

STUDIO SULLE POTENZIALITA' ENOLOGICHE DEL CORINTO NERO COLTIVATO ALLE ISOLE EOLIE

V. Melia, F. Capraro, A. Sparacio.

Istituto Regionale della Vite e del Vino

Via Libertà 66, Palermo – Italia

e-mail: v.melia@vitevino.it

e-mail: f.capraro@vitevino.it

e-mail: a.sparacio@vitevino.it

RIASSUNTO

L'origine della varietà Corinto nero si rispecchia nel suo nome infatti, come affermava Roy-Chèvrier nel libro "Ampélographie Générale" del Viala(1903) la provenienza è di certo dalla Grecia e l'unico dubbio è se dalla città di Corinto o da quella di Naxos.

L'introduzione del Corinto nero nelle Eolie, con molta probabilità, si deve ai Greci di Cnido che nel 588-577 a.C. colonizzarono l'arcipelago delle Lipari.

In passato le uve di Corinto nero, presenti soprattutto a Lipari, Stromboli e Salina, erano destinate quasi per intero all'essiccazione per la produzione di uva passa, detta "Passolina".

Parte delle uve di Corinto nero sono destinate alla vinificazione, per fare il noto vino Malvasia delle Lipari. L'Istituto ha inteso avviare uno studio mirato alla valorizzazione del Corinto nero, approfondendo alcuni aspetti agronomici ed enologici per un uso diverso da quello attuale. Sono state eseguite vinificazioni di tre vendemmie(2003-2005) con idonei protocolli e, i primi lusinghieri risultati, ci inducono a proseguire lo studio per comprendere meglio le qualità del vitigno.

RESUME

L'origine de la variété Corinthe noir est inscrite dans son nom. En effet, comme l'affirmait Roy-Chevrier dans son livre *Ampélographie Générale* du Viala(1903) la provenance est certainement grecque, le seul doute étant de savoir si elle provient de Corinthe ou de Naxos. Très probablement, on doit l'introduction du Corinthe noir dans les Iles Éoliennes aux Grecs de Cnide qui, en 588-577 avant J.-C., colonisèrent l'archipel de Lipari.

Autrefois, les raisins de Corinthe noir, présents surtout à Lipari, Stromboli et Salina, étaient presque tous destinés à la dessiccation pour la production de raisins secs, dits « Passolina ».

Une partie des raisins de Corinthe noir sont destinée à la vinification, en particulier pour la réalisation du fameux vin Malvasia de Lipari. L'actuel cahier des charges de production de la DOC Malvasia de Lipari prévoit l'emploi de 5 à 8% maximum de raisin Corinthe noir. L'Institut a décidé de lancer une étude visant à valoriser le Corinthe noir, approfondissant certains aspects agronomiques et œnologiques en vue d'une utilisation différente de l'utilisation actuelle. Ont été effectuées des vinifications de trois vendanges (2003-2005) avec des méthodes appropriées. Les premiers résultats flatteurs nous incitent à poursuivre l'étude afin de mieux comprendre les qualités du vignoble.

INTRODUZIONE

Il vitigno Corinto nero si presume sia stato importato in Sicilia dai coloni greci nel VI secolo a.C.. Risalgono al 1400 a.C. i vinaccioli di vite rinvenuti nel villaggio di Portella di Salina, segno evidente della presenza viticola nell'arcipelago eoliano.

Il Cupani(1696) nel *Phanphyton Siculum* ed in *Horthus Catholicus*, descrive tre varietà di Corinto, dette volgarmente Tuccarinu, Tuccarineddu o Niuriddruzzo e Tuccarino cu cocci.

Lo Spallanzani, nel libro *Destinazione Eolie*(1788), riporta che l'uva di Corinto detta la " Passolina " viene coltivata a Lipari, Stromboli e Salina ma non ad Alicudi e Filicudi.

