

Vitigni nazionali interessanti per il territorio italiano: risultati della sperimentazione in Sicilia

A. Sparacio, F. Capraro, D. Di Bernardi, L. Prinzivalli, G. Genna, B. Fina, S. Sparla, V. Melia

Introduzione

Sostanzialmente condizionata da una diffusa cultura individualistica la Sicilia vitivinicola ha affrontato dagli anni '80 un processo di riammodernamento viti-enologico su vasta scala, perché diveniva sempre più necessario che il settore si adeguasse alle nuove tendenze dell'OCM, puntando principalmente sull'elevata specializzazione degli agricoltori siciliani nella coltivazione della vite.

L'eccessivo orientamento ai volumi, a scapito della qualità, la limitata diffusione varietale, avevano, a nostro avviso, potuto radicarsi nel tessuto sociale produttivo degli anni '60, a causa di una non diffusa integrazione tra cultura viticola ed enologica.

Una grossa sfida a questo sistema parte intorno agli anni '70 – l'annuale confronto in pubblico tra le aziende in scenari quali Vinitaly possono avere esercitato una forte spinta al cambiamento – dalla tesi di alcuni abili ricercatori, che ipotizzano nuovi modelli viticoli per la valorizzazione delle varietà tradizionali autoctone, e che l'ambiente pedoclimatico possa risultare favorevole ad un'ampia flessibilità produttiva, e di grande qualità.

Le modifiche al Regolamento CEE 3800/81 arrivano presto e sono datate: 1543/81, 3255/94, 2770/98, 1231/98, 2584/99. Quanto e in che misura le varietà di recente autorizzazione dovranno poi "contaminare" le DOC e le IGT regionali resta compito degli esperti enologi, ma soprattutto dei mercati, veri giudici dell'innovazione.

In tale contesto gli obiettivi strategici posti dall'IRVV trovano piena condivisione in ciò che viene sancito nel Progetto Vitivinicolo Finalizzato del MIPAF (1991), in quanto i tre temi dallo stesso proposti nei sub-progetti corrispondono ai tre fondamentali assi della politica di rilancio dell'intero settore.

Per ciò che concerne in particolare il sub-progetto "base genetica", direttamente gestito dal Settore Tecnico-sperimentale dell'IRVV, si relazionano di seguito i contenuti.

Materiali e metodi

Per l'attuazione del Progetto Finalizzato "Vitivinicolo", sottoprogetto "Base Genetica", l'IRVV ha impiantato, nel 1992, un vigneto sperimentale nel comune di Marsala (TP), in contrada Biesina (figura 1).

Il vigneto ha estensione di ettari uno circa, è allevato a contropalliera con un sesto di impianto di m. 1,00 x 2,40 con 4166 piante/ettaro, è in regime asciutto e si trova ad una altitudine di 80 m. slm. Il terreno ha una notevole componente argillosa (46,4%) ed una buona percentuale di limo (34%); il pH è di 7,07 ed il contenuto in calcare attivo è dell'8,7%.

Nel vigneto, oltre alle 20 varietà di interesse nazionale, sono state impiantate 10 varietà locali e precisamente: Inzolia (b), Damaschino (b), Carricante (b), Moscato di Noto (b), Zibibbo (b), Grillo (b), Grecanico (b), Catarratto Extralucido (b), Nero cappuccio (b), Frappato (b).

Per tutte le varietà in osservazione sono stati eseguiti i rilievi viticoli previsti dal protocollo messo a punto dall'Ispervit. In particolare sono state eseguite osservazioni sulla fenologia (germogliamento, fioritura, invaiatura, maturazione), sulla fertilità (reale e potenziale), sulla produttività (produzione ceppo, peso medio grappolo, peso medio acino, produzione per gemma), sulla vigoria (peso legno di potatura) e sui caratteri analitici delle uve alla vendemmia.

Su alcune varietà, inoltre, su indicazione dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti che ha predisposto il protocollo di vinificazione, si è proceduto alla vinificazione per la successiva analisi sensoriale dei vini effettuata sia dal panel nazionale di degustatori che da quello regionale.

In questo lavoro si riportano i dati viticoli triennali (1996-1998) di quelle varietà di interesse nazionale che hanno espresso buone caratteristiche vegeto-produttive, e i caratteri sensoriali dei vini ottenuti.

