



📌 Nuove regole
Bicchieri di Nero d'Avola: la Regione ha riservato l'uso del nome del vitigno a chi produce vini Doc

LA CONTESSA SUL VITIGNO SICILIANO

Nero d'Avola, rosso infuocato braccio di ferro da 1,5 milioni

Guerra giudiziaria sull'obbligo di Doc tra la Regione e la casa Duca di Salaparuta

di Claudio Reale

Adesso è un braccio di ferro. Perché la guerra del Nero d'Avola scoppiata nel 2017, con l'esclusione del vitigno siciliano più noto da quelli Igt e il conseguente obbligo di usare la generica indicazione "Terre siciliane" per tutti i vini non Doc, ha adesso un'appendice legale: Duca di Salaparuta, una delle aziende che per prime hanno scommesso su questa varietà, ha ottenuto dal Tar del Lazio l'annullamento delle nuove regole, ma la Regione ha deciso di presentare un ricorso al secondo grado della giustizia amministrativa, il Consiglio di Stato. Con un rischio, esplicitamente messo nero su bianco nella sentenza del Tar: secondo la difesa dell'azienda «la modifica

del disciplinare comporterebbe in sostanza la cessazione dell'impresa, costringendo Duca di Salaparuta a non produrre più, ovvero a sostenere ingenti costi imprenditoriali per trasformare le linee produttive e passare alla Doc, con una pausa forzata di alcuni anni. Di conseguenza, il consumatore non potrebbe più acquistare un Nero d'Avola Igt Terre siciliane, ma sarebbe obbligato ad acquistare unicamente un Nero d'Avola Doc, a costi maggiori».

Per capire questa guerra, però, bisogna fare un passo indietro riproponendo il calendario indietro fino al 2017. Da quell'anno, infatti, ministero dell'Agricoltura e Regione hanno dato il via libera al nuovo disciplinare, che permette di usare sulle etichette i nomi del Nero d'Avola e di un altro vitigno chiave, il Grillo (fino ad allora imbottigliati anche come Indicazione geografica tipica), esclusivamente con la formula della Denominazione di origine controllata (Doc); contro le nuove regole, che impongono controlli più serrati, sbarrano la strada all'imbottigliamento fuori dalla Sicilia e ridu-

cono la produzione (si passa a 140 quintali per ettaro dai 160 attualmente previsti per il Nero d'Avola e dai 180 concessi per il Grillo), si è però schierata la Duca di Salaparuta, che ha fatto ricorso al Tar del Lazio contro quella che giudica «una Doc priva del requisito fondamentale dell'unicità» e ha chiamato a raccolta gli altri produttori.

La prima battaglia è stata vinta dalla "Duca", che controlla i marchi Corvo e Florio e imbottiglia qualcosa come un milione di bottiglie di Nero d'Avola (anche con la storica etichetta Duca Enrico, per la quale l'azienda rivendica un ruolo pionieristico nella valorizzazione del vitigno) e mezzo milione di Grillo all'anno: «La previsione solo per i vitigni Nero d'Avola e Grillo (a differenza di quanto avviene per tutti gli altri vitigni) di un divieto di indicazione in etichetta - si legge fra le altre cose nella sentenza pronunciata dalla seconda sezione del Tribunale amministrativo di Roma - pregiudica in modo rilevante le potenzialità commerciali dei produttori di vini a indicazione geografica protetta, li-

mitandone la libertà di concorrere con i propri prodotti nel mercato del settore. Si tratta dunque di una misura anticoncorrenziale, che non trova giustificazione in rilevanti motivi di interesse pubblico ma solo in ragioni di politica commerciale, volti a favorire la produzione Doc».

Sullo sfondo c'è infatti una partita economica non di poco conto: per ogni bottiglia prodotta seguendo le regole della Denominazione di origine controllata, infatti, viene pagata al consorzio Doc una royalty di due centesimi, e nell'ultima stagione vinicola che ha preceduto il nuovo disciplinare erano state prodotte 70 milioni di bottiglie.

