PANTELLERIA

VINET
som blev ett VÄRLDSARV

Om man vill göra livet lätt för sig så ska man inte odla vin på Pantelleria. Druvorna måste ha vindskydd och odlingar har förstörts av anlagda bränder. Dessutom äter de många kaninerna på ön gärna upp druvorna. Fotografen Bruno Ehrs och vinskribenten Peter Loewe har besökt starka och hemliga Pantelleria.

TEXT **PETER LOEWE** | FOTO **BRUNO EHRS**

Det är den unika odlingsmetoden – vinrankan är låg och växer i en skyddad grop – som gjort att UNESCO har utnämnt Pantellerias vin till ett världsarv. Överallt på ön kantas vinodlingarna av stenmurar. »

Det är sensommar på denna så speciella italienska ö. Ingenstans i Europa är Afrika närmare än på Pantelleria. En klar morgon kan man vid horisonten tydligt skymta Tunisien som endast ligger på 70 kilometers avstånd.

Kring vinkällaren i orten Khamma står en raffinerad doft av russin från de hundratals lådor försedda med metallnät, på vilka de gröna druvorna får torka under sol och senare i skugga. Processen tar ungefär tre veckor. Vädret kontrolleras extra noga. De skördade druvorna får inte utsättas varken för fukt och ännu mindre regn – vilket är högst osannolikt! – för då möglar de. Detta är en muskatdruva med hög sockerhalt som här kallas zibbibo, ett arabiskt ord som betyder just torkade druvor.

Vinarbetaren Liborio Magnasco sticker näsan i det smala glaset med bärnstensfärgat vin. Han ler lyckligt när han analyserat doften och sedan smakat på den nya årgången av Donnafugatas dessertvin passito di Pantelleria. Perfekt, skrattar han.

Ansvariga José Rallo som också är vinets önolog kommer regelbundet till Pantelleria, men är bosatt på Sicilien där vinhuset Donnafugata har sina största odlingar. På Pantelleria har de 68 hektar där detta dessertvin framställs, vilket gör dem absolut störst. De flesta av öns odlingar omfattar bara några enstaka hektar.

Öns odlingar är hårt drabbade av torkan. Under 2016 regnade det ytterst lite även under vintern. 2017 var likadant och under sommaren 2017 slogs alla värmerekord.

– Normalt så gör vi 80 000 flaskor passito (75 ml). Under 2016 endast 50 000. Bortfallet är stort, men att beskära hårt är den enda möjligheten. I annat fall riskerar hela vinrankan att dö, säger José Rallo.

Ben Rye, på arabiska ”Bent el Riah” som vinet heter, betyder ”vindens dotter”. Vind och stark blåst är något som karaktäriserar denna ö. Under tidiga våren måste man sätta ut vindskärmar gjorda av vass för att skydda vinrankorna som är särskilt känsliga under blomningen.

Odlingsmetoden kallas alberello pantesco. Vinrankan planteras och beskärs som en buske. På Pantelleria har man varit tvungen att anpassa tekniken till det extrema klimatet. Vinet planteras i en ganska ordentlig grop och beskärs för att växa horisontalt, ungefär som små vinpinande martallar. Detta är denna unika odlingsmetod som Unesco har prisat och som gjorde att Pantelleria 2014 blev ett världsarv. Det enda hittills med direkt anknytning till vin.

Donnafugata framställer vinet Ben Rye enligt en alldeles egen metod, där man använder såväl torkade druvor som nypressad vinmust. I augusti

Passito di Pantelleria: en ren njutning, där en raffinerad sötma möter dofter av torkad frukt och öns macchiavegetation med vilda örter. Vinarbetaren Liborio Magnasco kontrollerar doft och smak under total tystnad.

TIPS PÅ VÄGEN

Bil behövs för att se ön som är ganska stor. Går att hyra i hamnen eller på flygplatsen. Policardo
Mer info: **autonoleggio-pantelleria.it**

Har man inte båt är det ont om stränder. Lido Shurhug har stolar och parasoller. Går även att äta här. Enkelt ställe nedanför Suvaki där vägen går intill havet.

