

# Zibibbo

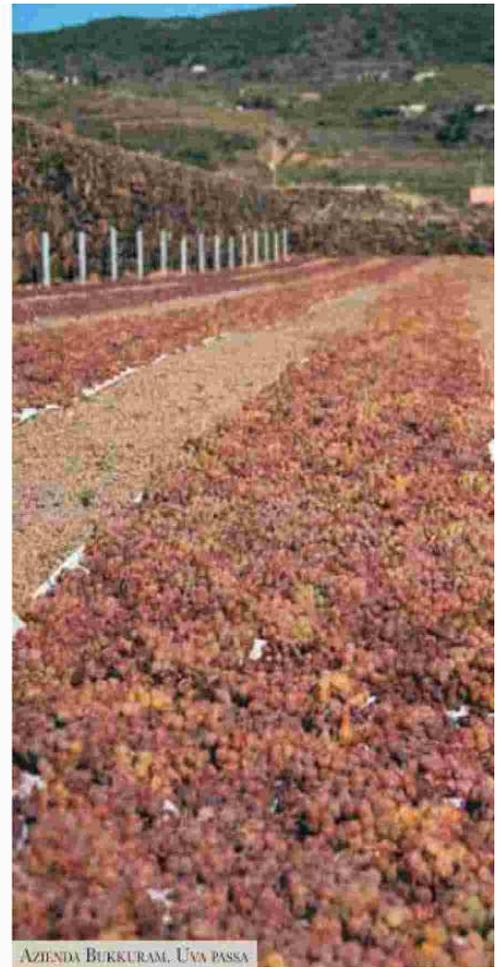
*Il passito, qui, è l'anima dell'isola, la chiave per conoscere un territorio incredibile, selvaggio ma segnato dall'uomo centimetro dopo centimetro. Le aziende che coltivano l'uva zibibbo: giovani, motivati, tutti tesi alla qualità. E questa coltura si gioca ora la carta del riconoscimento l'Unesco*

## VINO E TERRITORIO

**È** uno dei metodi più antichi applicati al vino, quello di aggiungere uva passa al mosto. Ne parlava Omero quando raccontava dell'uva stesa "a candire" a Creta. A Pantelleria le uve risentono molto del territorio che poi vuol dire vento, sole, mare, terreni e mano dell'uomo. Qui l'eroismo del viticoltore sta tutto al livello del terreno: le viti ad alberello di zibibbo (moscato di Alessandria) sono "intanate" in conche scavate nel terreno per ripararle dal vento sferzante e dalla grande calura. Una coltivazione così pregiata da essere in lizza per diventare la prima pratica agricola riconosciuta patrimonio culturale dell'Unesco.

L'uva zibibbo sembra essere di derivazione egizia e si diffuse con i romani, ma è con gli arabi che conobbe fortuna grazie alla pratica dell'essiccazione. La coltivazione a terrazzamento sull'isola siciliana è invece opera dei Fenici e ancora oggi i muretti a secco delineano i confini agricoli degli appezzamenti: tra quelli in uso e quelli abbandonati se ne contano 12 mila chilometri. Qui a Pantelleria lo zibibbo ha trovato un habitat vulcanico fatto di terreni sciolti ricchi di pomice e sabbia; i terrazzamenti ne evitano lo scivolamento. Sono poi i grappoli provenienti dalle zone più vicine al mare e sotto i 100 metri di altitudine quelli che vengono appassiti, processo che dura anche un mese e che crea nell'acino una concentrazione di zuccheri superiore al 50%. Oggi il vigneto dell'isola oscilla tra i 600 e gli 800 ettari, a fronte dei quasi 6.000 degli anni 50 del '900. Ab-

bandono del lavoro agricolo, frazionamento delle proprietà, alti costi della lavorazione e basso rendimento sono le cause della riduzione. La "figlia del vento" come la chiamarono gli arabi, è un'isola nera e frastagliata, piena di luce, ma anche di buio con i suoi crateri (cuddie) e le favare, getti d'acqua che ricordano i geysir islandesi: non ha tradizioni ittiche, piuttosto l'agricoltura è sempre stata la sua vocazione. Eppure oggi solo il venti per cento dei terreni è in produzione: la viticoltura è al primo posto, seguita dai capretti e da una scarsa olivicoltura. Se fino al secondo dopoguerra Pantelleria era autosufficiente e i panteschi erano quasi ventimila, oggi non arrivano a 7.000 anime. Turismo a parte, molto dell'economia dell'isola gira intorno al suo Passito che l'enologo Giaco-



