Pantelleria—
LÀ DOVE NASCE IL PASSITO

Per produrre un litro servono quattro chili di uva zibibbo, che lasciata all'aria e al sole si disidrata dando al vino un sapore particolare

Francesco Rigatelli
Pantelleria

Pantelleria è come quelle ragazze belle da lontano che appena le conosci diventano infernali. Un'isola umida, dal clima e dall'accesso al mare complicati, dai panorami punteggiati di cactus, con pochi terrazzamenti verdi su montagne nere di ossidiana che sprofondano nel mare blu. Isola da interno più che da costa, con il coniglio come piatto forte al pari delle Eolie, e con quelle viti che si vedono salendo al cappereto Bonomo e che rendono unica questa terra schiaffeggiata dal vento, qui chiamato storicamente «u diavolu».

Ecco, lì sotto si trova la cantina di Donnafugata, la più ordinata ed elegante di Pantelleria, ovviamente una succursale della grande azienda di Marsala. Per produrre un litro di passito qui servono 4 chili di uva di zibibbo, che lasciata all'aria si restringe dando poi quel sapore particolare al vino. Sole e vento infatti disidratano i chicchi aumentandone la percentuale zuccherina. Il risultato è il famoso Ben Ryé, cremoso, armonioso ed estremamente concentrato.

Una docg di fatto quella del passito, anche se i numeri delle grandi aziende impongono all'isola la doc, che per esempio consente a chi ne ha la struttura di imbottigliare in Sicilia alleggerendo i costi. Inoltre c'è il prezzo del supermercato da

Itinerario fra vigneti e cantine d'eccezione in una terra dal fascino complicato

superare, dove si fa fatica a vendere una bottiglia a più di 15 euro e così si produce pure il passito liquoroso, dove però di passito ce n'è poco. Difficile coesistenza, dunque, quella tra grandi e piccole ditte. «Possiamo togliere il liquoroso, ma compreremmo meno uva da Pantelleria finendo per danneggiarla - spiega Benedetto Renda, ad di Pellegrino, altro big di Marsala presente in loco -. Sono i grandi che tirano l'isola, per cui bisogna tener presente certe logiche». Pellegrino produce anche un ottimo passito dal gusto persistente e leggermente mielato, oltre a una gran varietà di vini moderni per stile ed etichettatura, che riflettono l'influenza culturale del Marsala.

Le abitazioni

Ammirando da lontano i dammusi, che sembrano torte capresi con il tetto bianco al posto del velo di zucchero, si arriva a piccoli produttori come Vinisola, che nasce dal pantesco Francesco Rizzo tornato in terra natia per dare vita all'Arbaria, passito vellutato e aromatico, e a una serie di altri vini, compreso uno spumante ancora da aggiustare. Da notare peraltro come i passiti delle grandi aziende siano equilibrati e di qualità, eppure imperfetti, mentre le piccole realtà raggiungano vertici improvvisi senza trovare però una costanza, tranne pochissime eccellenze che sono il meglio.

È il caso del Bukkuram di Sebastiano De Bartoli, che nasce in una delle rare pianure pantesche. Dalle stesse uve di zibibbo viene il Pietra nera, il migliore e uno dei pochi bianchi secchi sensati dell'isola. Spiega De Bartoli che «la distinzione tra passito e moscato una volta non esisteva. C'erano zone in cui si faceva l'uva passa e altre in cui non si riusciva, per cui ci si accontentava di un vino più snello. Il moscato è un mezzo passito, più leggero, corto in bocca, e la verità è che la metà dei passiti sul mercato sono moscati».

Il paesaggio

Pantelleria è brulla, nera, difficile, ma la sua gente di confine profonda e aperta, europea e araba, come si può essere solo al centro del Mediterraneo, e bevendo un Bukkuram riserva una sera di vento caldo se ne respira tutta l'aria. Sensazione che si può provare anche in pieno giorno, inseguendo tra le zolle Fabrizio Basile, vulcanico produttore che propone ai turisti di adottare una vigna per la conservazione del territorio pantesco, sempre più abbandonato per mancanza di giovani. Da solo lui riesce a vendere 30 mila bottiglie in loco senza comunicazione se non il suo fascino. E vuole farti provare, e vuole farti vedere, e «io il disciplinare non lo seguo molto, sono regole venute dopo», e «a Pantelleria abbiamo due Padanie, le pianure di Ghirlanda e di Barone, dove l'uva va sfoltita di foglie perché prenda aria, mentre in altri posti va protetta dal vento». Risultato: tre passiti, tra cui lo Shamira da medaglia d'oro, due ottimi bianchi da zibibbo e tre rossi cabernet, merlot e selezione.

