

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA
DIPARTIMENTO DI AGRONOMIA, ALIMENTI,
RISORSE NATURALI, ANIMALI E AMBIENTE
Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie
Viticole ed Enologiche



IL PASSITO DI PANTELLERIA TRA PASSATO E
FUTURO, ATTRAVERSO UN PRESENTE DELICATO

Relatore: Prof. GIOVANNA LOMOLINO

Laureando:
ANGELO ANTONELLO
matricola N. 1191894

A.A. 2023/2024

Dedico questo lavoro all'unica persona che c'è sempre stata e sempre ci sarà nel mio percorso, prima come maestra di vita e ora come pilastro di sostegno anche a fronte di avversità, vicissitudini e difficoltà che mai l'hanno vista arrendersi. Spero di renderti orgogliosa e fiera, e che questo momento possa essere l'inizio di molte soddisfazioni da condividere insieme.

Grazie Mamma.

INDICE

Introduzione	p.4
Contesto e motivazioni della ricerca	p.5
Scopo e obiettivi della tesi	p.5
Il mio metodo: esperienza e ricerca	p.6
Capitolo I: Storia e Tradizione del Vino Passito di Pantelleria	p.8
1.1. Origini storiche del Passito	p.8
1.2. Evoluzione della produzione a Pantelleria	p.11
1.3. Ruolo culturale e tradizione pantesca	p.14
1.4. Denominazioni e regolamenti	p.16
Capitolo II: Geografia e Clima di Pantelleria	p.18
2.1. Un'isola al centro del Mediterraneo	p.18
2.2. Un terroir vulcanico	p.19
2.3. Clima e microclimi e influenza sulla viticoltura	p.22
Capitolo III: Viticoltura e Vendemmia	p.24
3.1. Non solo Zibibbo	p.24
3.2. Tecniche di coltivazione: la vite ad alberello	p.24
3.3. Vendemmia eroica e selezione delle uve	p.25
Capitolo IV: Processo di Appassimento e Vinificazione	p.29
4.1. L'antico rito di appassimento delle uve	p.29
4.2. Api in vigneto: la loro importanza a Pantelleria e non solo	p.31
4.3. Fermentazione alcolica e macerazione	p.33

4.4 Invecchiamento e affinamento	p.35
4.5 Ossidazione attraverso la barrique	p.37
4.6 I due gioielli di cantina De Bartoli: Sole D'Agosto e Padre Della Vigna	p.37
Capitolo V: Caratteristiche Organolettiche del Vino Passito di Pantelleria	p.40
5.1. Colore, aroma e gusto	p.40
5.2. Degustazione: un viaggio tra dolce e salato. Come, dove, quando	p.42
Capitolo VI: Mercato e Valore Economico del Vino Passito di Pantelleria	p.45
6.1. Nascita del consorzio e nuovo approccio al mercato	p.45
6.2 Modifiche al disciplinare	p.47
6.3 La possibile via d'uscita	p.51
6.4 Zibibbo. La disputa dei numeri	p.52
6.5 Ruolo economico per Pantelleria	p.55
6.6 Prezzi e quotazioni dei migliori passiti	p.57
Capitolo VII: Sostenibilità e Futuro	p.60
7.1. Sostenibilità ambientale	p.60
7.2. Prospettive future	p.63
Conclusioni	p.66
Bibliografia	p.67
Ringraziamenti	p.70

IL PASSITO DI PANTELLERIA TRA PASSATO E FUTURO, ATTRAVERSO UN PRESENTE DELICATO

Vorrei essere capace, attraverso il mio racconto, di trasmettervi quanto più realisticamente possibile sapore, profumi e sensazioni relativi alla degustazione di un calice di vino passito di Pantelleria.

Personalmente (e per questo sono un privilegiato) ho avuto modo di entrare in contatto con il cuore pulsante, la parte più intima e nascosta, di una terra meravigliosa ed unica. Non soltanto attraverso le sue ricchezze agroalimentari o la bellezza delle sue scogliere, ma anche e soprattutto vivendo come un pantesco tra i panteschi, riuscendo quindi a comprenderne modi di fare e di pensare.

Ed è esattamente da qui che voglio partire. Il concetto alla base di questa storia è che il vino può essere un prodotto estremamente eloquente se ottenuto attraverso un lavoro diretto con prevalenza di attività umana rispetto ai macchinari, con l'applicazione sapiente di tecniche e segreti sedimentati nel tempo e resi perfetti da anni ed anni di attività e di storia. Insomma, se realizzato con amore e passione estremi. Il vino è un modo secondo me perfetto di spiegare il legame uomo-territorio, che a volte è più forte del legame madre-figlio. Come ogni rapporto intenso e vero si compone di dare e avere, e in questo caso l'uomo dà tanto, veramente tanto, in termini di fatica, cura e amore, ad una terra che sa ricambiare quasi magicamente con un prodotto di eccellenza assoluta come il Moscato di Alessandria, anche noto come Zibibbo (che deriva dall'arabo Zabib, ovvero "uva appassita"). Questo spettacolare ed unico vitigno ha origini egiziane ed è stato portato a Pantelleria dai Fenici.

CONTESTO E MOTIVAZIONI DELLA RICERCA

Ho deciso di sviluppare questo elaborato sulla base di una forte passione per un vino dalla tradizione antichissima. A parer mio è un prodotto ancora poco conosciuto e sottovalutato rispetto al suo potenziale perché l'opinione generale è condizionata da una non comprensione dell'elevato prezzo, determinata soprattutto da scarsa conoscenza del lavoro necessario alla realizzazione di un passito di alta qualità. Nella seconda metà del secolo scorso, si è verificato un drastico calo della produzione, dovuto ad una domanda in continua diminuzione da parte di un mercato sempre più disabituato a vini complessi e ricercati. La tendenza negativa di questo momento storico vede il consumatore medio orientarsi su prodotti più "facili", che gli facciano risparmiare denaro, rinunciando ad un maggiore approfondimento, soprattutto per quanto riguarda i vini di nicchia. Nonostante ciò, Pantelleria negli ultimi 20 anni è riuscita a bloccare la curva discendente, grazie anche ad investitori esterni.

SCOPO E OBIETTIVI DELLA TESI

La mia ricerca parte dall'idea che con un adeguato approfondimento delle tipologie di vino passito di Pantelleria, si potrebbe raccontare e quindi far comprendere meglio la natura e le caratteristiche di questa eccellenza assoluta, legando all'analisi prettamente organolettica un discorso storico/culturale.

L'obiettivo è far crescere la consapevolezza del consumatore sul valore complessivo di questa produzione particolare ed unica, offrendogli maggiori strumenti per poter operare una scelta sul mercato, sapendo distinguere tra i diversi vini, che sotto uno stesso nome, Passito di Pantelleria, presentano in realtà caratteristiche, storie ed intenzioni completamente diverse.

Una maggiore e più completa informazione porterebbe ad affinare il gusto, la sensibilità, la voglia di approfondire, trasformando un consumatore distratto in un consumatore consapevole e in grado di apprezzare questa eccellenza, prodotta preservando l'autenticità, con metodi e tempi che rispettano i ritmi della natura.

Me ne sono reso conto lavorando per tre estati a Pantelleria: io stesso ho dovuto adeguare la mia comunicazione, mentre conducevo le visite guidate in cantina. Ho capito via via come raccontare e far amare il passito anche alle persone che non sanno nulla di viticoltura.

L'ideale è avere le competenze tecniche per poter spiegare il vino e allo stesso tempo aver maturato le doti comunicative necessarie per far comprendere la bellezza e la ricchezza che accompagnano la realizzazione di un passito di qualità, anche a chi non ha particolari conoscenze in materia. Pantelleria, poi, è un'ottima complice per rendere indimenticabile questo "storytelling".

Sensibilizzare su questo tema potrebbe contribuire alla salvaguardia di un processo produttivo antico e rispettoso della natura, che rischia altrimenti di essere dimenticato e prevaricato da metodologie industriali.

IL MIO METODO: ESPERIENZA E RICERCA

Basandomi sulla mia esperienza diretta e sul confronto con molti produttori locali ho arricchito le mie conoscenze di passaggi e dinamiche altrimenti impossibili da sapere in modo così dettagliato. Ho partecipato attivamente alla vita commerciale e alla produzione in una importante realtà per la quale lavoro da tre anni: la cantina Marco de Bartoli.



Fig.1 Al lavoro in cantina De Bartoli a Bukkuram

Vivendo questa realtà ho appreso come superare le difficoltà legate ad una viticoltura che si sviluppa in un ambiente estremo. Molto della mia ricerca si basa su esperienze vissute in prima persona, sullo scambio di idee e informazioni con persone direttamente coinvolte nella produzione di passito e con un'ampia ed eterogenea rappresentanza di clientela. Ho consultato libri sulla storia della vite e del vino, tesi e studi relativi ad altre cantine sull'isola ed ecosostenibilità e siti del mondo del vino. Poi è stato molto importante il confronto con Sebastiano De Bartoli su molti aspetti legati a questo lavoro. Ho approfondito la storia della formazione vulcanica dell'isola e della composizione dei terreni in alcuni testi di autori panteschi con cui ho avuto anche modo di interloquire. La ricerca poi si è sviluppata tra articoli giornalistici e relazioni di esperti su tematiche importanti quali le variazioni al disciplinare di produzione DOC dei vini panteschi.

CAPITOLO I

STORIA E TRADIZIONE DEL VINO PASSITO DI PANTELLERIA

1.1 ORIGINI STORICHE DEL PASSITO

Nel Novembre del 2014, il commissario straordinario dell'IRVO (Istituto Regionale Vini e Oli) Nino Di Giacomo affermò che “L’iscrizione nella lista patrimonio culturale e immateriale dell’Unesco darebbe il giusto valore ad una delle espressioni più antiche dell’agricoltura mediterranea e all’eccellenza enologica che ne deriva, il Passito di Pantelleria.”

Effettivamente il riconoscimento giunge il 26 Novembre 2014.

Questo è solo il culmine, l’ultimo capitolo, di una storia che ha origini lontane nel tempo.

La storia della civiltà è, da molti punti di vista, anche la storia del vino e dell’uva. La domesticazione della vite risale a tempi preistorici. Inizialmente l’uva per l’uomo era un semplice frutto che cresceva in natura come molti altri. In seguito ad una casuale fermentazione di uva di viti spontanee conservata in rudimentali recipienti ci si accorse che si poteva ricavare una piacevolissima bevanda. Per quanto riguarda l’uva passa, solo in un secondo momento si notò la possibilità di prolungarne la conservazione diminuendo il contenuto di acqua all’interno degli acini, facendola cioè appassire. Probabilmente la scoperta fu dovuta a eventi casuali, come la dimenticanza di alcuni grappoli al sole sulla pianta, che dà origine ad un frutto diverso, più dolce e gradevole, la cui conservazione poteva essere prolungata e il consumo posticipato ai freddi mesi invernali o durante i viaggi da un territorio all’altro. Le tecniche per appassire l’uva migliorarono con l’avvento del Neolitico, quando l’uomo diventò sedentario e sviluppò l’agricoltura. La produzione di vino è datata attorno al 5500 – 5000 a.C. e quindi si può ritenere successiva all’appassimento dell’uva. Da allora in poi il vino si diffuse in tutto il bacino del Mediterraneo grazie al commercio tra i popoli che vi si affacciavano, come i Fenici. I termini che indicavano il binomio vite – vino si trovano con etimologia e simboli simili in tutte le lingue. Nel bacino del Mediterraneo, e quindi anche in Italia, parallelamente alla coltivazione e alla vinificazione tradizionale, si svilupparono le

tecniche per l'appassimento dell'uva; le caratteristiche climatiche erano idonee. Il vino dolce era prodotto per diversi motivi; prima di tutto era considerato il vino prediletto dalle divinità (*Ambrosia deorum*), poi per la facilità di conservazione e la resistenza ai trasporti. Il vino *Pramnio*, citato da Omero, ottenuto dalla fermentazione del mosto di uva passa si pensava potesse durare per 200 anni. Molti autori antichi raccontano quali fossero le tecniche migliori per l'appassimento; è noto che in Grecia la produzione di vini passiti fosse molto diffusa tanto che in Italia i vini dolci erano chiamati "greci". L'appassimento era ottenuto in pianta, mediante la torsione del peduncolo, mentre Magone, georgico cartaginese, individua nella sua opera come tecnica migliore per la produzione di vini dolci nella zona nordafricana l'appassimento al sole di grappoli selezionati dopo la raccolta, ma consiglia una copertura con canne per evitare un'eccessiva disidratazione e l'umidità della rugiada mattutina. Virgilio nelle *Bucoliche* (37 a.C.) suggeriva che "per fare un buon vino si deve vendemmiare tardi", e, ugualmente, Catone (*De Agri Cultura*, 160 a.C.) sosteneva che "per fare un buon vino è necessario raccogliere le uve molto mature o appassite". Columella (4 - 70 d.C.) descrive come il miglior passito si ottenga facendo rigonfiare in eccellente vino l'uva appassita al sole e lasciandola immersa per un periodo tale che lo zucchero contenuto in essa passi al vino. tra

Questa tecnica, introdotta a Roma da Magone, è ancora oggi utilizzata nella produzione del passito a Pantelleria.

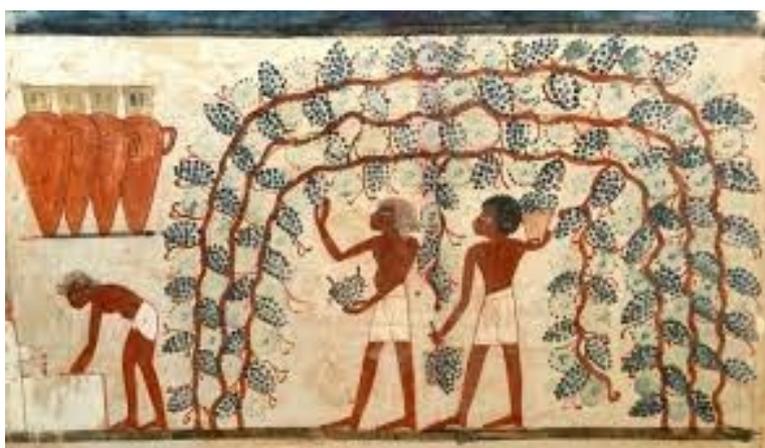


Fig.2 Vendemmia in Egitto

Il vitigno Moscato di Alessandria giunge sull'isola di Pantelleria grazie ai Fenici nel IX sec. a.C. Successivamente viene definito “Zibibbo” probabilmente dal termine arabo “Zabib” che significa "uva essiccata”. La prima citazione dello Zibibbo siciliano si deve a Francesco Cupani (1657-1710), botanico italiano (*Hortus Catholicus*).

Alcuni dati archeologici come anfore vinarie, contrappesi e basi in pietra per torchio rinvenuti nei fondali e sull'isola stessa dimostrano che durante l'Impero romano e ancor prima coi Fenici il commercio di vino dolce fosse già una pratica comune.

