ESPERIENZE SULLA COLTIVAZIONE E VINIFICAZIONE DEL VERMENTINO IN SICILIA

Leo Prinzivalli, Antonio Sparacio, Vincenzo Melia

Istituto Regionale della Vite e del Vino – Area Tecnico Scientifica, Via Libertà 66, 90143 Palermo
irvv@vitevino.it

Origine

Sull'origine del Vermentino vi sono diverse ipotesi: secondo alcuni l'origine sarebbe dall'Anatolia, da dove sarebbe partito per raggiungere la Turchia e quindi la Grecia e le isole dell'Egeo.

I greci l'avrebbero diffuso successivamente in Francia, da dove per opera dei liguri si sarebbe spostato in Corsica e Sardegna.

Secondo altri l'origine più probabile sarebbe la Spagna, dove intorno al XIV^ sec. sarebbe approdato in Corsica e quindi in Sardegna, Toscana e Liguria.

Riesce perciò difficile stabilire con precisione la culla d'origine del Fermentino, è chiaro però il legame con il bacino del mediterraneo, se non altro per l'adattabilità che mostra alle condizioni climatiche e la grande personalità gusto-olfattiva che riesce ad esprimere in questi areali.

Diffusione in Sicilia.

Il Vermentino approda in Sicilia nel 1990, quando L'Istituto Regionale della Vite e del Vino, su esplicita richiesta dei consorzi Covag e Kronion che riuniva buona parte dei produttori della provincia di Agrigento, intraprende un progetto di ricerca vitivinicolo specifico per quella provincia.

La sperimentazione prevedeva l'impianto di 8 vigneti sperimentali, dal livello del mare fino ad 850 m. di altitudine, dove sottoporre ad osservazione diverse varietà: autoctone, alloctone nazionali ed internazionali.

Fra queste il Vermentino è stato uno di quelli maggiormente preso in considerazione; infatti era presente in 5 degli 8 vigneti sperimentali oggetto dello studio ed in condizioni morfo-pedologiche più svariate, dai terreni sciolti presenti nelle zone litoranee, ai terreni argillosi con buona componente organica delle zone ad altitudine più elevata, ai terreni con forte presenza calcarea, ecc. In queste condizioni è stato possibile verificare le attitudini agronomiche nelle diverse situazioni e, con le successive prove di microvinificazione che sono state effettuate presso la cantina sperimentale dell' IRVV, sono state verificate anche le sue potenzialità enologiche.

Dopo diversi anni di sperimentazione è stato possibile tracciare un quadro sulle potenzialità viticolo-enologiche di questo vitigno.

Risultati

Di seguito si riportano le caratteristiche e i dati dei campi sperimentali dove è stato impiantato il Vermentino, inoltre sono riportati le medie dei principali caratteri enochimici e i profili sensoriali dei vini ottenuti.

Campo: Capparrina (Menfi –AG)

