



“Gabrio et Giotto Bini vigneroni de père en fils”: lo Zibibbo di Pantelleria in anfora

Sull’isola che vanta due riconoscimenti Unesco, e quest’anno anche le cinque vele della guida Blu, padre e figlio producono vini secchi, fermi e spumanti che si distinguono per eleganza e raffinatezza



Serragghia di Pantelleria: Zibibbo in anfora di Gabrio e Giotto Bini (Foto © Antonio Lodedo).

I vini dell'azienda **Serragghia di Gabrio e Giotto Bini** nascono nei sei ettari di vigneto situati in contrada Serraglia, nel sud dell'**Isola di Pantelleria**. Secchi, fermi e spumanti vengono prodotti in anfora da [uve Zibibbo](#) e si contraddistinguono per la loro **particolare eleganza e raffinatezza**.

Natura, uomo e animali coinvolti nel ciclo produttivo

L'allevamento del **Moscato d'Alessandria** o **Zibibbo**, è affiancato da **Pignatello, Catarratto, Carignano, Nerello Mascalese** e, a sorpresa, **Pinot Nero**.

La coltivazione degli alberelli, che arrivano a superare il secolo di età franchi di piede, è eseguita secondo il massimo rispetto dell'ambiente circostante e della vite. Tutte le operazioni sono manuali, il terreno è lavorato e concimato con l'ausilio di due cavalle, che poi vengono lasciate libere di scorrazzare tra i vigneti.

Le uve raccolte vengono poi riposte, per la fermentazione e l'affinamento, nelle **anfore in terracotta che sono interrate fra tufo e pietra lavica** e tappate solamente con una pietra in marmo posata sulla sommità.



Al centro, il giornalista Antonio Lodedo con Gabrio (a destra) e Giotto Bini (Foto © Antonio Lodedo).

L'affinamento in anfora: è sempre un pregio?

L'anfora è un contenitore che sta riscuotendo sempre maggior apprezzamento fra i produttori di vino: utilizzato da molte aziende in ogni luogo del mondo, spesso è considerato un elemento di pregio a prescindere, quasi una sorta di garanzia per il consumatore.

Se è vero, però, che l'anfora può essere un valido aiuto in vinificazione, capace di esaltare i pregi del vino contenuto favorendone la micro-ossigenazione, di contro, il suo utilizzo da parte di mani poco esperte può compromettere irrimediabilmente il prodotto finale, di cui verranno esaltati solamente i difetti, soprattutto quando a monte, cioè in vigna, non si è lavorato bene.

Storia dell'Azienda Serragghia di Pantelleria

Serragghia è stata fondata dall'architetto milanese Gabrio nel 1990 e viene attualmente condotta assieme al figlio Giotto Bini tenendo fede al principio del massimo rispetto per la natura in campo e durante ogni fase della vinificazione.

Giunto sull'Isola per motivi di lavoro, l'architetto fu contagiato dalla bellezza della natura locale e, colpito da una sorta di "mal d'Africa", vi fece ritorno ripetutamente al punto che, da qualche decennio, è un pendolare della "tratta" Milano-Pantelleria.

Lo Zibibbo in anfora di Gabrio e Giotto Bini

Nel corso dell'esperienza presso questa azienda, dal tramonto a sera inoltrata, si sono susseguiti assaggi di **vini inconsueti che richiedono un approccio libero da sovrastrutture e preconetti** ; bottiglie che andrebbero degustate prima di conoscere il produttore, la sua idea di vinificazione e il territorio di provenienza, per non esserne influenzati.

Non parleremo dei vini rossi, poiché al tempo della nostra visita non era ancora pronta la nuova annata e delle precedenti, considerata la produzione esigua che si aggira spesso a qualche centinaio di bottiglie, rimanevano solamente le foto scattate dai clienti che se le erano già accaparrate da tempo.



Gabrio e alcuni vini dell'azienda Serragghia (Foto © Antonio Lodedo).

Cicala Metodo classico: sintesi di territorio, natura e vitigno

Quanto ai vini bianchi, sorprende l'eleganza, la finezza e la pulizia del **metodo classico Cicala**: 7 mesi di macerazione in anfora e 18 mesi di rifermentazione in bottiglia. L'uva Zibibbo, pur riconoscibile nel suo carattere, ha abbandonato la spinta aromatica che talvolta lo rende eccessivamente invadente e si è arricchita di sentori agrumati con una complessità di lieviti davvero suadenti. L'assoluta pulizia del colore viene confermata al naso e il palato regala un assaggio che è **sintesi autentica di territorio, natura e vitigno**.

Cicala è un calice che rivela la propria identità poco per volta, che richiede un secondo assaggio di conferma, così come l'Isola rivela le proprie bellezze lentamente, curva dopo curva di ogni sentiero o affacciandosi da uno dei tanti muretti a secco a picco sul mare o in cima ad una vallata.

Versioni ferme: freschezza e balsamicità

Anche le versioni ferme sono vere e proprie interpretazioni del territorio. Il Bianco, sempre da uve Zibibbo, spazia dai sentori di tè alla pesca, agli agrumi con una vena d'orzo che ben bilancia la nota fruttata dominante. Sempre presente la freschezza che compensa un tenore alcolico perfettamente integrato. Il finale di bocca è molto lungo, quasi balsamico, cui fa capolino una lieve percezione tannica.

Terre Siciliane Heritage 2018 di Serragghia



Heritage 2018 Serragghia di Pantelleria (Foto © Antonio Lodedo).

Heritage 2018 è una splendida interpretazione di uve **Zibibbo** provenienti da viti con oltre 100 anni d'età. Entra in bocca diretto, senza sconti, con una decisa aromaticità, potenza e incredibile equilibrio. Terreno vulcanico e azione dei venti marini, sembrano essersi dati appuntamento sulla vigna da cui nasce questa bottiglia che brilla per l'ottima sapidità e mineralità marina.

Infine dalle viti a piede franco che insistono sull'appezzamento più a sud sull'Isola, situato in contrada Rekale, nasce uno Zibibbo caratterizzato da un tenore alcolico maggiormente percettibile, sostenuto da mineralità, tannicità, complessità ed equilibrio di pari livello.

Tutte le bottiglie sono etichettate con il "freccione" color oro, argento, rosso e porpora, riproduzione di una scultura alta un metro e 80 centimetri, ideata da **Gabrio Bini** e dalla moglie Geneviève.

«*Gabrio et Giotto Bini vigneroni de père en fils*» è il motto dell'Azienda Serragghia che, in una piacevole atmosfera familiare e su un invidiabile terrazzamento ricamato da muretti a secco di pietra lavica, ci ha accompagnato in questi assaggi, riparati dal monte Gibeles alle spalle e con la vista che ha potuto spaziare sui due lembi di mare intervallati dalla kuddia (collina) Attalora.

A questo punto anche gli appassionati dei vini in anfora, non potranno farsi sfuggire una visita a Serragghia e a [Pantelleria](#), Isola che può vantare ben due riconoscimenti Unesco e quest'anno anche le cinque vele della guida Blu.

Azienda Agricola Serragghia

Via Serraglia, 61 – Scauri (TP)
[Facebook](#)

Data di creazione

09/07/2020

Autore

antonio-lodedo