Ne resta traccia anche nella leggenda che vorrebbe Tanit, dea della fertilità, il cui culto fu portato a Pantelleria dai fenici, fare innamorare il dio Apollo servendogli del vino dolce. I resti del tempio a lei dedicato sono visibili presso il Lago di Venere nel cuore dell'isola.



Fig.3 Lago di Venere

1.2 EVOLUZIONE DELLA PRODUZIONE A PANTELLERIA

A partire dal 1600, con l'insediamento degli Spagnoli in Sicilia, inizia uno sfruttamento agricolo importante. Vengono pianificate coltivazioni di vite, cotone, capperi, legumi, erbe da cucina e frutta secca. Dopo un periodo di abbandono di molte terrazze, compreso tra il '700 ed il '800, l'agricoltura dell'isola ha acquisito nuovamente una notevole importanza. A fine dell'800 si inizia a produrre con un differente concetto enologico: infatti durante la prima metà del secolo la vocazione dell'Isola, sempre improntata all'agricoltura, con i suoi 5000 ettari coltivati a vite, era quella di esportare l'uva fresca da tavola e di trasformare la restante parte in uva passa, chiamata "passula di marca" e dagli Spagnoli "malaga", facendola appassire al sole negli stenditoi per poi essere anche vinificata. Diventa molto appetibile anche il prodotto passito, tant'è che le prime etichette di produzione risalgono alla fine dell'800. In continente il passito pantesco è molto apprezzato, infatti All'expo di Parigi nel 1900 viene premiato come eccellenza enologica. Nel 1936 fu inserito tra i vini tipici italiani per il "suo aroma delicato e fine ed il sapore vellutato, dolce, carezzevole, generoso" fino ad arrivare al 1971 quando, terzo tra i vini siciliani, ottenne la DOC.

Nonostante le pesanti conseguenze dovute alle due guerre mondiali, (tracce dei bombardamenti sono ancora visibili nel paese di Pantelleria) l'isola nel '900 conobbe un periodo di grande espansione dal punto di vista agricolo e vitivinicolo. L'azienda agricola più antica dell'isola nasce per volere di Salvatore D'Ancona, già enologo negli anni '20 del secolo scorso e professore all'istituto di agraria allora presente a Pantelleria. Salvatore spediva già il passito e l'uva passa con velieri verso i principali porti italiani. La vite è stata la coltura più importante fino agli anni 1950/60. I decenni successivi fino ad oggi sono stati caratterizzati nuovamente da una crisi agricola e in particolar modo dall'abbandono soprattutto dei campi terrazzati. Le cause sono comuni ad altre aree terrazzate: la frammentazione e la polverizzazione delle aree agricole, la siccità, la totale mancanza di acqua di irrigazione, ecc. Come conseguenza, la superficie agricola utilizzata (SAU) del territorio totale dell'isola, pari a 81.6% nel 1929, oggi è diminuita al 16.1% (vedi fig.4). Nonostante ciò, spiccano alcune realtà importanti come Cantina Minardi,

fondata nel 1940 e ancora oggi tra le principali dell'isola. Un personaggio sicuramente da citare è Salvatore Murana. Da sei generazioni la famiglia Murana, si dedica alla coltivazione e alla vinificazione dello zibibbo a Pantelleria. Il giovane Salvatore negli anni '70 è il primo della famiglia a voler creare un marchio per esportare il suo prodotto e la sua idea oltre i confini rocciosi dell'isola. Inizia così la storia dell'azienda agricola Salvatore Murana. Una storia importante perché ancora oggi attraverso le vicissitudini del tempo questa azienda continua a produrre un passito in varie versioni, a seconda della zona di produzione sfruttando i diversi microclimi, sempre con un metodo tradizionale ed antico che rispetta la pianta, il territorio, il disciplinare.

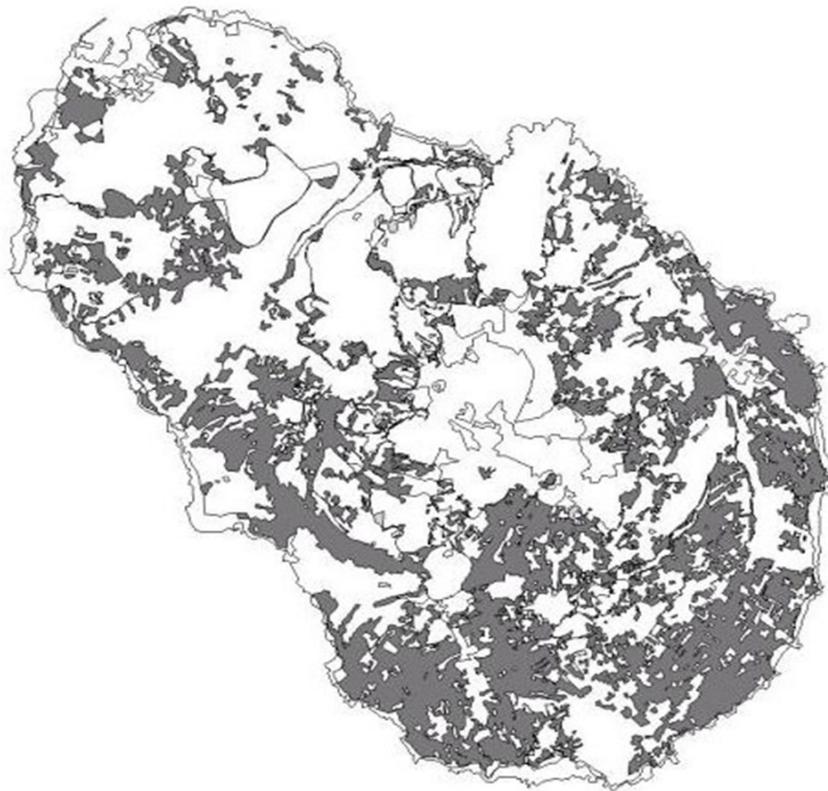


Fig.4 Zone coltivate abbandonate (in grigio)

FOREST@ - Journal of silviculture and forest ecology, vol. 4, pages 102-109 (2007)

Nei primi anni Ottanta arriva a Pantelleria Marco De Bartoli. Già viticoltore in Sicilia con la sua cantina di Marsala, Marco intuisce il potenziale enorme della Perla Nera del

Mediterraneo e rimane affascinato dalla sua storia e dai suoi prodotti. Decide che la zona di Bukkuram (che tradotto dall'arabo significa "Padre della vigna", ad intendere zona maggiormente vocata alla viticoltura), può rappresentare per lui una grande opportunità. Acquista un dammuso (tipica abitazione pantese) del '700 dalla famiglia Valenza, che poi trasforma nella sua cantina e apprende tecniche e segreti di vinificazione dalla famiglia Casano (già produttori di Passito), per i quali si impegna, inizialmente, anche come rappresentante commerciale dando un grande impulso all'esportazione e all'immagine di Pantelleria anche a livello internazionale. La cantina De Bartoli assieme ad altre importanti aziende a conduzione familiare rappresenta l'eccellenza e una garanzia di qualità per quel che riguarda il vino Passito DOC di Pantelleria, vinificato come da tradizione nel rispetto di un disciplinare rigido, che ha come obiettivo anche la tutela di un territorio unico.



Fig.5 Passiti 1997 e 1998 di Marco De Bartoli

Negli anni 80/90, perciò, si raggiunge un picco di produzione di circa 80mila quintali di uva Zibibbo per vinificare moscato e passito (oggi siamo poco sopra i diecimila). Sull'onda dell'entusiasmo generato anche dall'arrivo di importanti aziende come Donnafugata e Pellegrino l'isola conosce il suo periodo più florido a livello di mercato enogastronomico. Questo exploit però non dura: i motivi sono da ricercarsi in due differenti ambiti. Il primo riguarda il mercato: diminuisce la richiesta di vini dolci e da meditazione. Il secondo riguarda l'aumento esponenziale del turismo che ha portato molti abitanti dell'isola a trovare redditi più soddisfacenti in questo settore abbandonando terrazzamenti e coltivazioni.

Per quanto riguarda il mercato, assistiamo al boom delle bollicine (vedi il fenomeno del Prosecco), si ricerca un vino più "facile", adatto ad ogni occasione. Pantelleria, nel frattempo, vede crescere le residenze turistiche e diminuire la forza lavoro nei vigneti: molti vengono completamente abbandonati. Si stima che una vendemmia a Pantelleria richieda circa tre volte le ore necessarie a lavorare in terraferma o comunque in situazioni più comode.

Con l'ingresso della pratica di coltivazione ad alberello nel patrimonio dell'Unesco, dal 2014, qualcosa cambia. Negli ultimi anni si è assistito ad un proliferare di nuove piccole realtà che stanno ritrovando soddisfazione nella produzione di Passito tradizionale.

È bene fare una distinzione tra passito tradizionale e passito liquoroso. Il primo è un prodotto naturale, di alta qualità, ottenuto con un metodo antico. Il secondo è un vino più "enologico", più di cantina, più costruito. La fermentazione alcolica viene stoppata con l'aggiunta di alcool ed ecco che il residuo zuccherino e l'alcolicità che ne derivano rendono il vino diverso. Si tratta quindi di un vino dal minor pregio. Qui entra in gioco la "filosofia aziendale" e quelle che sono le prospettive ed il target di mercato dell'azienda, ma tratterò questo argomento nel capitolo 6.

1.3 RUOLO CULTURALE E TRADIZIONE PANTESCA

Nonostante Pantelleria abbia mosso l'interesse di molti produttori, negli ultimi anni sul mercato internazionale i vini dolci stanno perdendo attrattiva. Considerando che i numeri

relativi alle annate 20-23 potrebbero aver risentito delle conseguenze della pandemia, bisogna attendere del tempo per stabilire la portata del fenomeno e come questo possa aver riguardato anche il Passito di Pantelleria.

Il ruolo che questa eccellenza ricopre, soprattutto sull'isola, è comunque centrale e fondamentale per quanto riguarda l'attività enogastronomica e l'enoturismo. Numerose sono le cantine che offrono servizi di visita guidata e degustazione (è uno dei ruoli che ho ricoperto alla cantina De Bartoli), così come i migliori ristoranti hanno una carta vini ricca di prodotti locali d'eccellenza. È interessante anche l'utilizzo del vino Passito per fare il gelato, per la creazione di cocktail o in accompagnamento al dolce pantesco per antonomasia: il bacio (vedi fig.6). Poi, a fine pasto, un bicchiere di buon Passito, anche da solo, è quasi d'obbligo.



Fig.6 Bacio Pantesco

L'isola è conosciuta nel mondo per le sue bellezze paesaggistiche, per avere una grande varietà di flora (anche marina), per prodotti di eccellenza assoluta come i capperi e naturalmente il Passito. Il vino gioca un ruolo chiave nell'essere il biglietto da visita perfetto per Pantelleria, e contribuisce ad attrarre interesse, investimenti e turismo. Pantelleria è da sempre un'isola di agricoltori, non di pescatori, contrariamente a ciò che si può pensare. La coltivazione della vite ha rappresentato nei secoli il lavoro maggiore per i residenti e non solo (ci sono ragazzi giovani come me che vengono da fuori, perché

lavorare li significa fare un'esperienza unica) e una delle attività socioculturali più importanti in assoluto. Il tradizionale metodo di vinificazione vuole che l'uva sia messa ad appassire negli stenditoi. Negli anni i panteschi hanno trovato le migliori soluzioni per garantire un appassimento uniforme e privo di rischi quali umidità e maltempo. Lo stenditoio è un elemento fondamentale per il viticoltore pantesco. Ce ne sono di varie forme e tipologie, ne ho visti almeno quattro diversi (descrizione completa al capitolo 4.1). Si intuisce bene come tutte queste particolarità modellino il territorio e indirizzino la vita del popolo isolano. A volte non è facile portare avanti un lavoro antico e difficile e quindi non tutti lo fanno, ma il risultato è certamente straordinario. I vini a denominazione d'origine di quest'isola sono merito di un'agricoltura ancora eroica: basti considerare che le pratiche di coltivazione sono ancora tutte manuali. È la stessa tipologia umana del contadino pantesco che va considerata come un fenomeno in via di estinzione. E, quindi, come un elemento fondamentale da proteggere: e ciò per il suo legame indissolubile con le secolari tradizioni vitivinicole pantesche. Vivendo l'isola si percepisce come in questo momento ci sia una sorta di contrasto tra chi vorrebbe spremere ogni risorsa, per ottenere il massimo in termini di guadagni, e chi vuole preservare autenticità e tradizione che sono inevitabilmente sinonimi di qualità e legate al territorio.

1.4 DENOMINAZIONI E REGOLAMENTI

Il disciplinare “Pantelleria DOC” di produzione dei vini a denominazione d'origine controllata viene approvato con D.P.R. ed inserito in G.U. in data 22/09/1971. Subirà in seguito delle modifiche, nel '92, nel 2000, due nel 2011, nel 2013, 2014 e l'ultima nel 2023 (della quale avremo modo di discutere approfonditamente in questa tesi) per arrivare ad essere il regolamento che conosciamo oggi.

Nell'articolo 2, dove si norma la base ampelografica, è indicato lo Zibibbo come unico vitigno consentito per la realizzazione del Passito. L'area di produzione si estende all'intero territorio dell'isola di Pantelleria. Il vino deve provenire da uve sottoposte in tutto o in parte, sulla pianta o dopo la raccolta, ad appassimento al sole. È consentita la

protezione delle uve da eventuali intemperie. È escluso qualsiasi arricchimento del mosto o del vino, tranne l'eventuale aggiunta, anche dopo il 30 novembre di ogni anno, di uva appassita al sole con una concentrazione massima in zuccheri del 60%. Il vino "Passito di Pantelleria" non può essere immesso al consumo prima del 1° luglio dell'anno successivo alla vendemmia. Il tipo "Passito liquoroso" non può essere immesso al consumo prima del 1° febbraio dell'anno successivo alla vendemmia. Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'appassimento delle uve e l'alcolizzazione dei tipi liquorosi, devono essere effettuate sull'isola di Pantelleria. Il vino "Passito liquoroso" deve essere ottenuto da uve sottoposte in tutto o in parte ad appassimento naturale o in ambiente condizionato. Per l'ottenimento di tali vini deve essere escluso qualsiasi arricchimento tranne l'aggiunta obbligatoria di alcol di origine viticola da effettuarsi durante o dopo la fermentazione.

Il Passito tradizionale è un vino dalla qualità superiore rispetto alla variante liquorosa. Il passito liquoroso si considera un vino più industriale, certamente meno difficile da ottenere e, a mio modo di vedere, non si può considerare un'eccellenza enologica ma soltanto un buon prodotto di cantina. E a volte nemmeno questo.

CAPITOLO II

GEOGRAFIA E CLIMA DI PANTELLERIA

2.1 UN'ISOLA AL CENTRO DEL MEDITERRANEO

Pantelleria è un'isola di origine vulcanica situata al centro del Mediterraneo a circa 65km dalle coste tunisine e ad un'ottantina da Mazara del Vallo in Sicilia (36°44' longitudine nord e 12° latitudine est), in provincia di Trapani (TP).