Altitudine: livello del mare

Sesto d'impianto: 2,40 x 1,00

Forma di allevamento: controspalliera

Sistema di potatura: guyot semplice

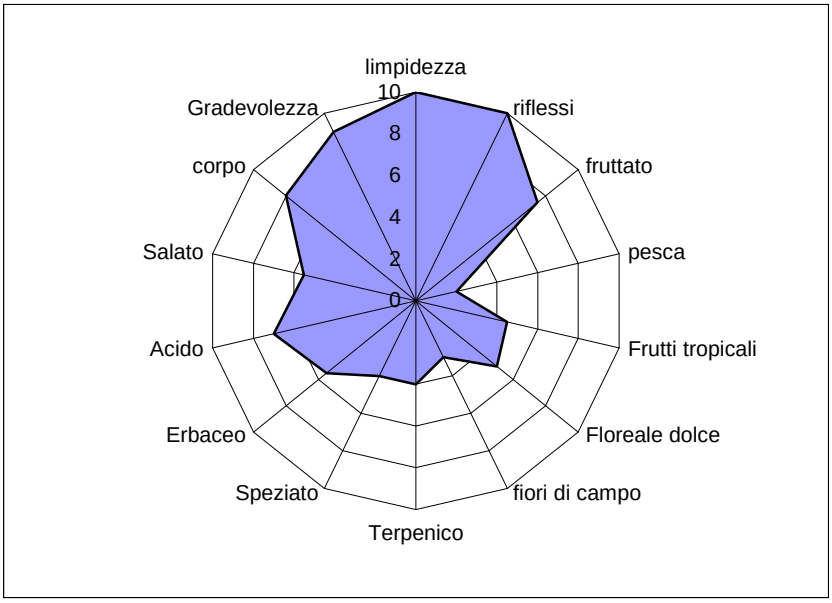
Produzione per pianta: Kg. 1,8

Terreno: terreno salso

Epoca di vendemmia: 1 settembre

Dati del mosto alla vendemmia: Babo 19,90; ac. tot. 6,00 g/lt; pH 3,55.

dati analitici del vino				
Vermentino Capparrina				
alcool %vol.	ac. Tot. g/l	pH	estr. netto g/l	PFT mg/l
13,6	5,3	3,62	20,6	98



Campo: Stoccatelo (Menfi –AG)

Altitudine: 200 mt. s.l.m.

Sesto d'impianto: 2,40 x 1,00

Forma di allevamento: controspalliera

Sistema di potatura: guyot

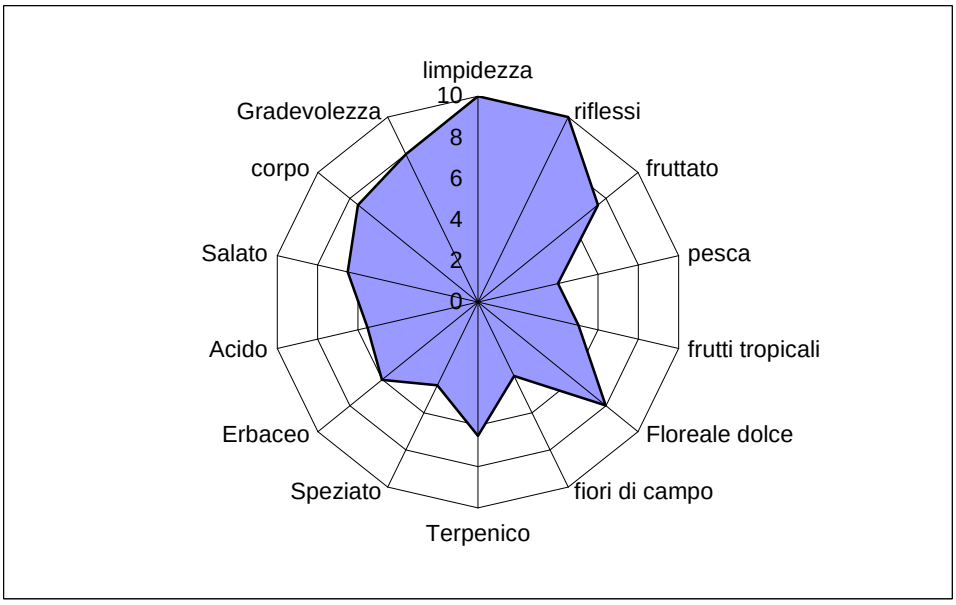
Produzione per pianta: Kg 2,65

Terreno: terreno medio calcareo

Epoca di vendemmia: 18 settembre

Dati del mosto alla vendemmia: Babo 20,60; ac. tot. 6,80 g/lt; pH 3,44.

dati analitici del vino				
Vermentino Stoccatello				
Alcool % vol	ac. Tot. g/l.	pH	estr. netto g/lt	PFT mg/l
13,40	5,7	3,41	19,2	96



Campo: Rocca Grande (S. Margherita Belice – AG)

Altitudine: 350 mt. s.l.m.

