

## **I furbi del passito**

*Di Emanuele Bellano*

*Collaborazione di Raffaella Notariale – Madi Ferrucci*

*Immagini di Carlos Dias, Dario D'India, Paolo Pisacane*

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

L'uva tipica di Pantelleria è lo zibibbo. Se ne possono fare vini secchi o dolci, ma il prodotto più conosciuto e più ricercato è il Passito di Pantelleria. Il procedimento è unico al mondo: l'uva perde acqua appassendo lentamente al sole, così gli zuccheri si concentrano e il vino che si otterrà, sarà un vino dolce.

### **PAOLO VIVIRITO - DIRETTORE CANTINA ABRAXAS**

L'uva sul banchetto è un 100% di zibibbo. Lo zibibbo che viene messo nel graticcio. Il graticcio serve per l'appassimento delle uve. Il graticcio è composto da un telaio di legno e una rete per sostenere l'uva ed è così aperto in modo tale che la ventilazione faccia evitare lo sviluppo delle muffe. L'uva stesa nel graticcio poi va messa nello stenditoio. Ecco fatto.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Dopo circa un mese di appassimento l'uva cambia colore e da bianca diventa secca e bruna.

### **EMANUELE BELLANO**

Questa è dolcissima. Questa ormai è fatta.

### **PAOLO VIVIRITO - DIRETTORE CANTINA ABRAXAS**

Questa è già secca, è fatta.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

L'area in cui vengono messe ad appassire le uve è scoperta ed esposta a sud, in modo da prendere direttamente i raggi del sole.

### **PAOLO VIVIRITO - DIRETTORE CANTINA ABRAXAS**

Lo stenditoio è un metodo tradizionale per far appassire le uve sotto il sole, quindi tutto naturale. Stringere i tempi è pure importante perché consideriamo che settembre comincia a essere il mese degli acquazzoni. Quindi acquazzoni che possono deteriorare il prodotto, possono creare dei problemi al prodotto. Proprio per questo quello che vedete sull'uva, cioè queste tende, questo è un metodo di meccanizzazione elettronica che serve per coprire le uve sia la notte e proteggerle dall'umidità sia in caso di acquazzone.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

La copertura è una tenda che può essere tirata a mano o, come in questo caso, stesa attraverso un motore elettrico.

### **PAOLO VIVIRITO - DIRETTORE CANTINA ABRAXAS**

La tenda viene estesa tutte le sere al tramonto, per proteggere l'uva dall'umidità della notte.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

È un metodo lento e anche rischioso, perché se arriva un acquazzone improvviso e non si fa in tempo a coprire le uve, si rischia la muffa. Ma è il metodo della tradizione e proprio per questo il passito viene venduto a prezzi molto alti. Una bottiglia da

mezzo litro costa dai 24 ai 60 euro. Lo stenditoio tradizionale è usato da tutti i produttori che rispettano il metodo storico come lui.

### **GIUSEPPE MACCOTTA – TITOLARE SOCIETÀ AGRICOLA GIARDINI DI TANIT**

Mi sono basato comunque su degli stenditoi antichi.

### **EMANUELE BELLANO**

Che caratteristiche deve avere uno stenditoio tradizionale?

### **GIUSEPPE MACCOTTA - TITOLARE SOCIETÀ AGRICOLA GIARDINI DI TANIT**

Ma uno stenditoio deve avere comunque un'inclinazione per quanto riguarda la pioggia.

### **EMANUELE BELLANO**

E il muro?

### **GIUSEPPE MACCOTTA – TITOLARE SOCIETÀ AGRICOLA GIARDINI DI TANIT**

Ha due funzioni sia per il discorso della pendenza per quanto riguarda lo scivolamento dell'acqua e delle piogge e in più che praticamente a sud, durante il giorno, le pietre assorbono calore, per cui, comunque, la sera emana sempre il calore dell'uva.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Uno stenditoio tradizionale con muro in pietra nera ce l'ha anche quest'altro produttore. Ogni cantina sull'isola ne ha uno. Nella Piana della Ghirlanda, nel cuore di Pantelleria, troviamo, però, delle strutture completamente diverse. Sono serre... e al loro interno c'è uva di zibibbo ad appassire. Con quasi 40 gradi fuori la temperatura all'interno è molto alta e supera i 50 gradi.

