



# SULL'ISOLA DEL PASSITO

*Una viticoltura eroica risalente agli Arabi. Vigneti curati come giardini che compongono un paesaggio unico e danno un vino inimitabile. Da degustare in cantina, insieme a rossi e bianchi inaspettati*

TESTO DI GIUSEPPE DE BIASI





Un concentrato di storia, natura selvaggia e umana resilienza. Una frase che sintetizza l'essenza di **Pantelleria**, *Bent el-Rhia* ("figlia del vento", come l'avevano denominata gli Arabi), perla nera del Mediterraneo, dal 2014 Patrimonio Immateriale Unesco per le sue viti ad alberello, simbolo vivente di eroica resistenza. La più grande delle isole satelliti della Sicilia è uno scrigno di tesori da scoprire, dagli straordinari frutti della fertile ma ostica terra vulcanica — in primis vino, uva passa, capperi — alle bellezze naturali, storiche e archeologiche condensate in soli 83 chilometri quadrati e incorniciate, fra dammusi e terrazzamenti, da tramonti africani e da un mare blu cobalto.



### Il vignaiolo filosofo e il giardino pantesco

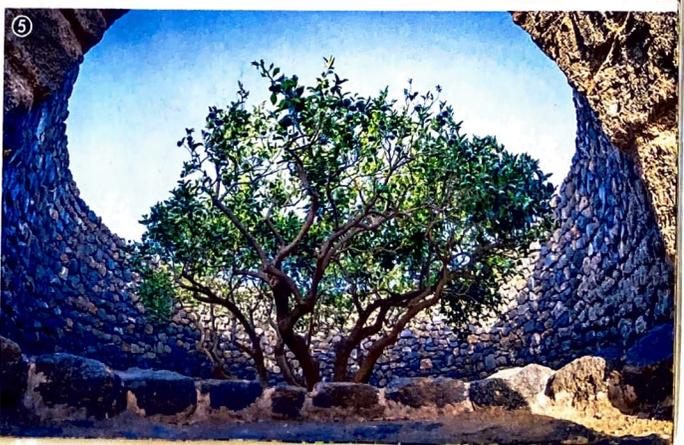
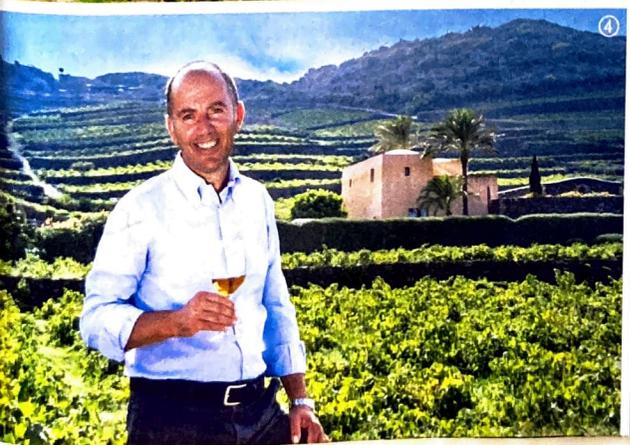
Ambasciatore di Pantelleria nel mondo è il suo inimitabile Zibibbo passito, frutto dei preziosi grappoli lasciati appassire al sole, che danno vita a un nettare difficile da dimenticare. Negli ultimi anni diversi produttori hanno scommesso anche su apprezzate versioni secche (e qualche riuscita bollicina) che, insieme a sperimentazioni in rosso, per mineralità e carattere non hanno nulla da invidiare ai blasonati vini vulcanici etnei.