Per confronto con le varietà locali sono state scelti il Catarratto Extralucido per le bianche, vitigno appartenente al gruppo dei Catarratti molto diffusi in provincia di Trapani, ed il Nero d'Avola per le rosse.

Risultati e discussione

Caratteristiche climatiche

Attraverso l'ausilio di una stazione meteorologica a funzionamento meccanico, ubicata nei pressi del vigneto, è stato possibile rivelare i dati necessari per la caratterizzazione climatica del territorio nel periodo considerato.

Per quanto riguarda la piovosità (grafico 1) la zona è caratterizzata da precipitazioni medie annuali di 560,6 mm, con una concentrazione delle stesse nel periodo invernale; infatti nel periodo APR-SET si ha una piovosità limitata a 97 mm.

L'umidità atmosferica (grafico 1) annuale media è del 71,8%, quasi simile a quella del periodo APR-SET (65,7%). Le temperature medie mensili della zona (grafico 2) sono superiori ai 20°C soprattutto nel periodo GIU-SET, con punte superiori ai 30°C. registrate per le temperature medie massime mensili nel periodo GIU-AGO.

Per la zona è stato calcolato, inoltre, l'indice di Huglin che nella media dei tre anni considerati è di 2665,2°C.

Caratteristiche viticole

Dal punto di vista fenologico i vitigni presentano differenze abbastanza marcate nell'espletamento delle diverse fasi. Per quanto riguarda il germogliamento dei vitigni bianchi (grafico 3) si va dal 17 marzo dello Chardonnay al 1° Aprile del Sauvignon; lo Chardonnay rispetto al vitigno di riferimento manifesta un anticipo di 11 giorni circa. Per le varietà rosse, il Pinot Nero è stato il più precoce germogliando mediamente il 21 marzo, il Cabernet Sauvignon, che è quello più tardivo, è germogliato il 3 aprile; rispetto al Nero d'Avola, vitigno di riferimento, il Pinot Nero ha manifestato un anticipo di 5 giorni, mentre gli altri sono risultati essere leggermente più tardivi.

L'invasatura (grafico 4), per le varietà bianche, si è manifestata più precocemente nello Chardonnay (16 luglio) fino ad arrivare al Catarratto il 28 luglio; per le rosse il Pinot Nero è risultato essere il più precoce (15 luglio), mentre il più tardivo è stato l'Aglianico.

L'epoca di raccolta delle uve (grafico 4), che in alcuni anni è stata condizionata anche da fattori climatici e sanitari che hanno influenzato la data della vendemmia, è stata differente per i diversi vitigni; fra i bianchi le varietà più precoci sono state l'Incrocio Manzoni 6.0.13 (18 agosto), lo Chardonnay e il Sauvignon (19 agosto); il Fiano è stato raccolto mediamente il 2 settembre, mentre il vitigno di riferimento il 10 settembre. Il Pinot Nero, fra le varietà rosse, è stato raccolto mediamente il 22 agosto, risultando così il più precoce; gli altri vitigni sono stati raccolti nell'intervallo dal 10 al 13 settembre.

Molto interessanti sono i dati emersi dalle elaborazioni effettuate e che riguardano gli intervalli di tempo fra una fase fenologica e l'altra. In particolare il periodo germogliamento-fioritura (grafico 5) è stato più lungo nel Fiano (58 giorni) e più corto nel Pinot Nero e nell'Aglianico (59 giorni). Il periodo fioritura-raccolta (grafico 6) generalmente è stato più corto, da 31 a 39 giorni, nelle varietà bianche (tranne per il Catarratto con 44 giorni) è più lungo, da 45 a 53 giorni, nelle varietà rosse (tranne per il Pinot Nero con 38 giorni). Notevoli differenze fra i vitigni si hanno relativamente al periodo germogliamento-raccolta (grafico 6); infatti questo è risultato più corto nel Sauvignon (139 giorni) e nell'Incrocio Manzoni 6.0.13 (144 giorni), mentre per tutti gli altri vitigni l'intervallo di tempo è stato superiore ai 150 giorni. Anche la durata del periodo fioritura-raccolta (grafico 6) è abbastanza differenziato fra i diversi vitigni: si va dagli 89 giorni del Sauvignon ai 113 del Catarratto, per le bianche, e dai 98 giorni del Pinot Nero ai 117 del Nero d'Avola per le rosse.

