

# Pantelleria

## un'isola dal cuore di pietra, nera

Rocco Lettieri

Pantelleria, adagiata al centro del Mediterraneo, tra due continenti, l'Africa e l'Europa, dista dalla Tunisia 70 km e dalla Sicilia 110 km. Per i fenici fu *Hiranim*, dopo il Medioevo arrivarono gli Arabi e l'isola ebbe un nuovo, poetico nome: *Bent el Rbia*, "l'isola del vento", forse più rispondente alla realtà. A Pantelleria esiste un'agricoltura specializzata particolarissima, unica nel suo genere, con colture basse o striscianti, che ricordano un poco l'arte del bonsai, e che sembrano il modellino in miniatura di vere estensioni coltivate. Viti nane, capperi striscianti, olivi potati bassi dove ciascuno dei prodotti finali racchiude in sé un vero concentrato di sapori, gusti e aromi mediterranei. Non a caso i vini, le uve, i capperi e l'olio di Pantelleria sono particolarmente pregiati e godono di rispettabilissima fama. È ai contadini panteschi, che si deve il modo di proteggere dal vento le coltivazioni cosiddette in

"giardino", muretti circolari di pietra lavica, come nell'Isola di Lanza. Se ne trovano ancora molti tra i campi, a difendere magari soltanto una pianta di limone solitaria. Le case coloniche, autosufficienti, chiamati "dammusi", intonacati di bianco e rosa, sono una specie di parallelepipedo dal tetto piatto o leggermente a cupola per convogliare l'acqua piovana nelle cisterne interrate, con forno, e talvolta con mulino. Accostati l'un l'altro in modo casuale in un armonico alternarsi di linee e angoli retti, sopravvivono alla trasformazione moderna dell'agricoltura. Una terra coltivata col sudore perché è così accidentata, terra lavica e durissima, che nella maggior parte dei casi esclude l'aiuto di qualsiasi mezzo meccanico. Un'agricoltura che è dovuta venire a patto con i venti, con l'acqua che non c'è e col sole che brucia. Tutta la vita a Pantelleria è una conquista. Persino l'accesso al mare. Non bisogna credere alle agenzie

di viaggio che vendono Pantelleria come una alternativa a Rimini. L'isola è piena di spigoli della sua lava più dura ed è fatta pertanto per quei turisti, convinti, decisi, che la vogliono capire. 200 km di strade, permettono di scoprire villaggi di dammusi abbandonati, le famose coste di Mueggen, i resti preistorici di Mursia, le tombe di Monastero, il Piano di Ghirlanda, la costa di Barone, i sepolcri reali di Gibbiuna, lo specchio di Venere, (incantevole laghetto nascosto da un giro di colline nelle cui calde acque vi sono fanghi sulfurei e "caldarelle" in continua ebollizione) e altre località incantate dai nomi arabi molto fantasiosi: Rakale, Nikà, Gadir, Suvaki, Benikulà, Khaddiuggia, Karuscia, Khattibuale, ecc. Scopriamo Pantelleria ma non sciupiamola. Pantelleria è un museo marino aperto come pochi al mondo. Avviciniamola ma con il dovuto rispetto.

Per parlarci del vino speciale che si produce da sempre a Pantelleria, il famoso Passito di Pantelleria DOC, abbiamo sentito il parere di Giacomo Rallo, il fondatore dell'azienda Donnafugata, che abbiamo incontrato sull'isola mentre girava per un controllo ai vigneti. A lui abbiamo rivolto alcune domande.

*Pantelleria! Giacomo Rallo, cosa significa per voi quest'isola e cosa mi dice del "Ben Ryé Passito di Pantelleria", vostro vino di punta che è stato inserito tra i grandi vini da dessert del mondo.*

Per capire cosa significhi per noi Pantelleria, bisogna guardarne il paesaggio che trasuda fatica: la fatica di strappare fazzoletti di terra alla montagna, così come di costruire magistrali terrazzamenti, muretti a secco e giardini con alte mura di pietra per proteggere anche un solo albero dalla furia del vento. Agrumi, ulivi, capperi, Zibibbo: Pantelleria è un tempio eretto dall'uomo in onore di madre natura, e solo chi vi si accosta con religioso rispetto riesce a coglierne i frutti più preziosi. Donnafugata approda sull'isola vulcanica con questo spirito e, di fronte all'incalzante abbandono dei vigneti, ci siamo sforzati di incentivare i viticoltori più esperti a tornare sul campo. Abbiamo recuperato vigne secolari, adottato la riduzione delle rese, creduto nel tradizionale appassimento delle uve al sole ed al vento e ci siamo affidati al controllo delle temperature di fermentazione, per la produzione di vini naturali dolci quali il Moscato Kabir ed il "Passito Ben Ryé", dall'arabo "figlio del vento". Ma Pantelleria per noi è anche un ecosistema da preservare e promuovere, insieme alle istituzioni, ai cittadini e alle associazioni ambientaliste; un patrimonio da consegnare alle future generazioni, integro nei suoi colori, profumi ed aromi.

