



Vendemmia a Pantelleria, una viticoltura eroica ma appassionata

La raccolta dell'uva a Pantelleria richiede una buona prestanza fisica, tanta pazienza e capacità di adattamento a condizioni meteo non proprio ideali. Ma esistono anche fattori che la rendono più sopportabile



Uno dei terrazzamento a strapiombo sul mare (Foto © Antonio Lodedo).

I viticoltori appassionati definiscono la vendemmia come il momento più bello dell'intera stagione trascorsa al lavoro tra i filari. La soddisfazione è massima quando le uve vengono portate al sicuro in cantina, soprattutto se sono stati evitati attacchi parassitari e danni da eventi atmosferici oramai sempre più frequenti e in grado di compromettere, spesso seriamente, l'intero raccolto.

Personalmente, quando penso alla vendemmia la mente corre veloce ai ricordi d'infanzia, quando quel momento rappresentava un giocoso approccio al lavoro agricolo ma ci sono luoghi in cui la vendemmia, più che divertimento, è una vera messa alla prova per il fisico e lo spirito.

Sono i luoghi della cosiddetta "**viticoltura eroica**" in cui spesso i vigneti giacciono su terrazzamenti costruiti dall'uomo con lo scopo di recuperare piccoli spazi di terra coltivabile, in ambienti tendenzialmente ostili. In questi siti, quasi sempre, non è possibile condurre trattori o trainare carretti tra i filari e il trasporto delle cassette piene di uva vendemmiata deve avvenire a spalla, talvolta percorrendo anche lunghi tratti sconnessi o in salita.

La vendemmia a Pantelleria, esempio di viticoltura eroica



Grappoli di Zibibbo (Foto © Antonio Lodedo).

Quest'anno ho seguito le fasi della vendemmia tra alcuni appezzamenti di **Pantelleria**, isola siciliana appartenente alla provincia di Trapani. Collocata nel bel mezzo del bacino del Mediterraneo, Pantelleria è più vicina alla Tunisia che non alle coste siciliane ed è la cima di un vulcano di antichissima formazione che si innalza solitario nel mare controllando tutto il traffico marino che si muove lungo la direttrice est-ovest tra Gibilterra ed il Medio Oriente.

La viticoltura pantesca può essere certamente definita eroica ed in taluni appezzamenti addirittura estrema, anzi certamente ne è uno degli esempi italiani più autentici. **Vendemmiare a Pantelleria** richiede una buona prestanza fisica, tanta pazienza e una buona capacità di adattamento a condizioni meteo non proprio ideali.

Terrazzamenti a strapiombo sul mare, altezze vertiginose e muretti a secco che fungono da ostacolo ai forti venti che spirano da ogni direzione per oltre trecento giorni l'anno, sono la scenografia nella quale lavorano e vivono coloro che hanno dedicato buona parte della propria vita all'[uva Zibibbo](#). Le temperature sono sostenute durante tutto il periodo estivo, soprattutto quando il vento dominante è lo scirocco che, oltre al caldo, porta con sé elevati tassi di umidità.

Inoltre a Pantelleria tutto è basso: vite, capperi e perfino gli ulivi si sono dovuti piegare alla forza del vento, sviluppandosi in larghezza e mantenendo un'altezza contenuta. Le operazioni di vendemmia si svolgono, dunque, costantemente a schiena piegata oppure con un continuo lavoro sulle ginocchia per alzarsi ed abbassarsi.

Lo Zibibbo e l'allevamento dell'alberello pantesco

Principe di questa terra è il **vitigno Zibibbo**, coltivato secondo la caratteristica **forma di allevamento dell'alberello pantesco**. Tale impianto viene adagiato all'interno di una conca appositamente scavata ed è in grado di proteggere la pianta dai forti venti, permettendo alla stessa di trattenere l'umidità da essi trasportata vicino alle radici.