Il Sollazzi(1883) cita il Corinto nero e Roy-Chevrier(1903) nell'*Ampélographie Générale* del Viala, afferma che il vitigno è certamente di origine Greca con l'unico dubbio se dalla città di Corinto o quella di Naxos. Recentemente anche il Pastena (1972) cita il Corinto nero.

All'inizio del 1900, Lipari produceva 600-700 quintali di uva passa, Stromboli 150-200 e Salina 70-80, ed utilizzavano quasi esclusivamente il Corinto nero. Una quota consistente di tale prodotto veniva vinificata.

Attualmente la varietà Corinto nero, nelle isole Eolie, è utilizzata esclusivamente per la produzione del vino DOC Malvasia delle Lipari nell'uvaggio dal 5 a massimo 8%.

Nel mondo esistono tre varietà di Corinto, distinte per il colore dell'acino in Corinto Bianco, Nero e Rosa; la superficie mondiale a Corinto nero è di circa 50.000 ettari(Fregoni, 1998); 21.500 ettari (Del Zan, 2004) sono quelli investiti a Corinto in Grecia, dove peraltro l'uva è destinata in larga misura a produrre uva passa e nel Peloponneso occidentale si usa solo Corinto nero. In Calabria e nelle Eolie, il Corinto nero è presente in vigneti non specializzati frammisto ad altre varietà e su pochi ettari.

La varietà ha moltissimi sinonimi: Korinthiaki, Mavri Stafida, Stafidampelos in Grecia; Corinthe noir in Francia; Black Corinth, Currant, Zante Currant in Australia; Corinto nero in Italia.

MATERIALI E METODI

Ampelografia e note agronomiche

Il Corinto nero ha una vigoria medio- scarsa, buona produttività; produce con regolarità dal 4° - 5° nodo; ha in media 1,1- 2 infiorescenze per germoglio e presenta scarsa o nulla fertilità delle femminelle. La foglia adulta è di grandezza media (Fig.1), di forma pentagonale, trilobata, con seno peziolare a V aperto; pagina superiore lanuginosa di colore verde scuro ed inferiore di colore verde chiaro, lanuginosa lungo le nervature. Il grappolo(Fig.2), con peduncolo visibile, ha grandezza media, con una o due ali corte, è di forma allungata, conica; l'acino(Fig.3) è piccolo, sferoidale, di colore violetto-blu, buccia pruinosa, ombelico persistente, succo incolore; l'acino è apireno per partenocarpia ma, sono presenti anche acini con semi (in genere 1), che risultano essere più grossi, talora con un diametro fino a 17 millimetri.

Parte sperimentale

L'Istituto ha individuato a Lipari un vigneto(Tab.1) con un elevato numero di piante di Corinto nero e per tre anni consecutivi, dal 2003 al 2005, ha svolto rilievi agronomici(fenologia, dati produttivi, cinetiche di maturazione) ed a vinificazioni monovarietalì presso la Cantina Sperimentale G. Dalmasso. Dal punto di vista della fenologia il vitigno, nell'ambiente di prova, ha mostrato un germogliamento tardivo ed una maturazione medio-tardiva; questo comportamento deve mettersi in relazione al fatto che il vigneto trovasi a circa 200 metri di altezza, all'interno di un cono vulcanico collassato dove si registrano temperature più basse rispetto ad altre località della stessa Lipari.

Per le vinificazioni, è stato messo a punto un idoneo protocollo(Tab.2); i vini ottenuti sono stati oggetto delle determinazioni analitiche finalizzate a definire le caratteristiche varietali e sono stati degustati, in momenti diversi, da un gruppo di assaggio formato da esperti, per definirne i caratteri organolettici.