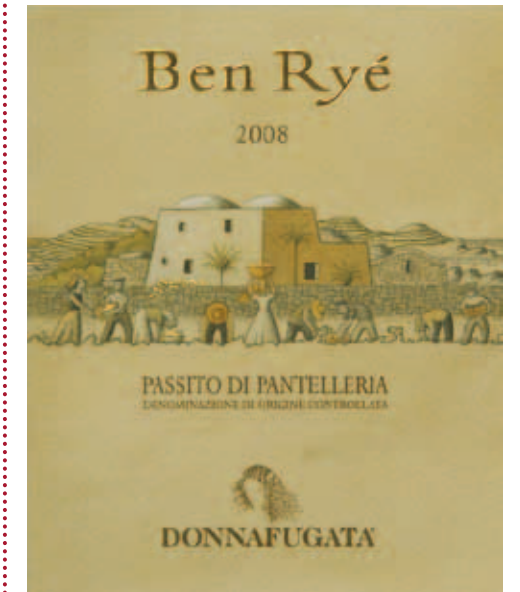
*E perché avete insistito tanto per aver questo "figlio del vento"?*

Diciamo intanto che Pantelleria ha una peculiarità che rende unico questo Moscato, il cosiddetto Zibibbo. Le risorse naturali qui sono gioielli, oro biondo da poter mettere in bottiglia. Naturalmente sono risorse che richiedono un'interpretazione autentica che per noi vuol dire rispetto della naturalità, una conoscenza dei processi di produzione, legati a moduli che non debbono tradire il verso ecologico e quello biologico. Questo è il nostro modo di vedere l'isola, una produzione in un'isola fatta di sole, di vento, di



## Ben Ryé

Il figlio del sole e del vento: un "dolce" tesoro pantesco



grandi concentrazioni aromatiche, che non può essere affidata a soluzioni industriali, deve essere invece, non dico costretta, ma orientata ad una cultura di produzione, trasformazione e commercializzazione legata a valori autentici, grandi, immensi, di una natura senza confini, da un punto di vista dei valori di corredo aromatico e di profumi.

*Un ultimo pensiero su Pantelleria: cosa vuol raccontarci di quest'isola che è stata definita "dal cuore di pietra"?*

Su quest'isola siamo arrivati a produrre un passito, il "Ben Ryé", che ci ha dato grandi soddisfazioni, ma non smettiamo di lavorare per migliorarlo. Ed oltre a produrre una sempre più avanzata qualità, ci impegniamo anche a comunicare questa qualità in modo che possa essere conosciuta, percepita ed apprezzata per quello che vale. Per interpretare Pantelleria e cogliere tutte le opportunità di creazione di valore che l'isola offre, bisogna però accostarsi ad essa con rispetto. Bisogna cioè riconoscere le valenze, tutte riconducibili alla possibilità di produrre dei vini unici, come il Passito naturale, vini che possono avere uno straordinario apprezzamento a livello anche internazionale, a patto di coniugare la loro inconfondibile personalità con i canoni di equilibrio, armonia ed eleganza ai quali un wine-lover oggi non può rinunciare. Mi auguro che i produttori di Pantelleria possano diventare molti di più di quelli attuali, perché sappiamo bene che il successo di un territorio, si avvantaggia del protagonismo positivo di una pluralità di aziende. ■

In degustazione, il sentore primario ci richiama l'albicocca, poi segue un effluvio di altri profumi, dai datteri ai fichi secchi, dal cedro candito alla rosa appassita, dall'uvetta sultana al miele di corbezzolo. Sorvegliando una piccola quantità di Ben Ryé, la piacevolezza, l'opulenza, la suadenza del nettare, ampiamente preannunciate dal prorompente bouquet, vanno oltre ogni previsione. Il corpo e gli estratti sono smisurati. Grasso è il tatto. Il gusto è fresco, morbido ed armonico, bilanciato mirabilmente da una grande dolcezza con una giusta acidità. Un segreto la cui spiegazione va oltre la scienza e la tecnica, una simbiotica fusione fra natura, vino e colui che vi si accosta.

