

Pantelleria, la “Perla Nera”, è un nero scoglio vulcanico di 84 km quadrati per poco meno di ottomila abitanti che si erge maestoso in mezzo al Mediterraneo, più vicina all’Africa, visibile a occhio nudo, che all’Italia.

La mia Pantelleria

massimo lanza
foto **giuseppe caruso**

Un’isola abitata sin dalla preistoria che con la natura ha sempre dovuto lottare: l’ultima eruzione è del 1891 ma, silente il vulcano, il flagello peggiore continua a essere il vento che qui raggiunge velocità altissime e dura per settimane prima di placarsi. A Pantelleria l’uomo si è sempre dovuto misurare con la furia degli elementi, tanto da doversi ingegnare per renderla vivibile e poterla coltivare: con le pietre laviche tolte dai campi per bonificarli dopo le eruzioni si costruivano i tipici muretti a secco e le case, i dammusi, come li chiamano qui, che hanno i tetti fatti in modo da raccogliere l’acqua piovana e convogliarla nelle cisterne, e anche i giardini panteschi, delle torri a cielo aperto con mura spesse oltre il metro e mezzo che servivano al tempo stesso a riparare i fiori e poi i frutti degli agrumi dal vento e dal freddo durante l’inverno e dal caldo durante l’estate,

una serra ante litteram, pare addirittura ideata dai sumeri. La vite veniva e viene allevata ad alberello basso scavando delle conche per riparala dal vento e gli olivi piegati e potati più bassi possibile, tanto da sembrare dei grandi bonsai. Non a caso da qualche anno l’Unesco ha riconosciuto il metodo della coltivazione ad alberello pantesco “Patrimonio Mondiale dell’Umanità”. Così, da sempre, l’agricoltura e la viticoltura in particolare hanno occupato un posto importante nell’economia pantesca, basti pensare che sino a fine anni Settanta erano più di quattromila gli ettari vitati sull’isola, quasi tutti a Zibibbo ovvero Moscato d’Alessandria, mentre adesso sono ridotti a poco più di 400 e le cantine che imbottigliano sono poco più d’una dozzina. Varie le ragioni di quest’abbandono repentino della viticoltura, la principale da addebitarsi sicuramente alle dinamiche della GDO: una volta lo Zibibbo pantesco arrivava in tutti i mercati alimentari d’Italia ed era rinomato per la sua bontà come uva da tavola, pian piano nel tempo è stato però sostituito da altre varietà più

resistenti sugli scaffali e meno costose. La seconda concausa è invece legata al consumo d’uva passa, infatti sino a qualche decennio fa lo Zibibbo passito la faceva da padrone nelle indu-

strie dolciarie d’ogni dove, ma aveva un difetto, i vinaccioli, e anche in questo caso lo Zibibbo venne rapidamente sostituito, a discapito della qualità, da altre varietà apirene molto più semplici da utilizzare. Infine – e siamo ai giorni nostri – la crisi che

nell’ultimo decennio ha interressato in tutto il mondo la produzione dei vini dolci e il drastico calo del loro consumo non ha risparmiato Pantelleria, dove cantine anche molto grandi hanno chiuso i battenti, mentre altre si sono dovute ridimensionare. Il nostro giro tra le cantine pantesche non può che iniziare con un tour tra i vigneti di zi-

bibbo con Antonio Rallo, coi suoi circa 70 ettari sparsi su 14 differenti contrade, Donnafugata, azienda fondata da suo padre Giacomo, è sicuramente la più grande dell’isola per ettari vitati di proprietà. La cantina di contrada Khamma è un piccolo gioiello di tecnologia immerso tra i vigneti. Il Ben Ryè, interamente prodotto a Pantelleria, è diventato col Mil-leunanotte il vino simbolo dell’azienda, un gioiellino arrivato adesso a circa 80mila bottiglie di produzione media annua che si esauriscono in un paio di mesi. Il Ben Ryè ’16 è la sintesi di un lunghissimo lavoro che comincia in vigna, passa attraverso la selezione dei migliori

