Passito di Pantelleria: druiven, zon en wind
Verslag van een bezoek aan Pantelleria van 31 augustus t/m 4 september 4014.
Door Paul Op ten Berg

De eerste editie van Passitaly, het Festival van Passito wijnen, werd gehouden op het Italiaanse eiland Pantelleria. Het onderwerp waren alle Italiaanse Passito wijnen, zoet en niet versterkt met alcohol. Maar het ontbrak wat aan volledigheid. Zo waren de Passito wijnen van Cinque Terre niet aanwezig.

Op het prachtige eiland Pantelleria was de Italiaanse pers uitgenodigd, plus 14 wijnjournalisten uit andere landen. Het evenement vond plaats aan het einde van de oogstperiode, zodat uitvoerig kon worden kennis gemaakt met de traditionele wijze waarop de druiven voor de Passito worden verwerkt. Op twee na alle producenten van Passito wijnen op Pantelleria namen deel. Het festival werd georganiseerd door het Regionale Ministerie van Landbouw, Plattelandsontwikkeling en Middellandse Zee Visserij, samen met de gemeente Pantelleria en het Regionale Instituut voor Wijn en Olie van Sicilië (IRVOS).

Pantelleria
Het vulkanische eiland Pantelleria meet 14 bij 8 km, ligt circa 70 km ten oosten van Tunesië en 100 km ten zuidwesten van Sicilië in de Middellandse Zee en hoort bij de Siciliaanse provincie Trapani. In 2012 was het aantal bewoners 7.600. De Feniciërs noemden het eiland *Hiranin,* en de Puniërs *Cossyra*. De naam Pantelleria komt uit het Arabisch en betekent „dochter van de wind" (بنت الأرياح / *Bint al-aryāḥ*).

Klimaat
Pantelleria heeft een subtropisch klimaat met hete, droge zomers en gematigde, vochtige winters. De gemiddelde temperatuur op jaarbasis is 17,5 °C, met een maximum van 30 °C in augustus. Per jaar valt er slechts 485 mm regen, waarvan 80 mm in december. De luchtvochtigheid is echter zo hoog, dat daardoor het gebrek aan neerslag wordt gecompenseerd. Irrigatie is daarom niet nodig en is ook veel te duur door een gebrek aan zoet water. Het waait er bijna altijd, meestal de koele Mistral uit het noordwesten of

de warme Scirocco uit het zuiden. Plotseling kan de wind een stormachtig karakter krijgen.

Landschap
Het heuvelachtige landschap - de hoogste berg is de 836 m hoge Montagna Grande – is erg afwisselend. Soms zie je kale basaltrotsen, soms zwarte stukken met gestolde lava of lichtgrijze vulkanische puimsteen, en dan weer bossen of stukken met boomheide, kreupelhout, tijm en rozemarijn. Wijnbouw is de voornaamste bron van inkomen, gevolgd door de teelt van kappertjes. De *cappereto di Pantelleria* zijn beroemd om hun kwaliteit. Pantelleria zit momenteel in de race om het felbegeerde predikaat UNESCO World Heritage.

Geschiedenis
- Pantelleria was vanaf de 6e eeuw voor Christus een van de meest vooraanstaande en belangrijkste steunpunten van de Feniciërs en Carthago. Er bevinden zich nog steeds veel terrasmuren en ondergrondse waterreservoirs uit de Punische tijd.
- In 255 en 217 voor Christus werd Pantelleria veroverd door de Romeinen, die de naam veranderden in Cossyra.
- Na de Romeinen kwamen de Vandalen (een Oost-Germaanse stam) en de Byzantijnen.
- Het eiland werd 4 eeuwen lang bezet door de Arabieren. De Moorse invloeden zijn sterk aanwezig. In het oog springend zijn de stenen hutten, *dammuso* genaamd.
- Na de Arabieren kwamen de Noormannen.
- In 1550 en 1553 veroverden en plunderden de Sarazenen en de Turken het eiland.
- In de 2e Wereldoorlog was Pantelleria het eerste doel van de invasie van Italië door de geallieerden. Mussolini had van Pantelleria een vesting gemaakt.
- Sinds 1998 neemt het aantal bootvluchtelingen uit Tunesië en Libië jaarlijks toe, inclusief zinkende schepen en verdrinkingen.
- Veel wijngaarden zijn verlaten, woud en kreupelhout rukken op.