AZIENDA BUKKURAM. UVA PASSA

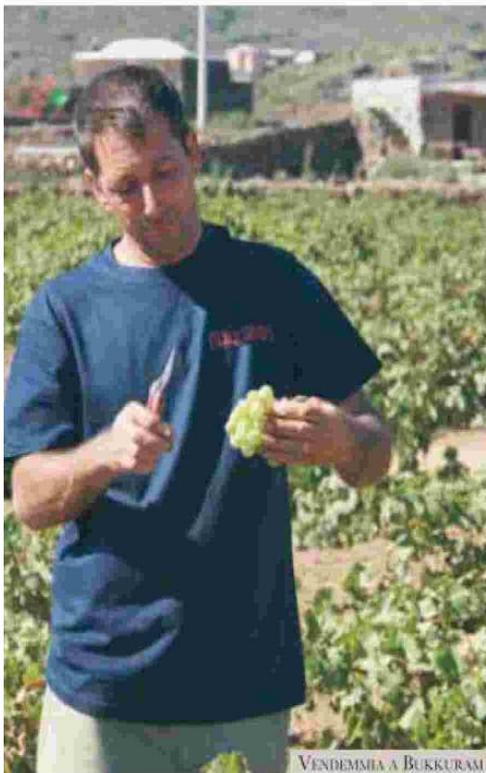
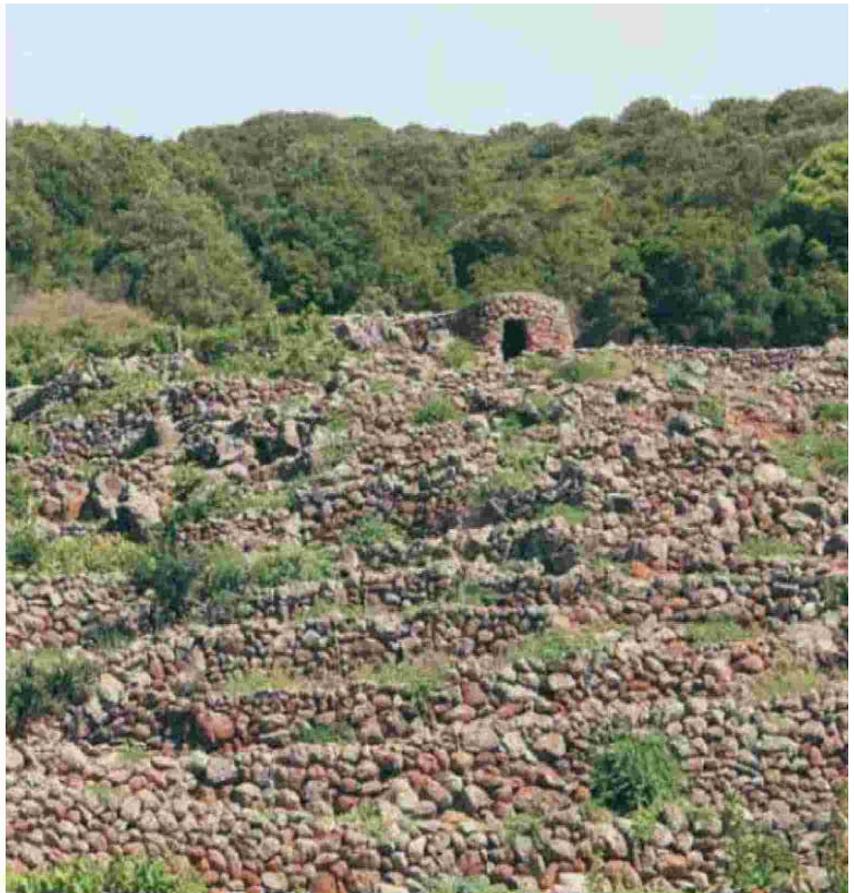


VENDEMIATORE DONNAFUGATA

## VINO E TERRITORIO

mo Tachis descrisse come “Vino di fatica, intelligenza, passione, cultura tecnica e storica”. Bisogna amarlo molto questo vino, insieme alla terra che lo fa nascere, per portarne avanti la produzione. Sostenitrice indiscussa ne è la famiglia Rallo, titolari di Donnafugata con cantina a Khamma: la più grande estensione di ettari e l’etichetta più nota, il Ben Rye. È Antonio Rallo ad accompagnarci in contrada Carbone per visitare il vigneto sperimentale di Zibibbo: «È il nostro laboratorio sullo zibibbo» racconta – Abbiamo 33 biotipi diversi provenienti da Spagna, Grecia, Francia e Italia meridionale. L’obiettivo è quello di dar vita a piante più resistenti tramite incroci».

