Passito di Pantelleria DOC Serapias: dulcis in fundo

scritto da Emanuele Fiorio | 10 Novembre 2020



Tradizione, autenticità, purezza, unicità, riscoperta e valorizzazione. Le "Storie ritrovate" di Mandrarossa racchiudono queste qualità peculiari in grado di caratterizzare prodotti altrove irripetibili. **È il territorio che garantisce l'assoluta unicità di questo progetto che si concentra esclusivamente su vini da uve autoctone siciliane.**

La linea "Storie ritrovate" comprende due vini menfitani denominati "Vini di Contrada" – frutto di suoli calcarei che hanno dato vita a due varietà autoctone per eccellenza, il Grillo e il Nero d'Avola – due "Vini dell'Etna" – un Nerello Mascalese e un Carricante in purezza, figli del suolo vulcanico – e dulcis in fundo il Serapias, **il nuovo Passito di Pantelleria DOC Mandrarossa.**

Questi vini hanno un denominatore comune, raccontano la vera essenza non solo del territorio ma anche della cultura e delle tradizioni contadine che li hanno generati.

Serapias, il nuovo Passito di Pantelleria DOC Mandrarossa **rappresenta il simbolo di questo processo di ricerca dell'eccellenza e dell'unicità dei vitigni autoctoni.** Un vino in purezza, **100% Zibibbo di Pantelleria** (Moscato di Alessandria) che nasce da terreni vulcanici, prevalentemente sabbiosi, caratterizzati da consistenti affioramenti rocciosi e poveri di sostanza organica.

Il nome deriva dalla Orchidea Serapias Cossyrensis, pianta endemica che cresce solo su quest'isola in una zona limitatissima di non oltre due ettari. Fiorisce ogni anno tra marzo ed aprile ed ha intense sfumature rosa antico e violacee.

Serapias è un dono di Pantelleria, della sua natura austera, robusta, solenne, dai colori accesi e dai contrasti incandescenti, nasce da uve coltivate su una superficie di 2 ettari estesa su tre contrade isolane: Bukkuram, Monastero e Piana di Ghirlanda.

Frutto di lava, lapilli e fuoco, l'isola è un affresco di pietra lavica a picco sul mare, faraglioni, muri a secco, dammusi, fichi d'india, coltivazioni di capperi dall'aroma intenso e non ultimo l'alberello pantesco, patrimonio UNESCO: le uve di Zibibbo ricavate da questi vigneti, unici al mondo, rappresentano la materia prima per la vinificazione del pregiato Passito di Pantelleria DOC Mandrarossa.

I vigneti da cui si ricava il Serapias vengono appunto coltivati ad **alberello pantesco**, antico metodo di coltivazione utilizzato per riparare la vite dai forti venti di scirocco e di levante e dalla siccità e per permettere di creare le condizioni ideali per la maturazione del grappolo, convogliando le piogge e le abbondanti rugiade notturne verso

le radici.
Nel 2014 l'**UNESCO** ha riconosciuto l'importanza e l'unicità della pratica colturale della vite ad alberello iscrivendola nella **Lista del Patrimonio Immateriale dell'Umanità**. È la prima volta che una pratica agricola consegue questo riconoscimento e, fino ad oggi, l'unica.

La **vendemmia viene effettuata esclusivamente a mano** nella quarta settimana di agosto, le uve Zibibbo vengono riposte in piccole cassette. Dopo la fase di appassimento della durata di 20 giorni circa, la vinificazione e l'affinamento sono effettuati in acciaio e in bottiglia per un totale di 13 mesi.

Dal mese di ottobre 2020 **è possibile** acquistare **la prima annata di produzione (2019) del Passito di Pantelleria DOC Serapias**, il numero di bottiglie è limitato a circa 6.000 unità.

Nancy Rossit, l'artista incaricata di realizzare l'etichetta, ha voluto valorizzare il legame di questo vino con il paesaggio e la natura eccezionale dell'isola, illustrando l'Orchidea Serapias Cossyrensis, la sua bellezza ed i suoi colori fiabeschi attraversati da sfumature rosse e viola.