Sesto d'impianto: 2,40 x 1,00

Forma di allevamento: controspalliera

Sistema di potatura: guyot

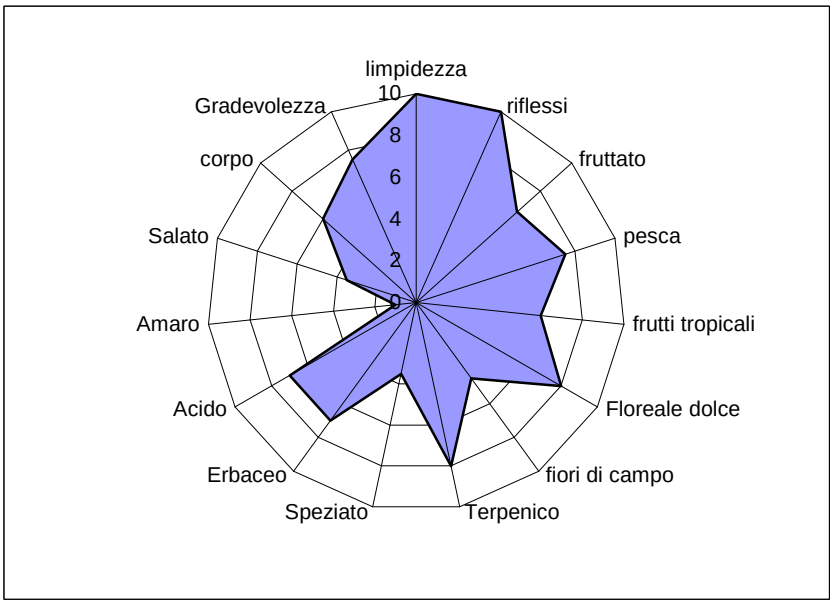
Produzione per pianta: Kg. 2,97

Terreno: argilloso

Epoca di vendemmia: 21 settembre

Dati del mosto alla vendemmia: Babo 18,60; ac. tot. 7,60 g/lt; pH 3,19.

dati analitici del vino				
Vermentino Rocca grande				
alcool % vol	ac. Tot. g/l	pH	estr. netto g/l	PFT mg/l
12,2	6,8	3,34	17,2	88



Campo: Donna (Ribera – AG)

Altitudine: 350 mt. s.l.m.

Sesto d'impianto: 2,40 x 1,20

Forma di allevamento: controspalliera

Sistema di potatura: guyot

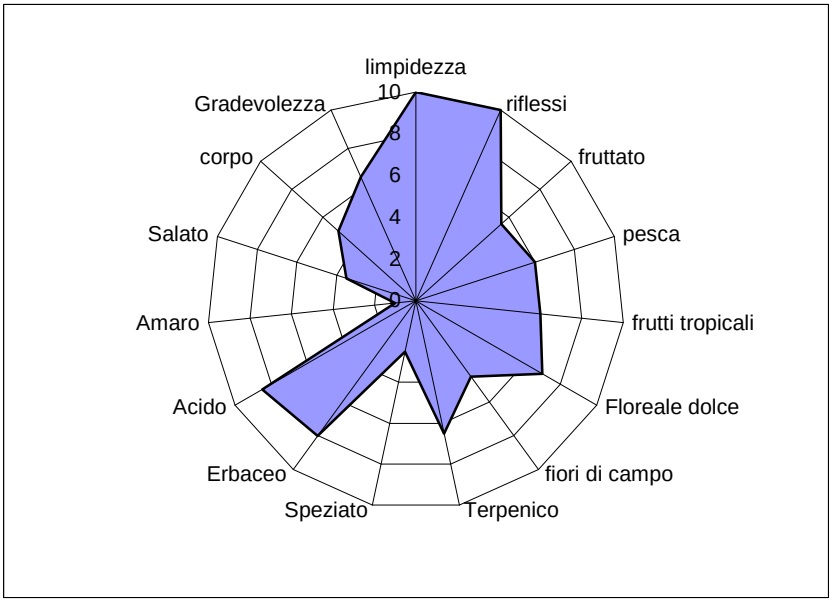
Produzione per pianta: Kg. 2,78

Terreno: calcareo

Epoca di vendemmia: 30 settembre

Dati del mosto alla vendemmia: Babo 17,60; ac. tot. 7,90 g/lt; 3,18.

dati analitici del vino				
Vermentino Donna				
alcool %vol	ac. Tot. g/l	pH	estr. netto g/l	PFT mg/l
11,9	7,3	3,19	16,9	90



Campo: Piconello (Cattolica Eraclea - AG)

Altitudine: 100 mt. s.l.m.

