Vinotype Magazine Scritti d'autore

Passito di Pantelleria Doc Serapias 2019 Mandrarossa Winery/di Andrea Gabbrielli

04/11/2020

«Nelle isole è stato versato più sudore per dissodare i declivi che per costruire le piramidi » ricorda Predrag Matvejević in "Mediterraneo – Un nuovo breviario" (Milano 1993).

I muretti a secco e i terrazzamenti, veri e propri monumenti alla fatica e all'ostinazione, hanno indelebilmente disegnato l'aspetto di Pantelleria e tuttora sono un'intricata ragnatela che avvolge tutta l'isola. E' il risultato di un'immane opera di spietramento compiuta da generazioni e generazioni di panteschi nel corso dei millenni per rendere coltivabile anche il più piccolo lembo di terra. Il connubio tra l'uva **Moscato di Alessandria** (Zibibbo), una millenaria cultura agricola che ha espresso l'allevamento ad alberello, i terreni vulcanici, insieme ad una condizione assai particolare di scarsa piovosità, forti venti e tanta luminosità, è il terroir ideale per la nascita di un grande vino. Per questo l'isola di Pantelleria continua ad essere un'inesauribile fonte di ispirazione per chi si vuole cimentare

Un progetto di valorizzare le terre e le uve

Il progetto **Mandrarossa** delle **Cantine Settesoli** di Menfi, nato con l'obiettivo di produrre vini da uve siciliane autoctone vinificate in purezza e in grado di raccontare l'essenza dei territori da cui hanno origine, stavolta è approdato a Pantelleria. Il nuovo vino, della linea Storie Ritrovate, si affianca agli Etna Doc Sentiero delle Gerle (Bianco e Rosso) e ai menfitani Vini di Contrada (Bertolino Soprano e Terre del Sommacco) già presentati nel 2019.

Dove nasce

Le uve provengono dall'areale nord-est di Pantelleria, da piccoli appezzamenti situati nelle contrade **Bukkuram, Monastero e Piana di Ghirlanda**, su 2 ettari complessivi, allevati su suoli di origine vulcanica, prevalentemente sabbiosi, poveri di azoto, fosforo e calcio ma ricchi di potassio.

La vinificazione

Le uve sono state raccolte a mano in piccole cassette nella quarta settimana di agosto. Una parte è stata posta ad appassire per circa 20/22 giorni. Solitamente da 100 kg di uva fresca si ricavano circa 25 kg di uva appassita. A settembre poi è la volta delle uve fresche che vengono raffreddate e poi pressate sofficemente. Al mosto in fermentazione si aggiunge – a più riprese – l'uva precedentemente appassita e sgrappolata a mano che in questo modo arricchisce il vino di colore, profumo e sapore. La magia del Passito di Pantelleria nasce così.

La fermentazione è avvenuta in serbatoi di acciaio ad una temperatura compresa tra i 16 e i 18 gradi centigradi.

Il vino poi è stato affinato per circa 10 mesi in vasche di acciaio, e prima di essere immesso al consumo, ha sostato altri tre mesi in bottiglia.

Il vino: Passito di Pantelleria Doc Serapias 2019

Ha colore dorato con riflessi ramati e profumi molto fini in cui si avvertono note di ananas, arancio, crema chantilly e vaniglia, lunghe e persistenti; in bocca è "dolce non dolce, equilibrato, delicatamente speziato sul fondo. E' un passito elegante che ai toni urlati preferisce la gentilezza e l'armonia senza perdere la forza e l'intensità dei profumi e dei sapori. 88/100

Una curiosità

Il nome del vino ma anche il disegno sull'etichetta si rifanno ad una delle tante unicità di cui Pantelleria è ricca: la **Serapias Cossyrensis**, infatti è una rara orchidea, endemica dell'isola, catalogata nel 1999 dai botanici tedeschi Brigitte ed Helmut Baumann.

Pantelleria

L'isola è situata nel Canale di Sicilia e costituisce la parte emersa di un vulcano sottomarino che raggiunge un'altitudine di 836 metri s.l.m. con la sommità della Montagna Grande. L'ultima eruzione è avvenuta nel 1891, sul pendio nord-occidentale, nella parte sommersa. In precedenza nel 1831-1832 era nata l'isola Ferdinandea, che attualmente giace a 6 metri sotto il livello del mare. Sono tuttora presenti molti fenomeni di vulcanesimo secondario, prevalentemente acque calde e soffioni di vapore. I vulcanologi considerano tuttora attivi i vulcani che hanno eruttato negli ultimi 10.000 anni.
Il Comune copre l'intera isola di Pantelleria che è estesa per 84,53 km2 (4 volte circa l'isola di Lampedusa) ed è abitata 7625 persone. Si trova a 110 km a sud ovest della Sicilia e 70 a est nord est della Tunisia, la cui costa è talvolta visibile ad occhio nudo.
Il clima è di tipo mediterraneo caldo, temperato da venti marini che soffiano impetuosi in ogni stagione, tra i quali prevalgono scirocco e maestrale.

di Andrea Gabbrielli