodisce un secolare albero di arancio, è il preludio ad una degustazione ricca di fascino e conoscenza, dove protagonista è il pluripremiato **Ben Ryè**, un'icona del vino italiano nel mondo. Con questo vino **Giacomo Rallo**, fondatore dell'azienda, ha saputo realizzare il suo sogno nascosto: ridefinire il concetto stesso del vino Passito a Pantelleria. L'anima contadina dell'isola si manifesta in tutto il suo orgoglio nelle contrade più interne. A **Mueggen**, c'è una storia di amore ostinato e di rispetto che, per chi ama il vino e il suo mondo, non può prescindere di conoscere. **Salvatore Murana**, storico vignaiolo da generazioni, produce vini secchi e



Degustazione passito, Cantina Basile - ph. Giuseppe Caruso



magnifici passiti. Salvatore Murana è persona profonda e di ricchissima umanità. Ascoltarlo sorseggiando il suo prediletto **Creato**, è un viaggio nel viaggio.

A **Bukkuram**, altra storica contrada contadina, si possono scoprire i vini del vulcanico **Fabrizio Basile** che con la moglie **Simona**, guida questa piccola ma sor-

prendente cantina. I vini sono coerenti e decisi come il suo artefice. Esprimono identità, ricerca ed esaltazione enoica. Scoprite il **Sora Luna** per l'intensità e la persistenza gusto olfattiva, davvero moderna, e il passito **Prescelto**, esiste solo in poche bottiglie e solo quando Fabrizio ne riconosce i presupposti, a vendemmia av-

**DONNAFUGATA®**

Visita Donnafugata  
a Pantelleria

visit.donnafugata.it



Prenota online!  
Book online!

Vigneti e cantine  
Vineyards and cellars

Contrada Khamma fuori 6  
Tel. +39 0923 915 649  
+39 335 624 2563  
visitare.pantelleria@donnafugata.it

venuta. Poco distante, un'altra cantina storica di Pantelleria: **Marco De Bartoli**, l'azienda fondata da uno dei signori del vino di Sicilia e, oggi, guidata dai figli **Sebastiano** e **Gipi** che, spesso, sono anche loro ad accogliere in azienda fan e consumatori. Il **Bukkuram Padre della Vigna**, il loro passito più famoso conosciuto in tutto il mondo, è puro rapimento, ma eccitante anche l'incontro con lo zibibbo secco **Interger**, un vino naturale che affina in anfora di terracotta. Spostandoci verso la strada perimetrale si passa da **Kazzen**, altra contrada con nome di chiara origine araba, dove si trova la cantina **Vinisola**. **Francesco Rizzo**, manager di aziende multinazionali, poco più di un lustro fa, non ha resistito al richiamo della sua Pantelleria, per coltivare la propria passione per il vino, insieme ad altri storici amici panteschi. Qui ol-

### L'enoturismo a Pantelleria

In campagna, lungo stradelle più interne, tra terrazzamenti, muretti a secco e dammusi, una rete di piccole e medie cantine, riceve, racconta e fa degustare i vini che produce. Se potete, in periodo di vendemmia, chiedete di assaggiare qualche acino di Zibibbo, direttamente dalla pianta. Scoprirete un universo sensoriale già nella croccantezza della buccia dell'acino e nella succosità della polpa e potrete capire l'intensità e l'integrità di una materia prima inimitabile e preziosa.

tre ai vini bianchi e all'immane pasito, è possibile assaggiare lo **Shalai**, il primo vino spumante prodotto nell'isola con uve di Zibibbo. Bollicine che hanno eletto l'identità aromatica del vitigno come elemento distintivo. Riprendendo la perimetrale, in contrada **Mursia**, famosa per i siti archeologici e le testimonianze della straordinaria civiltà dei **Sesi**, c'è poi la storica **Cantina Carlo Pellegrino** fondata nel 1880, il maggiore produttore dell'isola. Le degustazioni sono centrate su una gamma di vini che hanno raccontato Pantelleria nel mondo. Il bianco più famoso è il fragrante **Gibelé**, un seduttore nato e, tra i vini passiti, spicca il mitico **Nes**, vertice della piramide qualitativa di Pellegrino sull'isola.



1. Vini cantine Marco De Bartoli; 2. Tenute di Cantina Carlo Pellegrino; 3. "Shalai" vino spumante, Vinisola - ph. Giuseppe Caruso



**AZIENDA LEADER  
DEL SETTORE IN ITALIA**

**GARANZIA DI QUALITÀ IGP**



**Cooperativa Agricola Produttori Capperi**

*“Ed anzi è proprio l'Italia che vanta i migliori capperi del mondo: sono quelli dell'isola di Pantelleria, dove oltre a crescere splendidi allo stato spontaneo, i capperi vengono coltivati su ampia scala”*

**Carlo Volontè** - “Ricette Pratiche”

Cooperativa Agricola Produttori Capperi

Via Capperi, 11 - C.da Scauri Basso - 91017 Pantelleria (TP) - +39 0923 916079 - 0923 918311  
info@capperipantelleria.com - capperi@pantelleria.com - www.capperipantelleria.com