### **SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Il Passito di Pantelleria, insomma, è un vino da dessert che ci invidia tutto il mondo. Peccato che ne produciamo poco perché viene prodotto su un'isola di 83 kmq: Pantelleria, che è più vicina alla Tunisia che alla Sicilia. Le uve di zibibbo vengono coltivate su degli alberelli bassi, l'alberello pantesco, che cresce senza un sostegno, in una buca scavata per proteggerlo dalle raffiche di vento e per raccogliere il calore del sole. Per questo è considerato un unico ed è protetto addirittura dall'Unesco. È considerato un bene patrimonio dell'umanità.

Anche gli agricoltori, quei pochi che praticano questo tipo di agricoltura considerata eroica, insomma perché devi andare a raccogliere poi le uve a mano su dei terreni scoscesi e su dei terrazzamenti. E poi c'è il metodo dell'essiccazione che avviene lentamente al sole per preservare i terpeni che sono delle biomolecole che consentono di mantenere intatti i profumi, gli aromi, quelle sostanze benefiche che rendono unico il passito. Però tutto questo costa fatica e quindi ci sono i furbi che prendono le scorciatoie. Il nostro Emanuele Bellano.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Mentre filmiamo le serre da lontano, arrivano gli operai a stendere l'uva. Tirano giù dal camion le cassette di uva appena raccolta e la sistemano nelle serre, poi vanno via. Sulle cassette il nome della cantina che usa le serre: Donnafugata. Di proprietà di Antonio Rallo, presidente del Consorzio Sicilia Doc e tra i principali soci del Consorzio Pantelleria Doc, Donnafugata è una delle più importanti cantine della Sicilia, produce il passito di Pantelleria più apprezzato al mondo e anche il più costoso, il Ben Ryé. Prezzo per la bottiglia da 75 centilitri: 65 euro. Nel piazzale ci sono le stesse cassette che abbiamo visto nelle serre. L'assaggio del vino inizia con la descrizione proprio della particolarità della vinificazione.

### **GUIDA DONNAFUGATA CANTINA DI PANTELLERIA**

Innanzitutto, la vendemmia è tutta fatta a mano, quindi è un lavoro molto lungo e meticoloso. Quindi alla fine abbiamo, grazie all'appassimento dell'uva, 204 grammi di zucchero residuo su litro che è veramente tanto, è il 20 per cento quasi di residuo zuccherino, molto elevato e quindi possiamo poi mantenerlo 25 anni in bottiglia. E otteniamo questo color quasi ambrato, quasi un colore di un tramonto siciliano.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

L'agricoltura tradizionale è la chiave commerciale di Donnafugata.

### **GUIDA DONNAFUGATA CANTINA DI PANTELLERIA**

La prima parte di grappoli raccolti quindi che abbiamo raccolto in questi giorni è stata destinata all'appassimento perché stendiamo i grappoli al sole e tutto il mese lasciamo che evapori tutta l'acqua per ottenere poi il Ben Ryé che è il nostro passito.

### **EMANUELE BELLANO**

E se piove?

### **GUIDA DONNAFUGATA CANTINA DI PANTELLERIA**

Con l'uva passa? Allora se dovesse piovere ci mettiamo dei teli, sì, sì, sì.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Ma l'appassimento in serra non prevede nessun telo da stendere. Anche Antonio Rallo sulla pagina ufficiale di Donnafugata usa uno stenditoio tradizionale. Da nessuna parte Donnafugata fa riferimento alle serre, ma a pochi chilometri di distanza da quelle di Piana della Ghirlanda hanno costruito recentemente altre serre in un'area più isolata e più al riparo da occhi indiscreti.

### **EMANUELE BELLANO**

Buongiorno.

### **OPERAIO DONNAFUGATA SRL SOCIETÀ AGRICOLA**

Sono cose un po' delicate, prima di fare le foto o dei video è giusto chiamare.

### **EMANUELE BELLANO**

E questi qui che sono per appassire l'uva, state appassendo l'uva?

### **OPERAIO DONNAFUGATA SRL SOCIETÀ AGRICOLA**

Stiamo finendo l'appassimento dell'uva.