grappoli delle diverse contrade, la valutazione in base all’andamento meteorologico di quali appassire e infine la scelta del taglio migliore per trovare il giusto equilibrio per il vino finale. Un mosaico con migliaia di tessere, più che un vino. Buonissimo anche il Lighea ’18, che profuma d’estate, frutta esotica e fiori d’agrumi, fresco appe-

diretta di Josephine Despagne, gentildonna francese, figlia dell’enotecnico di Sauternes Oscar Pierre Despagne, moglie di Carlo Pellegrino, la prima di una serie di donne della famiglia a occuparsi in prima persona della cantina. Sono Caterina e Benedetto a spiegarci come la Pellegrino, pur essendo

na venato da una leggerissima sapidità in bocca. Per capire la difficoltà di coltivare la vite a Pantelleria vi basti sapere che nei 70 ettari di vigneto ci sono ben 42 chilometri dei classici muretti a secco che fanno da confine e riparo tra una vigna e l’altra, che tradotto significa che si fa tutto manualmente. La nostra prossima tappa è la Pellegrino, brand storico fondato a Marsala nel 1880 dal notaio Carlo Pellegrino e ancora di proprietà degli eredi, attualmente la cantina con la più vasta produzione sull’isola. Qui incontriamo Benedetto Renda e la moglie Caterina Tumbarello, rispettivamente AD e azionista di maggioranza nonché responsabile della comunicazione di questa cantina nata in terraferma ma da sempre con solide radici sull’isola. Caterina è nipote

una SpA privata, di fatto a Pantelleria funziona molto bene come una cantina sociale, infatti i loro vigneti di proprietà sull’isola sono pochissimi, ma sono ben 320 i conferitori per un totale di 300 ettari di vigneto. La Pellegrino, attraverso un team di enologi e agronomi capitanato da Nicolò Poma, iso-

lano doc, segue per tutto l’anno i produttori in modo da avere sempre un controllo sulla qualità e sulle rese, oltre naturalmente a fornire loro un valido supporto tecnico e agronomico. Di livello tutta la produzione, in particolare il Passito di Pantelleria Nes’17, straordinario per complessità e ampiezza al naso, setoso, fresco e di notevole persistenza aromatica in bocca. Molto piacevole anche lo Zibibbo secco ’18, vino ancora senza un nome, è la prima annata, ma dalle notevoli potenzialità, pieno ed elegante al naso, fresco e ben equilibrato in bocca tra frutto e acidità. La cantina di Fabrizio Basile, uno dei vignaioli più attenti e attivi dell’isola, è invece molto più giovane, appena 15 anni e si trova in contrada Bukkuram. Lui e la moglie Simona seguono personalmente tutte le fasi della produzione, sia in vigna che in cantina. I vigneti, sparsi in 4 differenti contrade - Scirafi, Sateria, Scauro e Bukkuram - sono tutti coltivati col sistema dell’alberello pantesco e nel massimo rispetto dell’ambiente. Ottimo il Passito di Pantelleria Shamira ’14, dai profumi di frutta esotica matura, bucce d’agrumi candite e ritorni balsamici d’erbe mediterranee, piacevolissimo il sorso, in buon equilibrio tra freschezza e sapidità e il frutto pieno e dolce, ma senza sbavature. Piacevolissimo pure lo Zibibbo secco Sora Luna ’18, dai toni di lavanda, rosa tea e frutti gialli al naso, fresco e ben distribuito in bocca. Se vi capitasse di passare a trovarlo, fermatevi a pranzo da

lui, è un cuoco eccezionale. La cantina fondata da Marco De Bartoli, adesso condotta dal figlio Sebastiano, è una di quelle che ha fatto la storia enologica di Pantelleria e non solo: i raffinati vini di De Bartoli avevano e hanno estimatori in tutto il mondo, sia quelli prodotti a Marsala che quelli prodotti sull'isola in contrada Bukkuram, Cufurà e Ghirlanda. La storia della cantina inizia in contrada Bukkuram negli anni Ottanta, quando Marco De Bartoli riadatta a cantina un dammuso settecentesco e sempre qui nel 1984 mette in bottiglia il suo primo Passito di Pantelleria, che chiamerà appunto Bukkuram. Sempre lui ha l'intuizione qualche anno dopo d'imbottigliare uno Zibibbo vinificato secco usando le uve di 2 contrade più a nord e quindi più fresche, Cufurà e Ghirlanda, capace di tenere

