Prosecco e Zibibbo …..Glera e Pantelleria…..Zaia e sindaco di Pantelleria dialogano su Repubblica

written by Marco Salvaterra | 16 aprile 2022

Vinitaly 2022, cinquantaquattresina edizione, lascia e lancia molti segnali di ripartenza ma anche di sviluppo. Il Governatore del Veneto, Luca Zaia, anche enologo, ex ministro dell'agricoltura, decisore su Glera-Prosecco, fautore del Prosecco Doc come territorio e non vitigno e dell'Unesco per le Colline del Prosecco interviene positivamente a "gamba tesa" sulla situazione difficile del vino Zibibbo di Pantelleria Doc, lanciando il mariage-scoop del binomio con il Prosecco DOC… un qualificato e alto endorsement per i viticoltori panteschi. Il sindaco Vincenzo Campo di Pantelleria, entusiasta, invita Zaia ospite sulla "perla nera" del Mediterraneo. Abbiamo chiesto un parere sul binomio e sulla crisi del vino Zibibbo a Giampietro Comolli, enologo, manager di imprese, docente ai master e uno dei "padri" dei consorzi di tutela e soprattutto della Federdoc, dal 2004 al 2013 direttore dell'Altamarca di Treviso.



Pantelleria: gradoni eroici

<< Il fenomeno Prosecco nasce all'epoca delle prime edizioni del Forum Spumanti d'Italia a Valdobbiadene a cura di Altamarca, fra il 2006 e il 2007, quando Altamarca propose il progetto "Colline del Prosecco" come brand. Nei convegni del Forum fu proprio Zaia, rispondendo a una progettuale provocazione del sottoscritto, a lanciare l'idea di un "Prosecco" autonomo e autentico, certificato per la tutela di un vino che stava crescendo, ma soprattutto per un territorio. La sinonimia del vitigno Prosecco e Glera aiutò a risolvere la questione tecnica come la esistenza del comune di Prosecco in Friuli. Un successo assoluto merito solo del Governatore e dei viticoltori, i quali sono i soli unici proprietari della terra, quindi delle vigne, dei vitigni, delle uve e della Denominazione. Non semplice mettere d'accordo 3500 viticoltori coinvolti. Un percorso tecnico che non solo ha recuperato un vitigno, ha tutelato il binomio vitigno-vino speciale e ha dato certezze di reddito e di futuro a tante famiglie agricole. I vinificatori e imbottigliatori si sono messi a disposizione, sono decuplicati in 15 anni, hanno moltiplicato fatturati, diffuso un brand tricolore nel mondo". **Ma c'è un abisso nei numeri. La stessa storia dello Zibibbo e Pantelleria è tutta diversa?** " E' vero, ma il Prosecco all'inizio erano 80 milioni di bollicine ed ora sono quasi 800 milioni. Ma la recente considerazione-intuizione di Zaia è importante, interessante,

molto significativa e di una attualità disarmante...quasi da super ministro dell'agricoltura, transizione, ambiente, cultura e alimentazione tutto insieme. Capeau a Zaia perché in poche libere parole ha dato un segnale di realismo e concretezza. Il Prosecco è vino leader ed è sulla tavola di centinaia di milioni di consumatori nel mondo. Lo Zibibbo passito (quello naturale, ribadisco) di Pantelleria ha numeri infinitesimali, non è sulla bocca di tutti, ma è una eccellenza eccezionale che rappresenta la storia e il futuro di una isola intera, una popolazione, una vita di 3000 anni almeno, una cultura enoica senza uguali che rischia di finire con questa generazione per scelte non condivise, idee troppo di parte, imposizione e lassismo, terra abbandonata, fuga dei giovani coltivatori, uve pagate male ai viticoltori, prezzi al consumo troppo diversi e sballati, non in linea con l'eccelsa qualità. Se tutto venisse realizzato sulla "perla nera". Zaia ha colpito nel segno e affondato chi non ha capito che solo una figura terza può definire un programma di recupero e sviluppo immediato, puntando su sostenibilità e resilienza, non su arroccamento delle pedine e uso delle norme ad titolum! Il passito di Pantelleria non deve finire perché c'è la fuga, perché il vino non è più consumato e accettato, perché troppe imitazioni con lo stesso nome "zibibbo", inflazionano e arrecano danno all'originalità pantesca. Il consumatore non si fida più. Zaia consiglia ai panteschi di fare la stessa cosa che hanno fatto i produttori dell'Altamarca. Credere che il futuro sta solo nella unicità dello "Zibibbo-Pantelleria", nella nuova etichetta Docg passito naturale, nella affidabilità e decisionalità dei viticoltoi panteschi e non di altri soggetti, anche se imprenditori fondamentali….ma indispensabili a valle con una remunerazione delle uve in base alla qualità e non alle carte.

La similitudine fra Prosecco spumante e Zibibbo passito, ha un filo conduttore. Tutto il mondo enologico può utilizzare il nome Moscato o Moscato di Alessandria come vitigno. Solo Pantelleria deve poter usare, come la storia dice, il termine Zibibbo sinonimo di Moscato, come solo il Veneto usa il nome Prosecco e il vitigno Glera è sinonimo. Glera e Moscato sono ovunque: Prosecco e Zibibbo no! Zaia ha ragione al 100%. La Docg "Zibibbo" è il logico primario risultato. Poi c'è da mettere in pratica azioni attrattive e di consolidamento della presenza fisica sul territorio che è unico, è di eruzione lavica e con calcareo-argilloso come in alte isole. Una sola tipologia deve essere Docg: il passito naturale imbottigliato a Pantelleria, bio e sostenibile. A latere ci sta un vino bianco tranquillo fresco minerale salino sapido che il mercato mondiale tanto richiede. La stessa cultura nazionale di Alta Gastronomia propone oggi un iniziale a tavola calice di Prosecco Doc spumante e assolutamente solo ottenuto con il metodo italiano (opposto al metodo tradizionale) come aperitivo e i famosissimi primi di pasta nazionali, ma alla fine godendosi la tavola e le convivialità finali niente di meglio di uno zuccotto piacentino, una torta di mandorle detta "spisigona o sbrisolona a seconda della città", il famoso croccante di miele e nocciole emiliano abbinato lo Zibibbo, nome da lasciare solo a Pantelleria, solo Docg passito e naturale, solo sinonimo di vino e uva, escludendo ogni riferimento ad altre Doc, Igp e terre di adozione che non esistono.

