

In evidenza

Pantelleria, due ori allo Zibibbo e il Premio Cervim a Cantine Pellegrino

di: Redazione

11 settembre 2026



Pantelleria porta a casa tre riconoscimenti dalla 34^a edizione del **Mondial des Vins Extrêmes**, il concorso internazionale dedicato ai vini prodotti nelle aree più difficili da coltivare. Due Gran Medaglie d'Oro sono andate a **ISesi 2024**, Bianco di Pantelleria Doc, e **NES 2024**, Passito di Pantelleria Doc. A Cantine Pellegrino è stato inoltre assegnato il **Premio Speciale Cervim 2026**: è l'unica azienda italiana ad averlo ottenuto in questa edizione.

Notevoli i numeri del concorso: 1.175 vini presentati da 432 aziende di 22 Paesi. Il Mondial des Vins Extrêmes, organizzato dal Cervim, mette a confronto produzioni provenienti da vigneti di montagna, terrazzamenti, forti pendenze e piccole isole. Luoghi nei quali la meccanizzazione incontra limiti evidenti e il costo del lavoro, prima ancora di quello economico, si misura nelle ore trascorse in vigna.

Pantelleria rientra appieno tra queste caratteristiche. Qui lo Zibibbo cresce in un ambiente segnato dal vento, dalla poca acqua disponibile e da suoli sui quali generazioni di agricoltori hanno costruito un sistema di coltivazione adattato all'isola. L'*alberello pantesco* ne rappresenta la forma più riconoscibile: basso, raccolto vicino al terreno, protetto all'interno di una conca che aiuta la pianta a resistere alle condizioni climatiche. Dal 2014 la pratica agricola della vite ad alberello di Pantelleria è iscritta nella Lista del patrimonio culturale immateriale dell'*Unesco*.

È dentro questo contesto che vanno letti i premi assegnati a ISesi e NES. Il primo è un Bianco di Pantelleria Doc ottenuto da Zibibbo coltivato a circa 400 metri di altitudine; il secondo porta invece lo stesso vitigno verso il Passito di Pantelleria Doc, la tipologia che storicamente identifica l'isola oltre i suoi confini. Due vini diversi, dunque, accomunati da una stessa matrice agricola.

Per Pellegrino il rapporto con Pantelleria comincia nel 1992. Oltre trent'anni di presenza durante i quali la cantina marsalese ha sviluppato una parte della propria produzione sull'isola, lavorando sulle differenti possibilità espressive dello Zibibbo.

«In un'isola dove vento, scarsità d'acqua, pendenze e coltivazione manuale rendono ogni gesto in vigna più complesso, produrre vino significa innanzitutto preservare un patrimonio agricolo, paesaggistico e culturale», ha commentato **Benedetto Renda**, presidente di Cantine Pellegrino, dopo l'assegnazione del premio.

Il passaggio più interessante riguarda proprio il lavoro agricolo. Il termine "*viticoltura eroica*", ormai entrato nel lessico del vino e talvolta utilizzato con una certa disinvoltura, a Pantelleria conserva una dimensione concreta. Significa appezzamenti frammentati, alberelli che richiedono interventi manuali, rese condizionate dal clima e una gestione del vigneto difficilmente assimilabile a quella delle grandi aree viticole meccanizzate.