RISULTATI E DISCUSSIONI

Nel triennio di osservazioni, la produttività del vigneto è risultata alquanto contenuta (Tab.3), con rese unitarie a pianta di poco superiore al chilogrammo; occorre dire peraltro che il vigneto ha un'età elevata (40 anni) e che molte viti sono franche di piede (ottenute per propaggine) ed hanno una scarsa vigoria. Il peso medio del grappolo è compreso tra 120 e 170 grammi mentre quello dell'acino varia da 0,57 a 1,01 grammi. La fertilità reale media dei tre anni, è inferiore all'unità (da 0,64 a 0,74) pertanto, il numero dei grappoli a pianta, è stato sempre inferiore a nove. Il Corinto nero ha una data media di maturazione, nella prima quindicina di settembre ma, nell'ambiente in cui trovasi il vigneto e per le cause già prima evidenziate, si verifica tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre. Le cinetiche di maturazione della cv. (Grafici 1,2,3), evidenziano un rapido accumulo degli zuccheri durante la prima fase mentre in prossimità della fase di piena maturità, il processo è molto lento. Il corredo acidico mostra una graduale degradazione anche nelle fasi finali della maturazione e tale comportamento differenzia il Corinto nero da tante altre varietà rosse coltivate in Sicilia, per le quali si assiste invece, ad una più marcata e forte degradazione. Anche il valore del pH, non presenta grosse variazioni nel corso della sua evoluzione (Grafici 4,5,6).

I valori analitici dei mosti in vendemmia, mostrano che la cv. raggiunge buone gradazioni zuccherine, acidità totali un po' superiori alla media ed un pH inferiore a 3,5.

In merito ai valori enochimici dei vini (Tab.4), si evidenzia la bassa intensità di colore dell'anno 2003 mentre la tonalità alta, sta a significare note aranciate, fatto questo legato anche al pH che è più alto. La gradazione alcolica più elevata del 2004, insieme all'acidità più sostenuta, è indice di un iniziale processo di disidratazione. Il 2005 dimostra una maggiore complessità nei valori, indice di un vino più robusto e ricco, con Polifenoli oltre i 2500 mg/L Antociani elevati, tenori di estratto oltre la media, pH più basso con acidità alta; tali numeri evidenziano un buon equilibrio nei componenti dell'acino durante la maturazione.

I vini (Grafico 7), presentano un profumo gradevole, particolarmente fruttato; prevalgono i sentori di frutti rossi ma hanno anche una piacevole nota erbacea; hanno colore rosso rubino con riflessi violacei e non sono molto strutturati ma mantengono un'acidità di buon livello che li rende molto freschi al palato. Sono dei vini che si prestano per essere consumati giovani.

CONCLUSIONI

Questo primo contributo alla conoscenza delle potenzialità enologiche del vitigno, evidenzia che è possibile produrre vini rossi monovarietalì con una certa personalità e che esprimono un forte legame con il territorio. Si può immaginare un uso diverso dall'attuale (produzione vino DOC Malvasia delle Lipari), mirato all'ampliamento delle tipologie di vini che le Eolie possono esprimere. In tale ottica occorre tener presente che oggi, non essendoci impianti specializzati di Corinto nero, risulta difficile pensare ad una produzione enologica nel breve periodo ma, visto i primi incoraggianti risultati, è auspicabile che i produttori orientino le loro scelte future pensando ad un uso alternativo non fosse altro che per la esclusività del vitigno tradizionalmente legato ad un territorio ricco di storia e cultura non solo vitivinicola.

BIBLIOGRAFIA

1. CALO' A., COSTACURTA A., SCIENZA A. (2001). *Vitigni d'Italia*. Calderini Edagricole, Bologna.
2. DEL ZAN F., FAILLA O., SCIENZA A. (2004). *La vite e l'uomo*. Ersu Gorizia.
3. LONGO A. (1941). *Le uve passe o secche*. R.E.D.A. Roma.
4. MARTINELLI M.C. (2005). *Il villaggio dell'età del Bronzo medio di Portella di Salina nelle Isole Eolie*. Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Firenze.
5. PASTENA B. (1993). *La Malvasia delle Lipari ed i suoi vini*. Sviluppo Agricolo. Anno XXVII, (3): 17-31.