Per quanto riguarda la fertilità (grafico 7) i vitigni hanno manifestato un diverso comportamento. Infatti è possibile raggrupparli in diversi intervalli di valori a seconda del tipo di fertilità presa in considerazione: fp (fertilità potenziale) da 1 a 1,5 Fiano e Chardonnay, da 1,5 a 2 Incrocio Manzoni

6.0.13, Sauvignon, Catarratto, Aglianico, Pinot Nero e Nero d'Avola; fp da 2 a 2,5 Cabernet Sauvignon; fp3 (fertilità potenziale delle prime 3 gemme) da 1 a 1,5 Fiano, Aglianico e Nero d'Avola; fp3 da 1,5 a 2 Chardonnay, Incrocio Manzoni 6.0.13, Sauvignon e Pinot Nero; fp3 da 2 a 2,5 Catarratto e Cabernet Sauvignon; fr (fertilità reale) da 1 a 1,5 Fiano, Chardonnay, Aglianico Pinot Nero e Nero d'Avola; fr da 1,5 a 2 Incrocio Manzoni 6.0.13, Sauvignon, Catarratto e Cabernet Sauvignon; fr3 (fertilità reale delle prime 3 gemme) da 0,5 a 1 Nero d'Avola; fr3 da 1 a 1,5 Fiano, Chardonnay, Incrocio Manzoni 6.0.13, Catarratto, Aglianico e Pinot Nero; fr3 da 1,5 a 2 Sauvignon e Cabernet Sauvignon.

La produttività dei vitigni (grafico 8), si è caratterizzata per il diverso comportamento delle varietà bianche che è stata inferiore a 2 Kg/ceppo nello Chardonnay e nell'Incrocio Manzoni 6.0.13, tra 2 e 2,5 Kg/ceppo per il Fiano ed il Sauvignon. Questi vitigni comunque sono stati meno produttivi rispetto al Catarratto Extralucido (cultivar di riferimento), che di per sé nell'ambito dei Catarratti ha una buona produttività.

Il gruppo delle varietà rosse (Aglianico, Pinot Nero e Cabernet Sauvignon) ha una produttività per pianta compresa tra 2 e 2,5 chilogrammi, inferiore a quella del Nero d'Avola (Kg 2,750).

Diverso comportamento si è potuto verificare anche per i pesi medi dei grappoli (grafico 9); infatti Chardonnay, Incrocio Manzoni 6.0.13, Sauvignon, Pinot Nero e Cabernet Sauvignon hanno dei grappoli con pesi unitari compresi tra 100 e 150 grammi. Il grappolo dell'Aglianico è pesato in media 190 grammi circa; Fiano, Nero d'Avola e Catarratto hanno dei grappoli con pesi medi compresi tra 200 e 254 grammi.

L'indice di Ravaz (grafico 10) nei vitigni bianchi va da 3 dello Chardonnay a 4,2 dell'Incrocio Manzoni 6.0.13, inferiore a quello del Catarratto (6,5) che ad una buona produttività ha accoppiato una produzione di legno fra le più basse. Per le uve rosse l'indice di Ravaz è variato da 4 del Pinot Nero a 5,1 del Nero d'Avola, fa eccezione il Cabernet Sauvignon che ha un indice di 2,7 dato che con una bassa produzione di uva per pianta si è avuta una elevata produzione di legno (la più alta fra tutte le varietà in osservazione).

Importanti indicazioni sul comportamento produttivo dei vitigni si possono valutare prendendo in considerazione il grafico 11 riportante la produzione grammi/gemma; il più basso valore è quello dello Chardonnay (tra 100 e 150 grammi), seguono Incrocio Manzoni 6.0.13, Sauvignon, Aglianico e Cabernet Sauvignon con una produzione per gemma tra 150 e 200 grammi. Fiano, Pinot Nero e Nero d'Avola hanno una produzione per gemma compresa tra 200 e 250 grammi, mentre il valore più alto (oltre 250 grammi/gemma) è quello del Catarratto.

