



Agroalimentare - Vini, Giardino Pantesco: il Passito di Pantelleria delle Cantine Pellegrino dedicato all'agricoltura eroica

Trapani - 05 nov 2020 (Prima Pagina News) Il Presidente delle Cantine, Benedetto Renda: "Abbiamo sempre preferito affidarci alle tradizioni locali dei suoi abitanti"

I contadini di Pantelleria lavorano la terra da sempre in condizioni estremamente dure: venti forti, temperature torride, piogge scarse. Ciò ha portato a definire l'agricoltura nell'isola "eroica". Da questa fatica però nascono i preziosi grappoli di uva zibibbo, tipica dell'isola, da cui originano grandi vini, moscati e passiti. Le Cantine Pellegrino hanno deciso di dedicare il proprio Passito di Pantelleria ad un elemento presente nell'isola da secoli, di grande valore simbolico, che rappresenta il duro lavoro dei contadini: il giardino pantesco, costruzione che, come uno scrigno, protegge spesso un'unica pianta, un agrume, dal vento e dalla siccità. Quasi sempre di forma circolare e in pietra lavica, tipica di quest'isola di origine vulcanica, il giardino pantesco è costruito con mura a secco. Queste difendono le piante dal vento e creano all'interno un microclima che ne consente la sopravvivenza: grazie alla minore evaporazione dell'umidità dal terreno e alla condensa notturna che i muri trattengono tra le pietre, sono infatti garantite ombra ed una costante presenza di acqua. La pietra nutre l'agrume, creando uno spazio che si adatta alle dimensioni e alle esigenze dell'albero, quasi sacro al suo interno, imponente e severo all'esterno. Il Passito di Pantelleria Giardino Pantesco è un prezioso nettare ottenuto da vigneti di zibibbo la cui pratica agricola di coltivazione ad alberello è stata dichiarata Patrimonio dell'Umanità Unesco. Si prediligono le uve dei vigneti più vicini alla costa, quali Martingana, Scauri e Rekhale, a Sud dell'Isola, dove il vento soffia più forte mandando in stress idrico la pianta e arrestandone la maturazione. In questo modo la vite è sana e l'uva inizia ad appassire nelle giuste condizioni mentre è ancora sulla pianta. I vigneti sono seguiti tutto l'anno con estrema cura dall'agronomo della Pellegrino che ogni anno procede alla mappatura dei vigneti, individuando quelli migliori in base alle condizioni climatiche dell'annata, e coordina il lavoro dei viticoltori panteschi, stabilendo la tempistica per le lavorazioni in vigna e la raccolta delle uve surmature. Le uve vengono poi vinificate nelle Cantine Pellegrino presenti sull'isola, con l'aggiunta di uva passa durante la fase di fermentazione. Nasce così un vino elegante naturalmente dolce, in cui spiccano profumi di albicocca, frutta candita e fichi secchi. Ideale come accompagnamento dei dolci ripieni di creme pasticcere o cioccolato fondente, stupisce in abbinamento ai piatti a base di ricotta con confettura di cipolla e pere. L'avventura di Cantine Pellegrino sull'isola prende avvio nel 1992 con la realizzazione di una cantina di proprietà. Oggi Pellegrino è leader del mercato nella produzione di vini di Pantelleria e produce il 65% della produzione totale dell'isola. Inoltre, attraverso la gestione di oltre 400 ettari di vigneto, coltivati direttamente dai vignaioli locali, la Pellegrino è attivamente impegnata nella tutela del lavoro del viticoltore e della sostenibilità della delicata economia del microcosmo pantesco. "Non abbiamo mai voluto acquistare terreni



sull'isola - afferma Benedetto Renda, Presidente delle Cantine - perché abbiamo sempre preferito affidarci alle tradizioni locali dei suoi abitanti, custodi e detentori di un sapere millenario sulle tecniche di coltivazione dello zibibbo che si tramanda di mano in mano, da padre in figlio". Nessuno, infatti, conosce meglio dei contadini panteschi i metodi di potatura e le pratiche agronomiche necessarie per ottenere il meglio dalle coltivazioni sui terreni impervi e selvaggi dell'isola. Una scelta saggia volta a sostenere l'economia di questo piccolo microcosmo. "I nostri vini, moscati e passiti prodotti sull'isola - conclude Benedetto Renda - sono la sintesi perfetta del rapporto quasi trentennale di fiducia che intercorre tra Pellegrino e i contadini panteschi, sostenuti nella loro terra e gratificati per il loro lavoro eroico". A fianco del Passito di Pantelleria Giardino Pantesco, le Cantine Pellegrino producono oggi sull'isola il moscato naturale, il passito Nes fiore all'occhiello della produzione e, ultimo nato, il vino bianco secco Isesi Pantelleria doc.

(Prima Pagina News) Giovedì 05 Novembre 2020