Ha un'estensione di 83 kmq, una lunghezza di 14 km, è larga 9 km, una circonferenza di 51 km e un'altezza massima di 836 m. s.l.m. (Montagna Grande). Gode di influenze positive da parte del mare, delle correnti e dei venti. Si tratta di un territorio unico, del tutto particolare.



Fig.7 Arco dell'Elefante di fronte a Cala Levante. Uno dei punti più suggestivi della costa di Pantelleria.



Fig.8 Costa di Khattibuale

2.2 UN TERROIR VULCANICO

Per “terroir” si intende, in enologia, il rapporto che lega un vitigno al microclima e alle caratteristiche del suolo; determina il carattere e l'unicità del vino.

“Il “terroir” vitivinicolo si riferisce ad uno spazio, in cui si sviluppano interazioni tra l'ambiente fisico e biologico e le pratiche vitivinicole ivi applicate. Pratiche che conferiscono caratteristiche distintive ed originali ai prodotti di quella determinata area. Il “terroir” comprende anche le specificità del terreno, la topografia, il clima, il paesaggio e la biodiversità”.

I terreni panteschi, particolarmente fertili, derivano totalmente da rocce vulcaniche (i primi processi eruttivi che hanno formato l'isola risalgono a circa 300.000 anni fa). L'attività geotermica è ancora ben presente e risulta fondamentale per fornire l'umidità necessaria per le pratiche agricole: tipiche di Pantelleria sono le Favare. “Favàra” è un termine locale con cui gli abitanti di Pantelleria designano le fumarole e gli steaming grounds vulcanici dell'isola (parconazionalepantelleria.it). Nel lato sud di Montagna Grande è possibile ammirare uno spettacolo tra i più maestosi, ovvero la Favàra Grande (fig.9). Si tratta del più importante esempio di vulcanesimo secondario che caratterizza Pantelleria. La Favàra Grande evapora da una crepa del terreno che si trova a 450m e rappresenta una zona di emissione di getti di vapore acqueo che possono raggiungere

temperature anche di 100°C. Questi getti fuoriescono da fessure della roccia in modo intermittente e possono essere accompagnati da emissione di anidride solforosa e acido solfidrico. Il vapore delle favare a contatto con l'aria si condensa in goccioline d'acqua, fenomeno particolarmente importante per l'agricoltura e l'allevamento sull'isola.



Fig.9 Dettaglio della Favara Grande

I particolari sentori minerali che riscontriamo nei vari prodotti agricoli e vitivinicoli sono proprio dovuti ai terreni di origine vulcanica. La formazione di Pantelleria si deve a molte eruzioni che hanno creato una serie di stratificazioni. Questi terreni vulcanici hanno quindi genesi eterogenee: le manifestazioni di tipo esplosivo producono ceneri e pomici, facili prede di fenomeni erosivi. I suoli che si formano da questi depositi di materiali piroclastici sono profondi, leggeri, astrutturati e poveri di sostanza organica con presenza di scheletro. Tali materiali possono nel tempo consolidarsi e dare origine a tufi a loro volta degradanti in suoli sabbiosi, grossolani e minerali. Le colate di lava raffreddate generano invece dei terreni più scuri e superficiali. Il magma è principalmente costituito

da silice che incide sull'acidità del suolo. Il materiale eruttivo è costituito da vulcaniti basiche e acide, quindi tipologie di rocce molto diverse tra loro.

L'ultimo periodo di formazione si pone tra 45000 e 7000 anni fa. Si colloca in questo arco temporale la deposizione del "tufo verde" e terminata con la colata del Khagiar, fuoriuscita dal centro eruttivo di Kuddia Randazzo. Tutta questa attività ha dato vita a differenti composizioni di terreno vulcanico che conferiscono particolari sfumature di aromi e sapori al vino.

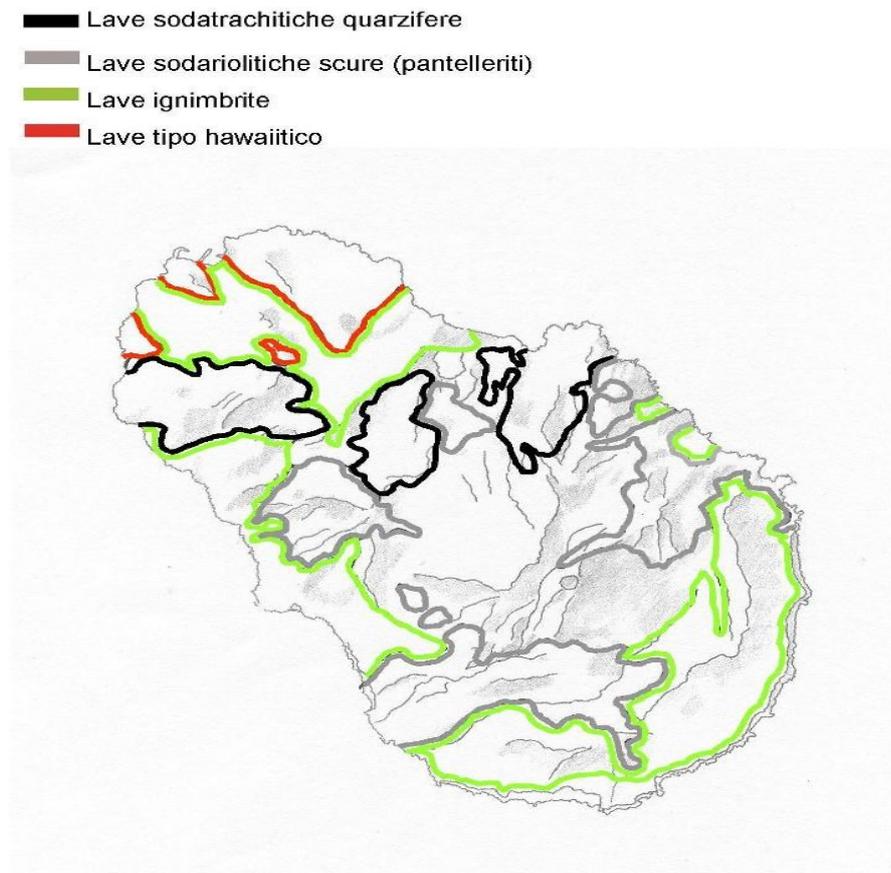


Fig.10 Diverse tipologie di colate che differenziano il suolo pantesco

Si trovano suoli di composizione sabbiosa, ben drenati, spesso con affioramenti rocciosi e con una consistente presenza di scheletro. I suoli risultano poveri di sostanza organica a causa delle elevate temperature estive, poveri di azoto, fosforo e calcio ma molto ricchi di potassio. La fine granulometria e la ricchezza di minerali aiutano ad inibire la diffusione della fillossera. Si trovano dunque anche coltivazioni a piede franco.

2.3 CLIMA E MICROCLIMI E INFLUENZA SULLA VITICOLTURA

Il clima ha avuto importante influenza nelle pratiche colturali introdotte dall'uomo: il fattore più importante è il vento, che soffia impetuoso e che ha determinato la tipologia di allevamento, alberello basso, con potatura a sperone corto, per proteggere la pianta. Altro fattore determinante è la siccità: ha stimolato l'ingegno dell'uomo che ha quindi creato una conca sotto ogni pianta, per ottenere la massima irrigazione possibile pur con le rare piogge e la rugiada notturna. Pantelleria si trova all'estremità sud della fascia del Mediterraneo occidentale. A pochi km di distanza inizia il deserto del Sahara, un ambiente estremo che provoca nelle piante uno stress, simile a quanto succede a latitudini più a nord in rinomate regioni come la Borgogna e lo Champagne. È stato dimostrato che, in maniera controintuitiva, la vite dà il meglio di sé e produce i grappoli migliori quando è sotto stress e deve lottare per il proprio sostentamento (sole, acqua, sostanze presenti nel suolo).

Grazie a Montagna Grande (836m) e numerose altre cime dai 400 ai 700m, Pantelleria gode di un ambiente climatico diverso da tutte le altre isole del canale di Sicilia. All'interno del territorio di 83kmq troviamo tanti altipiani protetti dai venti dove si generano più microclimi, che gli abitanti ben conoscono ed utilizzano per anticipare le colture. Il più lampante esempio riguarda proprio l'uva Zibibbo, la cui completa maturazione si raggiunge a contrada Martingana anche trenta giorni prima rispetto a contrada Sibà.

Si può suddividere l'isola in tre aree con tre differenti microclimi.

Il primo, mediterraneo semiarido, va da Scauri a Kattibuale, coprendo buona parte della costa nord-ovest dell'isola, dalla quale si vede la vicina Tunisia. Nella parte alta di Montagna Grande il clima è mediterraneo subumido, dovuto anche all'attività delle Favàre, mentre nel resto del territorio si ha prevalenza di clima mediterraneo secco.

Dunque, l'uva è pronta per essere raccolta in momenti diversi a seconda della zona di coltivazione. Generalmente in alcune parti dell'isola si comincia la vendemmia la prima settimana di agosto. Ad esempio, a Martingana e Rekhale la maturazione è precoce e si

comincia molto presto. Il caldo rovente è nemico dei braccianti e rende il lavoro davvero pesante; infatti, già alle sei del mattino si possono vedere i contadini muoversi in campo, poi riposarsi dalle 11 alle 16 e riprendere fino al tramonto, proprio per evitare le ore più calde. Per produrre il passito è necessario raccogliere l'uva quando il grado Babo (unità di misura impiegata per definire il contenuto zuccherino presente in un mosto) è compreso tra 20 e 25, quindi molto matura. Le zone dove la maturazione è precoce e importante si rivelano le migliori per raccogliere una materia prima eccezionale. Martingana, come detto, Khamma e soprattutto Bukkuram (dall'arabo "Padre della vigna", ad indicare quell'area di Pantelleria come la più vocata alla coltivazione della vite, e anche nome del Passito di punta della cantina De Bartoli) sono i territori da cui proviene la migliore uva per l'appassimento e la vinificazione. Vedremo nel dettaglio questi processi nel capitolo 4. In altre parti dell'isola, per esempio la piana di Ghirlanda, la piana di Monastero o Sibà, l'uva matura in modo diverso. Non raggiunge mai un grado Babo così elevato, spesso si ferma attorno ai 18/19 punti ed ha un minor accumulo di zuccheri, una bacca più pesante e voluminosa perché maggiormente ricca di polpa. Anche la buccia è più spessa. Sono uve che ben si prestano a vinificazioni per vini bianchi secchi, in quanto aventi maggiore acidità e freschezza.



Fig.11 Cartina geografica Pantelleria per mettere in evidenza le varie località e meglio comprendere la differenziazione climatica

CAPITOLO III

VITICOLTURA E VENDEMMIA

3.1 NON SOLO ZIBIBBO

Oggi lo Zibibbo rappresenta la quasi totalità dei vitigni presenti sull'isola, ricoprendo il 90% delle aree vitate. Tra le altre uve a bacca bianca coltivate e vinificate a Pantelleria troviamo il Catarratto, il Grillo (uva molto importante anche in Sicilia dov'è utilizzata per la produzione del Marsala), Inzolia e Viognier. Per quanto riguarda le uve a bacca rossa diverse aziende vinificano Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, qualcuno anche Syrah, Nero D'Avola e Nerello Mascalese.

Questo denota chiaramente come gran parte dello sforzo produttivo sia in direzione del vino Passito che rappresenta l'eccellenza di Pantelleria ed è un prodotto che ben simboleggia l'isola nel mondo. Va comunque sottolineato come anche i vini bianchi secchi abbiano delle caratteristiche assolutamente interessanti grazie alle specifiche del suolo vulcanico.

3.2 TECNICHE DI COLTIVAZIONE: LA VITE AD ALBERELLO

Come detto, dal 2014, la Pratica Agricola della Vite ad Alberello è patrimonio dell'Unesco. La prima ed unica al mondo. Il professor Pierluigi Petrillo ha realizzato la relazione di presentazione della pratica agricola all'Unesco, e la identifica come una pratica "creativa e sostenibile" e per questo degna di un tale riconoscimento internazionale. Questo sistema di allevamento della vite è fondato sulla "conca", una culla scavata con la zappa nel terreno per accogliere la vite, proteggerla dal vento, nutrirla con

l'umidità della notte che vi si raccoglie e non si disperde. Inoltre, il sistema di potatura fa sviluppare la pianta con un andamento orizzontale e quasi strisciante sul terreno, rendendola in grado di sopravvivere al vento costante che soffia sull'isola.

Come ho imparato da Rosario Giacalone, maestro agricolo che da più di vent'anni cura i vigneti di De Bartoli sull'isola, in gennaio si comincia con una concimazione pellettata di origine animale (circa 400g per pianta). In febbraio si esegue una potatura lasciando uno sperone con due gemme. In marzo si deve eseguire una fresatura o aratura del terreno. La profondità del lavoro dipende dalle condizioni climatiche del mese e si decide di volta in volta a seconda delle esigenze. In aprile la pianta inizia a germogliare, e vengono fatti i primi trattamenti naturali a calendario (ogni otto giorni fino a metà luglio) con rame e zolfo per la prevenzione contro Oidio e Peronospora. Verso la fine di maggio si rinnova la conca sotto ogni pianta, lavorando con la zappa e scavando attorno alla pianta in modo da raccogliere le ultime eventuali piogge e l'umidità notturna.

Scacchiatura e sfemminellatura (in pantesco "spiducchiatura", come la definisce anche Salvatore Ferrandes, titolare dell'omonima cantina) vengono eseguite in giugno, per avere una buona areazione della pianta e per togliere germogli senza tralci a frutto lasciando così linfa ai futuri grappoli. La funzione di questo passaggio è anche quella di evitare che la pianta cresca in altezza. Poi si procede con la cimatura, che consiste nel taglio dell'apice dei germogli, così la vite potrà lavorare in modo più omogeneo evitando una crescita disordinata dei tralci. Tutte queste lavorazioni incidono sulla qualità finale del vino.

3.3 VENDEMMIA EROICA E SELEZIONE DELLE UVE

La vendemmia a Pantelleria è molto particolare. Faticosa ed unica, necessita di grande manualità e sapienza per essere eseguita al meglio. Io ho avuto l'onore e l'onere di parteciparvi più volte. La sveglia suona molto presto, prima delle 6, la colazione è veloce, si imbraccia quella che diventa la migliore amica dell'uomo per qualche ora, ovvero la cassetta, e si parte. Le scarpe devono essere ben allacciate per non far entrare terriccio e sassolini. La scorta d'acqua non può mancare mai. Sono i giorni subito dopo Ferragosto i più duri, perchè sono i più caldi e si deve riprendere il ritmo dopo qualche ora di festa.

