

di Manuela Zanni

Nel settore vitivinicolo l'attività di ricerca e sperimentazione non finisce mai di sorprendere. Se da una parte, infatti, si assiste alla sempre crescente voglia da parte di enologi e produttori di migliorare i vitigni autoctoni più rappresentativi della nostra isola, quali Grillo e Nero d'Avola, solo per citarne alcuni, dall'altra c'è una altrettanto fervida attività che conduce gli addetti ai lavori ad investire tempo ed energia nella ricerca di vitigni autoctoni minori e nella sperimentazione dei vini da essi provenienti.

I risultati? Davvero interessanti.

E' stato proprio in nome della ricerca e sperimentazione che presso la Cantina sperimentale "G. Dalmaso" a Marsala, in provincia di Trapani, dell'Istituto vini e oli di Sicilia, si sono tenute due giornate di degustazione volte a divulgare agli operatori di settore i risultati dei primi "esperimenti" effettuati in alcuni vigneti sperimentali dell'Irvo. Si tratta di un interessante progetto realizzato dall'Irvo su alcune particelle del fondo "Verbumcaudo", un vigneto sperimentale, nel territorio di Polizzi Generosa, nel cuore delle Madonie, in provincia di Palermo, confiscato alla mafia e assegnato al patrimonio della Regione Siciliana e intitolato a Placido Rizzotto, destinato a "Banca del germoplasma viticolo siciliano", dove sono state impiantate più di trenta varietà di vite minori o in via di scomparsa, recuperate dal Dipartimento Regionale dell'Agricoltura. Il vigneto è gestito con la collaborazione della Cooperativa "Lavoro e non solo" che effettua le operazioni colturali necessarie alle piante.

La degustazione ha riguardato nove vini, di cui tre bianchi e sei rossi, provenienti da diverse varietà di vitigni autoctoni recuperati e oggetto di sperimentazione da parte dell'Irvo. Quasi tutti i vini degustati hanno evidenziato una piacevolezza al naso accompagnata da una buona godibilità del sorso facendo ipotizzare che in futuro le aziende potranno ampliare la loro offerta di vini provenienti da vitigni autoctoni siciliani.

In particolare tra i bianchi si sono distinti il Nave e l'Alzano. Mentre Anonima, Bracau, Prunesta, Racinedda tra i rossi. Sono stati, inoltre, degustati due vini rossi, dei quali il primo proveniente dal Merlese, un vitigno ottenuto dall'incrocio fra Sangiovese e Merlot e il secondo, l'Ervi, ottenuto dall'incrocio di Barbera e Croatina, che hanno entrambi evidenziato una spiccata personalità, una struttura e corpo eccellenti e una estrema persistenza ed eleganza al palato, facendoli diventare i preferiti dai presenti alla degustazione e su cui puntare le maggiori aspettative. La degustazione è stata guidata dal dirigente dell'Irvo Antonio Sparacio coadiuvato dagli enologi Salvatore Sparla e Giacomo Alberto Manzo che hanno illustrato le caratteristiche organolettiche di ciascun vino ipotizzandone rosee prospettive future. E a giudicare i primi risultati ottenuti non possiamo che essere concordi.

“Si tratta di minivinificazioni fatte lo scorso anno – dice Vincenzo Cusumano, direttore dell'Irvo – Un'attività sperimentale che si sta concludendo a Marsala e che sta dando risultati importanti ed interessanti. Obiettivo è che questi vitigni possano interessare i produttori siciliani che, magari, in seguito, ne faranno blend destinati alla vendita”