

# Pantelleria DOC accoglie i Master of Wine: due giornate di approfondimento dedicate all'identità vitivinicola dell'isola

**Autore:** Community Manager

**Data:** 03 Giugno 2026



Il 28 e 29 maggio il Consorzio di Tutela Vini DOC Pantelleria ha accolto sull'isola un gruppo di 28 Master of Wine provenienti da 11 Paesi e 4 continenti, protagonisti di un incoming dedicato alla scoperta della viticoltura, dell'enologia e dell'identità territoriale della denominazione Pantelleria DOC.

L'iniziativa è stata concepita con l'obiettivo di offrire ad alcuni dei più autorevoli professionisti del vino a livello internazionale un'esperienza immersiva capace di approfondire i fattori naturali, culturali e produttivi che rendono unica Pantelleria, attraverso un percorso che ha intrecciato paesaggio, geologia, agricoltura e vino.

Le attività hanno preso avvio con la visita al Lago di Venere, occasione per approfondire la natura vulcanica dell'isola e comprendere il ruolo che l'origine geologica di Pantelleria svolge nella definizione del suo paesaggio e delle caratteristiche dei suoi vini. Il programma è proseguito con la visita a un vigneto costiero, dove i partecipanti hanno potuto osservare da vicino le condizioni estreme in cui si sviluppa la viticoltura pantasca, caratterizzata dall'azione costante del vento, dalla scarsità di precipitazioni e dalla presenza diffusa della pietra lavica.

La giornata è continuata con una masterclass dedicata alle diverse espressioni dello Zibibbo e dei vini della Pantelleria DOC. Attraverso l'assaggio di differenti tipologie, stili e interpretazioni produttive, i Master of Wine hanno avuto l'opportunità di approfondire la ricchezza e la versatilità della denominazione, analizzandone le peculiarità enologiche e il forte legame con il territorio di origine.

In serata, presso l'azienda Murana, si è svolta una cena con i produttori della denominazione, momento di confronto diretto che ha consentito di condividere esperienze, visioni e testimonianze sulla storia e sull'evoluzione della viticoltura pantasca.

La seconda giornata è stata dedicata alla scoperta di alcuni degli elementi più rappresentativi del patrimonio agricolo dell'isola. I partecipanti hanno visitato i vigneti coltivati ad alberello pantasco, pratica agricola riconosciuta dall'UNESCO come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, e le tradizionali coltivazioni di capperi presso il cappereto di Emanuela Bonomo, espressione di un sistema agricolo che da secoli contribuisce a modellare il paesaggio di Pantelleria.

Il programma si è concluso presso Donnafugata con un walk-around tasting che ha riunito i produttori della denominazione. L'incontro ha permesso ai Master of Wine di approfondire ulteriormente la conoscenza delle diverse realtà produttive dell'isola e di confrontarsi direttamente con i protagonisti del comparto vitivinicolo locale.

L'intero percorso è stato progettato per offrire una lettura integrata del territorio, evidenziando il legame profondo tra terroir, paesaggio, pratiche agricole tradizionali e identità enologica. Un approccio che rappresenta uno degli elementi distintivi della Pantelleria DOC e che contribuisce a definire il valore culturale oltre che produttivo della denominazione.

«Accogliere a Pantelleria un gruppo di Master of Wine provenienti da tutto il mondo rappresenta un'importante opportunità per accrescere la conoscenza internazionale della nostra denominazione e del territorio che la esprime», ha dichiarato Benedetto Renda, Presidente del Consorzio di Tutela Vini DOC Pantelleria. «Il confronto con professionisti di così alto profilo costituisce un momento di grande valore per l'intero sistema vitivinicolo dell'isola. Pantelleria è un luogo unico, dove viticoltura, paesaggio e patrimonio culturale formano un sistema inscindibile: raccontare questa complessità e questa autenticità è una delle missioni principali del nostro Consorzio».

Nella giornata del 29 maggio, presso Donnafugata, ai Master of Wine si sono uniti anche il Presidente dell'Ente Parco Nazionale Isola di Pantelleria, Italo Cucci, e il Direttore Carmine Vitale. La loro partecipazione ha rappresentato una concreta testimonianza della sinergia esistente tra il Consorzio e il Parco nella valorizzazione del patrimonio agricolo, paesaggistico e culturale dell'isola, risorse che costituiscono il fondamento dell'identità di Pantelleria e della sua produzione vitivinicola.



---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pantelleria-doc-accoglie-i-master-of-wine-due-giornate-di-approfondimento-dedicate-allidentita-vitivinicola-dellisola/>

Generato il 12/06/2026