Deelgebieden
Het eiland omvat slechts een gemeente, onderverdeeld in 25 Frazoni:
Balata dei Turchi, Bukkuram, Bugeber, Campobello, Contrada Venedise, Cufurá, Gadir, Garitte Karuscia, Khamma, Karuscia, Khaddiuggia, Khamma di Fuori, Madonna delle

Grazie, Martingana, Reckhale, San Michele, Santa Chiara, San Vito, Scauri, Scauri Basso, Sciuvechi, Sibà, Sopra Gadir, Tracino en Villaggio Tre Pietre.

Venusmeer
De Specchio di Venere (Spiegel van Venus) is een meer van vulkanische oorsprong, dat 16.000 jaar geleden is ontstaan. Het is het enige grote zoetwaterreservoir. Het meer is in het midden 12 m diep en is sterk zwavelhoudend. Het wordt gevuld door regenwater, aangevuld door hete bronnen (34-56 °C) en verliest uitsluitend water door verdamping.

Zibibbo
Vrijwel alle wijnen van Pantelleria worden gemaakt van het druivenras *muscat d'alexandrie*, op Pantelleria en Sicilië zibibbo genoemd. Dit zeer oude druivenras wordt al sinds eeuwen verbouwd in het Middellandse Zee gebied, zowel tafeldruiven als druiven voor wijn. Recent DNA onderzoek toonde aan dat *muscat d'alexandrie* waarschijnlijk een natuurlijke kruising is tussen *muscat blanc à petits grains* en *axina de tres bias* (een oud ras van tafeldruiven met een zwarte schil, dat nog steeds te vinden is op Sardinië, Malta en enkele Griekse eilanden). De zibibbo wijnstokken op Pantelleria zijn overwegend 40-45 jaar oud en er is niet veel nieuwe aanplant.

Zibibbo is een laat rijpend ras dat van warmte houdt en goed tegen droogte, kalkbodems en zout kan. De trossen en de druiven zijn groot. Op Pantelleria is de snoeiwijze altijd die van low bush vines (lage alberello). Daardoor zijn de wijnstokken gezonder en kunnen ze ouder worden dan wanneer ze aan draden waren opgebonden. Zibibbo vormt veel suiker. In principe is de druif gevoelig voor meeldauw, botrytis en aantasting door insecten, maar door de wind en de zon komen deze problemen op Pantelleria niet voor. Bovendien zijn de zuren van de zibibbo zo goed, dat er geen of weinig zwavel toegevoegd hoeft te worden. De wijnen van Pantelleria hebben iets kruidigs, waardoor ze fraai combineren bij gerechten uit de oosterse keuken.

Veel en zwaar werk
Het lastige werk – 1.000 uur per ha - in de vele versnipperde wijngaarden en tijdens de oogst gebeuren op Pantelleria altijd met de hand. Het is zwaar werk, de bush vines groeien laag bij de grond – in ondiepe kuilen tegen de wind, die het vocht verzamelen dat ’s nachts als dauw neerdaalt – en de druiventrossen hangen onder de bladeren. Bij de betere producenten worden de ongewenste druiven ter plekke uit de tros geknipt. In vergelijking met traditionele wijnbouw elders moet in de wijngaarden van Pantelleria drie maal zoveel werk worden verzet. Bij Passito wijnen komt daar nog het droogproces bij en het handmatig ontstelen van de gedroogde druiven.

UNESCO immaterieel cultureel erfgoed
De alberello van Pantelleria is genomineerd voor de lijst van UNESCO immaterieel cultureel erfgoed. Door de eeuwen heen hebben wijnboeren op de zwarte lava terrassen gemaakt, vaak op steile hellingen, en muren gebouwd. De percelen worden afgewisseld door stukken woest natuurgebied, waardoor een natuurlijk evenwicht aanwezig is.