Alla raccolta tutte le varietà hanno raggiunto un buon livello zuccherino (grafico 12), con un minimo di 20 Brix del Catarratto fino a 24 del Pinot Nero; i livelli di acidità dei mosti variano con

le varietà, i più bassi si sono avuti nel Sauvignon, i più alti nell'Aglianico. Il pH dei mosti (grafico 13) delle uve bianche è variato da 3,33 dell'Incrocio Manzoni 6.0.13 a 3,48 del Sauvignon, superiore al 3,27 del Catarratto; nelle uve rosse va da 3,17 dell'Aglianico a 3,48 del Cabernet Sauvignon.

Caratteristiche enologiche

Dal punto di vista enologico si è proceduto a vinificare nel triennio un gruppo di varietà, nell'ambito delle 20 venti di interesse nazionale, e precisamente: Fiano, Incrocio Manzoni 6.0.13, Sauvignon, Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon.

In aggiunta a queste varietà l'IRVV ha effettuato altre vinificazioni, fra le quali quella dell'Aglianico.

Le vinificazioni sono state effettuate seguendo i protocolli sperimentali predisposti dall'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti ed utilizzando dei quantitativi di uva di circa 150 chilogrammi per varietà.

I vini ottenuti sono stati sottoposti ad analisi sensoriale dal gruppo di assaggio regionale costituito nell'ambito della unità operativa, utilizzando le schede predisposte dall'Istituto di Asti.

Per le varietà per le quali non sono state predisposte delle schede, si è dato un giudizio complessivo e sintetico delle caratteristiche sensoriali più importanti.

I vini ottenuti dal *Fiano* (grafico 14) hanno destato grande interesse e si sono caratterizzati per la loro colorazione giallo intensa, quasi a ricordare la sua solare mediterraneità, con sfumature verdoline quando i vini sono giovani. Le note aromatiche più ricorrenti sono gli agrumi, limone in particolare, le erbe aromatiche, il tropicale. Al palato il vino è particolarmente corposo e strutturato, con una acidità spiccata grazie alla quale si ha una sensazione di freschezza al primo impatto.

I vini ottenuti dall'*Incrocio Manzoni 6.0.13* (grafico 15) presentano una colorazione giallo scarica con buoni riflessi verdognoli; gli aromi più intensamente percepibili sono lo speziato, il limone e la frutta (mela, pesca). Al palato il vino presenta un'ottima struttura ed un buon equilibrio acido.

Il *Sauvignon* (grafico 16) ha dato dei vini che hanno una colore giallo scarico con riflessi verdognoli accentuati; il profilo aromatico si caratterizza per le note fiorale, frutta acerba, frutta matura, salvia, erbaceo fresco e foglia di fico che si sono ben armonizzate fra loro rendendo il vino caratteristico ed elegante. Al gusto i vini si presentano con un'ottima struttura e perfettamente equilibrati.

Il vino di *Aglianico* si presenta di colore rosso rubino vivace con riflessi violacei, quando è giovane, che sfumano molto lentamente nel tempo. Al profumo è speziato, con note di cannella e chiodi di garofano abbastanza marcati, con vago sentore di fruttato che ricorda il gelso nero. Al palato il vino

si presenta ben strutturato e corposo, fresco, con tannini arrotondati, soprattutto nei vini che hanno subito un ottimale periodo di maturazione (3-4 anni).

Il *Nero d'Avola* (grafico 17) ha dato dei vini con una colorazione rossa intensa e marcati riflessi violacei; al profumo sono evidenti le note speziato, ciliegia, confettura. Al gusto i vini sono di particolare corposità, equilibrati e con tannini morbidi.

I vini di *Cabernet Sauvignon* (grafico 18) hanno un colore rosso pieno con riflessi violacei marcati; all'aroma sono particolarmente evidenti le note di speziato, prugna essiccata, peperone ed erbaceo secco. Al palato i vini presentano ottima corposità e tannicità che li rendono adatti a convenienti periodi di invecchiamento.

Conclusioni

L'esame dei dati triennali del Progetto finalizzato "Vitivinicolo: base genetica" permette di poter esprimere una prima valutazione positiva su alcuni vitigni. Accanto agli ormai "collaudati" Chardonnay, Sauvignon e Cabernet Sauvignon, si sono distinte alcune varietà di buon valore viticolo ed enologico quali il Fiano, l'Incrocio Manzoni 6.0.13 e l'Aglianico. In particolare il Fiano, fra i bianchi, è quello che ha destato grande interesse per la sua discreta produttività e per l'ottima qualità dei suoi vini; fra le uve rosse l'Aglianico ha evidenziato buona adattabilità all'ambiente di coltivazione dando dei vini che, se ben perfezionati, possono rappresentare delle buone alternative ai vini "internazionali".

