

Abraxas e la sfida di fare vino a Pantelleria. Achille Scudieri: “Unici a produrre rossi, oltre allo Zibibbo”

9 Luglio 2025

di **Francesca Landolina**



PANTELLERIA – Pantelleria è terra di contrasti: nera come la lava, verde come i suoi vigneti, ardente sotto il sole e sferzata da venti che non sempre si fanno desiderare. È qui, nel cuore di questa piccola isola figlia del fuoco e del mare, che prende forma il progetto Abraxas della famiglia Scudieri.

Siamo stati a trovarli tra i terrazzamenti di montagna, in quell’angolo remoto che guarda verso la costa africana e dove la vite cresce accovacciata a terra, difesa da conche scavate a

mano, secondo la tecnica dell'alberello pantesco. Un sapere millenario, ereditato dai Fenici, riconosciuto Patrimonio immateriale dell'Umanità dall'Unesco.

Acquisita nel 2020 dalla famiglia Scudieri, la cantina Abraxas rappresenta oggi un unicum nel panorama enologico dell'isola: è la più alta di Pantelleria, sorge a circa 400 metri sul livello del mare, tra i pendii di Montagna Grande, e si sviluppa su 40 ettari complessivi, di cui 18 vitati in produzione e la parte restante lasciata a bosco naturale.

Se Pantelleria è universalmente conosciuta per il suo Zibibbo e i passiti dorati, Abraxas ha deciso di affiancare alla grande tradizione dell'isola una visione coraggiosa e controcorrente: qui si coltivano anche uve a bacca rossa. Non solo autoctoni come Nero d'Avola e Nerello Mascalese, ma anche varietà internazionali come Syrah, Cabernet Franc, Grenache, Carignano, Malbec, Mondeuse, Merlot e Viognier. Una scelta non convenzionale, che sta già dando buoni risultati.

“Pantelleria è terra di bianchi, certo. Ma il nostro brand si distingue proprio per questo: produciamo ben tre etichette di vino rosso — spiega il produttore **Achille Scudieri** —. Abbiamo ereditato questi vitigni dalla precedente gestione e oggi li consideriamo un elemento distintivo. Dal prossimo anno lanceremo anche un metodo classico rosé da uve rosse, a ulteriore testimonianza delle potenzialità dell'isola”.

Ma non sono certo solo queste le sfide. Lavorare qui non è semplice. A raccontarlo con lucidità è **Giandomenico Consalvo**, amministratore unico di Abraxas: “Pantelleria è una sfida continua. La logistica è un ostacolo quotidiano: cambiare un trattore o trasportare l'uva diventa un'impresa. A questo si aggiunge un problema ancor più grave: la mancanza di manodopera giovane. Non c'è ricambio generazionale. Questo demotiva, inutile negarlo. Ma poi ti guardi intorno, osservi le vigne che resistono al vento, assaggi i vini e capisci che questa isola ha un'anima e una forza rara”.

Ed è proprio questo spirito di resistenza e adattamento che si riflette nei vini di Abraxas: strutturati, minerali, mediterranei. Dalla coltivazione all'imbottigliamento, ogni fase produttiva avviene sull'isola. I vigneti si estendono in più appezzamenti distribuiti su altitudini diverse: a Bukkuram, con la classica tecnica ad alberello, cresce lo Zibibbo destinato al Doc Passito di Pantelleria; mentre sulle alture di Vipera e Randazzo, dove ha sede la cantina, dominano le varietà a bacca rossa.

Il fiore all'occhiello della produzione rimane proprio il Passito di Pantelleria Doc, frutto di un lavoro attento e tradizionale: l'uva viene fatta appassire su graticci all'aria aperta, protetta solo quando necessario, per rispettare ogni fase naturale dell'appassimento. Il risultato è un

vino denso, aromatico, capace di raccontare l'isola in ogni sorso. Con una produzione annua di oltre 60.000 bottiglie, Abraxas propone sette etichette. Ogni etichetta è figlia di una zona, di una varietà e di una filosofia agricola basata sull'equilibrio tra innovazione e rispetto per la terra.

È l'unica cantina di Pantelleria a produrre rossi con uve coltivate sull'isola. A testimoniarlo è ancora Achille Scudieri, che conclude con orgoglio: "Coltivare vitigni a bacca rossa qui è stata una sfida. Ma oggi, grazie al microclima, all'altitudine e alla cura del vigneto, i risultati ci stanno dando ragione. Siamo l'unica realtà sull'isola a proporre rossi, che affiancano i bianchi e il passito con grande personalità. È questo, forse, il nostro tratto più autentico: interpretare Pantelleria con uno sguardo nuovo. E fare rete perché l'isola stessa sia valorizzata, tutta".



Un momento della degustazione