

Viticultura eroica, alla cantina Abrax di Pantelleria sei riconoscimenti dal Cervim

16 Settembre 2026

di **Redazione**



PANTELLERIA – Sei riconoscimenti per quattro vini e un risultato che colloca **Abraxas – progetto vitivinicolo della famiglia Scudieri in Sicilia** – tra le cantine protagoniste del Mondial des Vins Extrêmes 2026, il concorso enologico internazionale organizzato dal Cervim e interamente dedicato ai vini nati dalla viticultura eroica.

A imporsi è soprattutto il Pantelleria Doc Passito Sentivento 2014, che conquista la Gran Medaglia d’Oro e due dei principali riconoscimenti speciali della competizione: il Premio Cervim Piccole Isole, attribuito al vino insulare con il punteggio più alto, e il Premio Eccellenza Cervim, riservato al miglior vino di ciascun Paese ammesso al riconoscimento. Sentivento risulta così il miglior vino italiano e, allo stesso tempo, il miglior vino prodotto nelle piccole isole dell’edizione 2026.

A completare il palmarès di Abraxas sono le Medaglie d’Oro assegnate al Pantelleria Doc

Alsine 2025 e ai Terre Siciliane Igt Sabj 2023 e Vipera 2023. Un risultato corale, che premia espressioni diverse della produzione aziendale e conferma la capacità della cantina di interpretare Pantelleria non soltanto attraverso il suo storico passito, ma anche con vini secchi bianchi e rossi.

Il successo arriva in un'edizione particolarmente partecipata del Mondial des Vins Extrêmes: 1.175 i vini presentati da 432 aziende di 22 Paesi. Le degustazioni si sono svolte il 25 e 26 agosto al Centro congressi di Châtillon, in Valle d'Aosta. I campioni sono stati esaminati alla cieca, secondo i criteri dell'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, da undici commissioni composte complessivamente da 55 enologi, tecnici, giornalisti ed esperti degustatori internazionali. Sono state assegnate 84 Gran Medaglie d'Oro e 295 Medaglie d'Oro.

Il triplice riconoscimento ottenuto da Sentivento 2014 assume un valore particolare perché lega la qualità del vino alla specificità del suo luogo d'origine. Prodotto da uve Zibibbo, il passito nasce nel paesaggio vulcanico di Pantelleria, tra terrazzamenti, muretti a secco e vigneti esposti al vento: condizioni estreme che richiedono ancora oggi una larga parte di lavoro manuale.

È questa viticoltura difficile e tenace che il Cervim tutela e promuove attraverso il concorso. Una pratica agricola che ad Abraxas trova espressione in vigneti distribuiti a differenti altitudini dell'isola e in una cantina posta a circa 600 metri, sui pendii di Montagna Grande.

I riconoscimenti del Mondial des Vins Extrêmes premiano così il percorso di rilancio intrapreso dalla famiglia Scudieri con Abraxas: un progetto che guarda al futuro recuperando il patrimonio storico della cantina e riaffermando la centralità di Pantelleria, della sua agricoltura e dei suoi vini nel panorama enologico internazionale.

Le Gran Medaglie d'Oro dell'edizione 2026 saranno presentate in degustazione al Merano WineFestival, dal 6 al 10 novembre. La cerimonia ufficiale di premiazione si svolgerà il 21 novembre al Vinseum-Museo delle Culture del Vino della Catalogna, a Vilafranca del Penedès, in Spagna.