6. SAIJA M..CERVELLERA.(1997).*Mercanti di mare*. La Graphica Editoriale , Messina.
7. SCIENZA A.(2006).*Atlante dei vini passiti italiani*. Edizioni Gribaudo, Cuneo.
8. SPALLANZANI L.(1788).*Destinazione Eolie*. Edizioni Centro Studi Eoliani 1993.
9. VIALA P., VERMOREL V.(1903). *Ampélographie. Corinthes (IV)*:287-300. Masson et C.ie éditeurs, Paris.



Foto 1



Foto 2



Foto 3

Tabella 1 Caratteristiche del vigneto
Ubicazione: isola di Lipari (ME)
Altitudine: m. 200 slm
Terreno: di origine vulcanico
Giacitura: pianeggiante, all'interno di una caldera vulcanica collassata
Anno d'impianto: 1968
Forma di allevamento: Controspalliera
Sistema di potatura: cordone speronato
Sesto d'impianto: 1,50 x 1,00
Densità: 6.600 piante/ha

Tabella 2 PROTOCOLLO DI VINIFICAZIONE

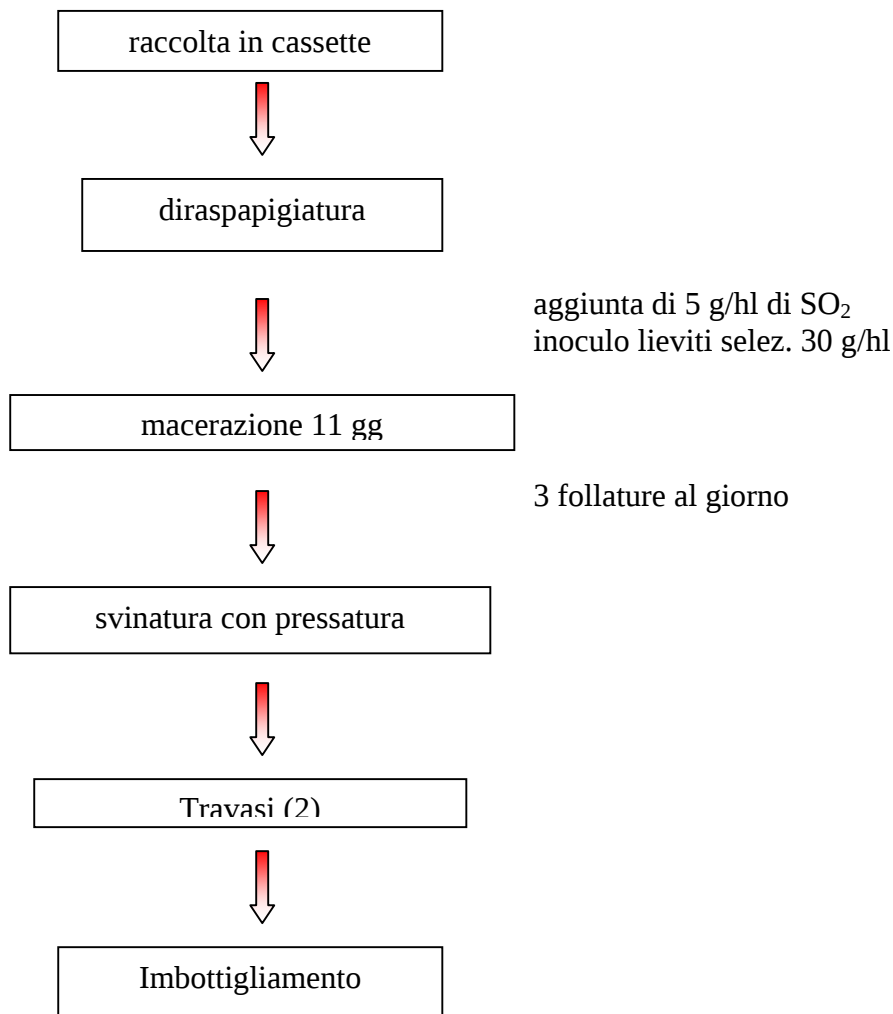


TABELLA 3 DATI PRODUTTIVI UVA CORINTO NERO

ANNO	PROD./VITE (Kg)	PESO GRAPPOLO (g)	PESO ACINO (g)	GEMME/ VITE (numero)	GRAPPOLI /CEPPO	FERTILITA' REALE	VENDEMMIA	BABO	pH	Ac. Tot.
2003	1,05	137	1,01	12	7,7	0,64	27-set	20,30	3,22	6,7
2004	1,2	170	0,7	12	7,1	0,59	07-ott	21,4	3,46	7,8
2005	1,07	120	0,47	12	8,9	0,74	07-ott	21,3	3,23	6,5