alti i valori d'acidità e più bassi alcol e zuccheri, era il 1989 e nasceva PietraNera. E se il Passito di Pantelleria Bukkuram Padre della Vigna '12 è un monumento allo Zibibbo e Pantelleria, il Passito Bukkuram Sole di Agosto '17 dimostra anch'esso gran complessità olfattiva e un notevole equilibrio tra acidità e dolcezza. Le uve vengono dagli stessi 5 ettari di vigna di fronte la cantina che guardano verso il mare, la differenza sta nel fatto che il Padre della Vigna si fa solo nelle annate migliori e la parate delle uve appassita, circa il 50% essicca esclusivamente al sole, mentre l'altra metà viene lasciata a surmaturare in pianta. Da Bukkuram ci spostiamo invece in una delle poche zone dell'isola da cui non si vede il mare, in contrada Ghirlanda, dove ci sono i vigneti di Giulia Paziienza, dinamica imprenditrice d'origine abruzzese, che a Pantelleria ci vive e insieme alla cantina ha aperto anche un bellissi-

mo resort e un ristorante. La cantina si chiama Coste Ghirlanda e con l'aiuto di un valente tecnico come Lorenzo Landi produce vini di straordinaria eleganza e territorialità. 11 gli ettari vitati, 7 a Ghirlanda e 4 a Montagnola. Proprio in mezzo alle vigne di Ghirlanda c'è il bellissimo open space dell'Officina, il bistrot della tenuta, al tramonto lo spettacolo del sole che arrossa le vigne è fantastico e rende ancor più buono il Silenzio '17, Zibibbo vinificato secco dalle suadenti note d'albicocca, agrumi, zagara e anice su un fondo minerale, mentre il sorso, sapido, spesso ma ben vitalizzato da una fresca sorgente acida si presta bene anche per qualche anno d'invecchiamento. La piccola ma attrezzatissima cantina di Emanuela Bonolanda, dove ci sono i vigneti di Giulia Paziienza, dinamica imprenditrice d'origine abruzzese, che a Pantelleria ci vive e insieme alla cantina ha aperto anche un bellissi-

mo resort e un ristorante. La cantina si chiama Coste Ghirlanda e con l'aiuto di un valente tecnico come Lorenzo Landi produce vini di straordinaria eleganza e territorialità. 11 gli ettari vitati, 7 a Ghirlanda e 4 a Montagnola. Proprio in mezzo alle vigne di Ghirlanda c'è il bellissimo open space dell'Officina, il bistrot della tenuta, al tramonto lo spettacolo del sole che arrossa le vigne è fantastico e rende ancor più buono il Silenzio '17, Zibibbo vinificato secco dalle suadenti note d'albicocca, agrumi, zagara e anice su un fondo minerale, mentre il sorso, sapido, spesso ma ben vitalizzato da una fresca sorgente acida si presta bene anche per qualche anno d'invecchiamento. La piccola ma attrezzatissima cantina di Emanuela Bonolanda, dove ci sono i vigneti di Giulia Paziienza, dinamica imprenditrice d'origine abruzzese, che a Pantelleria ci vive e insieme alla cantina ha aperto anche un bellissi-

