

Il

scritto da Giovanna Romeo | 23 Marzo 2021



Un gesto di solidarietà che nasce da un atto di vigliaccheria, un Consorzio e un sistema di cooperazione a compensare il vile atto. Il lieto fine di una vicenda che ha scosso i più quando, nel 2018, il lavoro di un intero anno dell'azienda Marco De Bartoli, fu cancellato da un assurdo furto. Le uve destinate al famoso e prestigioso Bukkuram, il Moscato di Pantelleria proveniente dal cru della omonima contrada, in arabo “padre della vigna” – il luogo migliore –, furono sottratte con viltà durante l'appassimento sui graticci.

Sei quintali di Zibibbo e una perdita significativa che il [Consorzio volontario di tutela e valorizzazione dei vini a DOC dell'isola di Pantelleria](#), nella figura del suo presidente, **Benedetto Renda**, ha deciso di compensare offrendo la collaborazione di alcune cantine afferenti: Pellegrino,

Donnafugata, Basile, Vinisola e molte altre.

Mille le bottiglie prodotte (formato 375 ml) che hanno permesso all'azienda Marco De Bartoli di essere presenti sul mercato anche con la vendemmia 2018, continuando nel solco della tradizione di un vino storico, simbolo della raccolta pantesca e di un'isola contrassegnata da una viticoltura eroica che, in ogni stagione di lavoro, si avvale di maestranze altamente qualificate e motivate. Ogni anno la vendemmia racconta sensazioni e potenzialità uniche che solo un territorio così particolare, amplifica e valorizza con estremo sudore e fatica. A Bukkuram, Marco De Bartoli ripeteva spesso che l'elemento indispensabile per ottenere il suo passito di Pantelleria era il "sole d'agosto".

La vite ad alberello, dal 2014 per Unesco patrimonio immateriale dell'Umanità, conosce solo la forza dell'uomo: schiena piegata verso il suolo, mani tese in una raccolta esclusivamente manuale, terrazzamenti e pendenze estreme vulnerabili al vento e al sale, rendono il senso del valore dell'accadimento. Non solo economico, ma valore culturale e di sacrificio. Il ricavato delle vendite del Passito della Solidarietà 2018 sarà destinato a 10 borse di studio per gli studenti di Pantelleria che vorranno specializzarsi nel settore agronomico.

Il sorso ancora una volta racconta di profumi e di sapori medio orientali. Le uve appassite donate dai produttori, sono state messe in macerazione per circa tre mesi con le uve fresche di Zibibbo raccolte in settembre a Bukkuram. L'affinamento di sei mesi, prima in botte e poi in acciaio, regala un naso sferzato dai sentori di frutta secca, miele e nocciola. Il palato, contrassegnato da una giusta tensione acida, è come sempre magistrale.