La **pianta trova dimora ad una profondità che può raggiungere anche i cinquanta centimetri** al di sotto del livello del suolo e si sviluppano **tralci vigorosi, lunghi e pieni di foglie** che creano un ambiente chiuso tra cappello fogliare e suolo, nel quale i grappoli trovano alloggio e riparo dal sole cocente.

Nello stesso tempo, durante la vendemmia, la vigoria della pianta costringe i vignaioli a un'attenta ricerca dei grappoli sotto foglie e rami, cosa che rende ancora più faticose e lunghe le operazioni di raccolta durante la quale bisogna posizionare i piedi nella conca, vicino al tronco dell'alberello, ponendo massima attenzione per non danneggiare il fusto della pianta e per non calpestare i tralci.



I contadini devono cercare i grappoli sotto foglie e rami (Foto © Antonio Lodedo).

Passito di Pantelleria: il prezzo è giusto?

I tempi delle operazioni di raccolta tendono a protrarsi anche a seguito della prima selezione dei grappoli che avviene già in campo. Solo i più sani che non presentano acini fessurati, possono essere destinati ad esempio ai graticci ove appassiranno per diventare la preziosa uva passa, materia prima indispensabile per la realizzazione del [Passito di Pantelleria](#). Ogni singolo grappolo in questo caso andrà attentamente esaminato, eliminati gli acini imperfetti e riposto con cura nelle cassette forate di plastica che raggiungeranno nel giro di poco tempo la cantina.

Il **momento della cernita** è di straordinaria importanza anche per i produttori che non hanno fatto ricorso all'utilizzo della chimica in campo e altrettanto faranno nelle operazioni di cantina. La **selezione dei grappoli migliori** è un proseguire nella ricerca del migliore risultato ottenibile, preservando l'integrità di quanto la natura ha potuto offrire nel corso dell'annata.



La prima selezione dei grappoli avviene già in campo (Foto © Antonio Lodedo).

Pur essendo lo Zibibbo un vitigno generoso, soprattutto nelle zone pianeggianti e fertili dell'Isola, i viticoltori tendono a mantenere le rese basse, talvolta anche di molto rispetto a quanto previsto dal disciplinare, affinché il prodotto ottenuto possa essere di ottima qualità. Ne consegue che, tenuti in considerazione i tempi di raccolta, le condizioni di lavoro estremamente faticose,

l'isolamento di fatto in cui l'isola si trova, il **prezzo della bottiglia non possa essere propriamente economico**. Ma in realtà, è decisamente contenuto se si tiene conto del difficile e laborioso processo produttivo, dalla vendemmia alle pratiche di cantina.

Cosa allevia le fatiche della vendemmia a Pantelleria

L'elemento che tuttavia **allevia le fatiche della vendemmia sui terrazzi di Pantelleria** esiste ed è di natura paesaggistico-ambientale. La raccolta dell'uva è spesso svolta su terrazzamenti con vista mare, oppure in piccole vallate circondate dalle **kuddie**, ossia le colline, che si alzano repentine dando vita a scorci di straordinaria bellezza. Il vento, soprattutto quando sostenuto, contribuisce a rendere difficile anche la comunicazione tra le persone e aumenta questa sorta di piacevole isolamento tra gli addetti alla vendemmia.

A rendere unica e irripetibile la vendemmia sull'isola trapanese è anche il fatto che essa si svolge con l'unica pratica agricola iscritta al patrimonio Unesco. Nel 2011, infatti, la **coltivazione dell'alberello pantesco** è entrata a far parte del **patrimonio dell'Umanità** data la sua particolarità e l'eccezionalità del suo prodotto. Tale pratica agricola viene peraltro svolta tra migliaia di chilometri di **muretti a secco di roccia lavica**, anch'essi di recente annessione al patrimonio Unesco, quale opera ingegneristica e architettonica che l'uomo ha realizzato nel corso dei millenni in territori difficili, sconnessi e impervi.

Data di creazione

21/10/2019

Autore

antonio-lodedo