Sesto d'impianto: 2,40 x 1,00

Produzione per pianta: Kg. 2,58

Forma di allevamento: controspalliera

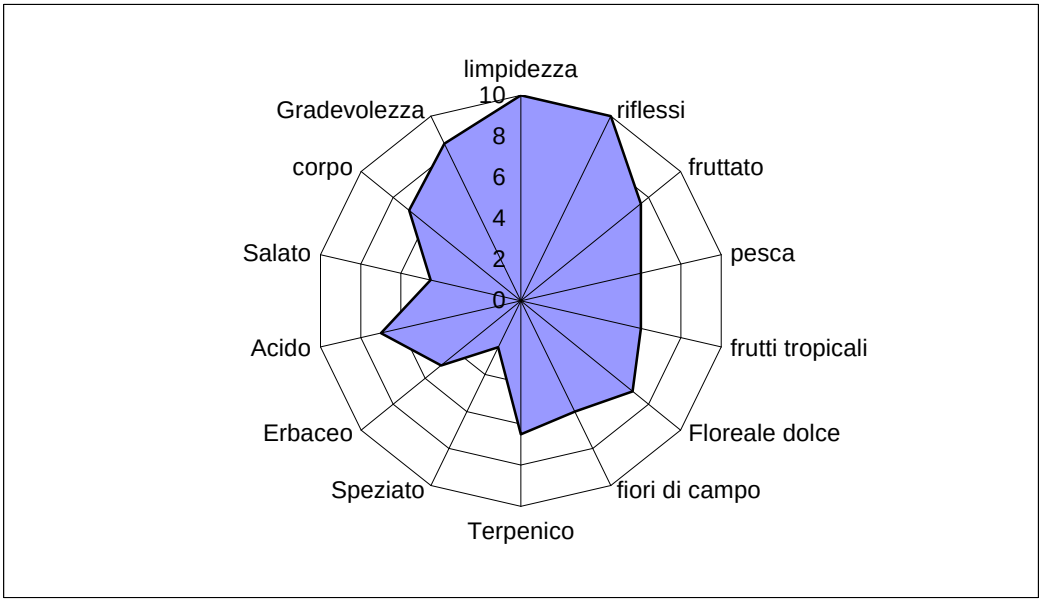
Sistema di potatura: guyot

Terreno: mediamente calcareo

Epoca di vendemmia: 13 settembre

Dati del mosto alla vendemmia: Babo 20,60; ac. tot. 6,80 g/lt; pH 3,28.

dati analitici del vino				
Vermentino Piconello				
alcool %vol	ac. Tot. g/l	pH	estr. netto g/l	PFT mg/l
13,8	6,1	3,52	20,2	104



Campo: Roano (Monreale – PA)

Altitudine: 300 mt. s.l.m.

