MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

SAGGIEASSAGGI.IT – 30 OTTOBRE 2020

“Serapias”, la nuova etichetta di Passito Doc di Mandrarossa

MANUELA ZANNI

Una nuova avventura al di là del mare, nuovi vigneti e una nuova etichetta per Mandrarossa che “sbarca” a Pantelleria con Serapias, il nuovo Passito Doc.

MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Chiunque conosca Pantelleria, la Venere nera del Mediterraneo, paradiso terrestre sospeso tra la Sicilia e la Tunisia, ne apprezza le bellezze naturali e le atmosfere suggestive della sua natura selvaggia e dirompente.

Qui, insieme al mare, ai dammusi, ai fichi d'India e ai capperi, le uve di Zibibbo ricavate dai vigneti, unici al mondo, realizzati grazie alla viticoltura "eroica" mediante l'introduzione di muretti a secco, dell'alberello e del giardino pantesco, patrimonio UNESCO, rappresentano la materia prima per la vinificazione del pregiato Passito di Pantelleria DOC.

Pantelleria, già patria di altre cantine produttrici di Passito DOC, è anche sede amorevole dei vigneti di Mandrarossa che si estendono lussureggianti su colline che guardano il mare. Nelle Contrade Piana della Ghirlanda, Monastero e Bukkuram, sul versante interno dell'isola esposto a nord-est, una posizione perfetta grazie ai venti freschi che nel periodo estivo contribuiscono ad alleviare dalla calura delle giornate più afose, sono stati selezionati due ettari di questo vitigno che ha originato un vino seducente, profumato ed intenso, una bella espressione contemporanea di quell' "oro giallo di Pantelleria" che incantò i Cartaginesi al loro arrivo nell'isola nel 200 a.c.

Il Passito di Pantelleria DOC Serapias ha ufficialmente debuttato sul mercato nel mese di ottobre 2020 con l'annata 2019 collocandosi, insieme ai due vini a denominazione Etna DOC di Mandrarossa Sentiero delle Gerle e ai menfitani Vini di Contrada, nella linea Storie Ritrovate, il progetto di Mandrarossa nato con l'obiettivo di produrre vini da uve autoctone siciliane in purezza, che raccontino la vera essenza dei territori in cui nascono.

L'etichetta dalla semplicità raffinata ed elegante, è frutto della rinnovata collaborazione con Nancy Rossit, già autrice delle altre quattro etichette facenti parte della linea Storie Ritrovate, e riprende l'immagine dell'orchidea autoctona chiamata Serapias Cossyrensis o Orchidea Pantesca. Un fiore raro e delicatissimo che cresce solo in un'area limitata dell'isola di Pantelleria. Le uve di zibibbo destinate alla produzione del Passito di Pantelleria DOC Serapias crescono su una superficie di 2 ettari, che si estende su tre contrade isolane: Bukkuram, Monastero e Piana di Ghirlanda.

I vigneti si ritrovano su terrazzamenti che poggiano su suoli di origine vulcanica a grande prevalenza sabbiosa, caratterizzati da una presenza massiccia di scheletro e da affioramenti rocciosi frequenti e consistenti. Sono suoli poveri di sostanza organica a causa delle elevate temperature estive, poveri di azoto, di fosforo e di calcio, ma molto ricchi di potassio.

Per ovviare al clima secco e ventoso, secondo la tradizione, le viti vengono allevate con il sistema dell'"alberello pantesco". Questo antico metodo di coltivazione, Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO fin da 2014, prevede che le viti abbiano una forma a cespuglio, per permettere alla rugiada della mattina di accumularsi sul terreno ed essere protetta dalle foglie, e che vengano allevate all'interno di profonde conche, per proteggerle dai venti.

Un'altra peculiarità della viticoltura pantesca sta nell'altitudine variabile dei terrazzamenti che va da pochi metri sul livello del mare nelle zone costiere a 200/300 metri sul livello del mare nelle zone collinari interne. Per questo motivo i tempi di maturazione e vendemmia delle uve sono molto variabili, con uno scarto temporale sulla raccolta che può arrivare ad oltre un mese tra una contrada e l'altra.

Le uve sono state raccolte a mano nella quarta settimana di agosto e riposte in piccole cassette. Una parte è stata posta ad appassire per circa 20/22 giorni, successivamente l'uva passa è stata aggiunta al mosto in fermentazione proveniente dalle uve fresche. La fermentazione è avvenuta in serbatoi di acciaio ad una temperatura compresa tra i 16 e i 18 gradi centigradi. Il vino è stato poi fatto affinare per circa 10 mesi in silos di acciaio, e per tre mesi circa in bottiglia.

Prodotto da uve 100% zibibbo, in un numero limitato di 6.000 bottiglie, il Passito di Pantelleria DOC Serapias presenta una buona gradazione alcolica e una decisa mineralità, che deriva dalle origini vulcaniche dei terreni panteschi.

Nel calice presenta un colore giallo dorato dai riflessi brillanti con intense note floreali di zagara e gelsomino, fruttate di albicocca, datteri, mela cotogna e uva passa smorzate da sentori agrumati di cedro bianco e pompelmo rosa. In bocca il sorso avvolge il palato con un finale persistente leggermente amaricante che ne smorza la dolcezza.

Perfetto se abbinato con pasticceria secca a base di mandorle e frutta secca. Se volete osare di più provatelo con i dessert Excelsior il cui morso friabile e burroso accompagnato dalla dolcezza della pasta di mandorle e smorzato cioccolato fondente andrà a nozze con il sorso morbido e rotondo di Serapias in un continuo gioco di rimandi.