TABELLA 4 CARATTERI ENOCHIMICI VINO CORINTO NERO

ANNO	ALCOOL	pH	Ac. Tot.	Ac. Mal.	Ac. Vol.	Est. Netto	Polif. Tot.	Flavonoidi	Antociani	Int. Color.	Tonalità
	% Vol.		g/L	g/L	g/L	g/L	mg/L	mg/L	mg/L		
2003	13,81	3,59	5,4	1,1	0,43	28,4	2273	1148	184	6,62	0,638
2004	14,74	3,52	8	0,91	0,46	30,2	2580	1969	265	11,27	0,479
2005	14,5	3,4	7	1,06	0,3	32,8	2650	2150	374	13,58	0,441

Grafico n°1 - Cinetiche di maturazione anno 2003

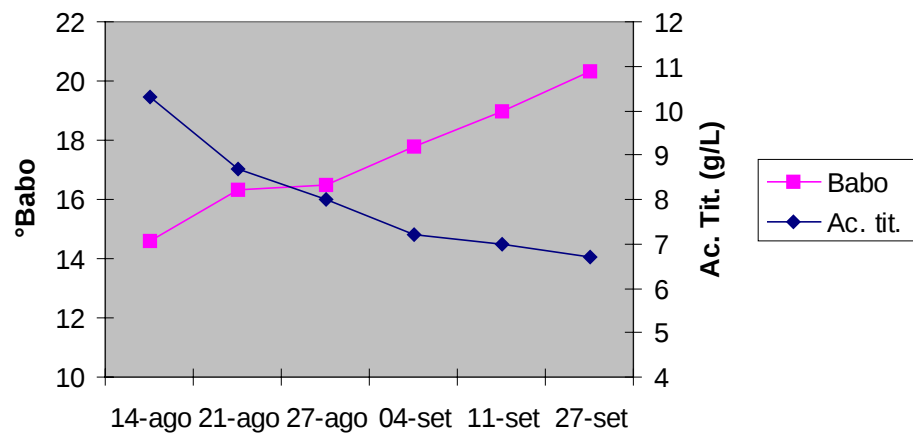


Grafico n°2 - Cinetiche di maturazione anno 2004

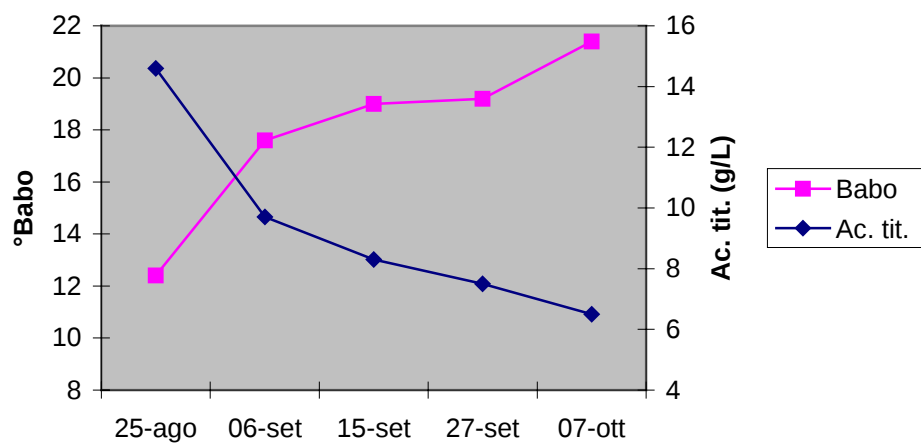


Grafico n°3 - Cinetiche di maturazione anno 2005

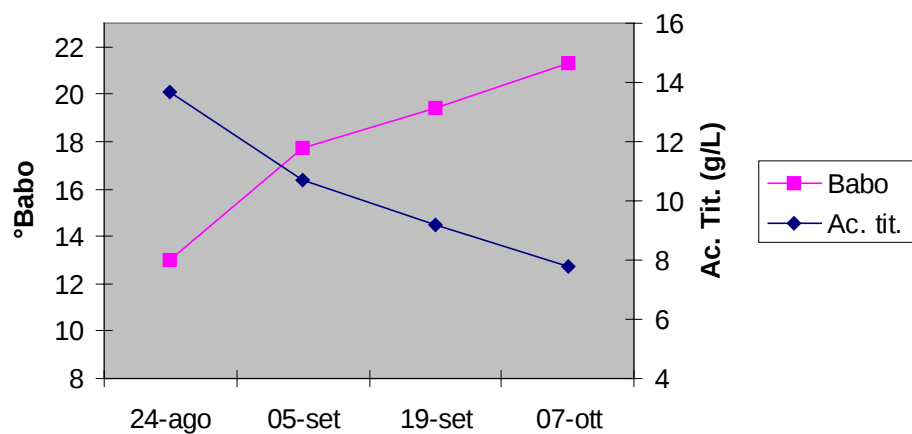


Grafico n°4 - Variazioni del pH durante la maturazione (anno 2003)