Alla cantina De Bartoli siamo in sei o sette ad andare in campo per la raccolta. Si sceglie il proprio filare e lo si completa tutto, portando avanti la cassetta (da 15-20kg di capienza) fino a riempirla. A quel punto si porta la cassetta piena al punto di raccolta e se ne inizia a riempire un'altra.



Fig. 12 Vendemmia di Zibibbo a Bukkuram nel terreno di De Bartoli

La fatica è molta, anche perchè i grappoli sono molto bassi, quasi a livello del terreno e bisogna chinarsi a fianco ad ogni pianta per prenderli. Inizialmente l'alberello appare come un semplice arbusto verde, ma basta alzare un tralcio per scoprire la meraviglia. L'uva appare dorata e solitamente in pesanti e ricchi grappoli con acini polposi. Il taglio avviene in prossimità del tralcio, quindi l'intero raspo viene staccato per poi muovere più comodamente il grappolo in fase di appassimento. Ovviamente ogni procedura va eseguita con cura e gentilezza nei confronti sia della pianta che soprattutto dell'uva, per non causare lesioni o lacerazioni di alcun tipo agli acini, che devono mantenersi più

integri possibile. Una prima selezione viene effettuata sin da subito. Si scartano i grappoli rovinati e si rimuovono per quanto possibile i singoli acini ammuffiti, marciti o danneggiati da insetti. La resa per ettaro è molto bassa, non supera mai i 60 quintali. Questa selezione e il successivo appassimento abbassano ulteriormente la quantità d'uva poi vinificata. Tutti questi accorgimenti sono alcuni dei motivi che giustificano l'elevato prezzo di una bottiglia di passito tradizionale. Verso le 11 di mattina si porta in cantina una parte delle cassette raccolte, destinate alla vinificazione. La restante parte viene via via stesa direttamente per iniziare subito l'appassimento. (Vedi cap. 4.1)



Fig.13 Posa dei grappoli per l'appassimento al sole alla cantina De Bartoli

Si tratta di una vera e propria vendemmia eroica. De Bartoli possiede anche dei terreni terrazzati con muretti a secco (iscritti nel 2018 nella lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Se fossero messi tutti in fila i muretti di Pantelleria raggiungerebbero una lunghezza di 12mila km. La muraglia cinese è lunga 8800km) che danno sul mare dove tutto il lavoro è ulteriormente complicato dalle pendenze. Si portano

le cassette in spalla lungo la mulattiera non potendo fare altrimenti. Nessun mezzo a motore può aiutare.



Fig. 14 Vigneti terrazzati

CAPITOLO IV

PROCESSO DI APPASSIMENTO E VINIFICAZIONE

4.1 L'ANTICO RITO DI APPASSIMENTO DELLE UVE

A Pantelleria, ancora oggi, l'abitazione tipica è il Dammuso. È caratterizzato dalla tipica volta a cupola e da muri in pietra molto spessi, fino anche ad un metro e mezzo. Poco distanti dal Dammuso, si potevano distinguere piccole costruzioni per animali con muri a secco e soffitto a volta: “u sarduni” per l'asino e il mulo, “u ghiberci” per la capra, “u zacchinu” per il maiale, “u gaddrinaru” per le galline, “a cuniggiera” per i conigli e “u vagnanu”, ovvero l'orto. Infine, si riconosceva “u stinnituri” di forma rettangolare che racchiude uno spazio in terra battuta, protetto dal lato più lungo da un alto muro a secco e lateralmente da due muri inclinati. Nello stenditoio si dispongono ancora oggi i grappoli di Zibibbo per farli essiccare al sole e ottenere l'uva passa necessaria per la produzione del passito. La stenditura è parte fondamentale della vendemmia a Pantelleria. La qualità finale del vino dipenderà da un corretto processo di appassimento: i grappoli vanno stesi con delicatezza uno a fianco all'altro a distanza regolare, si devono girare un paio di volte almeno nel corso delle due/tre settimane necessarie al raggiungimento del punto ottimale di appassimento, e poi sono raccolti con attenzione in cassetine più piccole da 5kg. Un appassimento ideale dura circa una ventina di giorni e dipende molto dal clima, umidità e pioggia sono i nemici del processo. Il peso dell'uva, per effetto del caldo e del vento, si ridurrà del 50/70% rispetto all'iniziale. L'uva si stende su delle reti che poggiano su uno strato di ghiaino (vedi fig.15), il quale favorisce l'aerazione. Per esempio, nel caso della tenuta De Bartoli a Bukkuram, l'alto muretto a secco che delimita lo stenditoio assorbe calore, che poi rilascia lentamente. Questo calore contribuisce così a disidratare l'uva.



Fig.15 Lo stenditoio tradizionale

Dai sentori che sprigiona il passito di Pantelleria si può affermare che in questa fase di appassimento avviene in maniera più o meno importante la reazione di Maillard (reazione degli aminoacidi con gli zuccheri riducenti come glucosio e fruttosio, in cui si formano nuovi composti aromatici). La reazione prende il nome dal fisico e chimico francese Louis Camille Maillard (1878-1936) che la sperimentò nel 1912. Si verifica praticamente in tutti gli alimenti che vengono riscaldati e anche nella conservazione della frutta secca a temperature molto basse. Può produrre aromi percepiti positivamente come crosta di pane, caramello e malto. Più bassa è la temperatura più fini sono gli aromi.

Nel tempo lo stenditoio si è evoluto in varie forme. Alcune cantine hanno sperimentato con successo uno stenditoio a disposizione verticale. Lungo un muro di pietra si dispone del filo di ferro con dei gancetti, uno per grappolo. Questo consente di non dover girare i grappoli durante l'appassimento, risparmiando tempo e fatica (lo usa per esempio Fabrizio Basile, che ha anche aggiunto un telo per coprire le uve in caso di pioggia). Si usa anche stendere l'uva in serra (vedi fig.16), su dei graticci metallici a circa un metro da terra. Si coprono i graticci con delle reti su cui si poggia l'uva. La serra ha una funzione

prevalentemente protettiva dall'umidità e dalla pioggia. Inoltre, ha un ruolo importante quando ci sono le visite in cantina di turisti e giornalisti che possono toccare con mano il processo di appassimento. È anche per questo motivo che De Bartoli ha deciso di appassire in serra una parte delle sue uve. Anche Donnafugata esegue l'appassimento con l'ausilio di serre.



Fig.16 L'uva in appassimento in serra

Altre realtà, al posto delle reti e dei graticci, riprendendo un'antica tradizione, fanno appassire l'uva su assi di legno, sempre con la funzione di assorbirne l'umidità.

4.2 API IN VIGNETO: LA LORO IMPORTANZA A PANTELLERIA E NON SOLO

Se pensiamo alle nostre Colline del Prosecco, patrimonio Unesco, ultimamente si vedono molti cartelli davanti alle aziende agricole e lungo i vigneti con il disegno di un'ape, la scritta "Qualità Sostenibile" e la sigla SQNPI, che sta per Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (fig.17), una certificazione fortemente voluta dal Consorzio DOCG Conegliano-Valdobbiadene e che inaugura una nuova stagione per quelle oggi considerate le grandi amiche dei vigneti: le api.



Fig.17 Cartello per certificazione SQNPI a Valdobbiadene sulle colline del Prosecco

A Pantelleria non ci sono cartelli, ma le api sì, da sempre, come ci spiega il più noto apicoltore dell'isola: Denny Almanza, dell'Azienda Agricola Almanza.

“Se pensiamo all'importanza delle api - ci ha detto - ci viene in mente l'impollinazione, ma in realtà la maggior parte dei vitigni europei sono autoimpollinanti. Quindi le api, soprattutto qui a Pantelleria, sono importantissime per un altro motivo.”

Quale?

“Aiutano i grappoli a non marcire. Dal momento che con le viti ad alberello i grappoli sono molto vicini al terreno, succede che animaletti come lucertole rompano gli acini per succhiarne il succo. Solo che poi, soprattutto con le alte temperature, gli acini rotti tendono a marcire e rischiano di rovinare tutto il grappolo. Le api invece arrivano e succhiano esattamente la parte residua, permettendo un disseccamento dell'acino ed evitando la formazione di marciume e muffa. Prima si pensava fossero le api a bucare gli acini; invece, ora ci si è accorti che sono lucertole, o più in alto le vespe. L'ape invece aiuta la pianta a cicatrizzare.”

Quindi diventa fondamentale?

“Certo, per i nostri raccolti panteschi lo è, e poi interviene anche in un'altra fase, quella dell'essiccamento, perché con la stessa modalità, soprattutto d'estate, risucchia la parte liquida, permettendo all'uva esposta al sole un processo più veloce.”

Denny Almanza, che ha imparato il mestiere dal nonno e si è innamorato delle api a 8 anni, oggi cura 45 alveari, in vari punti dell'isola, con 100.000 api di media ad alveare e produce un nettare unico: da fine gennaio le api lavorano sui fiori di corbezzolo, poi arriva la fioritura di primavera, che a Pantelleria è molto ricca, con fiori che vanno dal mandorlo alle orchidee spontanee infine verso l'estate ci sono i fiori di capperò e quelli di Fico d'India, le due piante più diffuse sull'isola, ma il lavoro sull'uva zibibbo lascia traccia anche nel miele.

Proprio al Vinitaly 2023 è stato organizzato il talk dal titolo "Dove le api incontrano il vino". Il primo ad intervenire è stato il Dirigente del Mipaaf Luigi Ricci specificando che "Vinitaly è il contesto perfetto per dimostrare che le api hanno un ruolo fondamentale nella viticoltura."

L'entomologo Paolo Fontana, ricercatore della Fondazione Edmund Mach, si è espresso esattamente come Denny Almanza: "È vero che le api vanno a visitare le uve in maturazione e la paura dei viticoltori è quella che possano danneggiarle. In realtà le api vanno a prelevare il succo degli acini che sono già feriti e danneggiati da agenti meteorologici o da uccelli e vespe. Gli studi in laboratorio dimostrano non solo che le mandibole delle api non sono in grado di ferire gli acini, ma che gli acini bottrizzati esposti alle api non hanno evidenziato più marciumi. Sembra proprio che l'azione delle api sia in grado di risanare gli acini danneggiati".

4.3 FERMENTAZIONE ALCOLICA E MACERAZIONE

Come detto, il grado di maturazione delle uve al momento della raccolta è fondamentale per determinare le caratteristiche del prodotto finale. La vinificazione incide in maniera importante a seconda di come viene condotta, ma la qualità dell'uva fa la differenza.

Si comincia preparando una "base" in cisterna d'acciaio con l'uva fresca, non appassita. Con una pigiadiraspatrice si effettua la separazione degli acini dal raspo. La parziale pigiatura degli acini è così fatta per evitare di rompere i vinaccioli e non avere fuoriuscita di sostanze indesiderate (oli e tannini). In questa fase è importante il controllo della temperatura, per questo si mantiene la cisterna refrigerata tra i 10 e i 15°C, in modo da evitare una fermentazione troppo veloce e aggressiva. Si lasciano macerare le bucce per

diversi giorni, a volte anche per settimane. La macerazione risulta importantissima per avere una ricca estrazione di sostanze e aromi, che nel caso dell'uva Zibibbo (essendo una varietà di moscato) sono molte, quali polifenoli, terpeni e precursori di aromi varietali.

Nel frattempo, gradualmente, parte la fermentazione spontanea su lieviti indigeni di cantina. In realtà può anche passare qualche giorno prima che si inneschi il processo per via della bassa temperatura indotta. È dunque importante effettuare quotidianamente una verifica del grado Babo (con l'ausilio di un mostimetro) per tener conto dello svolgimento e dell'andamento fermentativo. Non si aggiungono assolutamente LSA (lieviti secchi attivi, selezionati e con caratteristiche specifiche per orientare il processo fermentativo e modificare il bouquet olfattivo del vino).

Quando i grappoli destinati all'appassimento sono pronti possono essere raccolti dallo stenditoio e vanno diraspati. Il passaggio non è semplice perché non si può usare una normale diraspatrice. La cosa migliore è effettuare una diraspatura a mano, acino per acino. Per rendere l'idea, durante la vendemmia 2021, per diraspare circa 30 quintali di uva passa ci abbiamo messo tre giorni interi lavorando in sette.

L'uva passita pronta si aggiunge alla base preparata precedentemente, che nel frattempo è stata svinata dalle bucce di uva fresca che vengono torchiate e il liquido ricavato è riaggiunto alla base stessa. È escluso qualsiasi arricchimento del mosto o del vino, tranne l'eventuale aggiunta, anche dopo il 30 novembre di ogni anno, di uva appassita al sole con una concentrazione massima in zuccheri del 60% (come specificato nel disciplinare di produzione). L'aggiunta di uva passa ha due funzioni: innesca una seconda macerazione, che estrae aromi dalle bucce ma soprattutto va ad alimentare la fermentazione (e qui sono importanti gli zuccheri) fino a svolgere un grado alcolico anche del 18%.

Se si continua ad aggiungere uva passa aumenta il tenore zuccherino che fa abbassare in proporzione il livello alcolico. Il disciplinare del passito DOC prevede un titolo alcolometrico svolto minimo del 14%. Più uva naturalmente appassita si aggiunge e migliori saranno struttura, complessità e finezza aromatica del vino (per i dovuti distinguo rimando al cap.5).

La macerazione di quest'uva secca e quindi imbrunita dal sole cambia il colore del vino, che tenderà verso sfumature color arancio-oro, ambrato acceso nel caso di un passito più "giovane", e colorazioni più scure e dense in un passito più invecchiato.

Per quanto riguarda l'aggiunta di solfiti, normalmente si effettua una solfitazione in due momenti diversi. La prima solfitazione in fase di inizio fermentazione con funzione antisettica è di circa 4g/hl, quindi 40mg/l. La seconda solfitazione si effettua nelle fasi di travaso prima di imbottigliare e solitamente è di 2g/hl, per un totale complessivo di 6g/hl. È piuttosto basso come dosaggio (circa un sesto del consentito per i vini passiti) poiché lavorando bene a partire dal vigneto si riesce a contenere questa aggiunta. Con un processo molto naturale e rispettoso della natura otteniamo un vino più sano.

I tempi di vinificazione cambiano da produttore a produttore e si può arrivare anche a tre, quattro mesi di macerazione sull'uva passa. Nel caso di De Bartoli la macerazione va da ottobre a febbraio. Quando si raggiunge il punto desiderato, si svina eliminando la feccia e il vino può tornare in cisterna d'acciaio oppure in botte di legno per cominciare l'invecchiamento (vedi cap. 4.3). Si tratta di uno dei passaggi più interessanti e delicati di tutto il processo di produzione: è richiesta attenzione, manualità ed esperienza per non rischiare di compromettere il vino sin qui ottenuto portando dei residui di fecce (che altererebbero il profilo sensoriale) in fase di invecchiamento.

Tutto il processo è naturale, quanto più possibile attento alla tradizione e al rispetto dell'ambiente e dell'autenticità del territorio. Questo rappresenta dei costi e dei tempi non facili da sostenere. Non è da tutti.