La sperimentazione dovrebbe, a questo punto, orientarsi su due linee. La prima si dovrebbe interessare di approfondire le conoscenze di quei vitigni che in una prima fase non sono stati indagati dal punto di vista enologico. La seconda linea di ricerca dovrebbe affrontare tematiche di carattere viticolo (sistema di potatura, carico di gemme per ceppo, gestione della chioma, ecc.) che permettano di meglio esprimere le potenzialità enologiche dei vitigni che si sono distinti in questi primi anni di osservazione.

Bibliografia

1. Costacurta A. (1998). *Aggiornamento e qualificazione della piattaforma ampelografica nazionale*. L'Informatore Agrario n. 34.
2. Pastena B. (1971). *I Catarratti bianchi*. Atti dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, vol. XXVIII.
3. Sparacio A. et all. (1998). *Caratteristiche viticole ed enologiche di Cabernet Sauvignon in Sicilia*. L'Enotecnico n. 11.

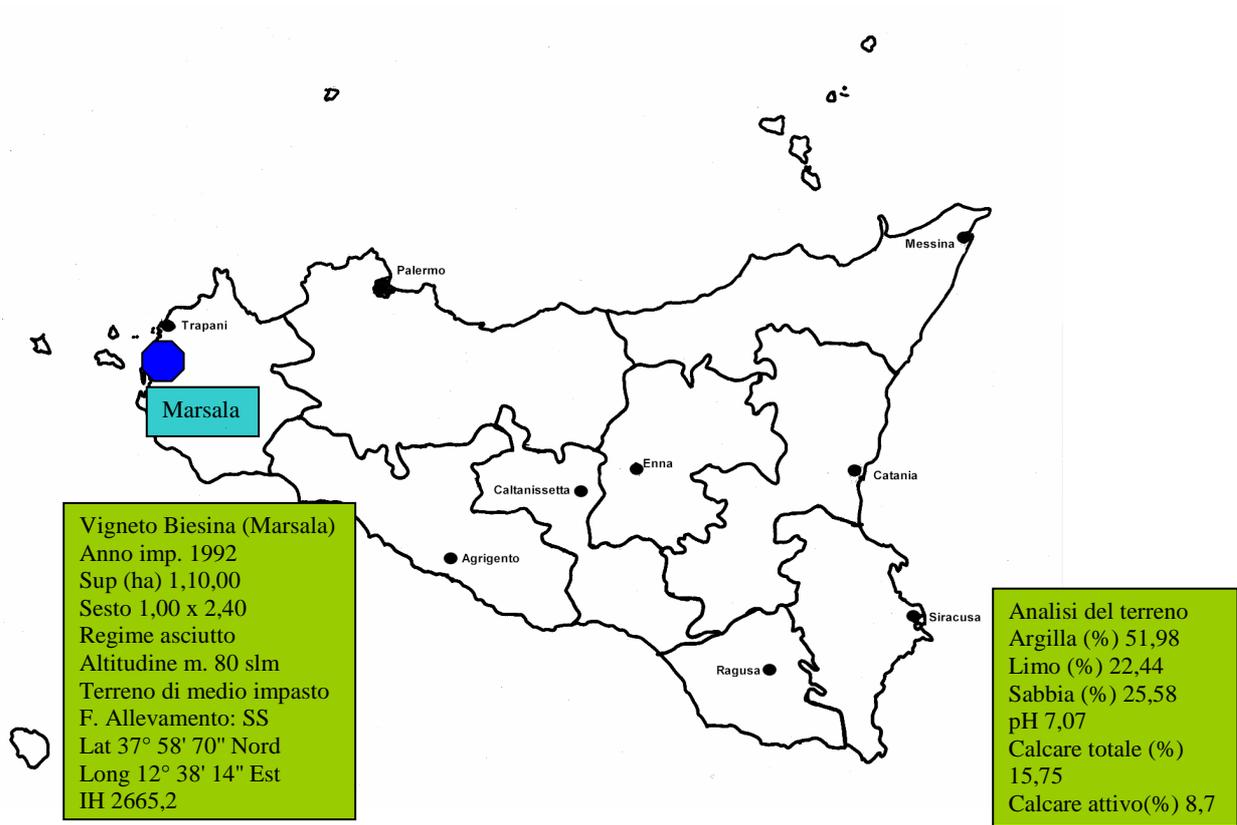


Figura 1

Caratteristiche climatiche vigneto Biesina (Marsala) - Medie triennio 1996 - 1998