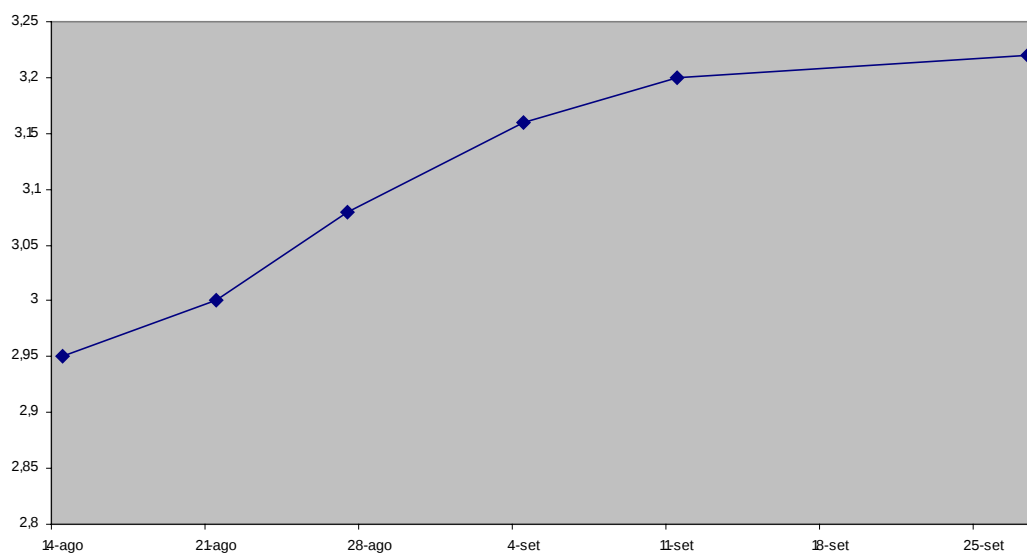


Grafico n°5 - Variazioni del pH durante la maturazione anno 2004

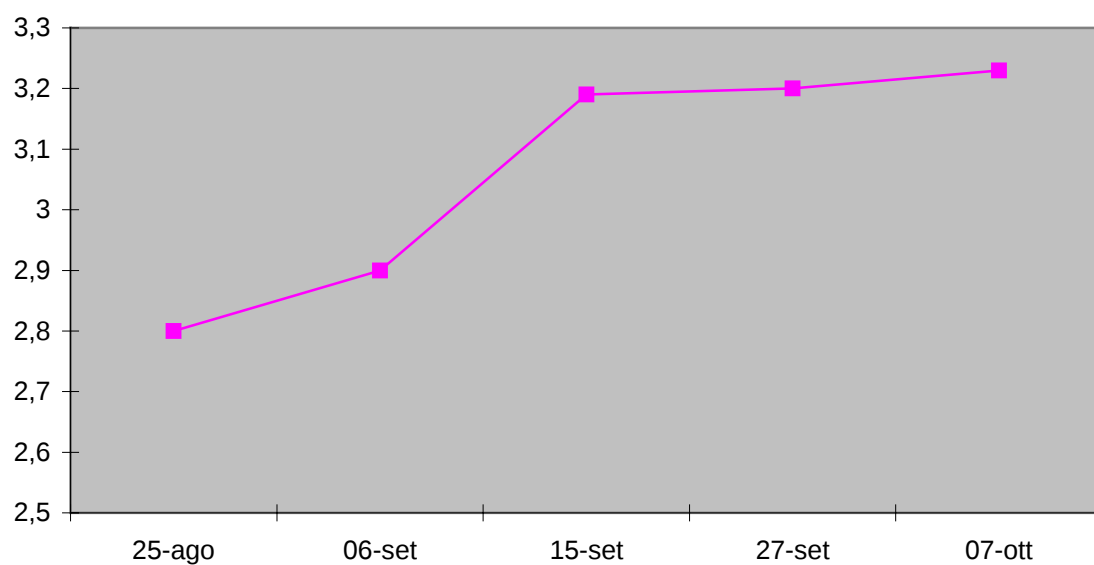