Torrsaltad kapris är det bästa du kan köpa med dig hem. Finns även som kaprisbär "cucunci". Fast en kapris är en knopp och inte ett bär, om man skall vara noggrann.
Mer info: **aziendabono-mopantelleria.it**

En strålande glad José Rallo håller korgen med årets perfekt mogna och söta muskatdruvor.

»Vi gör bara en jäsning. Något som är mycket viktigt för att bevara vinets friskhet och alla aromer«

börjar skörden av de druvor som torkas på nät. En knapp månad senare sker en andra skörd som pressas. Musten hålls kyld innan alla druvor är pressade. Under tiden rensar man och tillsätter de torkade druvorna. För varje hektoliter must så sätter man till 70 kilo torkade druvor i två omgångar. Jäsningen börjar vid en låg temperatur på 16-17 grader och kan pågå i upp till en månad.

– Vi gör bara en jäsning. Något som är mycket viktigt för att på så sätt bevara vinets friskhet och alla aromer.

José Rallo tillägger att de torkade druvorna inte har stekts av solen. Det finns ingen bränd ton i dessa russin. Tvärtom finns det kvar vätska inne i druvan som avger socker, arom och syra. Det färdiga vinet har en naturlig alkoholhalt på 14,5 procent.

När vinet är nygjort doftar det färsk frukt som aprikos och persika, men i takt med att det lagras övergår det i torkad frukt som dadlar och fikon. Den varsamma jäsningen gör också att man finner noter av Medelhavets macchiavegetation med inslag av rosmarin och salvia.

För trots att Ben Rye normalt borde definieras som ett dessertvin så kan det väl matcha även gåslever, gorgonzola eller salt torkad tonfiskrom, bottarga som den heter i Italien. Fast vinet är magiskt att dricka som det är, en meditation över skapelsens smaker.

Vi åker en tur och ser på några odlingar. I inlandet ser vi hur öns höga berg helt har terrasserats med stenmurar "a secco", det vill säga utan murbruk. Jag försöker räkna bergets många murar flera gånger, men kommer hela tiden av mig. Efter flera försök är jag dock säker på att de är fler än 40 stycken.

– Vi har inte några maskiner till hjälp på Pantelleria. Det skulle inte gå. Men om vi inte fortsatte odla och underhålla skulle en omfattande jorderosion ta över. Våra små vingårdar är absolut nödvändiga för att landskapet skall förbli intakt, betonar José Rallo.

Att det överhuvudtaget går att odla här utan vatten är tack vare de stora temperaturskillnaderna mellan dag och natt. Trots att solen steker, behöver man inte gräva särskilt djupt för att hitta fuktig jord. Jordmånen är vulkanisk. Det senaste vulkanutbrottet ägde rum så sent som i slutet på 1800-talet.

Vid Punta Carace nära viken Gadir ligger vinodlingarna direkt intill havet. Den smala vägen förefaller störta rakt ner mot det mörkblå havet, men när vi kommer närmare ser vi hårnålskurvorna där vi kör förbi villor vars elegans vi bara kan ana tack vare skymten av höga främmande barrträd som någon

Giulia Pazienzas är fastighets- och finanskvinnan som gav sig in i vinbrasnchen. Här på Pazienzas odlingar på slätten Ghirlanda.

forslat hit för anlägga en exotisk trädgård.

Pantelleria är en märklig ö som under högsäsong förefaller hysa fler milanesare än sicilianare. Här huserar kända arkitekter och fotografer som Massimiliano Fuksas och Fabrizio Ferri. Modeskaparen Giorgio Armani har bidragit till att göra ön känd. Han lät slå ihop flera av de gamla stenhusen kallade dammusi – med kupade dubbelskaliga tak, för att samla upp allt regnvatten och för att värmen inomhus skall stiga och stanna i taket – och fick på så vis en stor privat villa. Den kröntes med otaliga 300-åriga palmer som Armani lät forsla hit för 25 år sedan "eftersom jag är för gammal för att hinna se nya palmer växa upp."