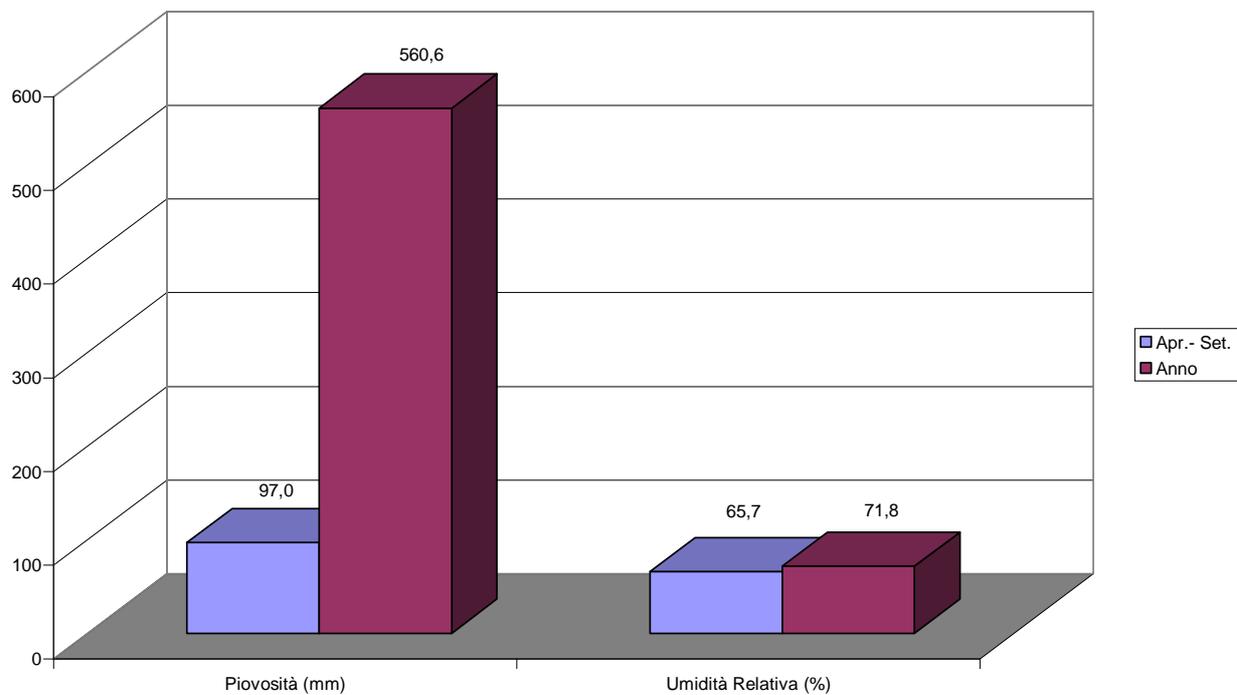


Grafico 1

Andamento delle temperature - Medie triennio 1996 -1998

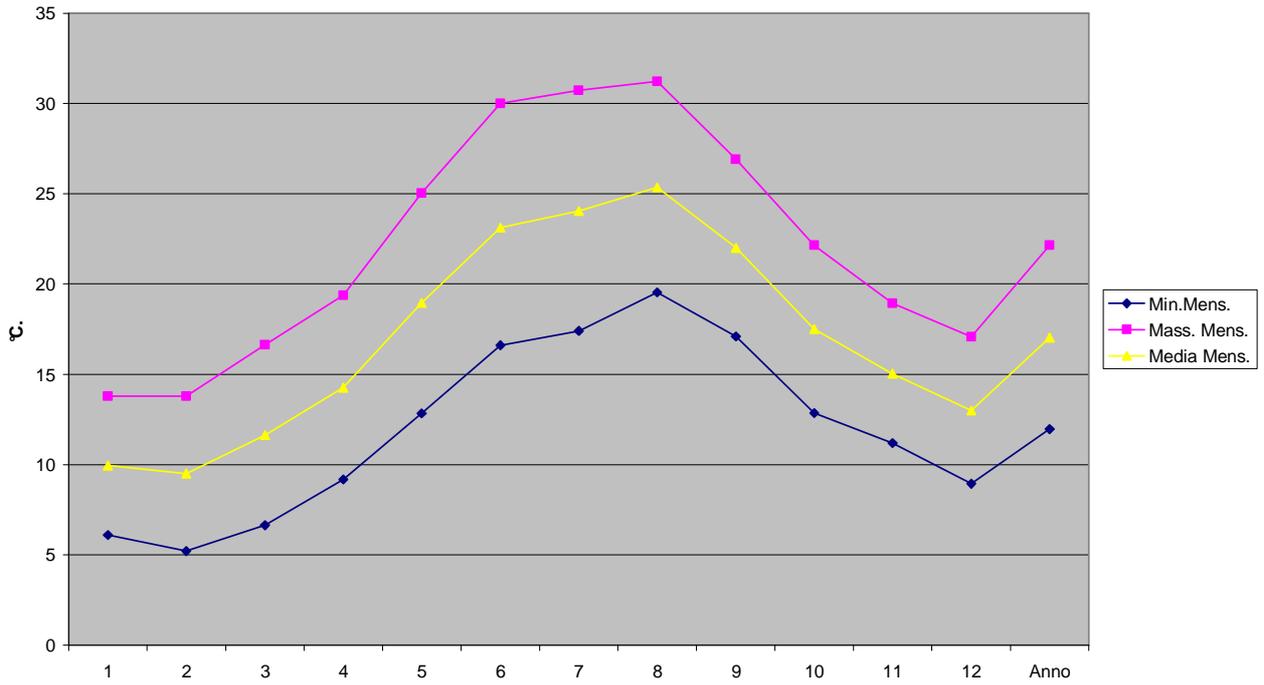


