



ELIOTES, IL FIGLIO DEL SOLE DI PANTELLERIA



Il “Moscato d’Alessandria” lo portarono i Romani dall’antico Egitto.

Da questo prezioso vitigno, coltivato un po’ in tutta la Sicilia e in piccolissima parte nella Calabria nord-occidentale, nasce il famoso Moscato di Pantelleria, vanto di tutta l’omonima isola

Qualcuno dice che viene da Capo Zebib, di fronte a Pantelleria, e da qui l’altro nome che lo connota: zibibbo.

La cultivar è a foglia media grandezza, trilobata e a volte pentalobata-orbicolare, a grande grappolo alato, semispargolo, allungato, di dimensioni da 25 a 35 cm., con gli acini a buccia spessa a tonalità dal giallo-verdastro al dorato ambrato, come se fossero degli ovetti.

Il vitigno è forte e robusto, anche se incline, ma resiste bene, all’attacco dell’*oidio*, o mal bianco, una muffa che fa marcire gli acini, e alla *peronospora della vite*, altra muffa, di colore biancastro, che secca le foglie “lessando” i grappoli; è molto sensibile –però- alla colatura e all’acinellatura dolce.

Le uve maturano tardivamente e il vino che se ne ricava è giallo paglierino dai riflessi dorati, dolce e con elevata alcolicità.

Il vitigno è allevato ad “alberello pantesco strisciante” (all’interno di una conca scavata nel terreno), cioè una forma di volume a ceppo basso, di non particolare densità di impianto con potature corte.

Diverse aziende producono il Moscato di Pantelleria, tra queste non può non avere una meritata segnalazione quella di Vincenzo Alagna (azienda.alagna@libero.it tel. 0923020585) che, tra gli altri, ha ospitato in bottiglia uno dei moscati più pregiati che abbiamo mai bevuto: Eliotès.

Già il nome è tutto un programma, Eliotès significa il figlio del sole.

Appena *il nettare degli dei* riempie il bicchiere (a tulipano medio-piccolo), inizia ad emanare profumi che fanno schiudere alla mente la bellezza selvaggia e delicata dell’Isola, il suo mare, i suoi orizzonti.

Di colore giallo paglierino dai riflessi dorati, dolce e con elevata alcolicità (13°).

Elegante e delicato.

Al gusto (si raccomanda di sorseggiarlo ad una temperatura di 10-12° tenendo gli occhi chiusi), si “vedono” gli acini ad appassire e se ne avverte immediatamente il sapore.

Da abbinare con cannoli siciliani, pasta di mandorla, gelato o, e noi lo preferiamo, con formaggi erborinati.

È un vino davvero imperdibile, di quelli -rari- che danno un pizzico di felicità!