



🍷🍷🍷 Zhabib Passito '20 HIBISCUS

Ustica (PA)
agriturismohibiscus.com



Vino di rara leggiadria, frutto prezioso di uve zibibbo (moscato d'Alessandria) allevate su suolo vulcanico, colpisce sin dal colore dorato carico e brillante, preludio di intensi e nitidi profumi che evocano lavanda, mirto, elicriso, albicocca candita e datteri su un intrigante sfondo minerale; in bocca è raffinato ed elegante, di incredibile fascino, dolce e vivace, vibrante, di superba armonia.

DOLCE DELL'ANNO Zhabib Passito '20 - Hibiscus



A poco più di 36 miglia marine da Palermo, laddove il mar Tirreno è già molto profondo e intimorisce con le sue acque blu cobalto, c'è uno sbuffo di lava nera battuto da impetuosi venti salmastri. Qui, nell'isola di Ustica, **Margherita Longo e Vito Barbera**, agronomi, conducono con grande passione e solida competenza – sulla scia di una tradizione familiare che risale agli anni Settanta – un piccolo agriturismo che è gradevole luogo di sosta di alcune comode stanze e centro operativo (con energia fornita da un moderno impianto fotovoltaico) della azienda agricola di alcuni ettari che, in rigoroso regime biologico, produce le celebri lenticchie di Ustica e una piccola quantità di vini, molto ricercati dagli intenditori per bontà, precisione tecnica e forte caratterizzazione territoriale.

La notizia dei Tre Bicchieri allo Zhabib '20, vino passito, ha trovato Margherita e Vito – che curano personalmente tutte le fasi agronomiche, dalla potatura alla raccolta, e pure l'imbottigliamento e le spedizioni nella minuscola cantina di proprietà – piuttosto sorpresi: «Non pensavamo potesse accadere, si avvera un sogno. Siamo soltanto due agricoltori, fuori dalle dinamiche del mercato del vino, e restiamo gli unici viticoltori di Ustica. Il nostro vino ha un taglio familiare, meglio sartoriale, non pratichiamo il marketing, la nostra forza è solo nella grande qualità delle etichette; per la verità le richieste da qualche tempo, oltre che dai numerosi turisti che soggiornano sull'isola, vengono anche da piccoli operatori del centro-nord, per un gioco innescato dal semplice ma efficace meccanismo del passaparola. Forse tutto questo apprezzamento, che ci inorgoglisce, deriva dal fatto che questi vini così particolari sono, oltre che considerati molto buoni, anche una sorta di "cartolina liquida": evocano i nostri terreni delle contrade Spalmatore e Tramontana, gli effluvi profumati della macchia mediterranea, gli intricati fichidindia che segnano e delimitano l'affascinante paesaggio unitamente agli innumerevoli terrazzamenti e ai bellissimi muretti a secco. Sono percepiti, i vini, come l'espressione autentica e felice del fondamentale rapporto fra le cultivar autoctone (catarratto, grillo, insolia, nero d'Avola e zibibbo) e lo straordinario terroir vulcanico su cui insistono».