

Siamo tornati a Pantelleria, grazie a Passitaly, per scoprire un terroir diventato oggi patrimonio dell'Umanità, segnato dal sacrificio di generazioni di panteschi, che ha dato al mondo uno dei suoi vini più preziosi, il Passito

di Alessandra Piubello

< La seconda edizione di Passitaly a Pantelleria fa il punto sulla valorizzazione delle risorse naturali dell'isola, disegnando poi il futuro con progetti innovativi.

Asserzione inconfutabile, emersa dai numerosi incontri in quest'isola di terra: il passito, prodotto tipico di Pantelleria, va indissolubilmente legato al suo paesaggio unico e al peculiare sistema di allevamento ad alberello. Tre elementi indivisibili, che vanno tutelati e conservati.

L'inserimento della vite ad alberello pantesco tra i

beni immateriali diventati Patrimonio dell'Umanità è stato un importante riconoscimento «Ma dobbiamo lottare per mantenerlo nel tempo - afferma il sindaco Salvatore Gabriele - e per dargli ulteriore linfa. Occorre che tutti facciano la loro parte, il nostro futuro passa dalla capacità di esprimere una nuova consapevolezza del valore della nostra identità rurale, culturale e del paesaggio».

Pantelleria può diventare un riferimento per gli studi sui paesaggi del mediterraneo, essendo prati-



UNA PERLA DAL MARE

camente intatta. Bisognerebbe avviare uno studio antropologico sull'agricoltura di Pantelleria, prima che si perdano le ancora integre caratteristiche secolari. Un esempio, è l'itinerario della Strada della vite ad alberello. Un percorso di trentasette chilometri che consente un approfondimento sul territorio, che si snoda tra le varie contrade dell'isola, studiato per far comprendere la ricchezza, la varietà del paesaggio e la peculiarità del sistema vitivinicolo pantesco. L'obiettivo è quello di tesoricizzare il riconoscimento Unesco intercettando una domanda qualificata del turismo d'interesse culturale ed enologico. Salvatore Murana, storico piccolo produttore dell'isola, evoca il mito: «*Il passito è un vino di mitologia e di storia che lascia profumi e sapori unici nella memoria. Produrlo è qualcosa di ancestrale e Pantelleria è molto più di un'isola, è un'oasi in cui gli uomini hanno lavorato duramente, spiutando, per ricavare terra coltivabile. Oggi tutta quella fatica può incantare il mondo*».

Per Giacomo Rallo di Donnafugata, da trent'anni impegnato a produrre sull'isola, il riconoscimento Unesco all'alberello di Pantelleria «*E' la santificazione dell'opera del contadino pantesco nel corso dei secoli. L'attenzione oggi quindi va posta sia alla cultura sia al mercato per comunicare la bontà delle caratteristiche organolettiche dell'alberello, frutto del binomio indissolubile tra natura e uomo. L'alberello rappresenta la biodiversità avanzata tra passato e futuro*».

ALBERELLO E VIGNE

Un popolo che crea un paesaggio, che a Pantelleria diventa opera d'arte. E nel mosaico delle colorate e silenziose tessere paesaggistiche la principale è l'alberello.

L'unico sistema di allevamento dello Zibibbo pantesco è l'alberello, impalcato bassissimo, in conche del terreno (buche profonde che nei terreni più sciolti, derivanti da residui di pietra pomice, chiamati "sochi sochi"), per proteggere la pianta e il frutto dalla calura estiva e dai venti.

Perché Pantelleria è percorsa dai venti, per circa trecentoquaranta giorni all'anno con una velocità media di venti chilometri all'ora (ma con raffiche anche a 150 km/h); i dominanti sono il maestrone e lo scirocco (però soffiano anche il libeccio e il grecale, non manca nulla).

Ciò che colpisce è la perenne volubilità dei venti, la vocazione naturale a mutare direzione, anche solo per poche ore. Adagiati nelle conche, i tralci si abbracciano e i grappoli guadagnano prossimità all'humus vulcanico.

Ne risulta peraltro custodito, anzi amplificato, il calore topico, che consente agli acini di fare ancor più arrossare la propria superficie esterna e di arricchire la concentrazione zuccherina della polpa.

I muriccioli di pietra che sostengono le vigne terrazzate (se ne contano per 8.000 chilometri), mostrano il duro lavoro e l'amore dell'uomo nei confronti di un così dolce frutto della natura. Testimonianza del-

l'audace e tenace intraprendenza dei vignaioli panteschi, che hanno conquistato la roccia palmo a palmo per creare un terreno destinato al vigneto. I vini a denominazione d'origine controllata di quest'isola sono merito di una agricoltura ancora eroica: basta considerare che, nelle suddette terrazze delimitate dai muretti in pietra lavica, le pratiche di coltivazione sono ancora tutte manuali. Le vigne sono sparse in tutta l'isola, le aree più note sono, da nord a sud: Bugeber, Bukkuram, Sibà, Mueggen, Monastero, Piana di Ghirlanda, Serraglio, Martingana.

