

Salvatore Ferrandes, un vignaiolo d'altri tempi e il suo Passito di Pantelleria dop

scritto da Antonio Lodedo | 04/10/2019



È un'affascinante “cantina-dammuso” quella in cui ci accoglie il vignaiolo che produce il Passito di Pantelleria dop Ferrandes. Le pareti conservano antichi saperi e passione istintiva ma raccontano anche di una grande fatica per un lavoro da svolgere in una terra estrema

Nella cantina di **Salvatore Ferrandes** le operazioni di vinificazione delle sole **uve Zibibbo** (leggi Moscato d'Alessandria) si svolgono all'interno dell'**antico dammuso di famiglia**, la tipica costruzione dell'isola di Pantelleria di derivazione araba.

La struttura, risalente al XVIII secolo, è stata lievemente modificata nel corso degli anni e ampliata rispettando l'impianto originario, perfettamente integrato nell'ambiente rurale circostante.

Cantina Salvatore Ferrandes, come si raggiunge

Raggiungere l'azienda non è così semplice: dalla contrada di Kamma la strada si inerpica in direzione della **contrada Mueggen basso**. Il contesto paesaggistico è caratterizzato per lo più da vigneti che occupano piccole vallate e terrazzamenti che conducono alle vicine pendici di **Montagna Grande** e **Monte Gibelè**, i due maggiori rilievi dell'isola. Qualche tratto di sterrato, dopo la stretta strada asfaltata, conduce ad un ciottolato antico e sconnesso che sale con prepotenza verso la veranda antistante il **dammuso Ferrandes**.

La vista che si apre sulla vallata sottostante è impagabile: l'occhio spazia dai **vigneti terrazzati** ai boschi che coprono la fascia più elevata dei due monti. I venti, veri protagonisti a Pantelleria dove soffiano per oltre trecento giorni l'anno, fanno sentire la propria forza scavallando la sella tra il Gibelè e la Montagna Grande costringendo le radici della bassa vegetazione a stringere forte il suolo vulcanico.

Un vignaiolo d'altri tempi, esperto conoscitore dello Zibibbo

L'**incontro con Salvatore Ferrandes** è un incontro con un vignaiolo d'altri tempi. L'amore sconfinato per la natura, per l'agricoltura, per le [viti ad alberello](#) permea ogni sua parola; i racconti della vita nei campi di Pantelleria non sono, però, privi di preoccupazione per l'abbandono dei terrazzamenti da parte dei contadini panteschi. Troppa fatica nel coltivare questa terra così estrema e poca convenienza economica per prodotti come l'[uva Zibibbo](#), hanno portato ad un drastico calo della superficie vitata negli ultimi decenni.

Le viti ad alberello sono per Salvatore come delle figlie e le cura con amorevole attenzione e passione. La profonda conoscenza del vitigno Zibibbo gli consente di intervenire con **corrette potature** che tengono conto delle differenti posizioni di ogni appezzamento, dell'esposizione ai venti, del differente microclima e della composizione dei terreni che determinano peculiarità nelle espressioni dell'uva e quindi del vino.

Uomo riservato e schivo (meglio prendere appuntamento prima di recarsi in cantina), Salvatore in realtà sa donare, a chi mostra interesse autentico per questo ambiente così difficile, racconti straordinari di tradizioni antiche e spaccati di vita pantesca di quando era bambino. Il suo, è un **bagaglio di conoscenza inestimabile** perché ha vissuto i terrazzamenti e ha lavorato la vite ad alberello fin dall'infanzia, quando fare il contadino non era frutto di una scelta ma unica possibilità di lavoro sull'isola.

Ancora oggi, il vigneron siciliano scruta le nuvole e ascolta il vento come faceva suo padre prima di decidere come agire nel vigneto o durante la vendemmia; un sapere antico che Salvatore coniuga con le conoscenze moderne mentre ripete come un mantra «*Se nell'isola si è sempre fatto così, forse c'è un motivo!*».

Passito di Pantelleria Salvatore Ferrandes, un prodotto di nicchia

Poco più di due gli ettari vitati, dedicati alla produzione di una unica etichetta: il [Passito di Pantelleria dop Ferrandes](#) di cui Salvatore, con l'aiuto della moglie Dominica, produce 4-5 mila bottiglie all'anno.

Prodotto secondo i dettami dell'agricoltura biologica, nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura; il Ferrandes è un **vero e proprio prodotto di nicchia**, autentico e territoriale in ogni sua sfaccettatura; di certo uno dei migliori Passiti dell'Isola e dell'intero bacino del Mediterraneo.

A tale livello qualitativo Salvatore è giunto dopo decenni di lavoro e di produzione di solo **Passito di Pantelleria**; inizialmente per conto di blasonate cantine marsalesi, poi per proprio conto consapevole della profonda conoscenza del territorio e dei risultati strepitosi che lo Zibibbo può raggiungere su terreni sabbiosi, basaltici e tufacei nelle varie condizioni atmosferiche che possono manifestarsi durante le diverse annate.

Il sorso è caratterizzato soprattutto dallo straordinario **equilibrio tra la dolcezza tipica dei vini passiti** e la freschezza che ripulisce il palato oltre che dall'infinita persistenza aromatica che si arricchisce di complessità nell'assaggio delle bottiglie di annate più vecchie, vere essenze e prodotti d'eccellenza. Frutta candita, albicocca sotto spirito, caramella all'orzo, datteri e fichi secchi, agrumi sono solo alcuni dei sentori che caratterizzano le bottiglie Ferrandes, capaci di evolvere su sentori più maturi, eterei, balsamici e di [frutta secca](#).

La cantina di Salvatore, per il Passito Ferrandes, nel corso degli anni ha ottenuto riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale. Il titolare non li cita e sembra quasi gli diano fastidio perché la notorietà e l'apparire non gli sono congeniali, non rispecchiano l'uomo che vive queste zone così remote, austere e solitarie.