Negen wijntypes
Pantelleria heeft nu 600 tot 650 ha wijngaarden. In 2013 werd daarvan 7.004 hl wijn geproduceerd. De wijnwet van Pantelleria kent de volgende DOC’s (productie van 2013):

- DOC Moscato di Pantelleria –705 hl
- DOC Passito di Pantelleria –1.425 hl (4 kg druiven voor 1 liter wijn)
- DOC Pantelleria Moscato liquoroso –1.245 hl
- DOC Pantelleria Moscato spumante
- DOC Pantelleria Moscato dorato
- DOC Pantelleria Passito liquoroso – 4.645 hl
- DOC Pantelleria Zibibbo dolce
- DOC Pantelleria Bianco
- DOC Pantelleria Frizzante

Alle DOC wijnen moeten geproduceerd worden van zibibbo druiven uit Pantelleria. De eerste twee vermelde DOC wijnen moeten worden gebotteld binnen de zone waar ze gevinifieerd werden.
Er zijn ook producenten op Pantelleria die buiten de DOC's wijnen produceren. Deze dragen dan het predikaat IGT Terre Siciliane. Een IGT voor Pantelleria bestaat (nog) niet, maar er wordt wel voor gepleit.

Passito
Vroeger werd Passito alleen gemaakt voor eigen gebruik. Toen de Engelsen kwamen om kappertjes te kopen, proefden ze de Passito bij de boeren. Ze vroegen de boeren om meer, en zo kwam de productie op gang. Het recept van het Passito procédé is toe te schrijven aan de Feniciërs en werkt als volgt.

Twee plukgangen
In de eerste plukgang worden zibibbo druiven geplukt die op matten of rekken worden gedroogd. Tijdens de tweede plukgang worden druiven geoogst voor de bereiding van een frisse muskaatwijn, waaraan later de ingedroogde druiven worden toegevoegd. Op Sicilië oogsten de plukkers 700 kg per persoon per dag, op Pantelleria slechts 250 kg.

Droogproces
De druiventrossen van de eerste plukgang worden in één laag op rekken of lange plastic matten te drogen gelegd op zonnige, goed geventileerde plaatsen. De meeste producenten hebben voorzieningen gemaakt tegen onverwachte regenbuien. Permanente overdekking van doorzichtig plastic met open wanden of opgerolde plastic zeilen langs een lange muur. Als er een klein beetje motregen valt, is er geen sprake van schade, want door zon en wind verdampt het vocht weer snel. Maar met 10 minuten regen zoals in 1991 is de hele oogst mislukt.

Het indrogen duurt 3 tot 4 weken. De druiventrossen worden om de paar dagen omgekeerd om een homogene droging te verkrijgen. Afhankelijk van de duur van het drogen van de druiven en de invloed van warmte en wind, vermindert het gewicht tot 75%, terwijl het suikergehalte aan het eind van de droging 25-55% bedraagt. Onder invloed van zon en wind ontstaan tijdens het droogproces door een chemische reactie nieuwe aroma's. De gedroogde druiven worden ontsteeld, bij veel producenten nog met de hand, druif voor druif.

Vergisting
De gedeeltelijk ingedroogde *passolata* druiven worden toegevoegd aan de verse most, waarvan de gisting op de helft is. Het suikergehalte van de ingedroogde druiven is zo hoog dat de toevoeging niet in een keer kan gebeuren, omdat dan de gisting stopt. Daarom wordt dit in drie etappes gedaan. Telkens wanneer de gisting voldoende alcohol heeft gevormd, wordt er geperst. Daarna worden volledig ingedroogde *passola* druiven aan de wijn toegevoegd, etc. De verhouding is uiteindelijk 70 kg gedroogde druiven op 100 liter most. De gisting duurt 3 tot 4 weken, afhankelijk van de producent. De gouden kleur van de wijn komt door een reactie met aminozuren.

Verschillende stijlen
- het verschil in kleur tussen Passito wijnen van verschillende producenten ontstaat door de duur van indrogen, de duur van contact met de gedroogde druiven, de duur van oudering en door al dan geen houtgebruik;
- gedeeltelijk ingedroogde druiven worden *passolata* genoemd, volledig ingedroogde druiven *passola*;
- de mate van indrogen is o.a. bepalend voor de stijl van de wijn;
- Het alcoholgehalte van de geproefde Passito wijnen bedroeg 14 of 14,5 %.

Opvoeding
De opvoeding op tank (soms op hout) duurt 12-18 maanden en wordt gevolgd door minimum 12 maanden verplichte flesrijping. Het bottelen gebeurt op Sicilië, want daar is een goede bottellijn aanwezig.

Donnafugata www.donnafugata.it

Dit familiebedrijf werd in Marsala, Sicilië opgericht in 1983 door de familie Rallo, die al 160 jaar ervaring had in de wijnbranche. Het totale wijngaardbezit is 338 ha.