Le aziende vinicole sono una ventina (solo una in biologico, Salvatore Ferrandes).

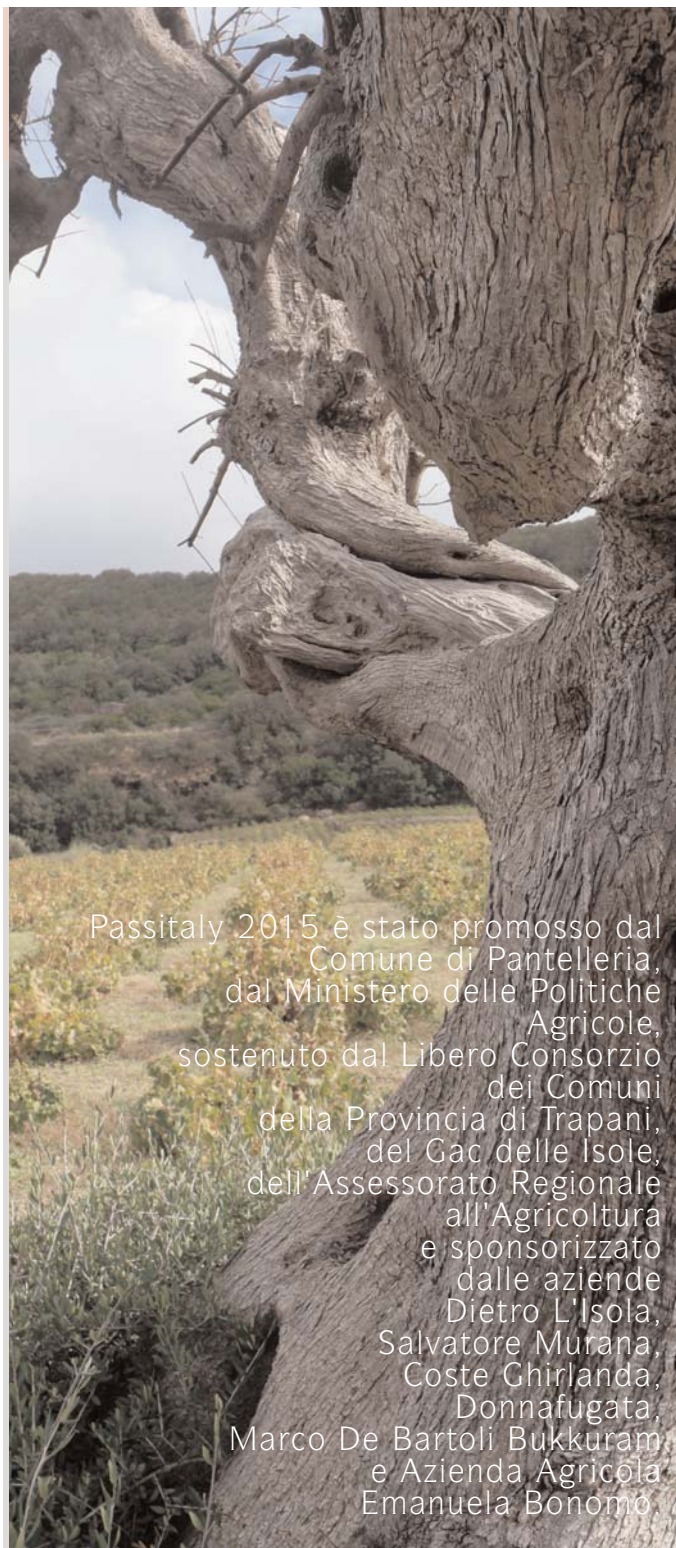
L'età del vigneto supera gli ottant'anni, con alcune vigne prefilosseriche.

Le vecchie signore non sono soggette al mal dell'esca, ma quelle giovani purtroppo subiscono il suo attacco, che è in crescita (forse all'inizio è stato sottovalutato, non essendo mai comparso precedentemente sull'isola).

TERRENI E ZONAZIONE

L'isola ha origine vulcanica, con un terreno sciolto, tendenzialmente sabbioso e con buona porosità. Di media profondità, consente un'espansione radicale in profondità e ciò favorisce una buona resistenza alla siccità estiva.

Un progetto di zonazione, supportato dall'Università di Milano, ha suddiviso il territorio in quattro zone a differente precocità che mostrano il diverso comportamento dello



Passitaly 2015 è stato promosso dal Comune di Pantelleria, dal Ministero delle Politiche Agricole, sostenuto dal Libero Consorzio dei Comuni della Provincia di Trapani, del Gac delle Isole, dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura e sponsorizzato dalle aziende Dietro L'Isola, Salvatore Murana, Coste Ghirlanda, Donnafugata, Marco De Bartoli Bukkuram e Azienda Agricola Emanuela Bonomo.



