WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

La vite al Alberello di Pantelleria

di: Redazione

24 maggio 2020



La ***vite ad alberello*** di Pantelleria, detta anche ***Alberello Pantesco***, è un'antica e tradizionale forma di allevamento della vite, utilizzata nei piccoli vigneti dell'isola. Il vitigno è lo ***Zibibbo*** o ***Moscato d'Alessandria***, una varietà introdotta in Sicilia molto probabilmente dagli arabi. Nel 2014 l'Unesco ha dichiarato la pratica agricola della coltivazione della vite ad alberello dell'isola di Pantelleria, patrimonio immateriale dell'umanità. Nella foto di Fabio Gambina, uno scorcio di una vigna di Donnafugata.

Suggeriamo ai lettori di vedere su RaiPlay la puntata del 23 maggio 2020 sull'Isola di Pantelleria.

LineaBlu su RaiPlay
Puntata su Pantelleria del 20 maggio 2020
(si noti, dal min. 16.40)
https://www.raiplay.it/video/2018/09/Linea-Blu—Pantelleria-4581fbf9-6d0e-49d6-91dd-1f258ac9ca13.html

Patrimonio Immateriale Unesco

La tradizionale coltivazione della vite ad alberello, che avviene in condizioni climatiche molto dure, è tramandata attraverso istruzioni pratiche e orali in dialetto locale da generazioni di vinai e contadini dell'isola di Pantelleria, dove 5000 abitanti coltivano piccoli lotti di terra usando metodi sostenibili. La tecnica di coltivazione, abbastanza articolata, prevede diverse fasi e si conclude con la vendemmia a mano durante un evento rituale che inizia alla fine di luglio. I rituali e i festeggiamenti che proseguono fino a settembre consentono alla comunità locale di condividere questa pratica sociale, che identifica gli abitanti di Pantelleria come vinai e li sprona a impegnarsi per preservare questa pratica. Per ulteriori approfondimenti è possibile visitare il sito del Patrimonio Immateriale dell'UNESCO.