Grafico n°6 - Variazioni del pH durante la maturazione (anno 2005)

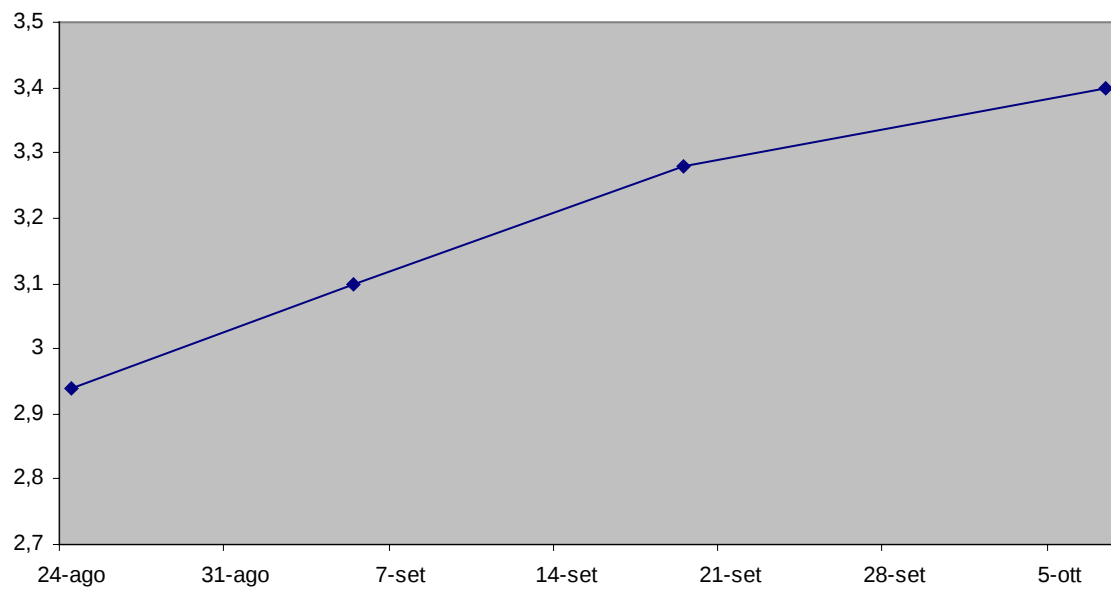


Grafico n° 7 - Profilo organolettico dei vini