Il nostro giro enologico dell'isola inizia con un bagno a Cala Levante per ammirare l'Arco

dell'Elefante e il faraglione di Punta Tracino, per poi raggiungere il nume tutelare della viticoltura isolana, **Salvatore Murana**. A Mueggen, il filosofo-viticoltore accoglie gli ospiti nel suo agriturismo affiancato dall'immane giardino pantesco. Fra pomodori al forno e caponata che sembrano provenire da un altro pianeta — piatti preparati in cucina dalla figlia Chiara con ortaggi, conserve, olio extravergine di produzione propria — sfilano le bottiglie che hanno scritto la storia del vino pantesco. Dall'inarrivabile e raro *Creto*, passito annata 1983, al tradizionale Mueggen, fino alla sapida versione secca di *Gadi* e alle bollicine di *Matué*. Il tutto accompagnato dai racconti di un istrione ospitale e generoso. A *Khamma*, sosta obbligata a **Donnafugata**, il

1. Uno scorcio del paesaggio del Parco Nazionale di Pantelleria con vigneti ad alberello: le viti sono piantate in conche di circa 20 centimetri che le proteggono dal vento e trattengono l'acqua.
2. I terreni della cantina Salvatore Murana in località Mueggen.
3. Salvatore Murana durante la vendemmia.
4. Antonio Rallo, a capo della cantina Donnafugata.
5. Il Giardino Pantesco di Donnafugata, donato al Fai dopo un accurato restauro.

**Pagina accanto.** L'Arco dell'Elefante, lungo la costa orientale dell'isola, vicino a Cala Levante.



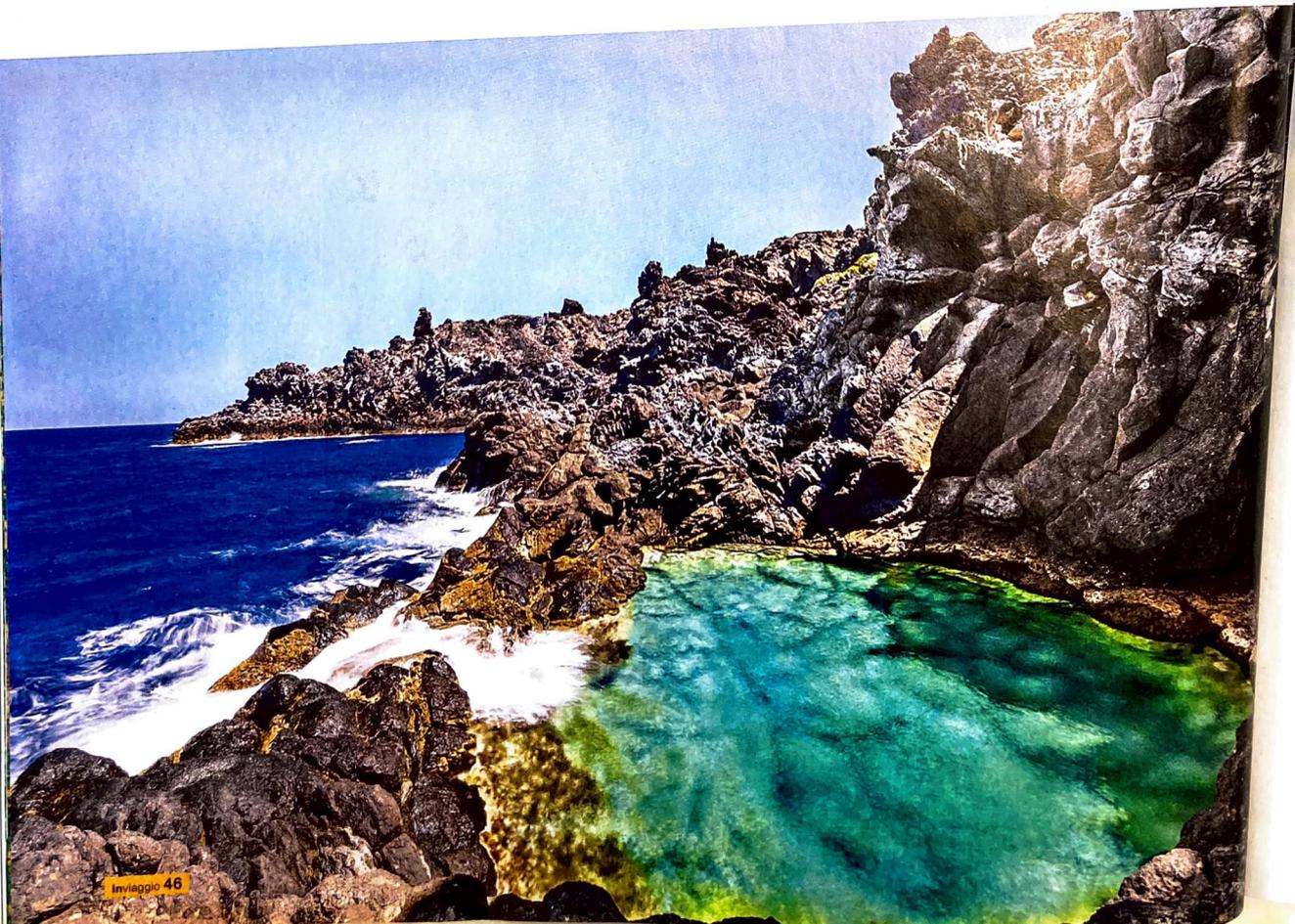
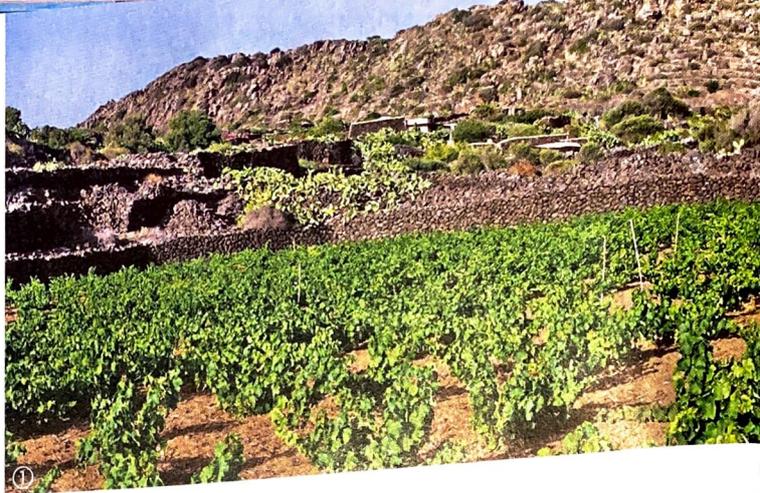
gioiello isolano della famiglia Rallo, con vigneti curati come il giardino di casa, attenzione maniacale ai processi produttivi e l'imponente Giardino Pantesco restaurato e donato al Fai. È lo sfondo dal quale nasce il Ben Ryé, il sovrano delle guide enologiche, un passito che dal suo esordio è il benchmark indiscusso della categoria.