Sesto d'impianto: 2,40 x 1,00

Produzione per pianta: Kg. 2,8

Forma di allevamento: controspalliera

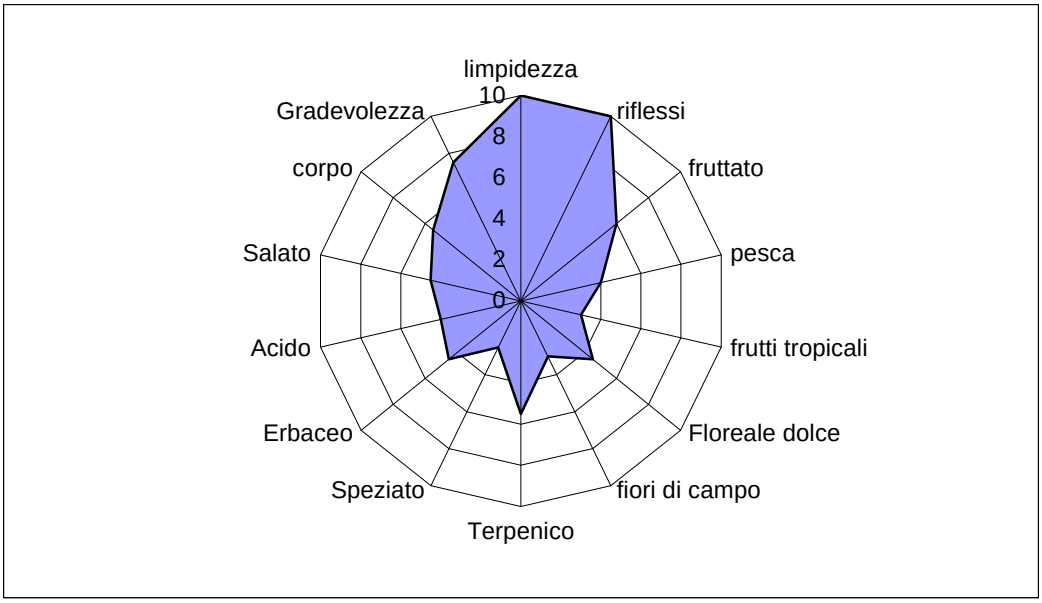
Sistema di potatura: cordone speronato

Terreno: medio impasto tendente all'argilloso

Epoca di vendemmia: 30 settembre

Dati del mosto alla vendemmia: Babo 18,2; ac. tot. 5,40 g/lt; pH 3,38.

dati analitici del vino				
Vermentino Roano				
alcool % vol	ac. Tot. g/l	pH	estr. netto g/l	PFT mg/l
12,74	4,07	3,43	18,03	95



Caratteri agronomici.

Resistenza alle principali ampelopatie: buona. E' da ritenersi simile alle varietà autoctone.

Epoca di maturazione: nelle zone fino a 250 mt s.l.m. , tra la 1^ e la 2^ decade di settembre; ad altitudini superiori 3^ decade di settembre. Nei terreni profondi e freschi ed in annate piovose, ha mostrato qualche difficoltà a raggiungere la maturazione commerciale.

Produzione per pianta: generalmente sui 2-3 Kg/ceppo. Dalle prove di confronto sulle modalità di potatura che sono state condotte negli anni, si è visto che il Vermentino risulta abbastanza produttivo con la potatura a guyot, mentre con quella a cordone speronato ha una potenziale produttivo più limitato dato che la fertilità delle gemme basali, almeno nei nostri ambienti, è molto bassa; il cordone speronato ha però permesso alla pianta di produrre grappoli leggermente più grandi e con acini più grossi.

Caratteri enologici: In generale, le prove sperimentali hanno fornito risultati molto interessanti. I vini, ottenuti applicando la tecnologia usuale, evidenziano una personalità propria e rivelano caratteri gusto-olfattivi tipici dei vitigni a bacca bianca mediterranei: buona intensità aromatica con note fruttate e floreali, equilibrati al gusto e con gradevoli note minerali.

Queste caratteristiche hanno consentito di utilizzarlo in bland con vini ottenuti da cultivars autoctone. In generale la compatibilità è risultata ottima soprattutto con certe varietà quali ad es. Grillo, Inzolia, Catarratto, Grecanico. Nelle varie prove di assemblaggio si è visto che, a seconda della zona di provenienza, riesce a conferire caratteri organolettici complementari spesso sotto il profilo aromatico ma talvolta anche dal punto di vista della struttura.

Nel corso delle esperienze condotte in Sicilia, sono state effettuate, inoltre, prove sperimentali applicando protocolli che prevedevano la fermentazione in barrique in confronto con l'utilizzazione dei chips; anche in queste condizioni i risultati sono soddisfacenti. Bisogna però evidenziare che l'uso della barrique, dal punto di vista

aromatico trasmette, a volte, note vanigliate eccessive che prevaricano il naturale patrimonio aromatico della varietà, mentre l'impiego dei chips, a basse quantità nel corso della fermentazione, riesce a dare spessore al vino senza nascondere le naturali note fruttate.

Si sono applicati, ancora, protocolli sperimentali che hanno previsto la disidratazione delle uve effettuando una surmaturazione su pianta in confronto con la deumidificazione in camera termoigrocondizionata, allo scopo di ottenere delle tipologie di vino dolce da dessert; i risultati di queste prove sono ancora oggetto di studio.

