

GAMBERO ROSSO®

www.gamberorosso.it



Gambero Rosso
2015

Vini d'Italia

Vini d'Italia 2015

2402 produttori
20000 vini
423 Tre bicchieri

80 Tre bicchieri verdi
108 Tre bicchieri sotto i 15 euro

- VINI & TERRITORIO. I PASSITI DI SERRAPETRONA E DI PANTELLERIA
- RICETTE DEGLI CHEF. PINOCCHIO E LA CUCINA DEDICATA AL VINO
- TRAVEL. CALABRIA LA PIANA DI SIBARI TRA IONIO E POLLINO

AGENZIA AGRICOLA
VALLE REALE

VIGNA DI CAPESTRANO
TREBBIANO D'ABRUZZO

raccolto 2013

Con l'uva della vendemmia 2007
Vietti®
Barolo
riserva "Villero"

questo è la bottiglia N° 0233

prodotto in Italia - lotto 105538

CAPEZZANA
CHianti Classico
Riserva 2007

40274
9 771592 856009

In pole position

i vini piemontesi e il Chianti Classico

L'ANNO DEL BAROLO

VINO E TERRITORIO

Testi e foto di Francesca Ciancio



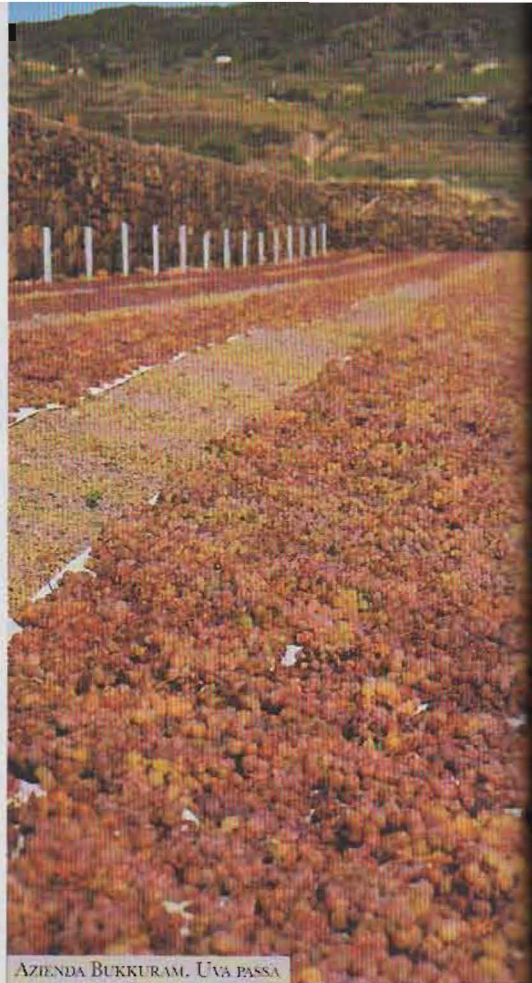
Zibibbo

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

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

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

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



AZIENDA BUKKURAM. UVA PASSA



VENDEMIATORE DONNAFUGATA

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

Salvatore Murana, “l’angelo mat-

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

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



VENDEMMIA A BUKKURAM