### Terme e immersioni fra un passito e l'altro

Risalendo la Perimetrale, a Gadir dalla strada si intravedono i danni dell'ultimo incendio che ha lambito anche la villa di Giorgio Armani, habitué dell'isola, cui si deve la ristrutturazione di buona parte dello Scalo delle Anguille. Nel porticciolo si trova una comoda vasca termale alimentata da una sorgente sotterranea, oltre al **Dive X Active Sport** per prenotare escursioni subacquee. Facciamo una deviazione verso il faro di Punta Spadillo per ammirare il panorama sulla costa orientale e visitare il **Museo Geonaturalistico** oppure per affrontare la scarpinata (impegnativa) verso il suggestivo Laghetto delle Ondine; e poi rotta verso il meraviglioso Specchio di Venere, una conca vulcanica alimentata da tre sorgenti, con acqua a temperatura corporea dove i fanghi termali ricchi di zolfo, potassio e sodio sono un toccasana per la pelle. La tappa successiva ci porta da **Minardi**, cantina

fondata nel 1940 e appartenente alla ristretta cerchia di quelle che svolgono sull'isola tutto il processo produttivo. Nel bel patio fronte cantina, Francesca concede ai visitatori con ben cinque referenze, fra cui spiccano l'intenso passito Karuscia e il bianco Leukòs, sapido e beverino. Riprendendo la Perimetrale, si scende alla Cala del Bue Marino e poi si punta al capoluogo per ammirare il Castello (aperto solo per manifestazioni) e concedersi una sosta golosa con un bacio pantesco. Al porto si possono anche noleggiare barche per giri dell'isola. Appena fuori dal paese incrociamo la nuova cantina di **Pellegrino 1880**: un bell'edificio ristrutturato, a ridosso del mare, con spazio degustazione, terrazza e cantina