4.4 INVECCHIAMENTO E AFFINAMENTO

L'espansione dell'Impero Romano portò ad un'ampia diffusione della cultura romana e anche della cultura del vino, non visto come una bevanda qualunque ma come alimento quotidiano.

Questo fatto, per esempio, in Gallia porterà ad espandere ulteriormente la diffusione della vite ma nel frattempo i romani ebbero modo di scoprire usi e costumi dei Galli, tra cui un nuovo metodo di conservazione e trasporto del vino. Essendo i Galli abili artigiani del legno avevano realizzato delle botti di legno di quercia (ancora oggi il materiale di

maggior qualità per *barrique* e *tonneaux* è il rovere francese). Per secoli il vino di era trasportato solo nelle anfore di terracotta, soggette a rottura in caso di urto. Come riportato da Strabone nella sua *Geographia* (17 libri scritti a cavallo dell'anno zero), in relazione alla Gallia cisalpina: “dell'abbondanza del vino fan testimonio le botti, le quali sono di legno e più grandi di case”. A partire da quel momento gli studi e le conoscenze sulle botti di legno sono migliorate di pari passo con l'evoluzione, sia in termini di tecnica di lavorazione sia per la scelta delle tipologie di legno da utilizzare.

Furono i monaci benedettini e cistercensi ad investire in questo settore fino a giungere in epoca medievale alla figura del mastro bottaio, vero e proprio artista delle botti di legno per la conservazione del vino.

Già in epoca antica ci si accorse che il legno non solo era un buon materiale per la conservazione, ma contribuisce all'arricchimento del vino stesso. Nella fase di invecchiamento il vino matura nelle botti e riceve profumi e sentori ceduti dal legno che verranno poi riscontrati in un secondo momento, quando quel vino verrà degustato.

Ancora oggi è largamente diffuso l'invecchiamento in *barrique* o *tonneaux*. Anche il passito di Pantelleria viene invecchiato in *barrique* di rovere francese usati (poi vedremo come mai non nuovi) da pochissime cantine che lavorano in modo tradizionale, tra cui ovviamente Marco De Bartoli, Ferrandes e Salvatore Murana. Le botti usate da De Bartoli sono quelle dei *tonneliers* Brive-La-Gaillarde, un posto magnifico nel sud ovest della Francia che sta in mezzo a ben tre parchi naturali dove è nata la botte (Parc Naturel Régional Périgord-Limousin, Parc Naturel Régional de Milleyaches en Limousin, Parc Naturel Régional et Géoparc de Causses) destinate a vini di alta gamma.

Si preferisce l'uso della *barrique* in rovere. Le *barriques* hanno un impatto organolettico sul vino abbastanza marcato. Il motivo è la loro ridotta capacità. Rispetto alle botti grandi, infatti, la quantità di vino a contatto con la superficie del legno è in proporzione maggiore; quindi, si avrà più ossigenazione e cessione di composti aromatici e polifenolici.

L'impatto organolettico dell'affinamento del vino in *barrique* è più incisivo rispetto alle botti anche per un altro importante motivo: la tostatura. Le *barriques*, infatti, hanno una tostatura più o meno marcata che incide molto sull'aroma del vino, arricchendolo di aromi terziari di spezie, note tostate e profumi di torrefazione. Inoltre, a seconda che si usino

contenitori nuovi o di secondo o terzo passaggio, l'impatto aromatico sarà più o meno evidente. De Bartoli sceglie di invecchiare in barriques di terzo, quarto passaggio per non avere un impatto troppo invadente del legno nel vino stesso, mantenendo l'importanza degli aromi primari ma andando a levigare, sgrezzare e ossidare parzialmente il passito, arricchendolo di sentori di aromi terziari quali tipiche note di vaniglia e chiodi di garofano.

4.5 OSSIDAZIONE ATTRAVERSO LA BARRIQUE

Lo scambio d'ossigeno tra ambiente esterno e interno della botte può avvenire in diversi modi:

1. Movimentazione della botte
2. Conservazione a diverse temperature e umidità
3. Permeabilità del legno, a seconda della qualità utilizzata
4. Spessore delle doghe
5. Dimensioni della botte
6. Ossigeno disciolto in fase di riempimento

Ma perché è importante che vi sia uno scambio d'aria e che il vino si ossidi parzialmente? L'ossigeno è essenziale per la conservazione e la longevità del vino, e ha varie proprietà benefiche (sul vino finito, e sempre in quantità ovviamente limitate) quali la stabilizzazione del colore, l'ammorbidimento dei tannini aggressivi, riduce i sentori erbacei e gli odori di riduzione.

4.6 I DUE GIOIELLI DI CANTINA DE BARTOLI: SOLE D'AGOSTO E PADRE DELLA VIGNA

Per tempistiche di invecchiamento, cantina De Bartoli produce due diverse etichette di passito: il Bukkuram Sole D'Agosto e il Bukkuram Padre Della Vigna. Il primo contiene circa il 30% di uva passita aggiunta in fase di fermentazione e invecchia dai sei ai dodici mesi nelle barriques.

Il passito più importante e prezioso è il Padre Della Vigna. Si vinifica solo nelle annate migliori per qualità e quantità d'uva, e solo se il processo di appassimento si è svolto senza alcun problema (ad esempio condizioni meteo avverse).

La versione riserva è difficile da produrre, fatta in quantità minore e quindi anche più costosa, arriva ad avere il 50% di uva passita aggiunta e deve affinare in botte per almeno tre anni. Alcune riserve più vecchie come la 1998 sono state per decenni a riposare in attesa di diventare un nettare raro e prezioso, dal valore inestimabile. Basti pensare che sono passati venticinque anni da quando questa annata è stata messa in botte. Mi è capitata la grande opportunità di assaggiarlo prima dell'imbottigliamento, direttamente dalla botte, ma ne parleremo nel cap.5.



Fig.18 “Padre Della Vigna” 2014 e “Sole D’Agosto” 2020 rispettivamente nei formati da 0,5L e da 0,75L



Fig.19 Barrique di rovere francese di “Padre Della Vigna” 1998

CAPITOLO V

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL VINO PASSITO DI PANTELLERIA

5.1 COLORE, AROMA E GUSTO

Un lavoro tanto faticoso, preciso e delicato si giustifica con un risultato importante. Faticoso e delicato suona quasi come un ossimoro, così come nel bicchiere di passito possiamo trovare finezza ed energia. Una sublime eleganza, un colore unico, una complessità aromatica totale.

Il colore può dipendere da vari fattori. Il più importante, a parer mio, è il tempo trascorso in botte per l'invecchiamento. Ma ci sono anche dei produttori (e sono la maggior parte) che affinano il loro vino in cisterne d'acciaio inox (come Donnafugata con il "Ben Ryè"). Questi vini tendono a colorazioni giallo-oro con sfumature ambrate-aranciate. Anche la quantità di uva passita utilizzata incide sulla gradazione del colore: più se ne usa più intensa sarà la tonalità del vino. Poi, la durata della macerazione può fare la differenza, prolungando il contatto con le bucce si avrà colorazione maggiore.

Invecchiando in legno, invece, il vino assume colorazioni più cariche, un ambrato scuro più tendente al caramello, con sfumature dorate calde. Nel caso del "Padre Della Vigna", che matura per minimo tre anni in legno, la colorazione diventa assolutamente caratteristica e testimone di questo lungo processo (fig.20). Molto più scuro e impenetrabile, il passito invecchiato perde man mano le sfumature ambrate, virando verso colorazioni più simili al caramello e al caffè.



Fig.20 Un calice di “Sole D’Agosto” 2017

Per quanto riguarda il profilo organolettico aromatico del Passito di Pantelleria troviamo delle note tipiche e ben distinte, che caratterizzano in modo inequivocabile questo vino. L’aroma primo che possiamo distinguere all’esame olfattivo è l’albicocca, seguita da uva sultanina, fico secco, dattero, caramello, agrume. Questa abbondanza di aromi e sentori potrebbe risultare quasi stordente, soprattutto se si pensa che il residuo zuccherino è molto alto, talvolta supera i 120g/l. È dunque un vino molto dolce e molto denso in bocca, di grande struttura, ma tutto è perfettamente bilanciato da una acidità quasi incredibile. E questo è uno degli aspetti che più colpisce, l’equilibrio e la non stucchevolezza, il continuo richiamo alla beva e la persistenza davvero molto lunga sul palato e a livello di retro-olfatto.

Devo ancora una volta fare un discorso a parte per i vini che maturano per molto tempo nelle barriques. Perché certamente il contenuto di aromi cambia. In meglio, arricchendosi di sentori terziari grazie all’azione del legno e alla parziale micro-ossidazione che avviene. La parte fruttata tende a spegnersi lentamente in favore di note di vaniglia, caramello, caffè, tabacco e cioccolato fondente, noce moscata e chiodi di garofano. Un vino nel complesso più caldo, maturo e persistente.



Fig.21 Un calice di “Padre Della Vigna” 2000, per notare la differente colorazione rispetto ad un passito più giovane

5.2 DEGUSTAZIONE: UN VIAGGIO TRA DOLCE E SALATO. COME, DOVE, QUANDO

La degustazione di un calice di passito di Pantelleria è senza dubbio un’esperienza, per appassionati e non solo, da provare almeno una volta nella vita. Il naso è complesso e articolato, spiccano mineralità, note agrumate e miele con delicati sentori di macchia mediterranea. Il mare contribuisce ad esaltare la vena sapido-minerale dell’isola, che distingue questo passito da vini dolci di altri territori. Al palato è un vino denso, avvolgente, naturalmente dolce, e regala un perfetto equilibrio tra dolcezza, acidità e morbidezza. Per quanto riguarda gli abbinamenti, per sua natura si accosta facilmente a dolci quali crostate di frutta, dolci alla ricotta come la cassata e i cannoli siciliani, ma è eccellente anche con pasticceria secca come torroni e paste di mandorla. Una delle chiavi per aumentare le occasioni di consumo è proprio quella dei nuovi abbinamenti gastronomici suggeriti dallo stesso consorzio dei produttori, che parla di nuovi e virtuosi

connubi con la saporita cucina pantasca, ma anche con piatti a base di pesce come una “semplice” bottarga di tonno oppure un carpaccio di sgombro agli agrumi o perchè non una murena frita che nella tradizione viene preparata in agrodolce e che il nettare pantesco saprebbe esaltare.

Il grado alcolico oscilla tra i 14% e i 15%, e la temperatura ottimale di servizio è di 14-16°C. Solitamente come vino da meditazione o fine pasto il passito viene servito in piccoli calici o bicchierini da liquore o marsala, mentre da De Bartoli ho imparato che l'ideale è servirlo in un calice Ballon, per esaltarne tutti gli aromi.

Molti dei clienti con cui ho interagito in questi anni però, concordano nel dire che il passito possa rendere al meglio se accompagna degli ottimi formaggi erborinati come il Gorgonzola o il Roquefort, formaggi a pasta dura molto stagionati, o un buon pecorino con salsa di fichi o marron glacé. Qualcuno, a ragione, lo abbina anche al Foie Gras. È mia opinione che lo si possa anche abbinare a carni bianche con una salsa agrodolce a contorno del piatto.

Anche il cioccolato, meglio se fondente, è un abbinamento ideale. Infine, per chi ama i sigari a fine pasto l'accostamento con un passito può essere davvero speciale.

Non è un vino di facile interpretazione, di facile lettura e comprensione. Per cogliere tutti i dettagli che ogni sorso racchiude serve forse un palato allenato. Ma anche non essendo esperti o cultori della materia si possono certamente distinguere e apprezzare qualità e piacevolezza di un prodotto pregiatissimo.

Tra le attività turistiche che l'isola di Pantelleria offre ci sono varie visite guidate con degustazione in alcune delle più belle cantine produttrici di passito. Godendo dei più bei tramonti e delle piacevoli temperature mitigate da una leggera brezza i turisti amano visitare i luoghi di produzione di questo famoso nettare. Tra le esperienze più suggestive posso segnalare Donnafugata a Khamma, Fabrizio Basile a Bukkuram dove oltre a del buon vino si possono assaggiare piccole porzioni di varie specialità locali, tra cui una meravigliosa caponata, Salvatore Murana che a Mueggen possiede un ristorante (“L'Isola nell'isola) dove organizza degustazioni su prenotazione. E poi certamente la cantina De Bartoli dove la visita prevede un tour guidato dal lunedì al venerdì, dalle ore 17:00 alle 20:30. Si è accompagnati nei locali di produzione (area macchinari, sala

cisterne e barricaia), si prosegue in vigneto (vedi fig.22) e si visita l'area dedicata all'appassimento, quindi gli stenditoi, per poi degustare tutte e quattro le tipologie di vino prodotte, tra cui naturalmente i due passiti "Sole D'Agosto" e "Padre Della Vigna". Il tutto immerso nel verde di un giardino molto bello che si affaccia sulle vigne di Zibibbo rivolte verso il mare. Attendere il tramonto con questo scenario e con un eccellente passito nel bicchiere è davvero suggestivo.



Fig.22 Traversata del vigneto di De Bartoli a Bukkuram con i clienti in degustazione

Io mi sono occupato, oltre al lavoro in cantina, anche e soprattutto delle visite e degustazioni, avendo quindi la possibilità di raccogliere molti pareri e idee sul passito e su come viene percepito dal consumatore medio. Il tema è molto interessante e ha suscitato in me il desiderio di contribuire a diffondere più possibile la conoscenza di questo prodotto e la comprensione di cosa comporti la sua produzione.

Una giornata perfetta a Pantelleria dovrebbe concludersi con un calice di passito. Una delle esperienze più belle è assaggiare il passito sui tetti dei dammusa, distesi su teli e cuscini ad osservare le stelle. Così da creare un ricordo assolutamente indelebile.

CAPITOLO VI

MERCATO E VALORE ECONOMICO DEL PASSITO DI PANTELLERIA

6.1 NASCITA DEL CONSORZIO E NUOVO APPROCCIO AL MERCATO

Nel 1997 i produttori vinicoli dell'isola hanno creato il consorzio volontario di tutela e valorizzazione dei vini DOC di Pantelleria. La nascita del consorzio si fonda sul profondo senso di appartenenza alle tradizioni agricole trasmesse di generazione in generazione. I viticoltori che vi hanno aderito sono stati in grado, infatti, di interpretare e rappresentare un modello di partecipazione di tipo "bottom-up" derivante dalla consapevolezza della qualità e del valore del loro prodotto. Il consorzio si prefigge non solo la salvaguardia culturale delle uve pantesche della varietà Zibibbo, ma soprattutto la custodia delle tradizioni culturali fondate sul recupero dei tipici terrazzamenti sui quali i vigneti hanno dimora da secoli, con lo scopo di scongiurarne il lento deterioramento, per salvare le radici degli uomini e delle vigne, conservare l'espressione più antica dell'agricoltura mediterranea e lasciar convivere quel micro eno-sistema con la sua stessa storia. La fondazione del consorzio rappresenta un punto di ripartenza dopo decenni di graduale e costante abbandono dei terreni agricoli: da poco più di vent'anni questa curva ha arrestato la sua discesa e si registra un nuovo interesse per la pratica agricola e i prodotti enologici di Pantelleria, soprattutto da parte di investitori esterni. A questa ripresa di interesse hanno certamente contribuito i due importanti riconoscimenti UNESCO (vite ad alberello e muretti a secco) ma anche l'istituzione del Parco Nazionale Isola di Pantelleria con DPR del 28/07/2016.