### **EMANUELE BELLANO**

Ok. Perché questa è tutta Donnafugata? Sia lì la struttura che qui le serre sono Donnafugata.

### **OPERAIO DONNAFUGATA SRL SOCIETÀ AGRICOLA**

Tutto

### **EMANUELE BELLANO**

Va beh, grazie allora.

### **OPERAIO DONNAFUGATA SRL SOCIETÀ AGRICOLA**

Prego

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

In totale tra Piana della Ghirlanda e quest'area che si chiama Piana Barone Donnafugata ha decine di serre dove appassisce lo zibibbo per il Ben Ryé. Ma cosa dice il disciplinare?

### **BENEDETTO RENDA - PRESIDENTE CONSORZIO DEI VINI DOC PANTELLERIA**

E il procedimento è questo: vediamo in giro, ci sono degli essiccatoi fatti in pietra e canne, canne per evitare che ci sia il contatto con la pietra.

Stinnituri, stinnituri.

### **EMANUELE BELLANO**

Questa essiccazione sullo stenditoio tradizionale, sullo "stinnituri", che effetto dà all'uva, cioè è peculiare quello che dà poi all'uva come proprietà, come caratteristiche?

### **BENEDETTO RENDA - PRESIDENTE CONSORZIO DEI VINI DOC PANTELLERIA**

Sì, dà tutto.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

E infatti il disciplinare parla chiaro: non prevede l'essiccazione in ambienti condizionati.

### **VINCENZO CAMPO - SINDACO DI PANTELLERIA (TP) 2018-2023**

I forni, per esempio, dove viene messa l'uva fresca dentro il forno e l'uva velocemente si porta all'appassimento. Poi le serre, secondo me è un ambiente condizionato a tutti gli effetti. È quasi un forno, perché in realtà in agosto, soprattutto con le temperature che arrivano i 40 gradi dentro la serra, secondo me se non raddoppia la temperatura, ci siamo quasi. Quindi, la domanda da porre al consorzio è: l'uva che viene appassita all'interno della serra è un'uva che rispetta il disciplinare?

### **EMANUELE BELLANO**

La serra è un ambiente condizionato però.

### **BENEDETTO RENDA - PRESIDENTE CONSORZIO DEI VINI DOC PANTELLERIA**

È sempre un ambiente, però naturale.

Nel senso, nel senso che viene arieggiata, viene credo aperta, chiusa, secondo gli orari del sole.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Basta vedere le serre per capire che in realtà non è così. L'ambiente è chiuso, non ci sono fori e la ventilazione è del tutto limitata. Il disciplinare dice: "È consentita la protezione delle uve da eventuali intemperie", cioè come avviene con gli stenditoi tradizionali, attraverso teli che vengono stesi quando piove e quando c'è umidità. La serra, invece, modifica l'ambiente interno, portando la temperatura anche a 60 gradi, come un forno.

### **EMANUELE BELLANO**

È in contraddizione col... col disciplinare questa cosa.

### **BENEDETTO RENDA - PRESIDENTE CONSORZIO DEI VINI DOC PANTELLERIA**

È un, un, un accelerare leggermente quello che è il processo di essiccazione.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

In realtà i tempi di essiccazione si dimezzano. L'uva appassisce prima e può essere sostituita con altra, aumentando la produzione. Si risparmia tempo e anche spazio.

**EMANUELE BELLANO**

Che differenza c'è tra un appassimento di questa maniera all'aperto e invece un appassimento in serra?

**PAOLO VIVIRITO - DIRETTORE CANTINA ABRAXAS**

Allora, cosa bellissima da fare sarebbe fartela assaggiare la differenza. Quindi prendere un'uva passa fatta al sole o un'uva passa fatta in serra che ha completamente due gusti diversi. Due gusti che poi, comunque, ti ritrovi differenti nel, nel, nel prodotto finale, che è il passito.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Come lui, anche questa viticoltrice produce passito essiccando le uve con uno stenditoio in pietra tradizionale. In gioventù ha studiato col famoso enologo Giacomo Tachis proprio le tecniche di appassimento al sole e in serra.

**KETTY D'ANCONA - TITOLARE CANTINA D'ANCONA**

La differenza è una, una, diciamo, una degradazione maggiore dei terpeni rispetto a...