1. I vigneti dell'azienda agricola Antonio Gabriele, nella zona nordoccidentale dell'isola: qui si estende il Parco Archeologico dei Sesi, istituito nel 2018.
2. Sempre da Gabriele, le uve Zibibbo messe al sole ad appassire per la produzione del passito.
3. Pausa nelle vigne dell'azienda Pellegrino 1880, fondata a Marsala e dal 1992 presente anche a Pantelleria, sul versante nordoccidentale dell'isola.
4. Vendemmia a mano nelle vigne della cantina Minardi. Sotto. Il Laghetto delle Ondine, piscina di acqua salata tra Punta Spadillo e Cala Cinque Denti.



con percorso ben illustrato da tabelloni esplicativi. L'expertise di famiglia sul Marsala ha portato Benedetto Renda, presidente dell'azienda nonché del Consorzio di Tutela dei vini Doc Pantelleria, a investire anche garantendo l'acquisto delle uve ai piccoli produttori e creando etichette di livello come il Nes, passito Oscar del Vino 2022 di Bibenda, e l'Ilesi, bianco strutturato ed elegante. La piccola azienda di **Antonio Gabriele**, invece, è incastonata nel fascinoso Parco Archeologico dei Sesi, costruzioni megalitiche simili ai nuraghi sardi. Antonio è uno spirito controcorrente capace di innestare nei propri vini (quattro, fra cui un rosso a base Perricone con piccole percentuali di Syrah) tutto il rispetto per la propria terra. Armonico ed elegante il passito Bagghiu, minerale e marino il bianco Don Klocks.

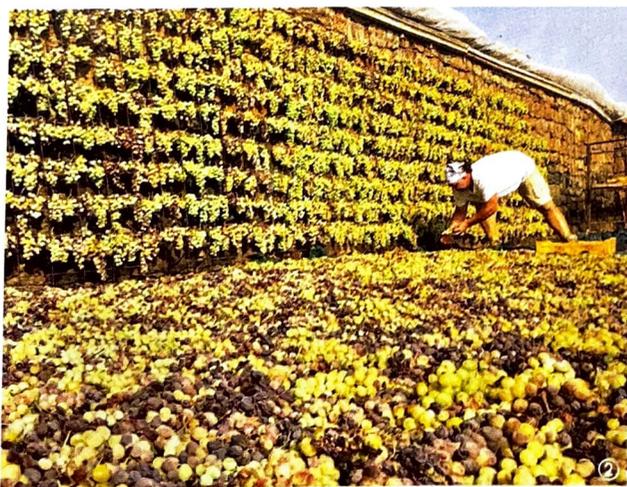
#### Lenologia pantesca tra storia e innovazione

Aperitivo al tramonto o cena romantica allo **Shurhuq**, l'unico vero "lido" dell'isola, poi due visite a Bukkuram, località prediletta dagli Arabi per piantare viti (il toponimo, di origine araba, significa "padre della vigna"). La prima tappa è **Fabrizio Basile**, il Che Guevara della viticoltura pantesca, rivoluzionario e passionale, quanto indomito sperimentatore. Con la moglie Simona accoglie gli enoturisti nel patio



di un'antica falegnameria spagnola ristrutturata. I suoi vini sono schietti, diretti, frutto di un'idea precisa, capace di fotografare nel calice la singola parcella. Come Shamira, passito portabandiera della "tradizione rivisitata", Gran Premio Cervim 2022 al *Mondial des Vins Extremes*. O come il balsamico bianco Sora Luna o ancora il "fuori quota" Selezione 41 2014, un Cabernet Franc che trasuda territorialità e mineralità. Dall'altro lato della strada c'è la tenuta Bukkuram di **Marco De Bartoli**, figura emblematica dell'enologia siciliana, scomparso nel 2011. Oggi i tre figli portano avanti la scommessa iniziata quarant'anni fa nel bel dammuso del '700, dove nascono gemme come il Bukkuram, il passito delle grandi annate, e il Pietranera, l'antesignano

1. Fabrizio Basile, patron dell'omonima azienda vinicola, che gestisce insieme alla moglie Simona.  
 2. Appassimento delle uve nella Cantina Basile.  
 3. Renato, Sebastiano e Giuseppina De Bartoli, titolari della cantina fondata dal padre Marco.  
 4. Salvatore Ferrandes tra le sue vigne di Mueggen.  
 5. Filari ad alberello nel vigneto di De Bartoli.  
**Pagina accanto, in alto.** Il bacino termale Specchio di Venere, a Punta Spadillo.  
**Pagina accanto, in basso.** Il patio dello spazio degustazioni della Cantina Basile, ospitata in un'antica falegnameria spagnola.





