

Il miracolo del sole: come nasce la base del Passito di Pantelleria

18 Settembre 2025



PANTELLERIA – Settembre a Pantelleria è il tempo in cui l'isola, arsa dal sole e nutrita dal mare, offre i suoi grappoli più preziosi: lo Zibibbo, l'uva che da secoli scrive la storia del Passito di Pantelleria.

In contrada Bukkuram, a circa 60 metri sul livello del mare, la Cantina Abraxas della famiglia Scudieri coltiva tre ettari di vigneto con vista sul Mediterraneo. Qui, la raccolta è appena terminata e i grappoli migliori vengono selezionati uno a uno e adagiati sugli stenditoi. È l'inizio di un rito antico: sotto il sole e il vento africano, gli acini perdono acqua e raggiungono una disidratazione del 50-60%, concentrando zuccheri, aromi e colori. Nasce così la magia che darà vita al Passito.



“La stagione ci ha regalato una maturazione lenta e regolare, con notti fresche che hanno preservato la fragranza aromatica dello Zibibbo. Questo significa che il nostro Passito avrà una straordinaria complessità aromatica, capace di raccontare tutta l’essenza di Pantelleria”, racconta **Paolo Vivirito**, vignaiolo della Cantina Abraxas, che aggiunge come l’annata 2025 prometta molto bene.

Il progetto della famiglia Scudieri non si limita ai Passiti. I vigneti della Cantina Abraxas si estendono in diverse zone dell’isola: dai 60 metri di altitudine della costa, dove l’uva matura prima grazie alla maggiore esposizione alla luce solare, fino ai 600 metri delle alture di Randazzo e Vipera, contrade dove invece la maturazione è più lenta, perché i raggi del sole arrivano presto ma svaniscono rapidamente dietro le montagne.

In questa vendemmia, oltre allo Zibibbo, la cantina ha raccolto anche le uve a bacca rossa.

Abraxas è infatti l'unica azienda di Pantelleria a coltivare vitigni rossi – Nero d'Avola, Alicante, Merlot, Cabernet Franc e Mondeuse – che danno vita a vini rossi dall'anima fortemente mediterranea.

La cantina produce due espressioni di Passito di Pantelleria Doc. Il Sentivento, nato dall'incontro tra uve raccolte nella contrada di Mueggen e quelle conferite da piccoli viticoltori locali. Il Don Achille, che rappresenta il cuore storico dell'azienda, ottenuto esclusivamente dalle uve coltivate nei vigneti della Baia del Sole in Contrada Bukkuram.



Passito di Pantelleria: un tesoro da oltre un milione di bottiglie

Il Passito di Pantelleria Doc, simbolo enologico dell'isola, rimane un prodotto di nicchia dal forte peso economico. Nel 2023 la denominazione ha contato 406 ettari rivendicati, coltivati da circa 322 viticoltori e vinificati da 22 aziende. La raccolta ha superato i 17.600 quintali di uva Zibibbo, con una produzione complessiva di oltre 1 milione di bottiglie.

Ma l'impatto va oltre il vino. La coltivazione ad alberello pantesco, riconosciuta Patrimonio Unesco, è un presidio del territorio e un motore di turismo, confermando il Passito come asset strategico non solo enologico, ma anche culturale e paesaggistico.