**EMANUELE BELLANO**

Terpeni?

**KETTY D'ANCONA - TITOLARE CANTINA D'ANCONA**

I terpeni sono... da cui derivano le sostanze aromatiche perché vanno con le temperature. Quindi, più alta è la temperatura, maggiore è la degradazione di queste sostanze. E già a 60 gradi, ad esempio, c'è la degradazione.

**EMANUELE BELLANO**

Il Consorzio ha fatto qualcosa per cercare di eliminare questa contraddizione?

**KETTY D'ANCONA - TITOLARE CANTINA D'ANCONA**

Sinceramente, al momento no. Allora nel Consorzio ci sono sette aziende.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Ognuna di queste aziende ha un peso nelle decisioni del Consorzio in proporzione alla quantità di vino che produce o imbottiglia. Donnafugata e le cantine Pellegrino del Presidente Renda insieme hanno la maggioranza dei voti, per cui ogni decisione del Consorzio passa da loro.

**SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO**

Allora, Donnafugata ci scrive che l'uso delle serre è finalizzato alla protezione degli acini dalle intemperie, così come è previsto dal disciplinare. Ora questo è vero, però nel disciplinare c'è anche scritto che l'essiccazione deve avvenire in posti in non ambienti non condizionati e le serre, invece, lo sono indubbiamente. Ecco, sarebbe molto più trasparente scrivere chiaramente nel disciplinare che l'essiccazione degli acini dovrebbe avvenire sopra gli "stinnituri", cioè proprio il metodo tradizionale. Invece, furbescamente, nascondono l'utilizzo e il nome delle serre. Mentre la narrazione per promuovere il passito è proprio quello di promuovere il metodo tradizionale. Ma, insomma, è faticoso, l'abbiamo visto, è rischioso e poi gli agricoltori che praticano questo tipo di coltura sono veramente pochi e non sono neanche rappresentativi all'interno del Consorzio di Tutela dove invece, tra i soci più importanti, c'è proprio Donnafugata e il suo proprietario Antonio Rallo. Non solo lui, però, eh!

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Vino di zibibbo, paesaggi mozzafiato e natura incontaminata: Pantelleria è una delle poche isole al mondo a essere interamente protetta da un parco naturale, creato nel 2016 ma ancora in attesa che venga scritto il regolamento. Intanto, fino a quel giorno, valgono le regole della legge nazionale sui parchi.

### **EMANUELE BELLANO**

Cosa dicono le norme nazionali?

### **ANTONIO PARRINELLO – DIRETTORE PARCO NAZIONALE DI PANTELLERIA (TP) 2018-2021**

C'è il decreto istitutivo del Parco e dice articolo, comma uno, lettera f: "È vietato sull'intero territorio del parco, non distinguendo zona uno, zona due, zona tre, la realizzazione di opere di impianti tecnologici che alterano la morfologia del suolo e del paesaggio e gli equilibri ecologici". È evidente che una costruzione di una serra altera questo tipo di equilibri.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Le serre si vedono da tutto il versante orientale dell'isola perché occupano una superficie di oltre un ettaro di terra. La plastica di cui sono rivestite riflette la luce del sole e si nota a chilometri di distanza.

### **EMANUELE BELLANO**

Sono lecite come manufatti diciamo queste?

### **SONIA ANELLI - DIRETTRICE PARCO NAZIONALE DI PANTELLERIA (TP) 2021-2024**

Ma in realtà quelle non sono manufatti, sono temporanee quindi non si tratta di manufatti, manufatti intendiamo la parte così di, come si dice? In, in pietra piuttosto che in muratura.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

In realtà, le serre hanno una struttura portante in cemento con un massetto a terra di circa 30 centimetri in cui sono murate le assi d'acciaio. In quanto tali, stando al regolamento, dovrebbero almeno essere state autorizzate.

### **SONIA ANELLI - DIRETTRICE PARCO NAZIONALE DI PANTELLERIA (TP) 2021-2024**

Io rispondo da quando ci sono io, quindi dal 2021, io non ho rilasciato per ora nessuna autorizzazione di... di questo di questo tipo.