Sulla piana della Ghirlanda si trova un'altra cantina eccezionale, Coste di Ghirlanda, dove Giulia Pazienza produce oltre al raffinato passito Alcova anche un'interessante grappa di passito. Altra prelibatezza è il Mueggen di Salvatore Murana, che accompagna con altri vini la cucina dell'orto che lui e la figlia Chiara propongono a L'isola nell'isola con vista mare. —

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

1

CALABRESE GUIDA IL CNSA

Una task force incaricata di valutare il rischio alimentare e riunirsi in tempi rapidi per poter intervenire. Ecco che cos'è il Comitato nazionale per la sicurezza alimentare (Cnsa), organismo che opera all'interno del ministero della Salute e che ieri è stato rinnovato, riconfermando alla guida il professor Giorgio Calabrese, medico specializzato in Scienza dell'alimentazione. La squadra – composta da 13 membri («la più completa d'Europa» osserva Calabrese) – comprende scienziati e professori universitari con specializzazioni in pediatria, tossicologia, endocrinologia, dietologia e molto altro.

Novello—
DI FESTA IN FESTA SI ASSAGGIA IL PRIMO VINO

Miriam Massone

«Il vino novello? È una finestra sulla vendemmia». E che vendemmia: per Carlo Volpi, pioniere, assieme ad Antinori e Gaja, nella produzione di Novello, quella del 2018 è stata «unica, complice l'assenza di piogge da metà agosto, il caldo di settembre, la scarsa umidità e la spiccata escursione termica tra il giorno e la notte». E il suo San Martino da uve Dolcetto dei Colli Tortonesi, chiamato così in ricordo del giorno in cui in passato debuttava - l'11 novembre - è la cartina di tornasole, una sorta di preview dell'annata: «Dal 1978 non ho mai visto nulla di così riuscito. È particolarmente fragrante, il colore è vivace, e con un bouquet aromatico profumatissimo». Quest'anno il Novello ha visto la luce a mezzanotte e un minuto del 30 ottobre (è la legge a deciderne l'uscita) due settimane prima rispetto al prestigioso

Le origini

La storia della produzione del Passito a Pantelleria ha più di duemila anni. Già nel 200 a.C., infatti, il generale cartaginese Magone raccontava come si svolgeva la produzione dell'antenato dell'odierno vino. Vino con un sapore particolare che viene prodotto da uve zibibbo

I riconoscimenti

Premiato nel 1900 all'Esposizione universale di Parigi, nel 1936 il passito di Pantelleria è stato inserito tra i vini tipici italiani per il suo «aroma delicato e fine e per il suo sapore vellutato, dolce, carezzevole, generoso», e nel 1971, terzo tra i vini siciliani, ha ottenuto la Doc

La produzione

La fase più caratteristica è l'appassimento. I grappoli vengono messi a essiccare negli stenditoi, esposti a sole e vento, e girati più volte al fine di ottenere un appassimento omogeneo. In base al tempo di essiccazione il peso dell'uva si riduce e la concentrazione zuccherina sale

Il disciplinare

Per usare la Denominazione d'origine controllata «Passito di Pantelleria» il vino deve seguire alcuni procedimenti e rispondere a diversi requisiti, contenuti nel disciplinare, tra cui, ovviamente. che le uve devono provenire da terreni vocati alla qualità dell'isola di Pantelleria (Trapani)

Nelle foto di Giuseppe Caruso: 1. La rotazione della plancia di appassimento dell'uva da Donnafugata; 2. L'uva di zibibbo, da cui si produce il passito; 3. Una vigna ad alberello vicino a Punta Karace