STATUTO
DEL CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE
DEI VINI A D.O.C. DELL'ISOLA DI PANTELLERIA
Art.1 - COSTITUZIONE
Il Consorzio Volontario per la Tutela e la Valorizzazione dei vini a d.o.c. dell'Isola di Pantelleria è stato originariamente costituito in Pantelleria il 19 marzo 1997 con rogito notaio Sergio Bandini, n.5.378 di raccolta (e successiva modifica in Marsala il 19 dicembre 2001 con rogito notaio Pietro Giorgio Salvo, n.8505 di raccolta).
Il presente statuto discende dall'originario ed è modificato ai sensi del DLgs n.61/10 e DM 16 dicembre 2010 (Costituzione e riconoscimento Consorzi), onde adeguarsi a quanto disposto dalla predetta normativa in materia di regolamentazione dei vini DOP e IGP e di Consorzi di tutela.
A seguito del riconoscimento ministeriale previsto dall'art. 17 commi 1 e 3 del DLgs 61/2010 assume la qualifica di Organizzazione interprofessionale come da art. 125/sexdecies & 1 lett. b) del Reg. CE n. 1234/2007.
Se autorizzato ai sensi dell'art. 17 comma 4 del DLgs 61/2010, esercita le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi delle denominazioni tutelate, nonché le attività di cui allo stesso comma 4, nei confronti di tutti i produttori delle stesse denominazioni, anche non aderenti.

Fig.23 Pagina iniziale statuto del consorzio tutela vini DOC Pantelleria

La nascita del parco, tra i tanti vantaggi che riguardano soprattutto la tutela del patrimonio naturalistico, ha anche avuto un ruolo chiave nello sviluppo dell'enoturismo grazie all'itinerario culturale della "pratica agricola della vite ad alberello" che partendo dal centro abitato si snoda per circa 33km, permettendo ai visitatori di scoprire i paesaggi terrazzati, le tecniche colturali tradizionali e le migliori cantine.



Fig. 24 Logo del Parco Nazionale

Dal 1° gennaio 2023 c'è stata l'introduzione della fascetta di Stato che accompagna tutte le bottiglie del consorzio per la tutela e la valorizzazione dei vini DOC di Pantelleria. Si legge sul sito del consorzio: "Si tratta di un sistema a garanzia dell'autenticità, che tutela sia i produttori sia i consumatori e appassionati dei grandi vini dell'isola, in primis passito, moscato e zibibbo dolce. Uno strumento che ne certifica non solo qualità e provenienza ma anche tracciabilità, dalle origini del prodotto all'imbottigliamento e al posizionamento sul mercato. Le fascette, stampate dall'istituto poligrafico Zecca dello Stato, utilizzano specifici sistemi di sicurezza che certificano l'autenticità del prodotto e contengono sistemi anticontraffazione visibili e invisibili. Sono forniti di una indicazione di serie alfanumerica e di un numero progressivo che identifica ogni singola bottiglia immessa al consumo." Il nuovo sistema è gestito dall'IRVO di Sicilia, ma forse, come vedremo più avanti, non sarà sufficiente a garantire l'autenticità.

6.2 MODIFICHE AL DISCIPLINARE

Purtroppo, l'illusione di aver conquistato una certificazione di qualità è durata poco. Negli anni dal 2015 al 2019 sono stati vari i tentativi di modificare il disciplinare di produzione di Pantelleria, sempre sventati fino a giungere al 2023: il 5 maggio, in occasione dell'apertura del convegno "Pantelleria è Zibibbo" organizzato sull'isola dal comune, esce un interessante articolo del Sole 24 Ore a firma Giorgio Dell'Orefice che titola "Il vero Zibibbo è a rischio estinzione (a Pantelleria, non nelle etichette)". Il sottotitolo è

“Alcune modifiche dei disciplinari della Doc Pantelleria e della Doc Sicilia hanno previsto che i vini possano indicare in etichetta la menzione Zibibbo anche se solo presente in minima parte e se non proveniente da Pantelleria”.

Si legge:

“Tutto è avvenuto nel pieno rispetto della legge e delle regole ma lo Zibibbo, sinonimo del Moscato di Alessandria, vitigno principe del Passito di Pantelleria rischia di restare solo nelle etichette delle bottiglie ma di scomparire dall'Isola.

Uno scenario che è il prodotto di alcune modifiche dei disciplinari, rispettivamente della Doc Pantelleria e della Doc Sicilia, che tra il 2015 e il 2019 hanno previsto che i vini della Doc Sicilia possano indicare in etichetta la menzione “Zibibbo” anche se solo presente in minima parte e se non proveniente dalla Doc “Pantelleria” e contemporaneamente sulle bottiglie prodotte a Pantelleria si possa riportare facoltativamente anche “Sicilia”. Ma soprattutto che il Moscato di Alessandria, ovvero lo Zibibbo fino a pochi anni fa coltivato in Sicilia prevalentemente o quasi esclusivamente a Pantelleria, potesse essere anche piantato altrove. Il combinato disposto di queste misure ha prodotto una combinazione di risultati. I vigneti piantati a Zibibbo nelle provincie di Trapani (dove lo Zibibbo era già annoverato nel registro delle varietà di vite della Provincia perché tale elenco è definito su base provinciale e non certo per ogni singola località) ma anche nelle provincie di Agrigento e di Siracusa nel giro di pochi anni sono passati da poche decine a quasi 3mila ettari.”

L'allora sindaco Vincenzo Campo ha dichiarato: “Siamo molto preoccupati perché le ultime modifiche normative rischiano di portare il colpo di grazia a una viticoltura totalmente manuale. Questa “sicilianizzazione” dello Zibibbo rischia di cancellare dopo millenni la viticoltura dalla nostra Isola con buona pace dei riconoscimenti Unesco. Le nuove regole, infatti, promuovono la confusione non solo di termini e luoghi ma anche tra prodotti mettendo sullo stesso piano il vino passito liquoroso prodotto con forzature che riducono tempi e costi di produzione e il “passito naturale” realizzato secondo la tradizione millenaria e un ruolo chiave di sole e vento.”

Ma come è potuto accadere che i viticoltori panteschi approvassero norme che possono penalizzarli? “Il tutto è stato reso possibile – ha aggiunto il sindaco Campo – perché i

viticoltori puri che vendono le uve alle due principali cantine imbottigliatrici (che rappresentano in media oltre il 70% del prodotto commercializzato) hanno delegato le stesse cantine alla assemblea dei soci consortili. Delega che le cantine hanno utilizzato poi secondo le loro priorità.”

Purtroppo, il 25 novembre 2023 le temute modifiche agli articoli 5 e 7 del disciplinare di produzione DOC Pantelleria sono state deliberate dall’assemblea dei soci del consorzio.

È interessante leggerle integralmente.

Nei documenti presentati alla regione Sicilia per la ratifica delle modifiche si legge:

- ARTICOLO 5

Modifica del periodo di fermentazione: Il vino "Passito di Pantelleria" non può essere immesso al consumo prima del 1° luglio dell'anno successivo alla vendemmia. Il tipo Passito liquoroso non può essere immesso al consumo prima del 1° febbraio dell'anno successivo alla vendemmia.

Per i vini con la menzione tradizionale “Passito” è consentito un periodo di fermentazione e rifermentazione delle uve fino al 30 Giugno successivo all’anno di produzione delle uve.

La motivazione data è la seguente: “con questa norma, si elimina un passaggio burocratico di richiesta dell’autorizzazione a fermentare le uve per tempi superiori al 15 dicembre successivo alla raccolta delle uve.”

Ma i guai veri arrivano con le modifiche all’articolo 7 che riguardano la voce “etichettatura e presentazione”.

- ARTICOLO 7

Aggiunta la possibilità di scrivere in etichetta il nome geografico più ampio “Sicilia”.

Nell’etichettatura e presentazione del vino <Pantelleria Bianco> è consentito riportare in etichetta il termine “Zibibbo” al di sotto della denominazione “Pantelleria” e della relativa espressione “Denominazione di Origine Controllata” o “Denominazione di Origine Protetta”.

Motivi: la richiesta di modifica è volta ad incentivare l'uso della Doc Pantelleria anche per la tipologia "bianco" per i seguenti motivi:

1. Accompagnare la presentazione della tipologia "bianco" in etichetta con il comune gergo locale che tradizionalmente presenta il vino "Pantelleria" bianco come "Zibibbo secco"
2. Incentivare l'uso della Doc "Pantelleria" per la tipologia bianco a scapito della IGT "Terre Siciliane", proprio perché si consente di scrivere "Zibibbo"
3. Consentire il possibile superamento di interpretazioni normative in materia di etichettatura, designazione e presentazione.

"Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso del nome geografico più ampio Sicilia, ai sensi dell'art. 29, comma 6 della legge 238 del 12 dicembre 2016 e dall'art. 7, comma 4 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata "Sicilia". Il nome geografico più ampio Sicilia, se indicato, deve seguire la denominazione Pantelleria ed essere riportato al di sotto della menzione specifica tradizionale "denominazione di origine controllata" oppure dell'espressione dell'Unione europea "denominazione di origine protetta", nel rispetto di quanto previsto nei precedenti commi e secondo la successione di seguito indicata: - Pantelleria - Denominazione di origine controllata (oppure l'acronimo DOC o D.O.C.) - Sicilia. I caratteri del nome Sicilia devono avere un'altezza inferiore, e comunque non superiore a tre millimetri di altezza, a quella dei caratteri che compongono la denominazione Pantelleria e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile grafico, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica e tutte le indicazioni elencate nel periodo precedente devono figurare su uno sfondo uniforme. Inserita la possibilità dell'uso della menzione geografica "Sicilia" così come già fatto per altre otto denominazioni di origine siciliane."

Motivazioni: "il riferimento geografico alla regione "Sicilia" consente di armonizzare la denominazione "Pantelleria" in un contesto produttivo mondiale. Il riferimento al nome geografico più ampio "Sicilia" consente di fornire, in modo particolare per la commercializzazione sui mercati esteri, un'ulteriore indicazione geografica che faciliti l'individuazione territoriale dell'Isola di Pantelleria, ricompresa nel territorio della Regione Sicilia."

Il rischio è dunque quello di creare confusione nel consumatore, identificando sotto lo stesso nome vini con prerogative completamente diverse, mettendo sullo stesso piano il passito tradizionale e le varie tipologie liquorose le cui differenze sono nette, come precedentemente spiegato.

Anche a parere di Giampietro Comolli, esperto di denominazioni d'origine: “delocalizzare lo zibibbo vuol dire incentivare un lento declino produttivo, economico e vitale, a vantaggio di pochi imprenditori non panteschi, non si accusa nessuno, ma urge trovare una soluzione intelligente che blocchi la clonazione di un gioiello pantesco.”

6.3 LA POSSIBILE VIA D'USCITA

Una possibile soluzione potrebbe essere l'istituzione di una DOCG per il Passito di Pantelleria tradizione, così come suggerito da Comolli, sempre nell'articolo di Dell'Orefice: “mi permetto di proporre una DOCG fra le 9 tipologie esistenti, riservata allo “Zibibbo Pantelleria Classico Passito Naturale Dolce” per differenziare ed elevare la produzione tradizionale del territorio storico, più antica, pregiata e rinomata da quella che conta i volumi maggiori e che comprende anche le diverse etichette di 'liquoroso', con l'obiettivo anche di dare un maggior valore al chilo di uva, oggi molto basso che non remunera equamente il faticoso lavoro del viticoltore.”

Altrettanto importante, secondo Comolli, sarebbe che “i viticoltori, veri titolari dell'albo Doc, si costituissero in associazione di produttori di uva per aumentare il proprio potere contrattuale in linea con quanto accade nei contratti di filiera. “

I piccoli produttori sono sempre più attenti all'evoluzione di questa vicenda. Abbiamo sentito Denny Almanza che sull'isola è apicoltore e produttore: “la DOCG sarebbe un'ottima cosa per Pantelleria, ma dovrebbe riguardare solo ed esclusivamente il Passito naturale tradizionale e i bianchi secchi da uva Zibibbo coltivata sull'isola. Non certo il passito e il moscato liquoroso che sono tutt'altra cosa.”

Il timore di una DOCG “allargata” in effetti esiste. Dice l'AD di Donnafugata e presidente della DOC Sicilia Antonio Rallo: “Siamo favorevoli a qualsiasi ipotesi che valorizzi la viticoltura di Pantelleria, con la mia azienda coltivo 68 ettari a Zibibbo e metto sul mercato a seconda degli anni tra il 65 e l'85% dei volumi. Figurarsi quindi se posso essere

contrario. Il punto è che per promuovere una DOC a DOCG occorre portare a DOCG tutte le tipologie di vino prodotte in quella denominazione e non solo una come lo Zibibbo Classico Naturale. O almeno io ho sempre saputo che questa fosse la regola. Se poi mi dimostrano che è possibile un'interpretazione diversa tanto di guadagnato.”

Ma queste parole hanno suscitato più di qualche perplessità. Vediamo quali.

6.4 ZIBIBBO: LA DISPUTA DEI NUMERI

A seguito del convegno “Zibibbo è Pantelleria” ci sono state una serie di polemiche, a cui il primo presidente dell’ente parco e profondo conoscitore dell’isola Antonio Parrinello ha risposto risolutamente. Il suo intervento è stato pubblicato da parecchi media siciliani e del mondo del vino. Lo ripropongo integralmente.

“Lo strabismo del Presidente Renda:

Renda inizia le sue contestazioni, nell’articolo comparso su “Winemag” dell’undici maggio, dal titolo “Altro che sicilianizzazione: crescono le bottiglie di zibibbo a Pantelleria.”, dicendo che lo zibibbo è “presente in Provincia di Trapani da secoli”. Giusto.

Lo zibibbo è coltivato esclusivamente in Provincia di Trapani da secoli e Pantelleria è in Provincia di Trapani, anche se a sole 30 miglia dalla Tunisia. Renda però fa finta di dimenticarsi che, fino agli anni ’80, gli oltre 5.000 ettari di zibibbo presenti in Provincia di Trapani erano coltivati esclusivamente a Pantelleria, invece oggi i 2.825 ettari (dati AGEA 2021) coltivati in Provincia di Trapani sono 429 coltivati a Pantelleria e 2.396 nel resto della Provincia. Ora delle due l’una: o Pantelleria in questi anni ha annesso silenziosamente il resto della Provincia di Trapani oppure Renda è affetto da strabismo.