Salvatore Murana, “l’angelo mat-



VENDemmIA A BUKKURAM

to di Pantelleria”, vignaiolo da sei generazioni chiama il suo vigneto di Mueggen “l’isola nell’Isola”: un luogo incantevole in uno degli angoli più remoti di Pantelleria. Non ama le chiacchiere Salvatore, preferisce che a parlare siano i suoi tre passiti (Khamma, Martingana e Mueggen) accomunati da un ingrediente prezioso: «Il sole di Pantelleria» spiega lui – è il più grande impianto di concentrazione di sapore al mondo: luce mitigata dal vento e dall’aria salmastra. Qui siamo contadini; i sedili di pietra davanti ai dammisi guardano ai campi e ai vigneti piuttosto che protendersi verso il mare». Ma lo sguardo va anche verso il futuro: vent’anni fa Salvatore mise a dimora delle piante di Cabernet Franc, l’idea era quella di fare un rosso che assomigli all’Alzero di Beppe Quintarelli.

Giovane, ma con un’eredità impegnativa alle spalle, è Sebastiano De Bartoli, figlio di Marco, il maestro del Marsala. La propaggine pantesca dell’azienda segue anche qui la tradizione. L’azienda a Bukkuram porta il nome della contrada. «Il Sole d’Agosto» racconta Sebastiano – non è solo un nome evocativo, ma dice che luce e calore di quel mese sono la combinazione perfetta per l’appassimento del primo raccolto di Zibibbo». Sebastiano è tra i pochi che portano avanti la tecnica dell’affinamento del passito in legno: «Il migliore elemento per far evolvere un vino». Antesignani anche nel fare Zibibbo secco, oggi sempre più presente nelle aziende pantesche. E ora è nato lo Zibibbo Integer: «Un “vino integrale” cioè in rapporto con l’ambiente in maniera diretta».

# Il re del Baccalà

I.P.

## OSTERIA DEL BACCALA' di Antonio Ruggiero (unico a Vairano Scalo)

Uscita di Caianello Autostrada A1, sul Vialone in via Napoli sulla Casilina Tel 3398079330 (aperto tutti i giorni)

«*“Pesce Veloce del Baltico”/dice il menù, che contorno ha?/“Torta di mais” e poi servono/polenta e baccalà/cucina povera e umile/fatta d’ingenuità/caduta nel gorgo perfido/della celebrità*» (Paolo Conte, Pesce veloce del Baltico).



*Mai prodotto nordico è stato più mediterraneo. Che cosa fa di questo alimento un'emozione e non solo un nutrimento? Peraltro assolutamente salutare vista la presenza degli omega3. Come mai, è entrato nel corredo cromosomico dei campani e non solo? Il prof. Antonio Ruggiero, protagonista della cucina dell'Alto Casertano con il bellissimo Ristorante La Fortezza Normanna, ne è diventato l'interprete più autorevole. E' diventato il re del baccalà!*

**A che cosa è dovuto il successo della tua nuova iniziativa, l'Osteria del baccalà? Il successo dell'Osteria del baccalà è semplice. Solo l'osteria del baccalà può cucinare piatti**



**buonissimi perché oltre alla scelta dei prodotti di base usa un olio che fa la differenza. Qualche anno fa hai inventato l'olio aperitivo. E' quello l'olio che usi? E' esattamente l'olio aperitivo, un blend mirato di tre oli diversi delle nostre terre (il prof. Ruggiero è anche Capo Panel, docente dell'alberghiero di Vairano Scalo**

e sommelier ndr). L'olio evo, ahinoi, è una "Ferrari" che va ancora a 30 Km/h.

