

Kabir 2004 Moscato di Pantelleria dolce naturale | Voto 89/100

17 maggio 2011



Dammuso a Pantelleria (archivio di famiglia)

di [Angelo Di Costanzo](#)

DONNAFUGATA

Uva: zibibbo (moscato di Alessandria)

Fermentazione e maturazione: acciaio e bottiglia

Prezzo: da 10 a 15 euro

Colore: 5/5 Naso: 27/30 Palato: 27/30 Non omologazione: 30/35

Un vino straordinariamente sorprendente! E' bene dirlo subito, giusto per rendere chiara l'idea di cosa sto per raccontare, soprattutto a chi, non amando la tipologia, possa pensare di soprassedere appena dopo aver letto le sole prime quattro parole di questa recensione; un vino dolce naturale il Kabir, tra i più popolari, ma non per questo confondibile con i tanti altri moscati prodotti a Pantelleria; invero, se c'è un merito da affibbiargli anzitutto, gli va riconosciuto quello di essere rimasto, negli anni, sempre estremamente fedele ad una precisa identità territoriale prima che produttiva.

Un sorso di Kabir, quale che sia l'annata, parla direttamente all'anima, ma questo duemilaquattro, pur inaspettatamente, la conquista e la rapisce definitivamente; così la butto lì, perché anche sui vini dolci (da meditazione e compagnia cantando) non sarebbe male, di tanto in tanto, aprire una piccola finestra dalla quale affacciarsi su un mondo che rimane ancora profondamente misconosciuto, certamente lontano dal blasone sauternais, o di certi deliziosi nettari mitteleuropei, ma che non manca di fornire, come questo vino testimonia, spunti emozionali decisamente interessanti di cui non si può non tenerne conto.

Prima di passare ai fatti, superato l'annoso empasse che lo vuole perennemente fratello minore del ben più noto e ambito Ben Ryè, ho dato una scorsa ad alcuni dati forniti dall'azienda sul suo sito – che devo dire risulta essere tra i più gradevoli e funzionali visitabili in rete quanto a spot aziendali – giusto per avere una idea da dove questa bottiglia sia partita prima di scivolare oggi nel mio paffuto bicchiere: il 2004 viene indicato come un millesimo rigido e lineare, partorito da un inverno ed una primavera piuttosto piovosi (rispetto alla media siciliana) e un'estate, contrariamente alla consuetudine isolana, dalle temperature decisamente miti. Ne deduco, come suggerito tra l'altro tra le righe, una maggiore finezza aromatica ed una minore polposità e concentrazione del frutto, quindi di zuccheri residui, così di alcol.

Poi c'è la pregiudiziale del tempo, l'imponderabile evoluzione di certi vini dolci, la probabile contrazione del nerbo acido quando meno te l'aspetti. Sei pronto quindi ad un vino più che maturo, dal colore cupo e sopito, con "crepe" ossidative olfattive, una scontata e stucchevole caduta palatale. Tutt'altro! Il colore è invece splendido, giallo paglierino cristallino con nuances dorate e di una lucentezza quasi abbagliante; il naso offre un effluvio di note dolci tracicimanti, in una consequenzialità da manuale: dalle più labili e sottili note florali e fruttato di pompelmo, a quelle più nette, e man mano accentuate, di agrumi canditi e miele di zagara. Al gusto poi è coinvolgente, intenso, ricco, fine e persistente, presenta un finale di bocca lunghissimo, avvolgente, continuamente rinfrescato da una spinta acida ancora presente e fondamentale nel renderne perfetto l'equilibrio degustativo.



Vendemmia a Pantelleria

In definitiva, un bellissimo vino. Invito, chi ne conservasse ancora una bottiglia, a non rammaricarsi del millesimo così lontano nel tempo, questo Kabir è il sorso più delizioso che vi possa capitare a tiro, ideale per suggellare una sincera stretta di mano o da spendere alla fine di un pasto da ricordare, un momento da fissare nella mente, oppure ancora – perché no! – per consacrare un amore di sconfinata giovinezza!

La sede è a Marsala in via S. Lipari, 18 – tel. 0923 724200

0923 724200

fax 0923 721130 www.donnafugata.it

info@donnafigata.it *Enologi: Antonio Rallo e Stefano Valla Ettari: 328 Vitigni: ansonica, catarratto, chardonnay, viognier, nero d'Avola, cabernet sauvignon, merlot, syrah, zibibbo*