FOTOSERVIZIO DI GIUSEPPE CARUSO

concorrente, il Beaujoules nouveau che si potrà assaggiare solo dal 15 novembre. Le sue caratteristiche - delicato, giovane, poco alcolico, di solito non supera i 12° - derivano dalla fermentazione carbonica di grappoli interi poi spremuti a distanza di una decina di giorni e subito imbottigliato: «Di pronta beva» è l'espressione che più lo definisce, da consumare in genere nei primi sei mesi dell'anno. «La produzione in Italia è iniziata a metà degli Anni 70, dopo che i vigneron francesi misero sul mercato il Beaujoules per rivalorizzare il loro vino prodotto con uve Gamay meno pregiate della Borgogna meridionale - dice Domenico Bosco, responsabile del settore vino per Coldiretti -: quello italiano da uve Dop e Igp ha registrato quindi una rapida espansione toccando il picco di 17 milioni di bottiglie dieci anni fa per poi scendere e attestarsi sugli attuali 2 milioni». Chi ha resistito lo ama, come gli oltre 220 soci della Cantina Valtidone, sui colli piacentini, che sabato e domenica festeggiano i loro Novelli, una media di 90 mila bottiglie l'anno, tra cui spicca il particolarissimo Picchio Rosso, da uve Pinot nero, unico nel suo genere ad essere frizzante. L'abbinamento ideale? «Con le caldarroste» consiglia Bosco.

San Martino da uve Dolcetto dei colli tortonesi

A San Gimignano, in Toscana, l'appuntamento con Castagne e vino novo è tradizione: degustazioni questo fine settimana, poi l'11, il 18 e il 25 e ancora il 2,8 e 9 dicembre. Ad Acquasparta, in Umbria, dal 9 al 18 c'è la Sagra del vino novello. Novello in festa anche a Leverano, nell'entroterra ionico-salentino, dove si assaggia a suon di pizzica. A Bardolino invece, nel Veneto, accompagna persino il fritto di pesce, sabato e domenica in piazza del Porto. E a Vignanello, in Lazio, lo celebrano da 19 anni assieme all'olio d'oliva. Ma il suo giorno, al di là della data di arrivo in enoteca o sugli scaffali dei supermercati, resta l'11 novembre, «l'estate di San Martino», quando le vigne cominciano il lungo riposo e i contadini fanno il bilancio dell'annata. —

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

In cantina

Paolo Massobrio

Una bottiglia che ti rapisce il cuore

Da un'indagine fra i ristoratori lombardi sulla Barbera d'Asti si è scoperto che piace molto agli stranieri: un cliente su quattro che ordina questo vino viene dall'estero. La tipologia più ordinata è la Barbera d'Asti affinata in legno e più a lungo. Ma il 35% dei clienti dopo aver ordinato la Barbera segue la via dei grandi rossi piemontesi a base nebbiolo. E sembra la descrizione della storia di questa azienda di Neviglie, dove Valter Bera ha legato per anni il suo nome al Moscato d'Asti. Poi, con l'ingresso in azienda dei figli oggi trentenni (Umberto, enologo, e Riccardo), c'è stata la virata verso i grandi rossi di Langa. Oggi gli ettari vitati sono 30 (180 mila le bottiglie), divisi fra Barbaresco, Neive, Mango, Treiso, Neviglie.

Ecco dunque la teoria delle Barbera, in questo caso d'Alba, dove avverti quella rosa rorida che diventa grandiosa quando assaggi «La Lena» 2015, che è una Barbera superiore affinata 24 mesi in botte grande, molto elegante, fine e con quella nota tannica che piace soprattutto all'estero. Il vino che tuttavia è nel mio cuore resta il Langhe Rosso «Sassisto» 2015, da uve barbera e nebbiolo macerate sulle bucce per circa una settimana immediatamente dopo la vendemmia. Ultimata la fermentazione malolattica, viene affinata per circa due anni in botti grandi. Ha colore rubino concentrato, diventa pregnante in bocca; al naso senti i piccoli frutti e le spezie tipiche dei grandi rossi di Langa. Ha una lunghezza gustativa infinita, sia il campione 2013 sia questo scalpitante del 2015.

Da conoscere anche i Barbaresco di casa Bera: il Barbaresco Riserva «Basarin» 2011 che ha carattere austero ed elegante e il «Rabajà» riserva 2012 vinificati sempre in botte grande. Walter Bera è stato anche uno dei primi vignaioli a fare l'Asti, anche se la punta rimane quel Moscato d'Asti «Su Raimond», da una selezione di uve nei vigneti più vecchi di proprietà. Ha un ampio bouquet floreale, di pesca e albicocca, con note di salvia e limone. E la sua dolcezza è una finestra del gusto sulle Langhe. —

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Azienda Agricola Bera
Neviglie (Cuneo)
via Castellero – Cascina Palazzo, 12
tel. 0173630194

Una bottiglia di Langhe Rosso "Sassisto" 2015: 18 euro