



Si è conclusa da poco più di un mese la vendemmia nei campi dell'IRVO. Vendemmia che porta il numero 26: tali sono infatti gli anni di attività per la Cantina sperimentale di microvinificazione "G. Dalmasso" dell'ente.

Realtà che ha sede a Marsala (Tp) e che porta avanti una serie di attività volte al miglioramento dei vini siciliani.

"E' una realtà che non solo funziona, e lo dimostrano i risultati raggiunti sino ad oggi, – commenta il direttore dell'IRVO, Vincenzo Cusumano – ma che rappresenta uno dei fulcri dell'attività dell'ente a servizio del mondo produttivo vitivinicolo siciliano".

Quest'anno, in particolare, il lavoro è stato focalizzato sulla valorizzazione delle varietà autoctone minori. Ventuno quelle che sono state oggetto di osservazioni in campo e di trasformazione sperimentale. Rucignola, Alzano, Prunesta, Cutrera, Zu' Matteo, Bracau, solo per fare qualche nome delle varietà utilizzate e che si trovano nel vigneto di "Verbumcaudo", all'interno della "Banca del germoplasma della vite siciliana", nata contestualmente ai programmi sviluppati dall'assessorato regionale all'Agricoltura.

L'obiettivo è produrre un Vino della Legalità, simbolo delle potenzialità di queste terre confiscate alla mafia.

Altre uve sono quelle provenienti da quota 1.200 m. slm in zona Nebrodi: è qui, a Ucria, che si

trova un altro vigneto sperimentale dell'IRVO e le sue uve di Catarratto sono state le ultime ad essere vendemmiate.

L'attività sperimentale di campo e di cantina dell'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio ha abbracciato contemporaneamente in questo periodo altre tematiche: dall'aggiornamento della piattaforma ampelografica regionale, con prove su varietà ottenute per incrocio, al recupero di varietà in via scomparsa, nello specifico il Moscato Cerletti; dal progetto Spumante dei Nebrodi (metodo classico) con microvinificazioni di uve Catarratto e Chardonnay, allo studio di modelli di gestione del vigneto con lo scopo di migliorare la qualità delle produzioni e ancora all'attività di assistenza tecnica con specifiche prove destinate ad alcune aziende vitivinicole del trapanese.

Non solo vendemmia ma, nella cantina sperimentale, si sono svolte anche attività formative, soprattutto di carattere pratico, rivolte agli studenti del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Palermo. Attività che continueranno anche durante le fasi di affinamento e di maturazione dei diversi vini prodotti.

Ad inizio del nuovo anno saranno poi organizzate degustazioni tecniche per trasferire al mondo produttivo i risultati delle diverse esperienze.