Sui vini ottenuti da quest'ultima sperimentazione sono state effettuate, in collaborazione con la Prof.ssa Antonella Verzera del dipartimento di Chimica organica e biologica dell'Università di Messina, analisi qualitative e quantitative dei composti volatili responsabili dell'aroma.

Nella frazione volatile sono stati identificati 32 componenti appartenenti a diverse classi di sostanze tra cui esteri, alcoli, acidi e terpeni. Tra gli esteri i composti principali sono l'ottanoato di etile (fruttato, di vino) ed il decanoato di etile (uva); tra gli alcoli il β-feniletil alcol (dolce, floreale). I vini presentano un elevato contenuto di esteri, responsabili di note fruttate tipiche dei vini bianchi. Interessante è, inoltre, il contenuto in terpeni, quali monoterpeni e sesquiterpeni idrocarburici ed ossigenati, e di β-feniletil alcol, responsabili di note floreali.

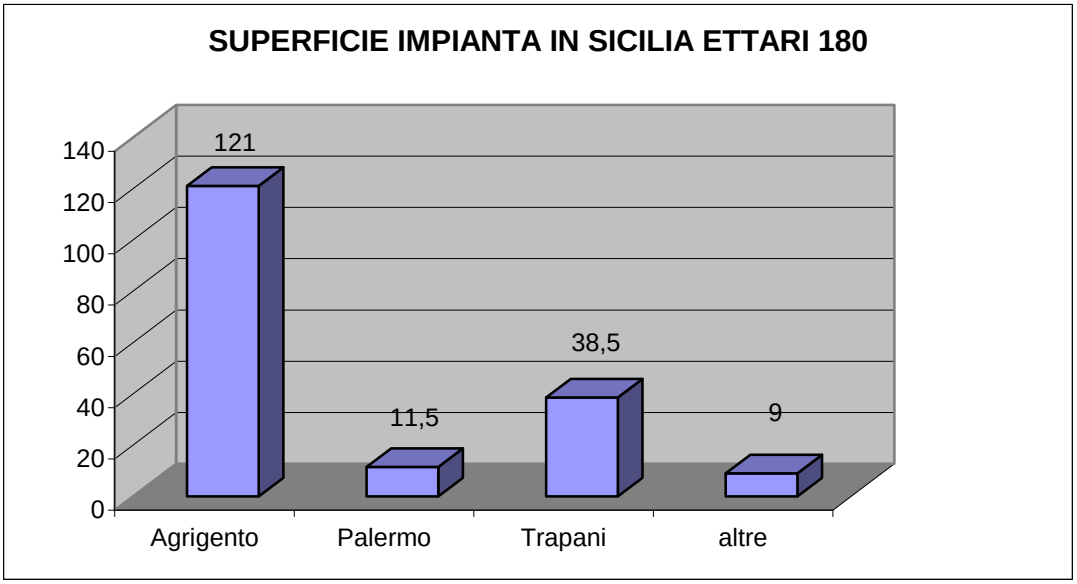
I vini Vermentino presentano un contenuto in terpeni quasi doppio rispetto ai vini di alcune varietà presenti in Sicilia .