Josè Rallo

Pantelleria
De winery op Pantelleria werd in 1989 gevestigd in de plaats Contrada Khamma. Het gebouw ligt aan de voet van de 836 m hoge Monte Gibele in een soort amfitheater van terrassen met wijngaarden. Josè Rallo en haar broer Antonio (productiemanager) ontvingen ons. De druiven van de verschillende percelen worden apart verwerkt. Vergisting gebeurt met geselecteerde gisten. Voor de 6 maanden durende opvoeding van

de Passito worden uitsluitend rvs tanks gebruikt. Geen hout, want daarvoor vindt Donnafugata de zibibbo te delicaat. Na botteling rijpt de wijn nog een jaar op fles.

Antonio Rallo

Drie wijnen
Donnafugata produceert op Pantelleria drie wijnen van zibibbo druiven:

- Passito di Pantelleria **Ben Ryé** (Arabisch voor Zoon van de Wind), van 50-100 jaar oude stokken;
- Moscato di Pantelleria **Kabir** (zoete muskaatwijn van 50-60 jaar oude stokken, zonder toevoeging van ingedroogde druiven);
- **Lighea**, Zibibbo Terre Siciliane IGP (droge muskaatwijn van jonge stokken).

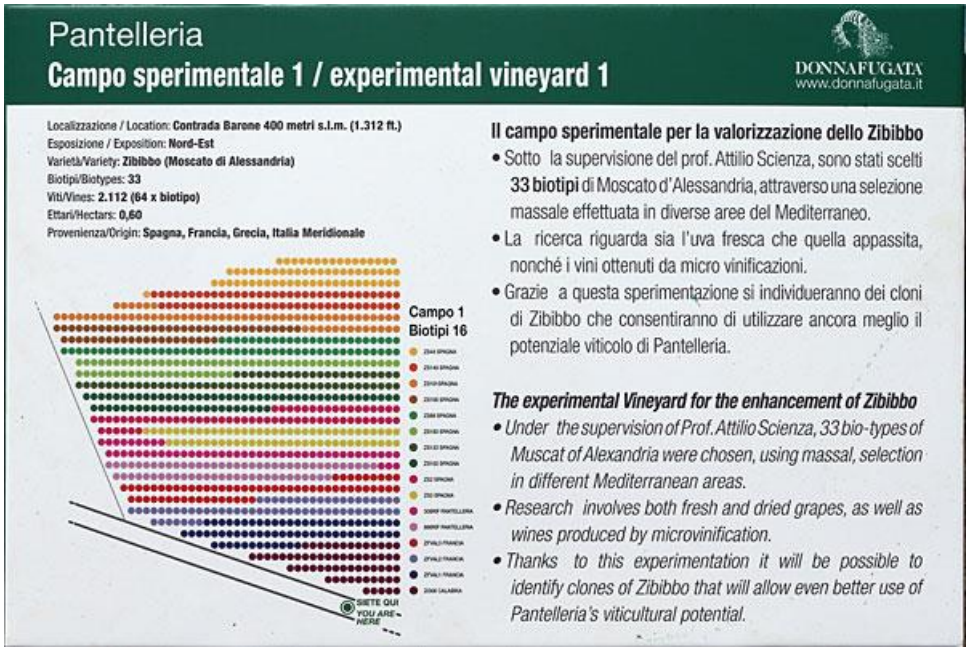
Twaalf districten
De druiven komen van 68 ha in 12 districten, die elk verschillen qua bodemtype, hoogte, expositie en leeftijd van de wijnstokken. Omdat de wijngaarden over het hele eiland verspreid liggen, duurt de oogst circa 40 dagen. De druiven voor de Lighea worden het laatste geplukt.

De plantdichtheid in de wijngaarden bedraagt 2.500 tot 3.600 stokken per hectare en het rendement ligt tussen 38 en 25 hl/ha. Voor een liter wijn zijn 4 kg druiven nodig. Omdat de wind vaak te hard is voor de bloesem, staan rond sommige wijngaarden half open windschermen. Hekken van gaas moeten de wijngaarden beschermen tegen de vraatzucht van konijnen.

Honderd jaar oude stokken
In 1999 verwierf Donnafugata in Khamma een perceel van 7 ha met ruim 100 jaar oude zibibbo bush vines. Kerngezond, zeer goed bestand tegen droogte en zout op het kalkhoudende vulkaanzand, met een evenwichtige verhouding tussen bladeren en druiven en daardoor met druiven van een sublieme kwaliteit.