Fra vino imbottigliato in purezza, blend, passiti, rosati, spumanti e vendemmie tardive sono finiti sul mercato 457.815 ettolitri di Nero d'Avola "Igt Terre siciliane" e 84.188 ettolitri di Grillo con la stessa etichetta, per un totale che sfiora il milione e mezzo di sole royalties. Un mare (di soldi) colore del vino. Sul quale si scatena l'ennesima guerra sull'enogastronomia siciliana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le tappe
La stretta sul nome e il primo verdetto

1 La svolta
Nel 2017 sono cambiate in Sicilia le regole per Grillo e Nero d'Avola: chi non produce secondo la trafila prevista per la denominazione di origine controllata può usare solo la generica indicazione "Terre siciliane"

2 Il ricorso
Contro le nuove regole fissate dalla Regione siciliana si è schierata la casa vinicola Duca di Salaparuta, che produce un milione di bottiglie di Nero d'Avola e mezzo milione di Grillo all'anno: "Rischiemo di dover chiudere"

3 La sentenza
Il Tar del Lazio ha dato ragione all'azienda siciliana sostenendo che il provvedimento "impedisce la concorrenza". Ma la Regione ha deciso di presentare appello contro la sentenza al Consiglio di Stato

Il personaggio

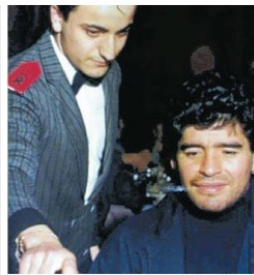
A Sciacca il sommelier che sceglieva i vini per Maradona

di Maria Antonietta Pioppo

Da Maradona al principe Harry, Nando Papa, oggi *head sommelier* del Verdura resort di Sciacca, del gruppo Rocco Forte, racconta gli inizi della sua carriera e l'intreccio con la storia del "pibe de oro", Diego Armando Maradona. «Pensando all'inizio della mia carriera, non posso non ricordare il signor Maradona, così lo chiamavo - racconta Papa - era il 1985, avevo 17 anni e lavoravo in un ristorante di Napoli, "Rosolino", di proprietà

dei genitori di Massimiliano Rosolino, quello che vent'anni dopo sarebbe diventato il campione di nuoto. Maradona veniva almeno una volta alla settimana. Il locale divenne in seguito anche lo studio di "Super star sport 10", una trasmissione del lunedì. E naturalmente c'ero anche io quel giorno della settimana, il dopo-show diventava una cena e di lì ho visto passare grandi campioni come Walter Zenga».

Papa non è un patito di calcio ma non poteva non stimare Maradona, anche come persona gene-



▲ A tavola Nando Papa e Maradona

rosa e di compagnia. «Gli piaceva invitare a cena i colleghi che si trovavano a Napoli e ogni sera a tavola non mancava lo champagne».

Maradona si innamorò presto della cucina italiana. «Tra i suoi piatti preferiti - ricorda il sommelier - c'erano spaghetti alle vongole e insalata di polpo. E naturalmente la pizza napoletana fatta con pomodoro, olive nere, cappe-ri e acciughe senza mozzarella».

«Mi apprezzava molto - racconta Nando Papa - tanto che nel 1986 il suo manager di allora, Guiller- mo Coppola, mi chiese di lavo-

rare alla festa della figlia di Maradona. Ho ancora viva l'immagine di quella serata: Pino Daniele che entra e comincia a cantare, e poi tanti altri volti noti che per me, appena maggiorenne, facevano parte del quotidiano».

L'*head sommelier* del Verdura Resort sottolinea i tratti del carattere dell'uomo Maradona: gentile, disponibile, altruista. «Un giorno gli chiesi di incontrare mio fratello che era un suo fan. Lui accettò. E mio fratello ancora oggi, quando lo racconta, si commuove».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

