

20 Dicembre 2019

## Zibibbo Igp: un elisir di profumi siciliani

Questo vino liquoroso racconta la costa occidentale dell'isola con un bouquet aromatico da abbinare a biscotti secchi e dolci di pasticceria



Sicilia

Il colore è dorato e il profumo ricco ed espressivo. Lo **Zibibbo Igp** nasce infatti dalle carezze del sole di Sicilia e lascia al palato un gusto morbido, con piacevoli sentori di agrumi. Quest'amatissimo vino liquoroso è prodotto in modo artigianale nella **provincia di Trapani** e in particolare sull'isola di Pantelleria e racchiude tutta l'intensità dell'omonimo vitigno siciliano. Le sue caratteristiche dai toni accesi si esaltano ancora di più quando incontra la pasticceria e i biscotti secchi, ma anche creme delicate e gelati alla frutta.

Qualcuno ritiene che le viti di Zibibbo siano un "dono" lasciato dai Fenici, ma da uno sguardo alla storia [1] pare furono gli arabi a portare sull'isola questo vitigno. Qui lo Zibibbo si sentì subito a casa e, grazie alla selezione, si ottennero poi uve capaci di produrre un vino dalla **spiccata aromaticità** e dal profumo inconfondibile. Ancora oggi queste uve, conosciute anche come Moscato di Alessandria, hanno un ruolo di primo piano nella produzione vinicola siciliana. E non è solo la dolcezza o l'intensità aromatica a renderle uniche. Il tradizionale **sistema ad alberello**, con cui sono coltivate lungo i terrazzamenti di Pantelleria, si è infatti meritato il riconoscimento dell'Unesco [2] come pratica agricola "Patrimonio dell'umanità".

Per ottenere lo Zibibbo Igp [3] si parte da un vino base di uve Zibibbo con grado alcolico non inferiore al 12%, cui si aggiunge alcol di vino. In questo modo il prodotto si stabilizza e diventa facilmente conservabile, mantenendo il suo patrimonio di aromi e profumi. Per degustarlo al meglio si consiglia una temperatura leggermente fresca (intorno ai 12° C). È ottimo accompagnato ai **dolci della tradizione** siciliana come Cannoli, pasta di mandorle [4] o Cassata [5], ma anche biscotti secchi o sorbetti alla frutta. Lo Zibibbo Igp sa inoltre esaltare i **piatti mediterranei** a base di pesce o crostacei; molti lo apprezzano anche come aperitivo, oppure abbinato a **pietanze saporite** come il foie gras o formaggi dal gusto forte.

---

[1] <https://www.vinoincantina.it/zibibbo.html>

[2] [http://www.corriere.it/cronache/14\\_novembre\\_26/pantelleria-vite-zibibbo-unesco-patrimonio-culturale-dell-umanita-d1bf601a-759d-11e4-b534-c767e84e1e19.shtml?refresh\\_ce-cp](http://www.corriere.it/cronache/14_novembre_26/pantelleria-vite-zibibbo-unesco-patrimonio-culturale-dell-umanita-d1bf601a-759d-11e4-b534-c767e84e1e19.shtml?refresh_ce-cp)

[3] <http://cantinebirgi.it/vini>

[4] <http://www.territori.coop.it/territori/pasta-di-mandorle-peccato-di-gola-alla-siciliana>

[5] <http://www.territori.coop.it/territori/la-cassata-come-i-siciliani-inventarono-il-cake-design>