



Le interviste

di Cristina Gambarini

Pantelleria mon amour Un'isola che attrae e seduce, anche per i vini che lì si producono

È una vera dichiarazione d'amore quella di Antonio Rallo, ad di Donnafugata, per la Perla nera del Mediterraneo, l'isola dove la cantina siciliana produce da uve zibibbo il Ben Ryè, il passito diventato uno dei vini dolci più apprezzati nel mondo

14 ottobre 2024



Antonio Rallo, ph. Fabio Gambina

Antonio Rallo rappresenta la quinta generazione di una importante famiglia del vino e può dire di aver respirato il profumo del mosto sin da bambino. Dopo la maturità al Liceo Scientifico non è stato difficile per lui

scegliere gli studi di agraria e, dopo la laurea e un'esperienza all'estero, nei primi anni Novanta ha iniziato a lavorare a [Donnafugata](#). Oggi, insieme alla sorella José, ne è l'amministratore delegato. In particolare sovrintende alla produzione in tutte le tenute: a Contessa Entellina e Pantelleria, nella Sicilia occidentale, sull'Etna e a Vittoria, in quella orientale.

Qual è la tua zona del vino del cuore?

Sarò di parte, ma devo dire che è Pantelleria.

Perché proprio questa?

Perché qui trovo un equilibrio tra paesaggio naturale e paesaggio agrario, tra natura e lavoro dell'uomo, che mi trasmette un senso di pace, da un lato, e dall'altro lato, di appagamento per tutti i sacrifici che facciamo in questo contesto di viticoltura eroica.

Quando sei stato lì per la prima volta cosa hai provato?

Era la metà degli anni Ottanta, ero ancora un liceale e praticavo vela agonisticamente. Dopo una regata in Finlandia i miei genitori mi fecero rientrare in Italia, direttamente a Pantelleria dove loro erano in vacanza. Arrivai stanchissimo da questo viaggio, visto che Pantelleria non era molto ben collegata. Eppure quella stanchezza la smaltii velocemente, come se l'energia dell'isola – non dimentichiamolo, di origine vulcanica – mi avesse rinfrancato. Da allora è stato amore incondizionato.

Quali sono i vitigni che ami di più qui e perché?

A Pantelleria non possiamo parlare che di Zibibbo che è l'unica varietà che coltiviamo. La cosa straordinaria di questo vitigno è che si tratta di un'ottima uva da tavola di cui sono ghiotto e, *last but not least*, ci permette di produrre vini straordinariamente identitari: il nostro passito Ben Ryé, non potrebbe che nascere lì e in nessun altro posto del mondo.

Ci dici cinque posti che non possiamo perderci venendo qui?

A Pantelleria non ci si può perdere il Lago di Venere incastonato in una sorta di ampio cratere in contrada Bugeber, con le sue acque azzurrissime e i fanghi sulfurei; i percorsi di trekking, come quello che porta al "Bagno asciutto", un'incredibile sauna naturale nella grotta di Benikulà; la Montagna Grande, con la sua pineta e il bosco sempre verde di lecci. E il mare delle magnifiche cale: Cala Tramontana con l'Arco dell'Elefante, Cala Levante, Gadir, Sataria e le acque calde... Abbiamo sfornato le cinque opzioni? Pantelleria è così: generosa!