Skådespelaren och före detta modellen Carol Bouquet halkade in i vinbranschen. I många år var hon tillsammans med Gérarde Depardieu som köpte henne en vingård. Paret har separat och nu driver hon ensam gården som producerar passitovin. Sangue d'Oro, gyllene blod, heter hennes vin.

En annan person som gett sig in i öns vin- och hotellbransch är fastighets- och finanskvinnan Giulia Pazienza Gelmetti. Hennes absoluta lyxhotell Sikelia med egen pool, restaurang, spa och otaliga lyxiga sviter har låtit tala om sig. Att checka in här är som att kliva in i Tusen och en natt. Och de flesta gäster verkar inte ha något behov av att gå ut. Kanske är det därför hon kallar det för "luxury retreat".

Giulia Pazienza är uppväxt i Pescara vid Adriatiska havet. Rom är hennes hemstad. I ungdomsåren spelade hon basket med framgång – hon är 1,81 lång! – och värvades till ett lag på Sicilien. Det blev hennes första kontakt med ön som gav mersmak.

ÅKA HIT

Det går inga direktflyg till Pantelleria. Ett alternativ är dock att åka via Palermo, direkt från Stockholm under högsäsong med Norwegian. Eller med Ryanair via Bergamo och vidare med Blue Panorama som flyger till Pantelleria direkt
Mer info: **blue-panorama.com**

Från Palermo går i regel två flyg om dagen till Pantelleria. Samma sak från Trapani, som dock saknar direktförbindelse med Sverige. Alitalia har ett direktflyg till Pantelleria från Rom under högsommaren, det är dyrt. Billigast under högsäsong är Ryanair som har fem dagliga flygningar mellan Rom och Palermo. Vueling har tre flyg om dagen. Under högsäsong går det även en flygbåt dagligen från Trapani. Tar drygt två timmar och kostar 47 euro.
Mer info: **libertylines.it.**

forts.

– Som vuxen kom jag tillbaka hit en helg för att jag var nyfiken. Man hade sagt mig att antingen älskar man den här ön eller så hatar man den. Det tog mig inte lång tid att förstå att jag älskade Pantelleria. Ön har en speciell energi. Det är en vulkan och energin finns kvar i jorden, förklarar hon. Även Giulia är en vulkan som gör tre-fyra saker på en gång. Med sitt långa vita hår och svarta kläder med tajta gymnastikskor får hon mig att tänka på en norna som rymt och tröttnat på att vara en ödesgudinna. Att hon är speciell och låtit tala om sig på Pantelleria är givet. Även när hon går i vingården gnistrar en enorm diamant på ringfingret. På Pantelleria har hon förstås köpt ett privat hus med den bästa havsutsikten.

Hon går ingenstans utan att lasta in sina tre stora gyllengrå weimaranerhundar i jeepen. Men vi får plats ändå när vi åker för att se på hennes elva hektar vinodlingar fördelade på två områden: Montagnole vid havet och Ghirlanda som är en slätt på inlandet. Vid Montagnole släpper hon lös hundarna som rusar runt i vingården och med förtjusning smaskar på druvorna.

Det bergiga landskapet är helt terrasserat för att skapa vinodlingar som samtidigt förhindrar jorderosion.

Öns många vildkaniner är ett betydligt större problem för druvorna. Gårdens arbetare är nu i färd med att montera stängsel kring vinodlingarna.

Första gången som Giulia Pazienza kom till Pantelleria var 2001. Året därpå började hon köpa upp vinodlingar. Det handlar om små åkerlappar som hon med envishet lyckats foga samman. Fast mitt i åkern finns egendomar som man inte vet vem de tillhör. Efter 20 år blir även de hennes, om ingen gör anspråk på dem, enligt italiensk lag.