Grafico 2

Fasi fenologiche vigneto Biesina - Medie triennio 1996-1998

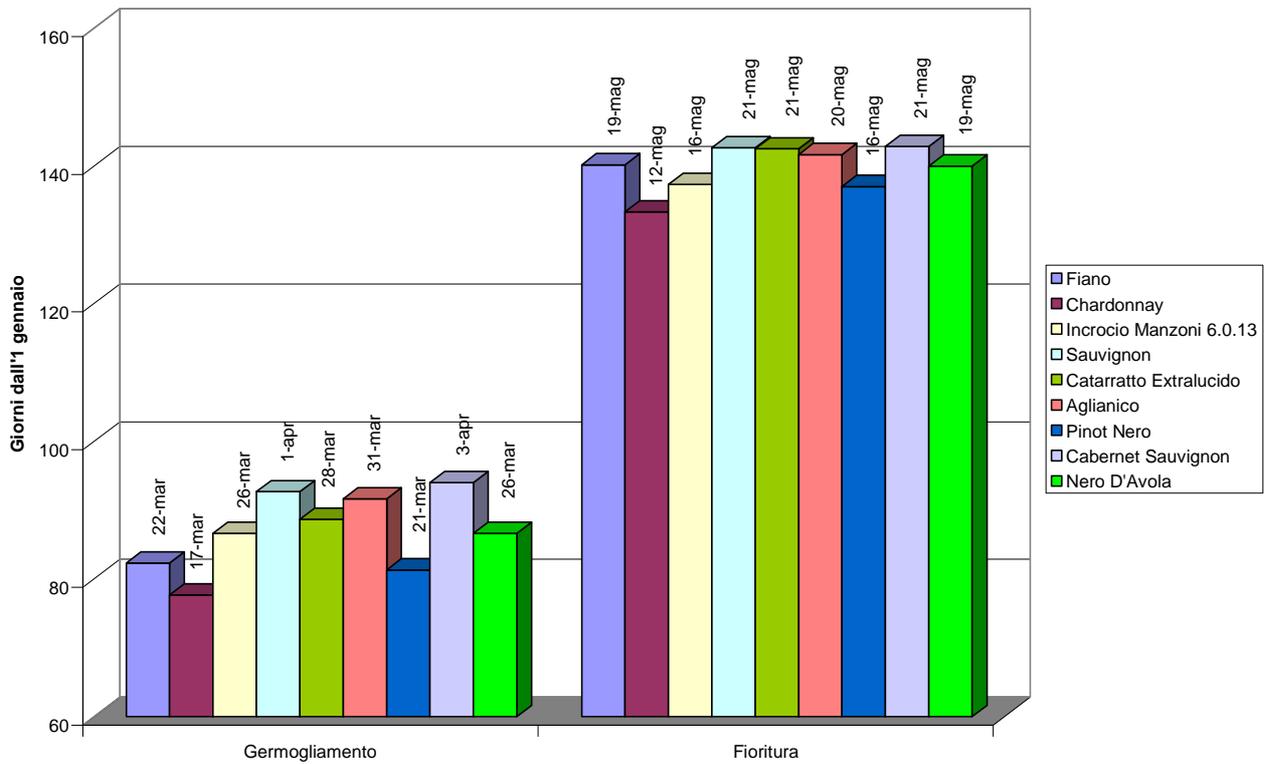


Grafico 3

Epoche fenologiche vigneto