

News dall'Isola Pantelleria Internet

giovedì 31 ottobre 2019



(Antonio Rallo - foto di Fabio Gambina)

Continua la nostra inchiesta sulla vendemmia 2019. Abbiamo intervistato Antonio Rallo di Donnafugata

PRODUZIONE IN CALO MA GRANDE QUALITA'

News 25011, Pantelleria 31/10/2019

Continua la nostra inchiesta sulla vendemmia 2019. Questa volta abbiamo intervistato Antonio Rallo di Donnafugata.

Come è andata per la sua azienda la vendemmia di quest'anno?

Con la vendemmia 2019 abbiamo avuto un calo intorno al 25% rispetto all'anno precedente; i forti venti che hanno sferzato l'isola a maggio, nel delicato periodo della fioritura, hanno notevolmente influito sulla riduzione del carico produttivo. Inoltre, una primavera abbastanza fredda rispetto alle medie stagionali, ha rallentato il ciclo della vite; in alcuni vigneti abbiamo effettuato dei diradamenti, lasciando un grappolo a germoglio (circa quattro grappoli per pianta); in questo modo i grappoli rimanenti hanno raggiunto più facilmente una perfetta maturazione; abbiamo portato in appassimento ed in cantina poco uva ma di grande qualità perché perfettamente sana, e con un'ottima maturazione sia zuccherina che aromatica.

Quali sono i prodotti vendemmia 2019 che metterete in commercio?

A marzo del prossimo anno, usciremo con il bianco secco LIGHEA e con il Moscato KABIR. Per il BEN RYE' Passito di Pantelleria, bisognerà aspettare la metà del 2021 perché è un vino che richiede un lungo affinamento in bottiglia.

In che cosa si differenzia lo zibibbo di Pantelleria da quello della terraferma.

La principale differenza deriva dalla natura dei terreni; sulla terraferma (in provincia di Trapani) i terreni sono di medio impasto e spesso con una prevalenza di argilla; mentre a Pantelleria, i suoli sono di origine vulcanica e questo conferisce allo Zibibbo dell'isola una mineralità unica.

Quali sono le iniziative immediate che il consorzio Vini DOC di Pantelleria deve, a suo giudizio, fare per il rilancio dell'agricoltura e l'aumento della produzione?

Il Consorzio di cui facciamo parte dovrà continuare sulla strada intrapresa che è soprattutto quella della promozione dei vini Pantelleria Doc. Bisogna, infatti, far conoscere i frutti della nostra terra ad un pubblico sempre più ampio di consumatori e appassionati e far percepire la straordinaria personalità ed unicità di un vino come il Passito.

Questo obiettivo lo abbiamo perseguito con diverse attività.

Al Vinitaly siamo stati protagonisti di un'affollata conferenza stampa che si è tenuta nel padiglione Sicilia. E' stata l'occasione per presentare la viticoltura eroica dell'isola, le iniziative del Consorzio, e per degustare i passiti degli associati.

A maggio abbiamo tenuto a Pantelleria la seconda edizione del corso di avvicinamento al vino, dedicato ai giovani e agli operatori del settore enogastronomico; pensiamo infatti che sia fondamentale che nei ristoranti, nei wine bar e nelle enoteche, i turisti possano trovare interlocutori sempre più competenti e appassionati, capaci di trasmettere loro la qualità e l'unicità dei vini dell'isola.

A settembre si è svolto il "Pantelleria Doc Festival" con un ricco programma di attività rivolte ai turisti e agli appassionati: non solo visite e degustazioni in cantina, ma anche scuola di cucina, aperitivi, cene-degustazioni e feste, presso i wine-bar e i ristoranti aderenti all'iniziativa.

Altrettanto importante è stato il lavoro di relazione con la stampa generalista, quella turistica ed enogastronomica attraverso l'organizzazione di viaggi riservati a giornalisti italiani e stranieri. I frutti di questo lavoro sono molto validi, considerato i bellissimi servizi che sono usciti per esempio in riviste come Lonely Planet, InViaggio, o in diretta TV ad Uno Mattina nel periodo della vendemmia.

In conclusione, la sfida con la quale Pantelleria deve misurarsi è quella del mercato, per difendere strenuamente i volumi venduti e ancora di più per accrescere il valore dei vini Pantelleria DOC venduti in Italia e nel mondo.

E per vincere questa sfida non ci sono ricette miracolose, bensì è necessario un lavoro di lunga lena".

Salvatore Gabriele