1. Le vigne terrazzate dell'Azienda Agricola Emanuela Bonomo a Rekhale, nel Sud dell'isola.
2. Raccolta a mano dei capperi biologici all'Azienda Bonomo.
3. Tavoli con vista al mare al Lido Shurhuq.



dello Zibibbo in versione secca. Aperitivo in uno dei localini del porticciolo di Scauri, poi via verso l'interno per fare una sauna a cielo aperto alla Grotta di Benikulà, o puntare alla Montagna Grande (836 metri) ammirando lungo il percorso le favare, potenti getti di vapore che emergono da spaccature della roccia. A Rekhale l'energia di **Emanuela Bonomo** si applica non solo ai suoi due vini, il ragguardevole passito Don Pietro e il fresco bianco Donna Elisa, ma anche a capperi (*vedere a pag. 52*), uva passa, olio di oliva, origano, frutta e ortaggi, tutti biologici. Paté, conserve e marmellate completano l'offerta. L'ultima tappa è da **Ferrandes**, famiglia di origine spagnola che dal XV secolo coltiva a Mueggen viti, ulivi e capperi. Nell'antico dammuso circondato dai 2 ettari vitati, Salvatore e Dominica ricavano l'opulento passito biologico che porta il nome di famiglia, orgoglioso figlio della loro tenacia. Infine, per i più intraprendenti, il lato meridionale dell'isola offre tre suggestive discese a mare (Cala di Nikà, Martingana e Balata dei Turchi) da dove scrutare le coste tunisine sorseggiando un calice di quello che il guru dell'enologia italiana, Giacomo Tachis, definiva frutto passito di "alberelli di miele che diventa poco a poco ambrosia liquore".

©riproduzione riservata

## INDIRIZZI

### Salvatore Murana

Salita Mueggen 11 ☎ 339 1230220; [vinimurana.it](http://vinimurana.it) Orario: 16-20 su prenotazione. **Prezzi:** degustazione di 5 vini 25 €, cena con 5 piatti abbinati a 5 vini 40 €.

### Donnafugata

Contrada Khamma Fuori 6 ☎ 0923 915649; [donnafugata.it](http://donnafugata.it) Orario: dall'1/6 al 7/10 lun.-sab. 10-13 e 17-20, visite e degustazioni su prenotazione. **Prezzi:** Brunch Pantesco (alle 11) con visita guidata e degustazione di 4 vini (fra cui il Ben Ryé) abbinati a 4 assaggi di cucina isolana 40 €.

### Dive X Active Sport

Cala Gadir ☎ 339 1051878; [pantelleriadiving.it](http://pantelleriadiving.it) **Prezzi:** immersione base da 40 €, noleggio attrezzatura 20 €.

### Museo Geonaturalistico di Punta Spadillo

Punta Spadillo ☎ 0923 569412 (ufficio Parco); [parconazionalepantelleria.it](http://parconazionalepantelleria.it) Orario: 9-12 e 16-19. **Ingresso:** visita guidata gratuita.

### Minardi

Via Campobello 85 ☎ 0923 911160 e 333 1386836; [viniminardi.it](http://viniminardi.it) Orario: degustazione al banco sab.-lun. 10-13 e 14.30-20, mar., mer. e ven. 10-13 e 14.30-18.30, gio. 10-13 e 14.30-19; visita guidata e apericena con 2 vini e stuzzichini mar., mer. e ven. alle 19. **Prezzi:** 25-30 €.

### Pellegrino 1880

Contrada Cuddie Rosse ☎ 0923 719967; [carlopellegrino.it](http://carlopellegrino.it) Orario: visite tutti i giorni su prenotazione