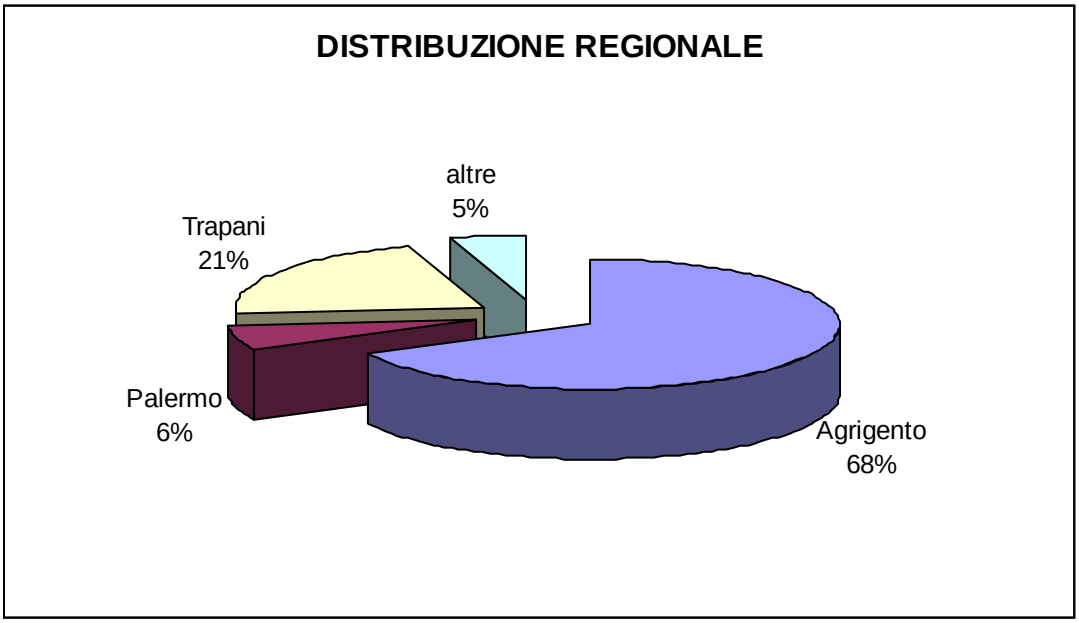
Da alcune esperienze fatte con uve surmature è stato possibile verificare che la disidratazione determina nei vini una notevole persistenza della componente varietale, evidenziando le note floreali e fruttate.

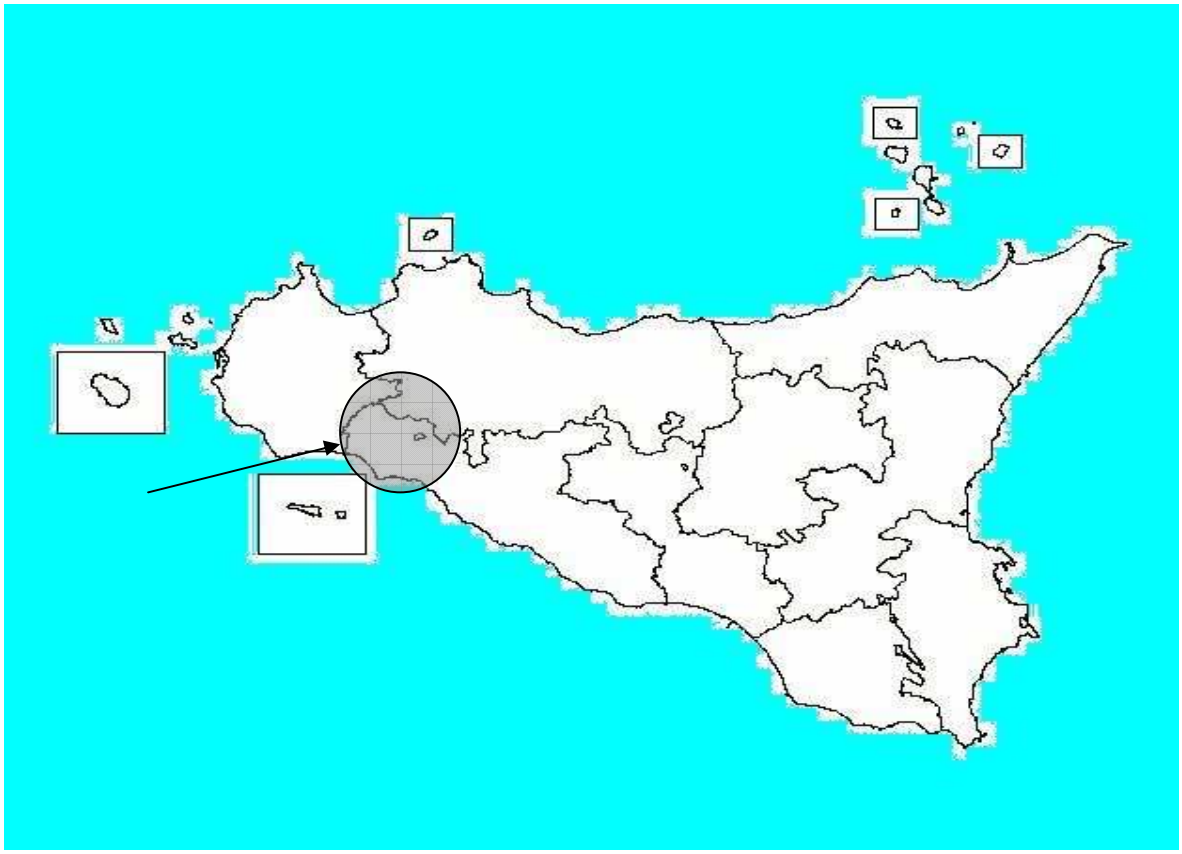
A seguito della sperimentazione condotta, con Reg. CEE 1231/98 è stato possibile l'inserimento del Vermentino nell'elenco dei vitigni "autorizzati" per la provincia di Agrigento.