**Perché non ingrandisci un po' e crei più coperti?** Perché voglio che rimanga una piccola osteria, per dare la qualità sia nel prodotto cucinato e mantenere la "filosofia" del locale: la semplicità di un buon cibo e nient'altro. **Parliamo del baccalà, quale usi?** Abbiamo il miglior baccalà in assoluto, da quello classico a quello faroese, un baccalà di primissima qualità



pescato nei mari delle isole Faroe/Islanda da piccole barche che pescano a lenza e sostano in mare poche ore. **Secondo te, come mai è diventato un alimento di successo, fino a diventare un vero e proprio prodotto "cult"?** Un tempo sia il baccalà che lo stoccafisso erano considerati "alimenti dei poveri". Su questo prodotto dei mari del nord si sono combattute vere e proprie battaglie non solo commerciali. Nel 1500 i napoletani riuscirono a farla franca alle gabelle inglesi (che avevano il monopolio della commercializzazione), prendendo direttamente contatto con le popolazioni scandinave, cui portavano agrumi, lana, olio, vino e canapa ed



imbarcavano resine, legna pregiata e, appunto, baccalà, tanto baccalà, ottimizzando il trasporto. **Perché a Vairano Scalo dovrebbe funzionare**

**una cucina di pesce? Non è una cucina di**



pesce, è una cucina di baccalà. E' nelle zone interne che si è sviluppato il consumo di baccalà. Unico pesce, insieme alle alici, che si conosceva e che ci si poteva permettere. **Vogliamo parlare dei piatti? Indubbiamente ne hai una varietà impressionante? C'è una ricerca incessante sui piatti, sugli abbinamenti ma quelli di punta sono: *Carpaccio di baccalà, mela verde e peschiole Verticelli; ziti spezzati su genovese di baccalà; il "fil di ferro" (spaghetti) con olio, aglio, peperoncino e baccalà; tra i piatti speciali "O' MUSSILLO, DOPPIO MUSSILLO E TRIPLO MUSSILLO" alla carrrettiera.***



**Ci sono persone che criticano l'impostazione troppo da osteria e l'"obbligo" del vino sfuso. Le persone che mi conoscono sanno i miei precedenti nella ristorazione. Sanno le mie competenze di chef, enogastronomo e consulente di prestigiosi alberghi. Sul punto devo dire che preferisco più il concetto di imperfezione nel servizio, piuttosto che un abbassamento nella scelta dei prodotti. In quanto ai vini credo di avere le migliori referenze tra i vini campani. Basta chiedere. *(a cura di Enzo Falco - Saperi golosi)***

## VINO E TERRITORIO

**DEGUSTAZIONI**

In occasione di Passitaly, prima rassegna dedicata ai passiti del Mediterraneo svoltasi nel settembre scorso, abbiamo avuto modo di degustare 18 Passiti di Pantelleria. A eccezione di due importanti produttori come Ferrandes e Solidea, tutte le aziende più rappresentative dell'isola hanno partecipato alla sessione di assaggio.

Ecco il nostro diario di assaggio. *I punteggi, sintetizzati in bicchieri, sono espressi da Francesca Ciancio che li ha degustati (molti dei vini non sono infatti nella guida Vini d'Italia). I prezzi dei vini vanno dai 25 ai 40 euro per 0,50 l.*

**90 Ben Rye 2012  
Donnafugata**

VIA SEBASTIANO LIPARI, 18 |  
MARSALA (TP) | TEL. 0923 724 200 |  
WWW.DONNAFUGATA.IT

Il "figlio del vento" ha bisogno di poche presentazioni. In questa versione 2012 appare maturo e avvolgente con una nettissima albicocca che si alterna a toni di erbe aromatiche. La lunghezza in bocca è da manuale, anche se l'acidità soffre un po'. Assaggiato anche il 2013 che ha una marcia in più in termini di piacevolezza di beva.

**90 Sole d'Agosto 2012  
Marco De Bartoli**

C.DA FORNARA SAMPERI, 292 |  
MARSALA (TP) | TEL. 0923 962 093 |  
WWW.MARCODEBARTOLI.COM

Questo è il Bukkuram più "semplice" (l'altro è il Padre della Vigna), ma ha già tutto quello che serve per essere considerato un grande passito: naso di terziari sfaccettati ed eleganti, bella nota mielosa, bocca coerente tra morbidezza e freschezza, speziato, avvolgente e fresco, lunghissimo e con un balsamico che pu-

lisce la bocca all'infinito. Nel bicchiere vuoto restano note di cenere e fumo.

**89 Sangue d'Oro 2010  
Carol Bouquet**

SERRAGLIO | S. DA PONTE REKALE |  
LOC. NICÀ | PANTELLERIA (TP) |  
TEL. 0923 916 885 |  
WWW.SANGUEDORO.IT

Esempio perfetto di equilibrio naso/bocca che si contraddistingue per eleganza e giusto taglio tra morbidezze e acidità. Dattero e albicocca, ma anche salvia e mirto. Il residuo zuccherino sembra importante ma è bilanciato da un'acidità spiccata. Un vino assolato ma fresco.

