



Pantelleria sui giornali - La Stampa

SULL'ISOLA DEI VENTI LO ZIBIBBO DAI TRE RISVOLTI

News 14385, Pantelleria 30/08/2014

Qualche giorno fa è uscito sulla Stampa un interessante articolo su Pantelleria che vi proponiamo.

Dammusi e giardini panteschi di pietra lavica nera, poi ginestre, timo, rosmarino, piante di capperi e filari d'uva.

Siamo a Pantelleria.

Ma non è solo il turismo che fa girare l'economia isolana, soprattutto d'estate. Prendiamo l'esempio virtuoso dei fratelli Fabrizio, Alessandro e Massimo D'Ancona, che dieci anni fa hanno fondato un laboratorio di trasformazione di quello che è definito l'«**Oro di Pantelleria**», ovvero il **cappero autoctono**. Dopodiché, con l'ausilio delle due cognate Marilena e Francesca, il paniere pantesco si è alimentato delle vigne di **uve zibibbo** coltivate ad alberello basso tra i muretti a secco: una tecnica per difenderle dai forti venti che sferzano l'isola.

Conosciuto anche come **Moscato di Pantelleria**, deriva il suo nome dalla parola araba «**zabib**», che significa «**uva passa**», «uvetta», essendo ideale per l'appassimento dopo la vendemmia. Ed ecco Kazzen, una realtà che prende il nome della località di derivazione araba, essendo collocata proprio di fronte alle coste tunisine. Oggi i fratelli D'Ancona hanno cinque ettari vitati (poco meno di cinque mila le bottiglie). E il **Pantelleria Bianco Kazzè 2014**, da uve zibibbo, sta per nascere con la vendemmia di fine di agosto.

La vinificazione segue fermentazione a temperatura controllata e l'affinamento in acciaio, fino all'imbottigliamento cadenzato sul finire dell'estate successiva, prima del raccolto. Il nostro 2012 ha colore dorato che tende all'ambra, al naso senti speziature intense ed erbacee, in bocca è

molto secco, quasi estremo, però piacevole ed equilibrato ancor più su un pesce spada alla moda pantasca o un formaggio stagionato (un Picentinu di Enna).

E sembra davvero, alla fine del sorso, di sentire nel retrogusto olive e capperi.

Incredibile!

Imperdibile sarà poi il **passito** denominato **Nesos** che ha colore più concentrato e un profumo di foglie verdi. In bocca è dolce e ricorda i fichi secchi e i datteri.

Producono anche un **Moscato Liquoroso** di Pantelleria, **Anemos**, che ha un retrogusto più mandorlato. E anche a distanza, assaggiando questi vini a occhi chiusi, vi sentirete sull'Isola.

Paolo Massobrio - La Stampa