De dikke houten stammen van de wijnstokken, met 2 tot 4 armen, fungeren als reservoir voor suikers. Tijdens de vruchtzetting vinden de suikers een weg via nieuwe ranken naar de druiven en zorgen voor een grote verscheidenheid aan aromastoffen. De druiven van deze honderd jaar oude stokken hebben ervoor gezorgd dat de Ben Ryé nog eleganter en complexer werd dan voorheen.

Experimentele wijngaard
Ten behoeve van wetenschappelijk onderzoek – verbetering en behoud van diversiteit van het zibibbo ras – heeft Donnafugata in Barone, in het zuidelijke deel van het eiland op een hoogte van 400 meter, een experimentele wijngaard van 0,6 ha aangelegd. Op de bodem van verweerd puimsteen staan 33 bio-types zibibbo. De leiding van dit 10 jaar durende project berust bij professor Attilo Scienza.



Via massale selectie werden bio-types van moscato druiven verzameld in Spanje, Frankrijk, Griekenland en Zuid-Italië. De 2.117 wijnstokken werden geplant in 2010, circa 64 stuks per bio-type. In 2010 en 2011 werd de groei gemonitord, in 2012 en 2013 werden monsters van de druiven verzameld om het aromatische profiel te bestuderen, in het bijzonder de concentratie van terpenen.

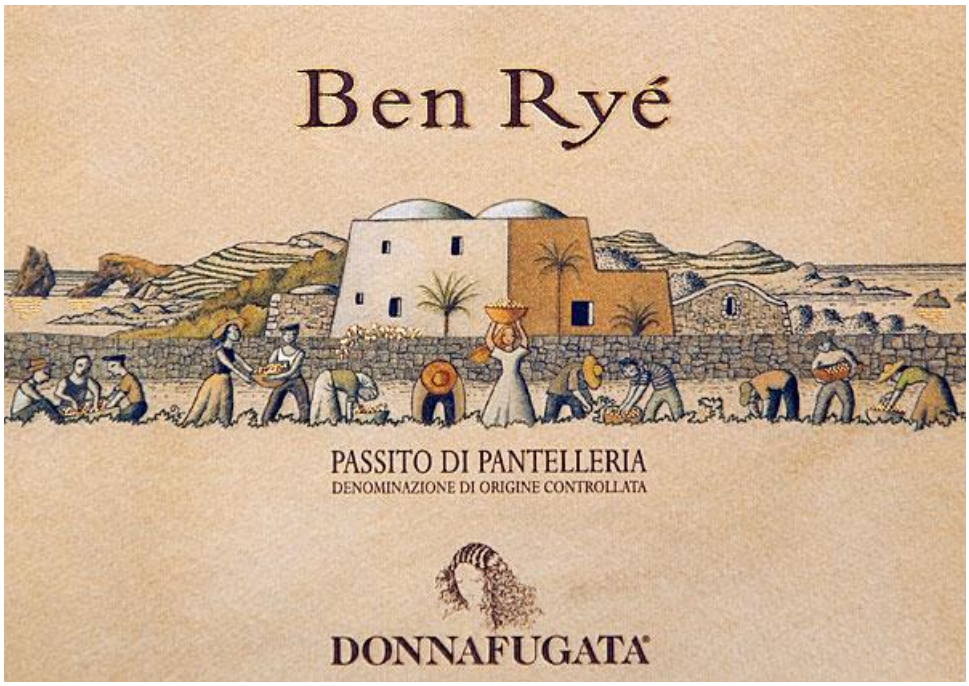
schermen tegen de wind

Dankzij dit experiment kunnen de klonen van de zibibbo in kaart worden gebracht, zodat nog beter gebruik kan worden gemaakt van het wijnbouw potentieel van Pantelleria.

Droogproces
Voor het drogen van de druiven heeft Donnafugata 20 km aan droogplaatsen gecreëerd. Na aankomst aldaar worden de druiven nogmaals geselecteerd en zorgvuldig op rekken gelegd. In 30 meter lange, met plastic overdekte hallen, liggen de rekken druiven in lange rijen op de grond. Via de open wanden worden de druiven aan zon en wind blootgesteld. De rekken worden regelmatig omgekeerd. Twee mensen leggen er dan een leeg rek bovenop en keren het geheel om, zoals je een pudding stort. Omdat de druiven circa 65 gram suiker per liter bevatte, gaan ze tijdens het droogproces onder het plastic dak niet gisten. In de laatste fase zijn het donkere rozijnen geworden. Ze worden met de hand ontsteeld, druif voor druif.