Renda continua con l’affermazione che va “tutelata l’origine Pantelleria più che il vitigno”. Anche in questo caso ha ragione. Ma chi deve tutelare l’origine del prodotto? In primis lo stesso Renda in qualità di Presidente del Consorzio di Tutela della DOC Pantelleria, per cui mi aspetto, finalmente, una sua azione a tutela della Denominazione di Origine Pantelleria contro prodotti presenti sul mercato di altre denominazioni (DOC

Sicilia, IGT Terre Siciliane) che vengono proposti al consumatore in maniera ingannevole come prodotti panteschi.

Sul fatto poi che il Consorzio “è fortemente impegnato nel racconto e nella valorizzazione della viticoltura eroica”, invito il Presidente Renda a dare un’occhiata al decreto DRS n. 2107 del 16 maggio 2023 del Dipartimento regionale dell’Agricoltura, relativo ai finanziamenti per la promozione dei prodotti di qualità sul mercato comunitario ai sensi della misura 3.2 del PSR, che prevede la possibilità di finanziare progetti fino a 750.000 euro con contributi a fondo perduto pari al 70% della spesa ammessa, dove troverà il suo Consorzio ultimo in graduatoria per un contributo ammesso pari ad € 39.636,45.

Il culmine dello strabismo però Renda lo raggiunge quando comincia a parlare di numeri. Renda, essendo amministratore di una delle principali realtà vinicole siciliane (Cantine Pellegrino) sa che i numeri hanno il pregio di essere numeri, e come tali vanno analizzati e valutati, non cambiati a piacimento.

In questa apoteosi di numeri Renda afferma: “se paragoniamo i dati di imbottigliamento del 2018 con quelli del 2022, si registra un +25% per la denominazione Pantelleria Bianco, un +68% per la denominazione Pantelleria Moscato spumante e un +10% per il passito”. Spero che questi numeri siano frutto di un’analisi frettolosa fatta dallo stesso Renda perché se fossero il frutto del lavoro di qualche consulente ben pagato forse sarebbe il caso di rivedere il rapporto di collaborazione.

Mi spiego meglio. Se avesse il Presidente Renda dato un’occhiata ai dati del 2017 invece che a quelli del 2018 e alla serie 2013/2022, utilizzando magari quelli contenuti nella Relazione “socio-economica-produttiva” del suo Consorzio di Tutela integrata alla proposta di modifica della Doc “Pantelleria”, elaborata dai tecnici dell’Ufficio Tecnico del Consorzio di Tutela Dott. Enrico Stella e Dott. Alberto Panont, avrebbe letto quanto segue:

Tab.1 Quantitativi vini confezionati DOC Pantelleria 2013/2022

ANNATA	QUANTITA'
2013	8054,43 HL
2014	6876,26 HL
2015	8796,29 HL
2016	7807,64 HL
2017	8793,18 HL
2018	8444,34 HL
2019	7874,99 HL
2020	7542,96 HL
2021	8820,73 HL
2022	8213,89 HL

Fonte IRVO Sicilia.

Altro che aumento, ma stagnazione se non diminuzione.

Se poi Renda volesse dare uno sguardo ai dati dell'Etna potrebbe capire meglio cosa significa aumento di produzione. Il confronto con Pantelleria è impietoso. Pur partendo da condizioni simili, in dieci anni l'Etna ha visto quintuplicare la produzione e il numero di aziende imbottigliatrici passare da 20 a 142. A Pantelleria, per dirla con metafora meteomarina, calma piatta.

Tab.2 Quantitativi vini confezionati – confronto DOC Pantelleria e DOC Etna
2013/2022

ANNATA	DOC PANTELLERIA	DOC ETNA
2013	8054,43 HL	11565,80 HL
2014	6876,26 HL	14359,37 HL
2015	8796,29 HL	17833,18 HL
2016	7807,64 HL	22040,36 HL
2017	8793,18 HL	25586,95 HL
2018	8444,34 HL	27010,11 HL

2019	7874,99 HL	32430 HL
2020	7542,96 HL	30770,97 HL
2021	8820,73 HL	37306,33 HL
2022	8213,98 HL	43689,02 HL

In ultimo, nell'articolo in questione, viene in soccorso di Renda, Antonio Rallo dell'azienda Donnafugata, in qualità di Presidente della DOC Sicilia, con una affermazione degna della migliore tradizione comica italiana. Rallo, nel confermare la contestazione relativa alla possibilità prevista da una modifica nel disciplinare della DOC Sicilia di produrre vini bivarietali con zibibbo e fare riferimento in etichetta al vitigno anche nel caso in cui è presente in maniera inferiore nell'uvaggio, testualmente afferma: "teniamo presente che si tratta solo del caso dei bivarietali, e, ad oggi, nella DOC Sicilia i bivarietali con lo zibibbo non sono mai stati prodotti". Parafrasando il più famoso agente segreto viene da dire: abbiamo la licenza di uccidere ma ancora non l'abbiamo utilizzata.

Chi di numeri ferisce di numeri perisce. I numeri ufficiali confermano che i dati presentati nel corso della manifestazione "Zibibbo è Pantelleria" sono corretti nella maniera più assoluta e che i due Consorzi fanno affermazioni prive di qualsiasi riscontro oggettivo."

6.5 RUOLO ECONOMICO PER PANTELLERIA

Attualmente circa 500 ettari sono rimasti vitati a Pantelleria (corrispondenti al 17% della superficie dell'isola) per un totale di 410 viticoltori di cui 327 associati al consorzio, 22 cantine con non più di dieci impianti di vinificazione. Il mercato "sull'isola" è prevalentemente turistico, mentre quello "fuori isola" è legato essenzialmente alle due tipologie principali di vino (passito tradizionale e liquoroso) e a pochissimi brand aziendali.

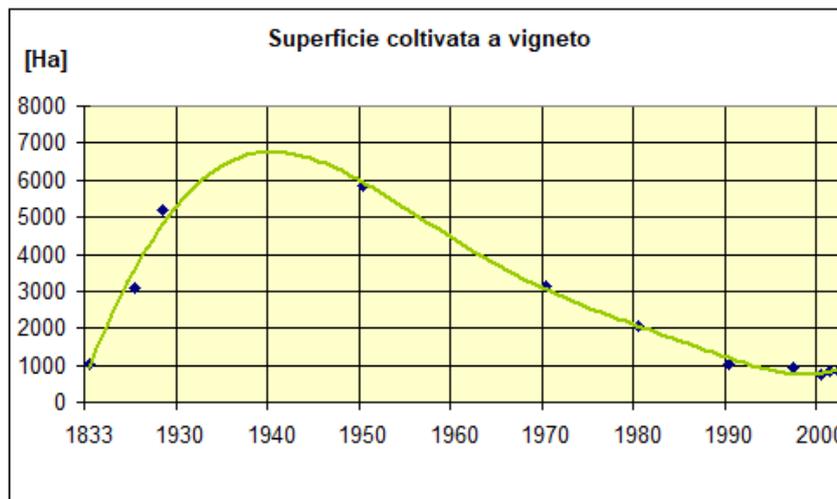


Fig.25 Andamento della superficie vitata a Pantelleria (in Ha) dal 1833 ai primi anni 2000

Dall'analisi dei dati del consorzio relativi alle vendemmie che vanno dal 2016 al 2019 emerge che i numeri della filiera vitivinicola sono costanti in tutte le componenti: uva, vino e bottiglie. La produzione della DOC si attesta intorno ad 1.150.000 bottiglie annue, con piccole variazioni. Nel 2019, degli 8500 ettolitri imbottigliati 1557 sono di Passito tradizionale, 306 di Moscato, 5500 sono di Passito liquoroso, 830 di Moscato liquoroso. Le prime cinque aziende per produzione, secondo la fonte IRVO elaborazione consorzio, sono Carlo Pellegrino (3000 hl), Donnafugata (800hl), Miceli (500hl), Duca di Salaparuta (150hl), Marco De Bartoli (100hl).

Le prime due, da sole, rappresentano oltre il 70% del mercato.

Durante il convegno "Zibibbo è Pantelleria" del maggio 2023 è stato suggerito che il prezzo di vendita al kg dell'uva Zibibbo coltivata a Pantelleria dovrebbe essere ben superiore all'attuale 1.30 euro, anche assestandosi sui 5-7 euro/kg, così come il prezzo medio di una bottiglia da 0.5L invece degli attuali 8 euro potrebbe avere un valore sul mercato di 20-25. Il ricavo oggi registrato (per tutti i viticoltori) è di 2,5mln di euro a vendemmia e potrebbe invece sfiorare i 9mln. Lo stesso per le bottiglie con un valore totale all'origine di 3,3mln di euro e sul mercato di circa 5,9mln: si potrebbe realizzare un fatturato per tutte le 22 cantine, ovviamente riducendo la quantità di bottiglie, di almeno 15/18mln di euro.

Questo significherebbe innanzitutto elevare la qualità del prodotto e la sua percezione sul mercato e si tradurrebbe per Pantelleria e per i suoi viticoltori in un grande risultato non solo economico che andrebbe a premiare l'unicità di una vendemmia eroica e l'autenticità di prodotti di nicchia.

6.6 PREZZI E QUOTAZIONI DEI MIGLIORI PASSITI

Proprio perché questa tesi si riferisce al passito naturale tradizionale, in questo capitolo non figurano altre tipologie, come il liquoroso, comunemente vendute tramite GDO.

Nella seguente tabella gli attuali prezzi delle migliori etichette di vino Passito naturale tradizionale:

Tab.3 Etichette e prezzi di alcuni passiti tradizionali

CANTINA	ETICHETTA	PREZZO
Marco De Bartoli	Bukkuram Padre Della Vigna 2019 0,5L	70 euro
Marco De Bartoli	Bukkuram Padre Della Vigna 2014 0,5L	80 euro
Marco De Bartoli	Bukkuram Sole D'Agosto 2021 0,75L	55 euro
Salvatore Murana	Martingana 2008 0,5L	70 euro
Salvatore Murana	Khamma 2009 0.5L	50 euro
Salvatore Murana	Mueggen 2013 0,5L	35 euro
Salvatore Ferrandes	Passito di Pantelleria 2018 0,375L	38,50 euro
Salvatore Ferrandes	Passito di Pantelleria 2009 0,375L	48 euro
Serraglia Carole Bouquet	Sangue D'oro 2021 0,5L	95 euro
Minardi	Karuscia 2020 0,5L	25 euro

D'Ancona	Cimillya 2020 0,5L	35 euro
Basile	Shamira 2019 0,5L	28 euro

Come possiamo notare ci sono delle differenze di prezzo dovute alla lavorazione del vino, alla scelta commerciale delle aziende e all'annata del vino.

La tipologia tradizionale del passito naturale è molto adatta ad invecchiare. Si tratta infatti di un vino longevo, che può affinare anche molti anni in bottiglia nelle cantine se tenuto bene alle giuste condizioni di temperatura, umidità e lontano dalla luce.

Esistono quindi dei rari e preziosissimi esemplari, di annate piuttosto vecchie, di alcuni dei migliori passiti dell'isola.

Mi viene subito in mente il "Creato" di Salvatore Murana.



Fig.26 "Creato 1983" Salvatore Murana

Frutto di una selezione delle migliori uve Zibibbo sottoposte a lungo appassimento e dell'assemblaggio di varie annate, tutte invecchiate almeno 15 anni in barriques di rovere, il Creato 1983 “inno alla vita” è un'eccellenza assoluta.

Si caratterizza per una complessità aromatica incredibile, un olfatto strabiliante che spazia dalla frutta secca alla liquirizia, vaniglia, agrume, pepe e noce moscata. Il gusto è pieno, caldo, avvolgente, molto consistente e dalla persistenza lunghissima. Termina con sentori balsamici e note tostate. Nel sito della cantina si possono acquistare le ultime bottiglie da 0,5L per 320 euro. Certamente li vale e i collezionisti se le contenderanno. Questo si lega al discorso sulla valorizzazione di un grande lavoro, prima in campo poi in cantina.

Tra i migliori vini di annate più lontane nel tempo figura anche il Bukkuram Padre Della Vigna 2000 (vedi fig.21 e 27). Marco De Bartoli da sempre ha vinificato il suo migliore passito solo nelle annate migliori, selezionando meticolosamente le uve e facendo appassire per oltre un mese al sole i grappoli. La prima annata del nuovo millennio è stata tra le più grandi. Il prezzo per una bottiglia da 0,5L è di 170 euro e anche di queste ne restano davvero poche.



Fig.27 “Padre Della Vigna 2000” Marco De Bartoli

CAPITOLO VII

SOSTENIBILITA' E FUTURO

7.1 SOSTENIBILITA' AMBIENTALE

Da anni Pantelleria si sta impegnando per diventare un'oasi ad emissioni zero: vanno in tal senso i progetti di ricerca nel campo del geotermico, eolico, solare e sfruttamento del moto ondoso. Proprio per quanto riguarda quest'ultimo, a circa 800 metri dalla costa dell'isola di Pantelleria è stata completata con successo l'installazione del primo dispositivo ISWEC (Inertial Sea Wave Energy Converter, fig.28) al mondo collegato alla rete elettrica dell'isola, che potrà raggiungere i 260kW di picco di produzione di energia elettrica da moto ondoso. La macchina consiste in uno scafo in acciaio, di dimensioni 8x15m che ospita il sistema di conversione dell'energia, costituito da due unità giroscopiche di più di 2 m di diametro ciascuna. Il dispositivo è mantenuto in posizione, in un fondale di 35m, da uno speciale ormeggio di tipo auto allineante, mentre l'energia elettrica prodotta è portata a terra mediante un cavo elettrico sottomarino. Attualmente il porto e il lungomare centrale di Pantelleria sono illuminati grazie ad ISWEC.



Fig.28 ISWEC al largo della costa pantasca

Un altro capitolo importante è che Pantelleria è uno dei pochi posti del Sud in cui funziona la raccolta differenziata. Sull'isola ci sono circa 7.500 residenti, ma nei mesi estivi il picco di presenze raggiunge le 30.000 persone e oltre. Quindi la scelta della raccolta differenziata introdotta dall'amministrazione Gabriele si è rivelata quantomai azzeccata. L'isola risulta più ordinata, pulita e con un'ottima gestione dei rifiuti e del riciclo. Questo era il primo passo del PAES (Piano d'azione per energia sostenibile) redatto nel 2015 dal comune di Pantelleria, a seguito del quale ci sono stati molti studi e approfondimenti sul tema della sostenibilità dell'isola, fino a quello del gruppo di lavoro More Energy Lab del politecnico di Torino dal titolo "Pantelleria fossil free".

Gli studi sono volti a fare dell'isola un luogo ad emissioni zero. Ad oggi, però l'energia elettrica sull'isola è molto cara e non è data da altri gestori che dalla SMEDE (Società mediterranea elettricità), che la produce attraverso lo sfruttamento di due generatori alimentati con fonti fossili. Sempre da fonti fossili viene anche l'energia che serve al dissalatore di Sataria, pur importante per l'isola, visto che prima l'acqua dolce - tranne la poca acqua piovana raccolta nelle cisterne domestiche - veniva trasportata in camion cisterna dalla Sicilia.