### **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Donnafugata dice di condividere i valori di sostenibilità e rispetto del paesaggio e per fare questo, fa iniziative pubbliche a Pantelleria con il Fai, il Fondo Ambiente Italiano. Ma sull'impatto ambientale delle sue serre ci scrive che sono state realizzate prima dell'istituzione del parco. In realtà, le foto satellitari mostrano altro: questa è una foto di contrada Barone del 2019, e questa una foto della stessa area del 2023. Come si vede, alcune di queste serre sono costruite ex novo, dopo aver tagliato alcuni alberi e aver steso una base di cemento. L'istituzione del parco è del 2016, quindi ben precedente a queste nuove opere.

### **EMANUELE BELLANO**

Passito di Pantelleria ce l'avete?

### **COMMESSO SUPERMERCATO**

Questo, sì.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Il prezzo di questo passito è di 8 euro per mezzo litro, circa un terzo rispetto a quelli visti finora.

**BENEDETTO RENDA - PRESIDENTE CONSORZIO DEI VINI DOC PANTELLERIA**

Il disciplinare prevede due categorie. Quindi la categoria del passito naturale e del liquoroso, sono due vini diversi.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Anche nel metodo di preparazione: nel passito liquoroso si può aggiungere alcool e le uve sono appassite in forno. Il passito naturale, invece, segue il metodo antico con lo stenditoio tradizionale e costa molto di più, ma la denominazione è la stessa: vino passito doc di Pantelleria, cambia solo l'aggiunta della parola liquoroso.

**KETTY D'ANCONA - TITOLARE CANTINA D'ANCONA**

Si genera confusione, quello sicuramente.

**EMANUELE BELLANO**

E quindi, magari, compra, che fa? Il rischio è che compra quello che costa meno.

**KETTY D'ANCONA - TITOLARE CANTINA D'ANCONA**

Eh, magari compra quello che costa meno perché il consumatore non capisce. Dice, ma come mai questo costa quattro e novantanove e quell'altro ventisette?

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Il passito liquoroso ha volumi di vendita più grandi del naturale, ma è prodotto solo da due aziende. E una è la Carlo Pellegrino, il cui presidente è anche il presidente del Consorzio Pantelleria doc: Benedetto Renda.

**EMANUELE BELLANO**

Questa cosa non rischia seriamente di creare una confusione nel consumatore?

**BENEDETTO RENDA - PRESIDENTE CONSORZIO DEI VINI DOC PANTELLERIA**

Non l'ha creata, ripeto, la dizione liquorosa è ben evidenziata.

**EMANUELE BELLANO**

In quanto lei presidente del Consorzio e presidente della Carlo Pellegrino, che è una delle... la principale probabilmente produttore di passito liquoroso, si potrebbe pensare che ha un interesse che rimangano diciamo assimilabili.

**BENEDETTO RENDA - PRESIDENTE CONSORZIO DEI VINI DOC PANTELLERIA**

Non è un problema che è nato ora, è un problema che è nato già vent'anni fa, trent'anni fa, ripeto, sono ben etichettate.

**EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Chi non è del mestiere o non ha visitato queste cantine difficilmente sa che esistono due passiti di Pantelleria completamente diversi. Così come può esserci confusione con un altro vino.

**EMANUELE BELLANO**

Posso chiedere che vini di Pantelleria ha?

## **COMMESSA ENOTECA**

Questa colonna è tutto Pantelleria.

## **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Tra i vini panteschi c'è il Lighea, un vino bianco prodotto da Donnafugata.

## **GUIDA DONNAFUGATA CANTINA DI PANTELLERIA**

Partiamo con la prima produzione che facciamo qui a Pantelleria.

## **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Il Lighea, dice Donnafugata, è un vino di zibibbo coltivato a Pantelleria. Anche sull'etichetta compare il riferimento all'Isola. Viti, c'è scritto, coltivate ad alberello pantesco, tecnica che esiste solo sull'isola. Ma il Lighea non è un Pantelleria Doc bensì un Sicilia Doc. Significa che può essere fatto anche con zibibbo coltivato fuori Pantelleria, per esempio a Trapani.

## **EMANUELE BELLANO**

In quanto non Pantelleria Doc non dovrebbe usare e non potrebbe usare i riferimenti all'isola di Pantelleria.