PELLENC
Selectiv' Process

Selectiv' Process
Winery M



Passito di Pantelleria Ben Ryé

De eerste Passito di Pantelleria Ben Ryé was van het jaar 1989. Tijdens de twee overzichtsproeverijen (zie verderop in dit verslag) proefde ik van Donnafugata respectievelijk de jaargangen 1999 en 2012. Tijdens het bezoek aan de winery kwam aan bod:

******* Passito di Pantelleria Ben Ryé 2008**
Dit is de 20ste oogst van deze wijn, van een uitzonderlijk goed wijnjaar. In de schatkamer werden daarom 6.465 flessen langere tijd bewaard en op de markt gebracht als editione limitada in een fraai kistje. Alc. 14,13%, zuren 7,16 g/l, restsuiker 203 g/l.
Amberkleurig. Complexe geur en smaak met zeer veel schakeringen als perzik, abrikoos, dadels, gedroogde vijgen, bloesem, amandelspijs, honing, bruine suiker, saffraan, jodium, oregano, verse gember en zilte tonen, perfecte balans, gaat al richting rancio, zoals topklasse Madeira Malvasia. Zeer veel lengte met citrus tonen en een uitstekende zuurgraad. Prachtige, rijke wijn.

Importeur: Vos & Partners € 22,34 ex BTW horeca (2011, 0,375 l)

Pellegrino www.carlopellegrino.it

oenoloog Nicolò Poma

commercieel directeur Emilio Ridolfi

Hier werden wij ontvangen door commercieel directeur Emilio Ridolfi en oenoloog Nicolò Poma. Het is een vestiging op Pantelleria van Cantine Pellegrino, een Siciliaans wijnbedrijf, dat in 1880 werd opgericht in Marsala. Pellegrino is het derde wijnbedrijf op Sicilië en heeft 150 ha wijngaarden in bezit. Het belangrijkste product van Pellegrino is Marsala, die in een aparte winery wordt geproduceerd. In een winery in Cardilla worden verder 6,5 miljoen flessen tafelwijn geproduceerd.

Winery
De winery op Pantelleria werd gevestigd in 1992 en is goed voor de helft van de wijnproductie op het eiland. Pellegrino werkt hier als een soort coöperatie: de druiven komen van 350 wijnboeren met 500 ha wijngaarden. Pellegrino betaalt ze naar het suikergehalte van de druiven. Voor Passito druiven zijn de lager gelegen wijngaarden langs de kust het meest geschikt, de druiven bouwen daar meer suiker op.

Er staan rvs tanks en 32 foeders van acaciahout, samen met een capaciteit van 10.760 hl. We zien grote geklimatiseerde droogkamers voor de Liquoroso wijnen, waarin de

druiven gedurende 2 weken bij 30-45°C drogen. Dat gebeurt zonder omkeren en het verdampte vocht wordt door ventilatoren uit de kamers gezogen.

Voor de Passito di Pantelleria NES worden de druiven op traditionele wijze in de openlucht gedroogd. Dat gebeurt door de boeren zelf in hun eigen wijngaarden. Het proces wordt door Pellegrino gecontroleerd. Voor NES is een speciale hal gebouwd met kleinere tanks.

droogkamer voor de liquoroso

Bij Pellegrino worden een miljoen flessen wijn per jaar geproduceerd, behalve droge muskaatwijnen drie zoete wijnen:

- **Pantelleria Moscato Liquoroso** (met toegevoegde alcohol tot 15%);
- **Pantelleria Passito Liquoroso** (met toegevoegde gedroogde druiven en alcohol tot 15%, gerijpt op acaciahout);
- **Passito di Pantelleria NES** (traditioneel gemaakt met een deel gedroogde druiven, alc. 14,5%). Zie proefnotities van de jaargang 2012 verderop in dit verslag bij Overzichtsproeverij 2.

De droge witte muskaatwijn **Gibelè** komt op de markt onder het label Duca di Castelmonte. Voor deze wijn worden 70% zibibbo druiven van Pantelleria gebruit, de rest komt van Sicilië.

Importeur: Vos & Partners € 11,31 ex BTW horeca, 50 cl (2012)