I consumi elettrici sono così ripartiti:

Tab.4 Consumi elettrici per settore sull'isola di Pantelleria

CONSUMI RESIDENZIALI	TERZIARIO	DISSALATORI	PRODUTTORI
32%	30%	23%	15%

Il quadro complessivo dei consumi energetici a Pantelleria è di circa 80.000 MWh, di questi circa 38.000 riguardano il consumo di energia elettrica, i restanti sono per benzina, gasolio e gpl.

Nell'ambito del documento "Pantelleria fossil free" è stato individuato un potenziale fotovoltaico di 95kW installabile sul palazzo municipale e su tre scuole. Si sta cercando di creare un'isola emission-free.

L'istituzione del parco nazionale e i due riconoscimenti UNESCO sono andati nella direzione di una sempre maggior attenzione all'ambiente. In questo ambito si inserisce benissimo la pratica agricola di coltivazione ad alberello essendo interamente manuale e non prevedendo l'intervento di mezzi motorizzati.

La coltivazione e il processo di vinificazione sono considerati un processo circolare: a partire dai tralci della potatura che vengono tritati e ridistribuiti in vigneto fino ad arrivare agli scarti di lavorazione come fecce e vinacce. Le vinacce di uva passa vengono spedite alle distillerie per la produzione di grappa. Nel caso di De Bartoli si ottiene la Grappa Bukkuram, distillata da Bertagnolli a Mezzocorona (TN). Invece tutte le fecce diventano materiale organico per la concimazione del vigneto. I trattamenti effettuati nel corso della stagione sono del tutto naturali e biologici a base di rame e zolfo (come detto nel cap.3.2).

Quindi la produzione di vino pantesco si può definire un processo ecosostenibile. Dalla tesi del 2011 di Carla Rallo: "Applicazione della metodologia Life Cycle Assessment al Passito di Pantelleria" si evince che le voci che hanno il maggior impatto ambientale perchè utilizzano combustibili fossili sono la produzione delle bottiglie di vetro e la distribuzione, ovvero nei trasporti. Per ovviare a questo le aziende potrebbero utilizzare bottiglie in vetro riciclato, mentre per quanto riguarda i trasporti bisognerebbe efficientare al massimo i viaggi evitando gli spostamenti senza carico. Per quanto riguarda l'impatto causato dalla vinificazione, anche se non è particolarmente rilevante, si potrebbero migliorare i consumi riguardanti la refrigerazione e le attività di lavaggio (che ammontano a 7,6L di acqua consumata per la produzione di 1L di prodotto). Da questo punto di vista sarebbe importante anche per le cantine avere un impianto fotovoltaico che garantirebbe energia elettrica ad emissioni zero, mentre già ora per il lavaggio viene utilizzata l'acqua dei dissalatori.

7.2 PROSPETTIVE FUTURE

Per sua caratteristica, Pantelleria non è un'isola da turismo "di massa". Infatti, non ha spiagge, ma solo discese rocciose a mare, anche se negli ultimi anni si è facilitato l'accesso al mare in alcuni punti (Gadir, Cala Tramontana, Bue Marino) con sentieri preparati ad hoc e piattaforme in legno. Chi la conosce e la ama dice che l'isola "seleziona" le persone, ed è vero. Estrema per molti aspetti, impossibile per altri (il costo del carburante è sempre almeno del 20% superiore alla media, nella gran parte dell'isola il cellulare non prende e i canali radio e tv a volte parlano arabo, mentre alcune persone risentono del "magnetismo" e i venti a volte soffiano fortissimo), Pantelleria non è un'isola per tutti. O la si ama, o la si odia. A Pantelleria i "turisti-residenti" (cioè coloro che hanno comprato un dammuso e vivono l'isola da residenti almeno due-tre mesi l'anno) sono ben 4000, ormai considerati panteschi dagli stessi abitanti.

Mentre negli anni '90-2000, grazie alla presenza di Giorgio Armani e altri Vip l'isola era stata un po' presa d'assalto da un turismo stile Costa Smeralda, negli ultimi tempi, soprattutto grazie all'istituzione del Parco Nazionale, c'è stata una svolta: Pantelleria viene vissuta come un paradiso naturale e attira un nuovo tipo di turismo, sempre più attento, colto, "ecosostenibile". Questo fatto ha ampliato i tempi della stagione turistica, grazie anche ai numerosi percorsi trekking e alla presenza delle Guide naturalistiche del Parco che accompagnano i turisti in bellissime avventure in mezzo natura. L'Ente Parco ha anche sottoscritto una convenzione con Europarc-Federparchi per perseguire gli indirizzi della Carta Europea del Turismo Sostenibile (CETS), da utilizzare come strumento metodologico e di certificazione per migliorare la gestione dell'area protetta per lo sviluppo del turismo sostenibile. Alla fine del 2020 in collaborazione con lo SVIMEZ, ha avviato un progetto di educazione ambientale per le scuole, il Pantelleria Youth Forum: laboratorio dei Parchi per orientare i giovani studenti isolani all'ecosostenibilità, mediante la ricerca delle best practices per un futuro possibile che dopo l'esperienza del COVID-19 è tra gli obiettivi primari della green economy, della transizione ecologica ed energetica dell'UE.

In tal senso, anche l'enogastronomia – che a Pantelleria è sempre stata importante, ma mai valorizzata – diventa elemento imprescindibile della vacanza: gli itinerari dello

Zibibbo e del passito stanno avvicinando il turista con nuove modalità di approccio e maggiore consapevolezza.

Pantelleria sta quindi diventando la meta ideale di quello che negli ultimi anni ha preso il nome di “turismo esperienziale”, perfettamente descritto nel libro di Maurizio Testa, edito da Franco Angeli: “Il turismo esperienziale, professionale e sostenibile” (2023), in cui si legge: “La domanda ha radici sociologiche: si tratta del desiderio, per un segmento sempre più ampio di viaggiatori, di poter vivere una profonda immersione nel genius loci, in una relazione più intima con i locali, i cosiddetti Locals, fino a sentirsi “cittadini temporanei” di quella località.”

Sembra una frase scritta per Pantelleria! Il valore aggiunto di una vacanza sull'isola è infatti proprio quello dei rapporti che si stabiliscono con i panteschi: la naturale ospitalità degli abitanti, nel contempo scevra da invadenza, è ben nota a chi frequenta l'isola. Si tratta quindi di coltivare questa caratteristica, insieme a tutto quello che l'isola può offrire come “esperienza” più che come semplice “attività”.

Sia l'aspetto naturalistico che quello enoturistico accompagnano molto bene questa nuova filosofia del vivere la vacanza in un modo più autentico e con ritmi “slow”: il turismo esperienziale è dunque quello che si immerge emozionalmente nel territorio e diventa un generatore di “beni relazionali” (ibidem) che rendono indimenticabile una vacanza.

Per tale motivo è nata ASSOTES, l'Associazione degli Operatori per il turismo esperienziale” e si parla sempre più spesso di “Storyliving Experience” (Progetto Artés), ossia di nuove professionalità e nuovi strumenti per rispondere alle esigenze di una nuova figura: quella del “consumAttore”.

Si tratta di un consumatore evoluto, che cerca l'eccellenza e l'autenticità, soprattutto per le produzioni artigianali, agroalimentari ed enogastronomiche, ed esperienze uniche. È un consumatore consapevole, che vuole conoscere, ha spirito di ricerca e ama diventare protagonista delle situazioni. Il consumAttore non è un consumatore “low spending” (soprattutto tra gli stranieri, questa tipologia affolla le città d'arte come Roma, Venezia e Firenze e si affida in tutto al tour operator). Il consumAttore è invece una persona che cerca autonomamente percorsi e vacanze particolari, di solito ha buone possibilità economiche ed è una tipologia di turista che può trovare a Pantelleria ciò che cerca.

Ad una condizione: che Pantelleria sia capace di rispondere alle sue esigenze. Per quanto molto bravi, i conduttori delle aziende agricole locali che, come abbiamo visto, prevedono la visita guidata alla cantina e a tutta la filiera produttiva del passito tradizionale, non possono fare da soli. Serve un'intera strategia, un sistema che sappia sostenere questa offerta turistica di qualità.

Servirà da un lato una volontà politica (e come abbiamo visto a partire dal 2012 le amministrazioni comunali si sono date molto da fare), dall'altro una capacità di crescita di tutto il comparto turistico di Pantelleria (a tal proposito ottimo è stato l'arrivo dell'istituto tecnico per il turismo).

Ma per la difesa dell'eccellenza enologica, attraverso cui potrebbe passare il successo futuro di un turismo ecosostenibile e consapevole, servirà la forte volontà dei panteschi, soprattutto dei viticoltori locali, che - tenendo lontane le sirene del guadagno facile - devono riuscire a contrastare manovre che potrebbero inficiare la tradizione della vinificazione del Passito tradizionale. Sarà altrettanto importante l'appoggio che l'opinione pubblica darà a questa "resistenza", come ha affermato Comolli durante il Convegno "Zibibbo è Pantelleria", identificando in primis come sostenitori i "turisti-residenti" che hanno casa sull'isola.

Intanto il PNRR ha individuato Pantelleria come una zona ZEA (Zone Economiche Ambientali, cioè quelle aree che ricadono all'interno del territorio di parchi nazionali o di aree marine protette, per cui sono previste forme di sostegno economico per micro, piccole e medie imprese «che svolgono attività economiche eco-compatibili»). Ed è certamente una bella notizia, pensando anche ai giovani agricoltori che potrebbero decidere di rimanere sull'isola o di trasferirsi dal "continente" per iniziare qui una nuova attività.

I prossimi anni potrebbero quindi essere decisivi per l'isola e per il suo nettare prezioso, che deve rimanere come uno dei fiori all'occhiello del Made in Italy che tutto il mondo ci invidia.

CONCLUSIONI

In conclusione, si può affermare che la viticoltura pantasca sta attraversando un periodo delicato, in equilibrio tra chi vuol fare dell'isola un nome da sfruttare sul mercato e chi, con fatica, è impegnato a mantenere in vita tradizioni e cultura millenarie. In questo senso vanno anche i nuovi progetti di sovvenzionamento legati al PNRR. Spero che questo lavoro possa sensibilizzare appassionati di vino e anche chi acquista solo occasionalmente per fare delle scelte più consapevoli. Approfondire, informarsi e capire cosa si sta mettendo nel bicchiere sarebbe di nostro grande interesse. Una miglior comprensione delle dinamiche che concorrono alla realizzazione di un prodotto di grande qualità (e quindi dal costo più alto) potrebbe certamente aiutare il mercato di vini di nicchia e di produzioni molto piccole come quella del Passito di Pantelleria tradizionale. Difendere e tutelare un metodo e una tradizione antichi ha per me grande senso e valore. Dalle ricerche fatte per redigere questo elaborato emerge la necessità di attivarsi per preservare quella che è una realtà produttiva quasi in via di estinzione, e con essa un sapere che si tramanda da generazioni. Il ruolo dei piccoli produttori sarà fondamentale. Pantelleria è un micro-continente, estremamente vario per clima, temperature, paesaggi, flora e fauna. È importante difenderla e preservarla, a partire dai prodotti di eccellenza che, solo se rispettata, ci sa offrire.

BIBLIOGRAFIA

Scienza A., 2006, “Atlante dei vini passiti italiani”, Ed. Gribaudo

Fregoni M., 2005, “Viticoltura di Qualità”, Phytoline.

Virgilio, 2018, “Bucoliche” Ed. Mesogea Unabridged

Catone, 2012, “De Agri Cultura” Ed. Famiglia Ventura

D’Aietti A., 2015, “Il libro dell’isola di Pantelleria”, Il Pettirosso

Testa M., 2023, “Il turismo esperienziale, professionale e sostenibile”, Franco Angeli

FOREST@, 2007, “Journal of silviculture and forest ecology”, vol. 4, pp. 102-109

Disciplinare “DOC Pantelleria”

Relazione “socioeconomico-produttiva” del consorzio di tutela integrata alla proposta di modifica del disciplinare DOC Pantelleria tratto da regione.sicilia.it

Ufficio stampa comune di Pantelleria

Convegno “Zibibbo è Pantelleria” (5-7 maggio 2023)

Dell’Orefice G. Il vero Zibibbo è a rischio estinzione (a Pantelleria, non nelle etichette)
- Il Sole 24 ORE

Sforzini V. 09/03/2023 Valeria Sforzini “A Pantelleria si produrrà energia elettrica dal moto ondoso: installato il primo dispositivo” corrieredellasera.it

Rallo C., 2011 Tesi “Applicazione della metodologia Life Cycle Assessment al Passito di Pantelleria”

www.igrandivini.com Atti del Convegno al Vinitaly 2023

www.newsfood.com

www.igrandivini.com/news/api-vigneti-biodiversita/

www.italvinus.it

www.foodandbev.it/2014/09/vino-di-pantelleria-verso-lunesco/

www.parconazionalepantelleria.it

www.conoscerepantelleria.it

www.italiaatavola.net

www.rosadivini.com/magazine/differenza-affinamento-invecchiamento-del-vino/

www.quattrocalici.it/conoscere-il-vino/affinamento-del-vino/

www.Italysfinestwines.it

www.agrivin.com

www.winerytastingsicily.com/magazine/it/notizie/pantelleria-doc-dallanno-nuovo-fascetta-di-stato/

RINGRAZIAMENTI

Ringrazio mia zia Antonella, prima di tutto per avermi fatto scoprire Pantelleria, e poi per il sostegno e la motivazione costanti che mi ha dato durante la realizzazione di questo lavoro.

Ringrazio mia nonna Milena, che mi ha aiutato nel periodo di realizzazione di questa tesi ospitandomi spesso e facendo di tutto per mettermi nelle migliori condizioni di lavorare.

Ringrazio Sebastiano De Bartoli che per me è un maestro, un fratello maggiore e una persona che mi ha arricchito molto. Gran parte delle esperienze che ho vissuto e che hanno ispirato questo lavoro le devo a lui.

Ringrazio per la sua presenza e vicinanza Michele Raserà, un riferimento per me e uomo di grande spessore.

Ringrazio Rosario Giacalone, custode della pratica di coltivazione ad alberello pantesco, capo vendemmia per De Bartoli, anche da lui ho imparato molto e gli sono riconoscente.

Ringrazio Denny Almanza per il prezioso contributo e per la disponibilità dimostrata.

Ringrazio la mia prof. Viviana Corich di Microbiologia Enologica per avermi, con qualche bocciatura, insegnato che solo con impegno e dedizione si può fare qualcosa di buono.

Ringrazio Elisa, persona a me cara che ha messo la buona riuscita di questo lavoro e la mia serenità in cima alla lista delle sue priorità.

Ringrazio i miei amici e colleghi di corso Davide, Mirco, Lorenzo e Luca. Senza la forza del gruppo e i reciproci aiuti arrivare sin qui sarebbe stato ancor più duro.