Successivamente con Decreto Assessoriale n. 99108 dell'8.8.2003 è stato individuato come unità amministrativa di riferimento l'intero territorio regionale; pertanto le varietà di vite da vino, già classificate come autorizzate o raccomandate, o provvisoriamente autorizzate, sul territorio di almeno una provincia siciliana, sono state assegnate alla categoria delle varietà "idonee alla coltivazione". Con questo provvedimento è stato possibile estendere la coltivazione del Vermentino in tutta l'isola.

Attualmente, dati febbraio 2010, in Sicilia si coltivano circa 180 ettari di Vermentino, maggiormente distribuiti nella zona sud-occidentale dell'isola: 121 ha in provincia di Agrigento, 38 in provincia di Trapani, 11 in provincia di Palermo. E' un vitigno potenzialmente di grande interesse per i produttori siciliani, tanto che negli ultimi 5 anni si è passati dai 10 ettari circa di vigneto del 2005, agli attuali 180.


SUPERFICIE IMPIANTA IN SICILIA ETTARI 180
140
120
100
80
60
40
20
0
121
11,5
38,5
9
Agrigento
Palermo
Trapani
altre


DISTRIBUZIONE REGIONALE
altre
5%
Trapani
21%
Palermo
6%
Agrigento
68%



I risultati delle sperimentazioni in provincia di Agrigento hanno convinto alcuni operatori a mettere in pratica le esperienze fatte nei campi dimostrativi. Dalle microvinificazioni sperimentali nella cantina dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino si è passato, quindi, alle meso e alle macro vinificazioni presso le cantine Settesoli di Menfi, con risultati abbastanza lusinghieri. Negli ultimi anni, sia perché la varietà si è adattata molto bene, sia perché i vini nei bland hanno mostrato compatibilità con quelli ottenuti dalle cultivars autoctone ed, inoltre dato che vi è la necessità di diversificare le produzioni enologiche, la diffusione di questo vitigno ha subìto un incremento esponenziale soprattutto nell'areale di Menfi (AG). Dei 121

ettari presenti nella provincia di Agrigento 115 ettari (circa 95%), infatti, risultano di proprietà di viticoltori soci delle Cantine Settesoli di Menfi.

Conclusioni

Possiamo concludere dicendo che il Vermentino, essendo uno dei più importanti vitigni si è mostrato molto plastico e può rappresentare per la Sicilia un'ulteriore opportunità per il progresso della qualità dei vini bianchi isolani soprattutto nelle zone litoranee e altitudini non elevate.

Pertanto ci sentiamo di potere affermare che il futuro di questo vitigno in Sicilia è sicuramente di grande prospettive, ed i dati circa la sua diffusione negli ultimi anni lo testimoniano. Ancora sul mercato non sono presenti etichette di Vermentino "siciliano" ma, siamo convinti che non tarderanno ad arrivare viste le sue potenzialità anche se, a nostro avviso il suo migliore utilizzo è quello in bland con alcuni vitigni già diffusi in Sicilia, per la creazione di vini con un corredo aromatico più variegato al fine ampliare la gamma dei prodotti di stile mediterraneo.