## **BENEDETTO RENDA - PRESIDENTE CONSORZIO DEI VINI DOC PANTELLERIA**

Non è una doc, quindi non rientra nel compito del Consorzio.

## **EMANUELE BELLANO**

Eh, ma il punto è questo, il Consorzio di Pantelleria, cioè lei, dovrebbe proteggere l'utilizzo della parola Pantelleria, dei riferimenti a Pantelleria, e all'alberello pantesco se viene usato al di fuori della Doc, o sbaglio?

## **BENEDETTO RENDA - PRESIDENTE CONSORZIO DEI VINI DOC PANTELLERIA**

Ma fino a quando lui non viene dichiarato come Doc non... non rientra nella competenza del consorzio, il Consorzio non può intervenire.

## **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Sbagliato, perché è esattamente il contrario. Si parla di consorzio di tutela perché deve controllare che il nome e i riferimenti alle aree geografiche non siano utilizzati da altri vini al di fuori della Doc. Perché dire che un vino è di Pantelleria, ma poter usare anche uve coltivate a Trapani, è un grande vantaggio per le aziende che lo fanno.

## **ANTONIO PARRINELLO - DIRETTORE PARCO NAZIONALE DI PANTELLERIA (TP) 2018-2021**

C'è questa, diciamo operazione che ormai va avanti da parecchi anni, che noi a Pantelleria abbiamo chiamato la Sicilianizzazione dello Zibibbo. Considerate che quando a Pantelleria c'erano più di 5000 ettari di Zibibbo, nell'isola maggiore praticamente non c'era Zibibbo. Oggi siamo a circa 2500 ettari, meno di 400 stanno sull'isola di Pantelleria e il resto è in provincia di Trapani.

## **EMANUELE BELLANO FUORICAMPO**

Il presidente Renda produce anche lui un vino che fa riferimento a Pantelleria, ma le cui uve di zibibbo in realtà sono coltivate a Trapani. Il Gibelé si chiama come Gibebe, la montagna simbolo dell'isola dei Dammusi.

## **BENEDETTO RENDA - PRESIDENTE CONSORZIO DEI VINI DOC PANTELLERIA**

È un IGT, non è un... non è una doc Pantelleria, non ha una sua etichetta, non ha la sua striscetta.

### **EMANUELE BELLANO**

Non è proprio quello il problema? Che dovrebbe essere un doc Pantelleria, per usare i riferimenti a Pantelleria.

### **BENEDETTO RENDA - PRESIDENTE CONSORZIO DEI VINI DOC PANTELLERIA**

Non sono uve di Pantelleria, sono uve IGT di Sicilia.

### **STUDIO SIGFRIDO RANUCCI**

Allora con un sorriso il presidente del Consorzio, Benedetto Renda, ci dice che il suo vino è un IGT Sicilia e quindi, in qualità di Presidente del Consorzio Pantelleria doc non può intervenire, ecco. Intanto, non è proprio così, potrebbe cominciare intanto ad intervenire come produttore del Gibelé, quindi di questo vino, togliendo dall'etichetta qualsiasi riferimento a Pantelleria. E poi, insomma, potrebbe anche, in realtà, intervenire come Presidente del Consorzio per tutelare il marchio di Pantelleria. Ma non crediamo che abbia intenzione di farlo visto che dovrebbe agire contro se stesso. Un altro che dovrebbe agire contro se stesso è anche l'altro socio importante, Donnafugata. Il proprietario Antonio Rallo produce a latere un altro vino, Lighea, che in etichetta evoca la coltivazione sull'albero pantesco. Solo che lui ci scrive che è, intanto, un siciliano doc, che le uve da cui viene prodotto il Lighea sono esclusivamente prodotte nell'isola di Pantelleria e il mosto viene trasferito nelle cantine a Marsala. Che cosa significa questo? Che in caso di occorrenza, essendo un Sicilia DOC, può attingere le uve zibibbo anche quelle fuori Pantelleria. Coltivate, per esempio, a Trapani. Però, insomma, il testo unico del vino che cosa dice? Che nell'etichetta non può essere ingenerata una confusione nel consumatore sull'individuazione dei prodotti. Ecco, insomma, chi controlla dovrebbe controllare se stesso. Ma gli conviene?