Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 02 Marzo 2010 21:46

Sarà stata la crisi mondiale, sarà stato il momento particolare che sta vivendo il vino siciliano, fatto sta che a **Fabrizio Carrera**, direttore del giornale online Cronache di Gusto, è venuta l'idea di organizzare un bel forum, di quelli con le sedie in circolo e tanti interventi, blasonati e ad alto livello tecnico. Il titolo ? Con il Vinitaly alle porte, senza dubbio, "Aspettando Verona, come sta il vino al Sud Italia ?". Iniziato alle 9:30 del 2 Marzo, in uno splendido salone di Villa Malfitano, si è protratto fino alle 17:30 circa, una vera maratona interrotta solo dalla pausa del buffet alla fine del quale sono finalmente arrivato a Villa Malfitano. Sono riuscito a godere soltanto del dessert preparato dal grande Salvatore Cappello e ad assaggiare un'etichetta di vini a me già nota: la Selecta. Tale etichetta è il risultato delle sperimentazioni dell' Istituto Regionale della Vite e del Vino. Erano in degustazione: Catarratto, Grillo, Frappato e Nero d'Avola.

Durante la mattinata, come raccontatomi da **Manuela Laiacona** di Cronache di Gusto, mi sono perso il meglio: un Dario Cartabellotta, direttore IRVV, che ha parlato della controversa DOC Sicilia, una lotta all'ultimo sangue tra piccoli e grandi, tutti contro la GDO, viva la GDO, il nuovo assetto dello stand Sicilia al Vinitaly, insomma molta carne al fuoco con tanti attori, di primissimo piano, che ogni giorno recitano in quel meraviglioso film chiamato 'vino siciliano'. Un vero peccato averlo perso, soprattutto il dibattito sulla DOC Sicilia sulla quale io stesso ho assunto una posizione agnostica, in attesa di vedere come verrà realizzata e con quali regole.
Dopo il buffet è quindi iniziata la seconda parte del forum con numerosissimi interventi: **Luciano Pignataro**, giornalista, **Alberto Rizzo**, chef e ristoratore, **Santi Buzzotta**, titolare di un'agenzia di rappresentanza, **Francesco Spadafora**, produttore e titolare dell'omonima cantina, **Salvatore Li Petri**, direttore della cantina Settesoli, **Peppe Giuffrè**, chef, **Lello Conti**, enotecaio e micro produttore di vino in quel di Lipari, **Marco De Grazia**, produttore e titolare della cantina Tenuta delle Terre Nere, **Filippo Cesarini Sforza**, marketing manager della cantina Duca di Salaparuta, **Franco Picone**, enotecaio, **Peppe Carollo**, chef e titolare del ristorante Nangalarrone, **Sergio Soavi**, marketing manager Coop Italia, **Gianni Giardina**, enologo e vicepresidente nazionale ONAV, **Alma Torretta**, giornalista, **Prof.Cossentino**, sociologo dell'Università di Palermo, **Laurent Bernard De La Gatinais**, produttore, **Vera**, collaboratrice Enoteca Picone, **Luigi Albano**, consulente marketing, **Francesco Pensovecchio**, Slow Food Sicilia, **Vincenzo Cusumano**, vice presidente Federazione delle 'Strade del Vino', **Vincenza La Fauci**, produttrice.
Gli interventi, abilmente moderati da Fabrizio Carrera, hanno attraversato diversi argomenti, il ricarico sulle bottiglie della ristorazione, il buon posizionamento del vino siciliano nella GDO, le donna come miglior partner del vino, l'innovazione e il fermento del mondo vitivinicolo siciliano, fare 'sistema' in Sicilia, il vino siciliano all'estero, vino e turismo come binomio inscindibile, le slide del questionario sul vino di Cronache di Gusto, compilato da 114 imprese siciliane e riguardante lo stato delle aziende vitivinicole.
Non si è parlato, almeno nella sessione pomeridiana e penso anche in quella mattutina, del contenuto della bottiglia, tra tanti vini, più o meno buoni, serpeggia in Sicilia quella viscida biscia dell'omologazione dei sapori. Tale pratica, ormai considerata normale nei grandi mercati

americani, dove il vino viene 'progettato' in base al gusto del consumatore, si è insinuata già da tempo anche tra i filari e le etichette del nostro meraviglioso territorio. Secondo me è questo il vero virus del vino siciliano, il vero killer del territorio che generosamente tanti sapori diversi ci da'. Oggi è prioritario trovare un antidoto contro la dilagante malattia dell'omologazione dei sapori, magari con delle guide che inizino finalmente ad esaltare le differenze e non le uniformità.
Il quadro complessivo che mi sono fatto sulle discussioni affrontate, si riassume purtroppo con due parole: 'piangersi addosso', un classico dello stereotipo siciliano. Veder nero per forza anche quando la situazione non è poi così disperata, ma anche il solito: 'armiamoci e partite' negatività rotta per fortuna, in chiusura di forum, dalla proposta di Fabrizio Carrera con un ''Manifesto dell'ottimismo''. Adesioni aperte quindi al ''Manifesto'' con lo scopo di farlo conoscere, tramite la stampa, nell'isola e in continente. Buon lavoro Fabrizio !