**85 Abraxas 2013  
Abraxas**

C.DA KUDDIA RANDAZZO |  
PANTELLERIA (TP) | TEL. 091 6116832 |  
WWW.ABRAXASVINI.COM

Un vino ancora giovane ma che fa tesoro di una bella annata fresca. Il colore infatti non si presenta carico e il naso fa emergere note di terra e di thè, leggera lacca e poi arancia candita; in bocca ci sono l'albicocca piuttosto fresca e sentori agrumati. Il finale si allunga su salvia, mirto e zenzero.

**84 Cimillya 2010  
D'Ancona**

C.DA CIMILLIA | PANTELLERIA (TP) |  
TEL. 0923 918 350 |  
WWW.DANCONAVINI.IT

Ecco cosa vuol dire dolce ma non stucchevole: Naso e bocca ruspanti ma franchi: albicocca, dattero, fichi secchi. Finale lunghissimo e balsamico che lascia la bocca pulita e che invita ai sorsi successivi.

**84 Mueggen 2009  
Salvatore Murana**

C.DA KHAMMA, 276 |  
PANTELLERIA (TP) | TEL. 0923 915 231 |  
WWW.SALVATOREMURANA.COM

Vivo è la prima parola che lo connota, perché è di un oro brillante, perché ha frutta viva, perché richiama l'albicocca ma anche il limone. E scalpita ancora con una volatile ancora alta che rende la beva non del tutto equilibrata.

**84 Nes 2012  
Cantine Pellegrino**

VIA DEL FANTE, 39 | MARSALA (TP) |  
TEL. 0923 719 911 |  
WWW.CARLOPELLEGRINO.IT

Tra le etichette di Passito di Pantelleria, Nes è tra quelle con il più alto numero di bottiglie - circa 40 mila - senza che la qualità ne risenta. Il naso è leggermente burroso e ricorda il croissant, subentra poi l'arancia candita; in bocca è potente, un po' troppo sbilanciato sulla dolcezza, dove dominano miele e papaya. Nell'insieme però è un vino godurioso.

**82 Figlio del Vento 2008  
Zinedi**

C.DA ZINEDI | PANTELLERIA (TP) |  
TEL. 0923 914 023 |  
WWW.AGRITURISMOZINEDI.COM

Il primo naso non colpisce per vivacità degli odori, al contrario si mostra chiuso e reticente e rimane così per molto tempo. La bocca è il suo esatto contrario, un'esplosione di sensazioni, le classiche del passito pantesco: albicocca, dattero, arancia candita. Piuttosto viscoso nel bicchiere, presenta bella acidità e lunghezza in bocca.

**82 Passum Deorum  
Panseca**

PARCO ARCHEOLOGICO DEI SESI |  
C.DA CIMILLIA | PANTELLERIA (TP) |  
TEL. 335 8222 475 |  
WWW.DIVINAPROPORTIONE.ORG

Un unicum nel panorama dei vini passiti ed è errato anche definirlo tale. E' qualcosa di più simile a un metodo soleras, nascendo dall'assemblaggio di dodici vendemmie. Ricorda un vino fortificato e rimanda all'idea di un Marsala e non

## VINO E TERRITORIO

è neanche in commercio. Insomma, un divertissement del suo ideatore, Filippo Panseca. Colore cupo, naso di carruba, liquirizia, rabarbaro e moka. In bocca non lesina in freschezza e il finale si arricchisce di caramello e cioccolato.

### 81 Arbaria 2012 Vinisola

C.DA KAZZEN 11, 91017 |  
PANTELLERIA (TP) | TEL. 0923 912 078 |  
WWW.VINISOLA.IT

Tra le ultime nate sull'isola, questa azienda ha già ricevuto diversi riconoscimenti internazionali. Si muove su un terreno tradizionale e il passito non strizza l'occhio al compiacimento istantaneo. Al contrario va aspettato: inizialmente presenta un certo spessore alcolico e una densità evidente. Note di carruba, caramello, fichi secchi. Molto materico al naso come in bocca, dove una beva dai sentori salmastri aiuta il vino a guadagnare in freschezza e persistenza.