Zibibbo in relazione all'aerea di coltivazione. I parametri più influenti risultano essere l'altitudine, la capacità esplorativa delle radici in relazione alla tipologia e profondità del suolo, l'esposizione, la tessitura dei terreni e la loro capacità di accumulare acqua.

Zone molto precoci e precoci

Sono quelle che in primavera trattengono meno l'acqua in superficie e si riscaldano quindi più rapidamente.

Sono in generale quelle esposte a sud, sud-ovest, che dispongono quindi di una maggiore radiazione per unità di superficie, situate sotto i 100 m. s.l.m.

Le disamine hanno individuato delle zone molto precoci in differenti aree dell'isola.

La prima aerea comprende le località San Marco e Kharuscia (zona nord-nord ovest), la seconda, la località Penna ad ovest dell'isola.

Queste zone danno origine ad uve con concentrazioni zuccherine elevate (22-24° Babo) e acidità medio-basse.

Le zone precoci invece, sono la maggior parte, e comprendono i siti di Khamma Fuori,

Bugeber, Kufurà, Ghirlanda, Bukkuram, Khadiuggia, Gadir. Le uve presentano caratteristiche zuccherine abbastanza alte (20° Babo) e riescono a mantenere una buona acidità anche nella vendemmia più tardiva.

Le zone molto precoci e precoci forniscono vini più equilibrati e di elevata tipicità, con le maggiori note di agrumi, fruttato, frutta tropicale, frutta secca e vegetale fresco.

Zona media

Comprende le località, poste in differenti punti dell'isola, di Monastero, Kuddia Attalora, Barone.

La loro ubicazione risulta comprendere una fascia che circonda interamente Montagna Grande, la cima più alta dell'isola, e si trovano ad un'altitudine media di 300 m.s.l.m.

Le uve hanno gradazioni zuccherine di 19,5° Babo.

Zona tardiva

E' caratterizzata da due località ben distinte, Sibà e Mueggen. Le zone più tardive sono quelle che hanno terreni con una maggiore capacità idrica, con esposizioni meno favorevoli o nelle zone di pianura,



spesso nelle valli e sopra i 250 m. s.l.m.

La gradazione zuccherina è intorno ai 17° Babo.

Queste differenze di precocità si traducono in una differenza di circa trenta-quaranta giorni tra le aree molto precoci e quelle tardive.

Le zone a media precocità si caratterizzano per una più spiccata nota floreale, mentre le zone tardive esprimono note olfattive più modeste ma una più elevata persistenza aromatica.

Incredibile come anche in un ambiente di dimensioni ridotte e apparentemente omogeneo dal punto di vista climatico, come Pantelleria, con clima caldo e con un vitigno molto aromatico come lo Zibibbo, le condizioni pedoclimatiche del mesoclima possono avere influenze determinanti sulle caratteristiche del vino prodotto.

Può sembrare paradossale, per un'isola mediterranea, affermare

che questi differenti comportamenti del vitigno nei vari ambienti siano influenzati soprattutto da una diversa precocità nelle fasi fenologiche alla base della quale vi sono uve con un potenziale aromatico molto diverso per intensità e caratteristiche.

Contrariamente alla gran parte della viticoltura mondiale, a Pantelleria le vendemmie delle zone più precoci sono quelle che interessano le uve più mature e più ricche di terpeni. Lo sviluppo di una nuova viticoltura dell'isola non dovrebbe prescindere da una pianificazione degli impianti in funzione delle caratteristiche pedoclimatiche dei siti, per la loro capacità di modificare la precocità di maturazione delle uve.

LO ZIBIBBO

Lo Zibibbo sull'isola di Pantelleria secondo alcuni autori, risale alla dominazione araba

(835 d.c.), il nome discenderebbe da Capo Zebib in Africa.

Altro più probabile etimo è la parola araba "Zabib" che significa "uva essiccata". Altri autori affermano sia stato introdotto dai Fenici.

Il vitigno in realtà è il **Moscato di Alessandria**, ma sull'isola viene conosciuto come Zibibbo.

Lo Zibibbo, pur presente in loco da molto tempo, conobbe ampia diffusione alla fine del Settecento, grazie alla sua triplice attitudine come uva passa, da tavola e da vino.

Nel tempo però ha subito una progressiva contrazione: per esempio nel 1975 gli ettari erano 5.200 con una produzione annua di duecentocinquantomila quintali, ad oggi siamo intorno ai 650 ettari, con una produzione di circa 25.000 quintali.