a esprimersi. I Murana, con Salvatore siamo alla sesta generazione di vignaioli, a Pantelleria possiedono 17 ettari di vigneti nelle contrade di Martingana, Gadir, Mueggen, Khamma, Coste, Ghirlanda e Barone, vigne vinificate una a una in maniera da avere un vino per ogni espressione di territorio. Salvatore, oltre a produrre ottimi vini, da qualche anno con la figlia, che se ne occupa in prima persona, ha aperto 2 attività di ristorazione a Pantelleria, un ristorante vero e proprio a Mueggen e un punto di ristoro, una sorta di wine bar, a Gadir, proprio sopra il porto, l'Isola nell'Isola, come ama ripetere parlando delle sue attività che molto francamente vi consigliamo, visto che tutti i prodotti agricoli provengono dai terreni coltivati biologicamente da Salvatore e dalla sua famiglia. L'ultima tappa del nostro viaggio ci porta da Francesco Rizzo, uno dei soci di Vinisola, ex manager finanziario che, innamoratosi dell'isola, ha lasciato il suo lavoro e le nebbie milanesi per trasferirsi qui a produrre vino, una decina gli ettari vitati di questa piccola realtà nelle contrade di Rekhale, Scauri, Serraglia, Gibiuna, Ghirlanda, Campobello e Khamma. Molto interessante tutta la produzione, dal Passito di Pantelleria Arbaria '16, elegante nell'espressione olfattiva tra note d'agrumi e albicocca candita, frutta secca e alghe marine, sontuoso il sorso, sapido, pieno e dotato di un lunghissimo finale. Molto buono anche l'A'mmare '11, Zibibbo secco in stile ossidativo dai profumi raffinati d'erbe mediterranee



Giacomo Rallo, fondatore di Donnafugata

e balsamiche, ma anche miele e spezie dolci, teso, persistente il sorso ancora ben sostenuto da una sapida acidità, una vera rivelazione. In conclusione possiamo dire che, nonostante le recenti vicissitudini, l'enologia pantese è viva e in ripresa, il binomio col turismo comincia a funzionare bene e molte cantine, oltre alle classiche degustazioni, offrono anche altri servizi come ristorazione e ospitalità. La decisione dello scorso giugno, da parte del Consorzio di Tutela, di dare il via libera ai produttori di Pantelleria per poter utilizzare (volontariamente) la menzione geografica più ampia "Sicilia", in aggiunta alla denominazione "Pantelleria Doc", va nella giusta direzione, chechché ne dicano il Sindaco e il Consiglio Comunale di Pantelleria che, appresa la notizia, hanno chiesto le dimissioni del CdA del Consorzio, Presidente in testa. Probabilmente ai politici non appare chiaro che in un settore globale come quello del vino associare al brand Pantelleria, prestigioso sì, ma sconosciuto ai più, persino in Italia, un marchio territoriale forte come "Sicilia", uno dei più conosciuti al mondo, addirittura per il sito www.wineintelligence.com tra i primi 10 per i consumatori

regolari di vino, non può che rafforzare e dare una precisa e immediata identità territoriale ai vini dell'isola. Per non parlare dei vantaggi economici, aderendo infatti alla Doc Sicilia i produttori panteschi potranno accedere a un più ampio budget per la promozione dei loro vini, rispetto a quello che può mettere in campo il consorzio locale. Per affrontare meglio il mercato infine anche a Pantelleria bisogna che i produttori comincino a diversificare in maniera seria la produzione, ancora troppo legata al Passito. Alle Eolie ci hanno pensato per tempo e in questi ultimi 10 anni le cantine locali hanno letteralmente invertito le percentuali di produzione tra vini secchi e vini dolci, che adesso è al 70% a favore dei primi e le cantine hanno così trovato nuovi clienti e mercati, tornando a investire in cantina e aumentando le superfici vitate, così sono persino aumentati i produttori. Quella dei vini dolci è

una tipologia che ormai da una decina d'anni registra un crollo dei consumi, basti pensare alla crisi che sta attraversando persino una regione simbolo come Sautesnes, dove ormai tutti per uscire dallo stallo hanno cominciato a produrre vini secchi, persino un mito come Château d'Yquem. Il Passito di Pantelleria è un gran vino e deve restare la punta di diamante della produzione pantese ma, forti di un vitigno che a Pantelleria trova il suo massimo apice d'espressione territoriale, i produttori panteschi, a nostro avviso, possono, diversificando anche nei numeri la produzione, mettere in moto un circuito virtuoso per aumentare la produzione complessiva di vino nella loro bellissima isola, creando nel contempo nuove opportunità occupazionali e d'investimento.

Fabrizio Basile, produttore dell'omonima Cantina