### 81 Dietro l'Isola 2010 Gorgone

V.LO DEL TUFO, 12 |  
PANTELLERIA (TP) |  
TEL. 0923 916 203 |  
WWW.PASSITODIETROLISOLA.IT

Quasi un quindicennio di vita per questa azienda seguita da Donato Lanati. Il vino ha qualcosa di ruspante che, se da un lato ne penalizza l'eleganza, dall'altro lo rende scalpitante, nonostante i quattro anni alle spalle. Pecca un po' di eccesso di morbidezza con un miele invadente e note leggermente cotte. La bocca invece si sviluppa su sentori balsamici e di erbe aromatiche che regalano un finale abbastanza fresco e lungo.

### 81 Shamira 2011 Basile

C.DA BURKURAM | S. MICHELE |  
PANTELLERIA (TP) | TEL. 0923 917 205 |  
WWW.CANTINABASILE.COM

Qui si gioca più sulla potenza, sulle

note scure; è vino materico che rimane impresso più per il corpo che per l'eleganza. Non teme una leggera ossidazione e un certo salmastro. Ricco in bocca e finale ammandorlato.

### 80 Alcova 2013 Coste Ghirlanda

LOC. PIANA DI GHIRLANDA |  
PANTELLERIA (TP) | TEL. 338 8244 649 |  
WWW.COSTEGHIRLANDA.IT

Altro progetto recente sull'isola, questo dell'imprenditrice abruzzese Giulia Pazienza seguita dall'enologo toscano Lorenzo Landi. In degustazione l'ultima annata appare ancora giovane, tendente più alla ricchezza che all'eleganza, un vino "caldo", di certo dai bei sentori tipici passiti, ma penalizzato sull'acidità. Chiude su un finale ammandorlato che risulta essere un po' amaro.

### 80 Karuscia 2007 Vinicola Minardi

C.DA KARUSCIA, 6 |  
PANTELLERIA (TP) | TEL. 0923 911 160 |  
WWW.VINIMINARDI.COM

Produttrice di passito dal 1940, quest'azienda poco distante dal mare è alla terza generazione. Il 2007 si presenta con un naso poco persistente anche se potente, con nette note di dattero, albicocca e un accenno di caramello. In bocca vince ancora la potenza più che la lunghezza e prevalgono sapori più scuri come quello dei fichi e del marron-glacé. C'è materia, ma dà l'idea di un vino ancora in assestamento. Abbiamo assaggiato anche il 2000 che, dopo quasi un quindicennio, rivela acidità e carattere balsamico.

### 80 Nun 2009 Miceli

C.DA PIANA SCUNCHIPANI, 190 |  
SCIACCA (AG) | TEL. 0925 80188 |  
WWW.MICELI.NET

Ha colore dorato piuttosto vivido che ne denota ancora la giovinezza. Il naso è bello ma non colpisce per complessità,

così la bocca, che emerge per freschezza e piacevolezza. Perché aspettare futuri riflessi ambrati quando si può godere adesso di note di mirto, salvia e menta?

### 78 Bugeber 2010 Rallo

VIA VINCENZO FLORIO, 2 |  
MARSALA (TP) | TEL. 0923 721 633 |  
WWW.CANTINERALLO.IT

In attesa di concludere i lavori della nuova cantina a Pantelleria, i fratelli Vesco da qualche anno propongono il loro passito. La versione 2010 risulta piuttosto calda, su toni alquanto scuri e la dolcezza prende il sopravvento. Frutta secca, confettura, miele di castagno offrono un naso sontuoso ma poco "leggiadro". La beva risulta materica e potente, ma meno equilibrata sull'acidità. Ingresso ricco ma non lunghissimo.

### 75 I Praie 2010 Ferreri

C.DA SALINELLA | SANTA NINFA (TP) |  
TEL. 0924 61871 |  
WWW.FERRERIVINI.IT

Un naso/bocca piuttosto chiuso e un vino che fa fatica a esprimersi. Le prime note olfattive virano verso la lacca e la vernice, al sorso i classici albicocca, dattero e arancia candita appaiono eccessivamente maturi. Sulla persistenza invece regge, grazie a un'acidità che non lascia una bocca stucchevole.

### 74 Calypso 2010 Maddalena

CONTRADA KHAMMA |  
SALTA MUEGGEN 28 | PANTELLERIA (TP) |  
TEL. 333 9216 432

Piccola azienda familiare a Khamma. Il loro passito 2010 mostra dei cedimenti. Al naso note mature e di caramello, alcol un po' invadente e pungente. In bocca conferma il poco equilibrio con una dolcezza non ben bilanciata dall'acidità e anche la beva si presenta eccessivamente densa.