A Pantelleria, capitale mondiale dei passiti di qualità

scritto da Cristina Gregori | 12 Settembre 2017



“Vorrei essere un grande uomo e lasciare un segno del mio passaggio su questa terra” . Era questo il sogno di Paolo Pellegrino, notaio di professione e viticoltore per passione, fondatore nel 1880 di quella che è diventata oggi una delle aziende vitivinicole più floride di Marsala, proprietaria di circa 150 ettari di vigneti concentrati nel lembo occidentale della Sicilia, a Mazara del Vallo e di un ettaro a Pantelleria. Giunte alla settima generazione, Cantine Pellegrino oggi sono guidate da Pietro Alagna, Presidente e Benedetto Renda, Amministratore Delegato.

Ho intervistato quest’ultimo mentre trascorreva qualche giorno di vacanza a Pantelleria, perla nera del Mediterraneo, dove

nel 1997 è stato costituito il Consorzio per la tutela e la valorizzazione dei vini DOC dell'isola, di cui è Presidente.
Dottor Renda, cosa rappresenta il consorzio per l'isola?
Quello di Pantelleria è il Consorzio più piccolo d'Italia: i soci sono contadini ed agricoltori che ogni anno realizzano circa 30.000 quintali di uva. Lo Zibibbo è il vitigno da cui si ricava il Passito, un vino dolce unico per le sue caratteristiche organolettiche e prezioso che consente di ripagare la fatica ed i costi di una viticoltura a ragione definita "eroica" che si fonda sull'alberello pantesco, dal 2014 iscritto nella lista dei beni dell'UNESCO. Il sistema di potatura fa sviluppare la pianta con un andamento orizzontale e quasi strisciante sul terreno, in grado pertanto di sopravvivere al maestrale. Nella culla scavata la vite si nutre dell'umidità notturna, che compensa la totale assenza di piovosità. I terrazzamenti poi sorretti dai muretti a secco difendono il paesaggio dalla lenta erosione. Talvolta sembra impossibile che in una terra così dura e per certi versi ostile possa essere prodotto un nettare come il Passito, grazie sopratutto alla tenacia e alla caparbietà dei coltivatori. Oggi il Consorzio conta circa 300 agricoltori ma contiamo di allargare sempre più la base delle adesioni. Pur avendo una base partecipativa molto eterogenea gli iscritti del Consorzio sono accomunati dalla volontà di produrre vini di qualità, preziosi e ricercati e di promuoverli sia in Italia che all'estero su canali distributivi e con modalità di comunicazioni diverse ma efficaci.

Cosa rappresenta un'isola come Pantelleria per Benedetto Renda e le Cantine Pellegrino?
Da oltre 9 anni mi occupo a tempo pieno della gestione aziendale delle Cantine Pellegrino che dispone oggi di tre unità operative ben distinte: una dedicata ai vini bianchi e rossi, una ai vini di marsala ed una ai passiti con territori di approvvigionamento delle uve, enologi specializzati e cantine altrettanto dedicate.

Quali sono state le sfide più difficili del suo percorso?
Sicuramente la diffidenza dei panteschi verso “lo straniero”, sentimento profondamente radicato negli isolani, che, pur essendo protetti dal mare, covano un’atavica paura ed erigono muri difensivi verso i potenziali aggressori. La Pellegrino, dopo 25 anni di presenza fattiva ma rispettosa del territorio e dei suoi abitanti riveste oggi un ruolo fondamentale per l’economia dell’isola: qui non si coltiva l’uva in proprio per non togliere il lavoro ai locali ma si acquista e vinifica quelle dei contadini, trasformando oltre il 60% di tutta la produzione di uve Zibibbo dell’isola. Si sente sempre più la necessità di creare momenti di aggregazione tra i piccoli produttori, come il Passitaly, che quest’anno avrà luogo dal 7 al 10 settembre.

Qual è dal suo osservatorio l’attuale consapevolezza dei mercati sui vini della sua terra?
Negli ultimi 20 anni Pantelleria è diventata l’isola dei vip perché stilisti e attori vi hanno stabilito fissa dimora estiva, lontano dal clamore dei paparazzi. Non è raro passeggiare per l’isola ed incontrare Zingaretti, Armani e Ficarra. All’estero invece è meno conosciuta essendo anche difficilmente raggiungibile. Il passito, come molti vini liquorosi, da dessert è un prodotto che va capito e rimane lontano dalle logiche consumistiche-commerciali

Ad oggi quale è stata l’attività promozionale che ha svolto personalmente o il consorzio che rappresenta?
L’appuntamento più importante per la nostra promozione è Passitaly, la grande rassegna dei vini passiti del Mediterraneo, giunta quest’anno alla sua quarta edizione, La kermesse vuole offrire concretezza alla domanda di unità e collaborazione tra le piccole aziende produttrici di vino di qualità delle isole minori ed, in particolare, dei vini passiti dolci naturali. Pantelleria è un territorio produttivo d’eccellenza, un luogo che merita di essere vissuto ed amato perché per il suo contesto unico, difficile e per certi versi

persino ostile esprime e rende chiaro il concetto di viticoltura eroica che è anche un tratto identitario dell’isola