

# La Vetrina del Gusto

LA CANTINA DI DIONISO

## L'AMBROSIA VENUTA DA CARTAGINE

di PARSIFAL

*Il vino ci inizia ai misteri vulcanici del suolo, ai suoi misteriosi tesori: bere una coppa di vino di Samo a mezzogiorno col sole alto, o piuttosto sorseggiarlo una sera d'inverno quando si è in quello stato di fatica che consente di sentirlo immediatamente colare caldo nel diaframma e diffondersi nelle vene ardente e sicuro, sono sensazioni quasi sacre, persino troppo violente, per la mente umana.*

(da Memorie di Adriano di Marguerite Yourcenar)

Del vino di Samo (il nectar Samos) parlai nel terzo numero di **Art & Wine** senza peraltro aver prima la fortuna di "inciampare" nella bellissima frase sopraccitata. Affinchè resti tra gli aforismi **enoici** la scrivo ora perchè ben si attaglia con il vulcanico suolo di **Pantelleria** ove i miti ancora trasudano dalla terra e dalle memorie di una stirpe di ingegnosi vignaioli. Talmente arguti da adottare quella coltivazione *ad alberello*, già creata dagli **Etruschi**, che nei secoli ha saputo donare protezione ad un vitigno (lo **Zibibbo**) che ancor oggi nell'etimo conserva la sua radice araba. È un vitigno originario di **Capo Zebib** in **Africa**, ed è stato portato sull'isola dagli **Arabi** intorno all'800 per produrre uva passa, infatti **Zebib** in arabo significa uva passita. Nel 1848 la superficie vitata dell'Isola era di 1.000 ettari, negli anni '30 raddoppiarono, viavia fino a giungere ai 3.000 ettari. Per un litro del passito occorrono almeno quattro chili di uva. Le basse viti producono pochi grappoli di uva che vengono raccolti in agosto, selezionando solo quelli migliori e posti ad appassire al sole su stenditoi di pietra nel vigneto, per venti/trenta giorni, avendo cura di girarli manualmente più volte. L'uva viene poi delicatamente spremuta ed il mosto, così concentrato di zuccheri e aromi naturali, viene fatto fermentare insieme al mosto di uva non appassita raccolta in una seconda fase, per poter così innestare la fermentazione. Per parlare del **Moscato Passito di Pantelleria** non si può infatti prescindere dalla leggenda mitologica che ci riporta

### VINI D'ITALIA: PANTELLERIA

#### SCHEDA TECNICA

NOME: **KHAMMA - MOSCATO PASSITO DI PANTELLERIA**  
PRODUTTORE: **SALVATORE MURANA**  
ZONA DI PRODUZIONE: **PANTELLERIA - SICILIA**  
MICROZONA: **CONTRADA DI KHAMMA**  
VITIGNO: **ZIBIBBO (MOSCATellone D'ALESSANDRIA)**  
GRADAZIONE ALCOLICA: **14,5**  
ABBINAMENTO: **DOLCI ASCIUTTI, PASTE E FRUTTI SECCHI, CROSTATE**

#### NOTE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO: **COLORE GIALLO AMBRATO CON LIMPIDI RIFLESSI DORATI**  
PROFUMO: **AROMA MUSCHIATO, SENTORI DI SPEZIE, DATTERI E MIELE**  
SAPORE: **SPICCATO GUSTO DI ALBICOCCA MATURA**

non solo alla cultura *ellenistica* bensì fino a quella *punica* e *fenicia*. Rievoca infatti il mito di una divinità *cartaginese* il vino dolce di questa isola che dista solo 70 chilometri dalle coste della **Tunisia** (la cui capitale **Tunisi** sorge poco distante dalle rovine di **Cartagine**). Si narra infatti che su consiglio di **Venere** la dea punica **Tanit**, per far innamorare **Apollo**, dio dell'arte e della luce, si finse coppiera dell'**Olimpo** e sostituì all'ambrosia degli dei il mosto delle dolci uve di **Pantelleria**. Non è un caso che **Tanit**, celebrata da **Gustave Flaubert** nel suo **Salambò** e ritenuta *proiezione* della dea fenicia **Astarte**, fosse regina della fecondità, dell'amore e della voluttà. Una dote che induceva i **Greci** ad identificarla con tre *signore* del **Pantheon**: **Afrodite**, **Artemide** e **Demetra**, in quanto riuniva in sé la tentatrice sensualità della prima, la pugnace veemenza della seconda e la rigogliosa forza creatrice della terza.

Di questa eco mitologica il **Moscato Passito di Pantelleria**, Doc dal 1971, ancor oggi porta in sé le caratteristiche che ne fanno un vino dolce naturale di tempra rocciosa come il suolo ove le uve sono stese ad appassire, di grazia elegante come il *bouquet* esotico che sprigiona e sempre gravido di sapori che richiamano immediatamente i più generosi frutti della terra. Queste caratteristiche comuni alle produzioni di **Pantelleria** si esaltano ancor più nelle bottiglie del verace viticoltore **Salvatore Murana** (sia del **Khamma** che del **Martingana**), dove il giallo dorato del passito sconfinava sino all'ambra scuro tra i riflessi del cristallo, dove i sentori di spezie e frutta esotica si mescolano divinamente allo spiccato sapore di albicocca che propone ad ogni sorso facendolo apparire quasi il fresco morso del frutto maturo. Miracoli dello **Zibibbo** (detto anche **Moscattellone di Alessandria**) che solo a **Pantelleria** ha trovato il *terroir* idoneo per farsi meraviglia del palato.

In vendita presso l'enoteca **VIVIAN - VINO**  
rotonda M. D'AZEGLIO, 22 - NOVARA - TEL. 0321-628700

# La Vetrina del Gusto

LA CANTINA DI DIONISO

VINI D'ITALIA: PANTELLERIA



PHOTO GIO PROVERI

## MOSCATO PASSITO DI PANTELLERIA

- sopra: una bottiglia del rinomato vino dolce prodotto nella contrada Khamma di Pantelleria dal viticoltore **Salvatore Murana** che nel 1998 conquistò i prestigiosi Tre Bicchieri del Gambero Rosso con il Martingana.  
- a lato: l'isola nell'isola, il Mueggen, dove proliferano le viti di Zibibbo (detto anche Moscato o Moscatellone d'Alessandria) nella tipica coltivazione "ad alberello" cresciuta all'interno di piccoli "crateri" i cui avvallamenti di alcune decine di centimetri proteggono le piante dai venti violenti che spesso squassano il mare di Sicilia e consentono alle stesse di vivere in un microclima in grado di farle resistere bene anche ai lunghi periodi di siccità.