2008 fick hon hjälp av en producent för att göra sitt första vin. Året därpå kom den första egna årgången av hennes passito som heter Alcova. Det är mörkare och har en påtaglig bronston i färgen. Smaken söt och frisk, men inte lika komplex.. Här tillsätts inga torkade druvor i jäsningen som hos Donnafugata. Giulia gör också ett par vanliga vita viner på muskatdruvor som inte får torka. De heter jardinu (Trädgården) och silenzio (Tystnaden). Som nästan alla på Pantelleria producerar hon kapris, men även frukt och grönsaker.

Slätten Ghirlanda kantas av högt utblommat vildgräs som vajar i vinden. Här har Giulia Pazienza skapat sin restaurang Officina, där de norditalienska VIP-gästerna flockas under några korta intensiva augustiveckor. Här finns också tre dammusi för gäster som bokstavligen vill bo mitt i vinfältet. Ett hus som är särskilt romantiskt har Giulia döpt till Kärlekens dammuso.

Hon liksom många andra producenter på ön hoppas att de skall få använda Unescos världsarvsutnämning i sin marknadsföring. Italiensk byråkrati är långsam. Landets jordbrukdepartement har ännu inte bestämt hur denna utnämning skall få användas. Detta är en absolut nyhet inom vinbranschen, som säkert väcker avund. Det handlar om att ta fram en gemensam etikett som öns producenter kan sätta på flaskan. Att detta inte har skett på tre år beror säkert inte bara på byråkrati.

För Giulia Pazienza som är en liten producent skulle detta vara en hjälp för att komma in på en internationell marknad, där Donnafugata redan finns.

– Marknaden har förstörts av falska viner. Det produceras ”passito liquoroso”, där man sätter till honung och socker till vanligt vin. Klart att en okunnig konsument väljer denna flaska som kostar åtta euro i snabbköpet i stället får vårt vin som kostar oändligt mycket mer.

Efter 15 år på Pantelleria har hon lärt sig enormt mycket om vin. I början när hon kom hit så ville hon ha höga vackra vinrankor. Något som inte kan växa på denna vindpinade ö.

– Om du försöker bekämpa landskapet här så inser du snabbt att det är omöjligt. På Pantelleria vinner alltid naturen. ●

En läcker frittura mista, tallrik med olika sorters friterad fisk. Här på den lilla hamnkrogen La Vela.

BO BRA

Sikelia
sikeliapantelleria.com
Exklusivt boende på vinproducenten Giulia Pazienzas luxery resort med pool och restaurang.

Club Levante
clublevante.com
Hotel med pool och havsutsikt över bukten Cala Levante med den berömda lavaklippan som liknar en elefantsnabel. Perfekt område för dykning. Dubbelrum från 2 300 k.

Bue Marino
Budgetalternativ med utsikt över havet och denna karakteristiska udde, där det går att bada. Dubbelrum lågsäsong från 600 kronor. Ej frukost! Men eget kylskåp på rummet. Nära Pantelleria centrum

ÄTA GOTT

Il principe e il pirata
Punta Karace
Bra familjerestaurang vid havet som drivs av två bröder som definierar sig som prinsen och piraten. Bra fisk, men även gudomliga ravioli med färskost, mynta och sjöborrar. Pastan med en ragu på den smakrika röda fisken scorfano är en läckerhet. Stor vinlista, även rött och flera passito. Mer info: principeepirata.it

La Favarotta
Contrada Khamma
– Favarotta
Öppet dagligen under högsäsong, endast kvällar
Detta är en av öns restauranger som det är ordentligt skyltat till, i annat fall skulle man aldrig hitta hit mitt ute på landet. Rustikt och enkelt. Utöver fisk, underbar vildkanin med passito och rödlök.

La Vela
Contrada Scauri Scalo
Enkel hamnkrog som kvällstid ofta har elegant publik. Öns bästa och färskaste fisk, direkt intill havet.