D'altronde, la notizia che abbiamo avuto sul posto è che l'uva viene pagata 25 euro al quintale, (non tutti sborsano così poco per

PANTELLERIA, UNA PERLA DAL MARE

fortuna, ma di solito è così). E siamo di fronte ad un lavoro totalmente manuale, fatto in condizioni difficili, che richiede un monte ore di lavoro triplo rispetto agli altri vigneti.

Lo Zibibbo è una varietà con un'elevata ed eterogenea popolazione di biotipi, quello più diffuso presenta un grappolo grande, molto spargolo e poco compatto; l'acino è grosso, di colore giallo-verde, spesso dorato, polpa croccante di sapore aromatico.

Il sesto d'impianto utilizzato a Pantelleria è di 2x2 metri (2.500 piante/ettaro), dove possibile, altrimenti bisogna adattarsi agli spazi del terrazzamento con le distanze permesse dalla conformazione: una densità decisamente più bassa degli altri contesti viticoli.

La produzione, variabile negli anni, oscilla dai 40-50 quintali per ettaro nelle zone costiere e più basse e fino ai 100 quintali (previsti dal disciplinare) per ettaro nelle zone interne.

Lo Zibibbo è molto soggetto alla colatura (la perdita dei fiori), anche per la presenza continua del vento.

A Pantelleria lo Zibibbo trova la sua vocazione nel passito.

L'APPASSIMENTO

L'appassimento al sole prevede che le uve siano disposte negli stenditoi all'aperto, in condizioni di soleggiamento buone.

I grappoli vengono girati più volte per consentire un appassimento omogeneo.

Questo sistema è l'unico consentito per il passito naturale.

Esistono poi gli appassimenti in tunnel, ovvero delle strutture metalliche fisse coperte con

spessi teli di nylon che proteggono le uve in caso di temporali o condense di rugiada.

Un sistema che consente di abbreviare la durata dell'appassimento utilizzando temperature più elevate (che però non sono favorevoli alla qualità del prodotto).

A Pantelleria viene anche utilizzato l'appassimento in pianta. Nella produzione del passito c'è l'apporto importantissimo delle uve fresche, nel cui mosto l'uva passa viene messa a macerare e aggiunta progressivamente, almeno in tre o quattro volte, per evitare un blocco di fermentazione.

Nel bicchiere il colore, oro liquido, sembra esprimere in nuce il carattere di questo nettare che non ama dimorare in legno, ma cerca presto la sua casa trasparente e cristallina: il vetro.

Il passito, con tutti i suoi profumi complessi, inebrianti e seducenti, può infatti fare a meno dell'apporto del legno. Nella bottiglia si conserva per tantissimi anni, essendo il "pantesco" assai longevo, e acquisisce così morbidezza, rotondità, un'opulente ricchezza da memoriale.

Un vino di fatica, di passione. Capace di ritemperarci, con quella sua energia indomita che deriva da secoli di accudimento instancabile.

Un nettare prezioso dagli effluvi di miele, spezie, iodio, albicocca, nocciola, caramello e che provoca un piacere intenso, complesso e persistente.

L'ISOLA

Pantelleria, forse di origine cartaginese, fu nota sotto i Romani

con il nome di Cossyra ("la piccola"), probabilmente ribattezzata dagli Arabi Bent el Rion ("figlia del vento"), anche se su questa variante non ci sono fonti accertate.

Quando si mette piede su quest'isola contadina, si resta colpiti emozionalmente a vita.

Un paesaggio tormentato, a volte apocalittico, plasmato dal fuoco, dal vento e dalla saggezza contadina.

Le notti possono essere inquietanti per l'oscurità che risalta il cielo d'Africa (siamo più vicini alla Tunisia che all'Italia) e per il silenzio assordante.

Una terra vulcanica in cui convivono due tipologie magmatiche: una acida, più antica e rilevante, marchiata dal nero delle rioliti; l'altra basica, più arida e brulla, tinta dal fuoco che l'ha generata.

Un microcosmo, un'isola-continente in continuo alternarsi di coste, di creste (Montagna Grande e del Gibéle), di rilievi (le kuddie) e fertili valli, fra macchia pantesca e vigneti.

Un territorio che nel tempo si è ritirato dal mare (forse non essendo abbastanza pescoso, forse per le continue invasioni e saccheggi subiti nel tempo), ripiegandosi su se stesso e volgendogli sempre più le spalle, privilegiando l'agricoltura. Il clima di Pantelleria è di tipo arido, con meno di 60 giorni di piovosità effettiva.

Ma è ricco di microclimi.

Una terra circondata dall'acqua, eppure senza fiumi né sorgenti. Nonostante quest'atavica sete, Pantelleria sa sorprendere per la sua rigogliosa vegetazione: specchio di una terra ricca di diversità e contrasti. >