



Consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione dei  
Vini Doc dell'isola di Pantelleria

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

Pantelleria, 1 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 pantesca**, 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 pantesca.

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 pantesco**, 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.



Consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione dei  
Vini Doc dell'isola di Pantelleria

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.

Ufficio Stampa

Anna Ruini

+39 3290534212

[info@consorziopantelleria.it](mailto:info@consorziopantelleria.it)