

# 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 isolate: 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 culturale 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.