

| VIAGGI

Come nasce e dove bere il Passito di Pantelleria: dalla vendemmia alle cantine

Le condizioni estreme dell'isola hanno plasmato un metodo secolare di coltivazione della vite riconosciuto Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO nel 2014.

DI SAMANTHA LEAL
PUBBLICATO 25-02-2025





Il metodo di coltivazione della vite a Pantelleria è detto “Alberello Pantesco”, noto anche come vite ad alberello.

| FOTOGRAFIA DI HEMIS, ALAMY STOCK PHOTO

Pantelleria è un'isola relativamente piccola, ma produce un grande vino. Geograficamente più vicina alla Tunisia che alla Sicilia, ha una ricca storia che ha visto il passaggio di diverse culture venute dal mare.

"La storia ha attraversato questo piccolo scoglio che si trova proprio a metà tra i due continenti [Europa e Africa]", dice Dalila Calabrese, consulente di viaggio di Fora che vive a Napoli. Oggi, osserva, l'economia dell'isola è sostenuta in gran parte dalle piantagioni di capperi e dalle aziende vinicole.

La ricca storia di Pantelleria



I vigneti di uva zibibbo, vitigno autoctono di Pantelleria, prosperano nel terreno ricco di minerali dell'isola.

FOTOGRAFIA DI DAVIDE D. PHSTOCK, ALAMY STOCK PHOTO

La posizione strategica di Pantelleria nello Stretto di Sicilia ne ha fatto un avamposto ambito da diverse civiltà nel corso della storia. L'isola fu colonizzata per la prima volta durante il Neolitico, con resti archeologici come i sesi - strutture in pietra che fungevano da cupole funerarie - che suggeriscono una cultura preistorica avanzata. Nel corso dei secoli, molte potenze si sono contese il controllo di quest'isola rocciosa ma preziosa.

Oggi le tracce della storia stratificata di Pantelleria rimangono nell'architettura, nelle pratiche agricole e nella cucina, e alcune parti dell'isola restano in gran parte prive di turismo.

"Quello che trovo affascinante a Pantelleria come in altre isole 'selvagge' d'Italia sono le generazioni più anziane", dice Calabrese. "A Pantelleria si può incontrare una persona di 80 o 90 anni che non ha mai lasciato l'isola e non ha idea di come sia la terraferma. Penso che questo sia qualcosa che raramente si può trovare in luoghi dove l'eccesso di turismo sta prendendo il sopravvento".

Benefici elementari



Il paesaggio a picco sul Mediterraneo di Pantelleria è ideale sia per la viticoltura che per la balneazione.

FOTOGRAFIA DI PATRICIA LECOMTE, HANS LUCAS/REDUX

Le condizioni estreme dell'isola includono luce solare intensa, brezze marine rinfrescanti, venti forti, clima arido e terreno accidentato, sia secco che vulcanico. Questi elementi hanno dato vita a un ambiente sorprendente. Le sorgenti calde naturali e le fumarole rivelano le origini vulcaniche dell'isola, mentre insenature nascoste e scogliere spettacolari incontrano le acque cristalline del Mediterraneo, creando un paesaggio costiero selvaggio da togliere il fiato.

La vegetazione lussureggiante dell'isola contrasta con la roccia lavica scura e, proprio a causa di tutti questi contrasti, le antiche

pratiche agricole sono state adattate alle sfide dell'isola.

I famosi giardini di Pantelleria, caratterizzati da recinti circolari in pietra, proteggono i delicati alberi di agrumi dai venti implacabili, mentre i vigneti di uva zibibbo — il vitigno autoctono di Pantelleria, noto anche come Moscato d'Alessandria — crescono bene sul terreno ricco di minerali dell'isola, noto soprattutto per la produzione di vino passito, un vino dolce da dessert ottenuto, appunto, da uve appassite.

Il processo di coltivazione dell'uva riconosciuto dall'UNESCO

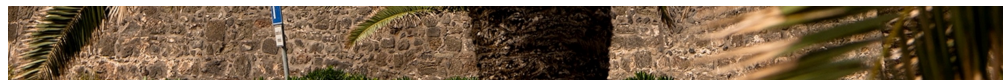




Le uve di zibibbo vengono raccolte e poi messe ad appassire al sole.

FOTOGRAFIA DI GIOVANNI TAGINI, ALAMY STOCK PHOTO





Il Castello Barbacane, noto anche come Castello di Pantelleria, si trova nel cuore dell'isola e ospita un museo.

FOTOGRAFIA DI GREGOR LENGLER, LAIF/REDUX

Il metodo di coltivazione del vino (o meglio, dell'uva) a Pantelleria è chiamato Alberello Pantesco, conosciuto anche come vite ad alberello, un sistema di vite ad alberello basso. Le viti sono potate e coltivate come cespugli bassi, vicino al terreno, in avvallamenti che a volte sono profondi fino a 60 cm. Questo sistema è in uso da secoli e si pensa che sia stato avviato dai Fenici già nell'VIII secolo a.C., quando portarono a Pantelleria l'uva egiziana dello zibibbo.



calabrese e probabilmente uno dei primi coltivi dell'isola / spiega Calabrese.

La pratica dell'Alberello Pantesco protegge le viti dai forti venti dell'isola e trattiene l'umidità nel terreno arido.

"Il terreno vulcanico di Pantelleria — ovvero un terreno sabbioso, dove le radici catturano facilmente l'umidità del suolo - è ricco di minerali, che conferiscono alle uve una mineralità e una salinità particolari", spiega Antonio Rallo, co-CEO ed enologo di Donnafugata, una delle aziende vinicole più importanti che coltivano il vino a Pantelleria. L'azienda, che possiede vigneti anche

in Sicilia - comprese le regioni vicino a Vittoria e all'Etna fino a
Marsala - ha iniziato a coltivare le uve sull'isola utilizzando il

