

Il moscato di Pantelleria

L'isola di Pantelleria e' il luogo naturale di produzione del Moscato siciliano per eccellenza, dal vitigno antico Zibibbo, il cui nome viene dall'arabo zabib (frutta appassita al sole), vino prodotto nell'isola da lontanissimo tempo, che soltanto all'inizio dell'ottocento fece la sua uscita dai confini panteschi per diffondersi lentamente in tutta l'Europa. Il vitigno Ã¨ stato introdotto in Sicilia dagli Arabi, Ã¨ ancora oggi coltivato secondo tecniche millenarie, ad alberello molto basso, con potatura molto corta a basso numero di gemme per ceppo, le viti sono fatte crescere all'interno di piccole conche vulcaniche, dove si raccoglie la poca acqua e l'umiditÃ della notte, sono modellate dal vento e dalla salsedine, i vigneti sono delimitati da muretti a secco eretti a loro protezione.

Il terreno di coltura presente a Pantelleria Ã¨ sabbioso vulcanico, ricchissimo di minerali e silicati, con presenza di argilla e humus prodotti dal disgregamento della lava substratica. Il Moscato di Pantelleria si ottiene dagli acini freschi, torchiati subito dopo la raccolta, mentre la varietÃ Passito deriva dall'uva lasciata ad essiccare al sole. A Pantelleria, il Moscato di Alessandria ha tre fioriture sequenziali: la prima uva con maggiore presenza zuccherina, viene raccolta in Agosto, distesa sulle stuoie a volte coperte da tende in nylon, in modo da proteggerla dall'umiditÃ notturna e rendere i raggi del sole piÃ¹ caldi durante il giorno, Ã¨ lasciata appassire al sole naturalmente fino a raggiungere il 40% di zuccheri.

L'uva della seconda fioritura, Ã¨ raccolta in Settembre, con minor presenza zuccherina, Ã¨ vinificata in bianco. Nel corso della fermentazione si aggiunge il mosto di uve parzialmente appassite e uva secca nell'ordine di mezzo chilo per ogni litro ed il prodotto finale raggiunge un contenuto minimo in zuccheri dell'11%.

La fermentazione a temperatura controllata si protrae fino alle fine di Ottobre, a cui segue un breve periodo di maturazione in botti di legno di rovere. L'invecchiamento dura almeno un anno, a partire dal nuovo anno successivo alla vendemmia. L'affinamento dura complessivamente non meno di diciotto mesi di cui almeno sei in bottiglia.

Il Moscato di Pantelleria premiato nel 1900 all'Esposizione dei Vini di Parigi, nel 1936 fu inserito tra i vini tipici italiani per il suo "aroma delicato, dalla fine qualitÃ e per il suo sapore vellutato, dolce, carezzevole, infinitamente generoso", e nel 1971, gli fu riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata.

Prodotto nelle tipologie: Moscato di Pantelleria, Passito di Pantelleria e Pantelleria, quest'ultima denominazione comprende un'ampia gamma di tipologie: Moscato liquoroso; Moscato spumante; Moscato dorato; Passito liquoroso; Zibibbo dolce; Bianco, anche frizzante.

La zona di produzione Ã¨ esclusivamente il territorio dell'isola di Pantelleria, in provincia di Trapani.

Vitigni: Moscato di Alessandria o Zibibbo; per il P.bianco, Zibibbo min. 85%.

La resa massima per ha Ã¨ fissata in 100 qli.

Le caratteristiche organolettiche generali sono: colore giallo dorato piÃ¹ o meno tendente all'ambrato; profumo caratteristico e fragrante di moscato; sapore dolce, aromatico del vitigno d'origine.

L'etichetta dei vini Moscato di Pantelleria e Passito di Pantelleria puÃ² riportare la frase "vino ottenuto da uve appassite al sole"

Temperatura di servizio: P. bianco 8 - 10Ã° C. Tutti gli altri 10 - 14Ã° C.

Abbinamenti : il Passito da solo Ã¨ uno splendido vino da meditazione, Ã¨ ottimo se accompagnato da formaggi erborinati e piccanti. Suo matrimonio naturale la pasticceria siciliana.

Tra i tanti degni di nota, descrivo:

Moscato di Pantelleria Pellegrino

Cristallino, di un bel dorato con riflessi paglierini, ben consistente, sprigiona intensitÃ di profumi varietali di moscato accompagnati da fiori bianchi, miele di acacia, albicocca, cedro candito e note vanigliate. In bocca Ã¨ dolce, caldo piacevolmente morbido, di ottima freschezza, di gran corpo, tendente all'equilibrio, intenso ed abbastanza persistente.

Moscato passito di Pantelleria Bukkuram De Bartoli

Cristallino, colore ambrato accattivante, di ottima consistenza, esprime profumi intensi di frutta esotica candita, fichi secchi, uva passa, miele, confettura di albicocca frammista a note vanigliate e speziate. Al gusto Ã¨ dolce, caldo, morbido, equilibrato da una buona aciditÃ , intenso, estremamente lungo il finale.

Moscato passito Pantelleria Martingana Murana

Cristallino, di un bel colore ambrato lucente, si muove nel bicchiere in modo consistente formando lacrime larghe e lentissime. Al naso sprigiona ottima intensitÃ e complessitÃ , data dai profumi tipici del vitigno, fruttato pieno di albicocca secca, cotognata, datteri, uva sultanina, fichi secchi, pasta di mandorle ed intriganti tonalitÃ vanigliate e speziate. In bocca Ã¨ morbido e sontuoso, dolce, di gran tenore alcolico, sensazioni bilanciate da buona vena acida e media sapiditÃ . Di gran corpo, opulento ed intenso, regala un finale lunghissimo di frutta secca, albicocca, fichi e datteri e di spezie. Luigi Salvo (Tigulliovini)