Biesina - Medie triennio 1996 - 1998

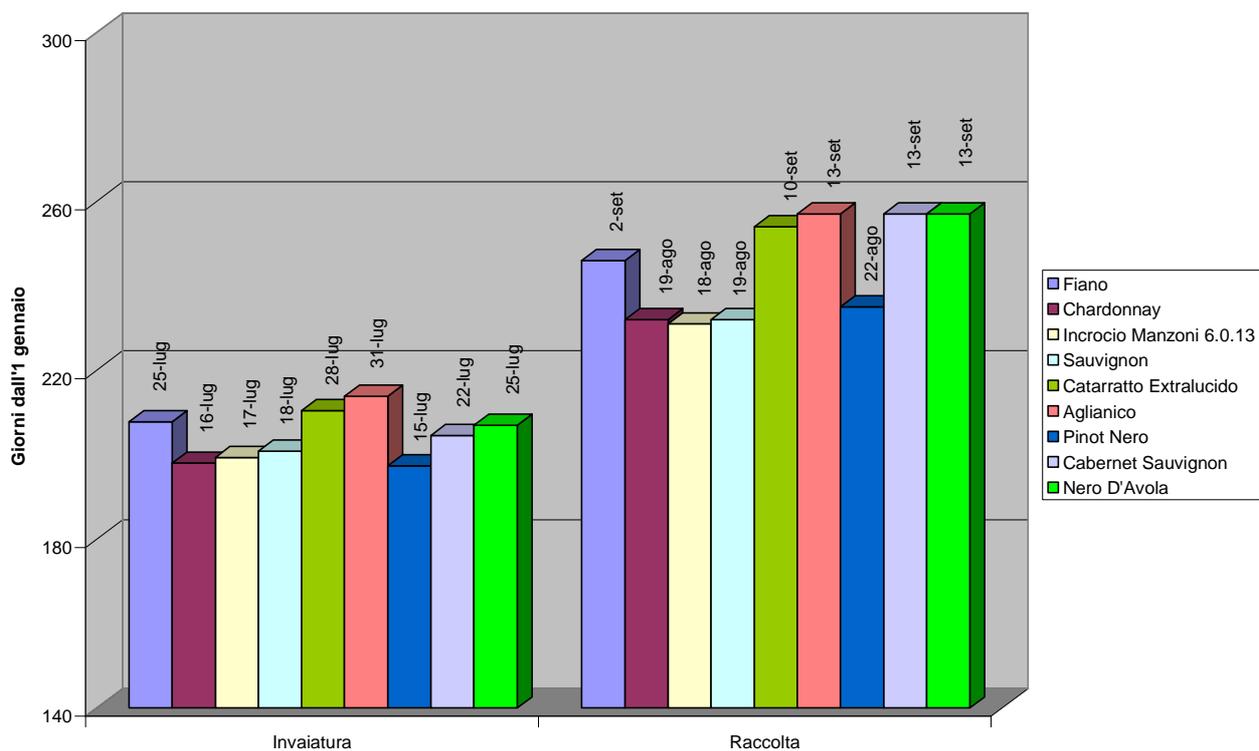


Grafico 4

Periodi fenologici vigneto Biesina - Medie trennio 1996-1998

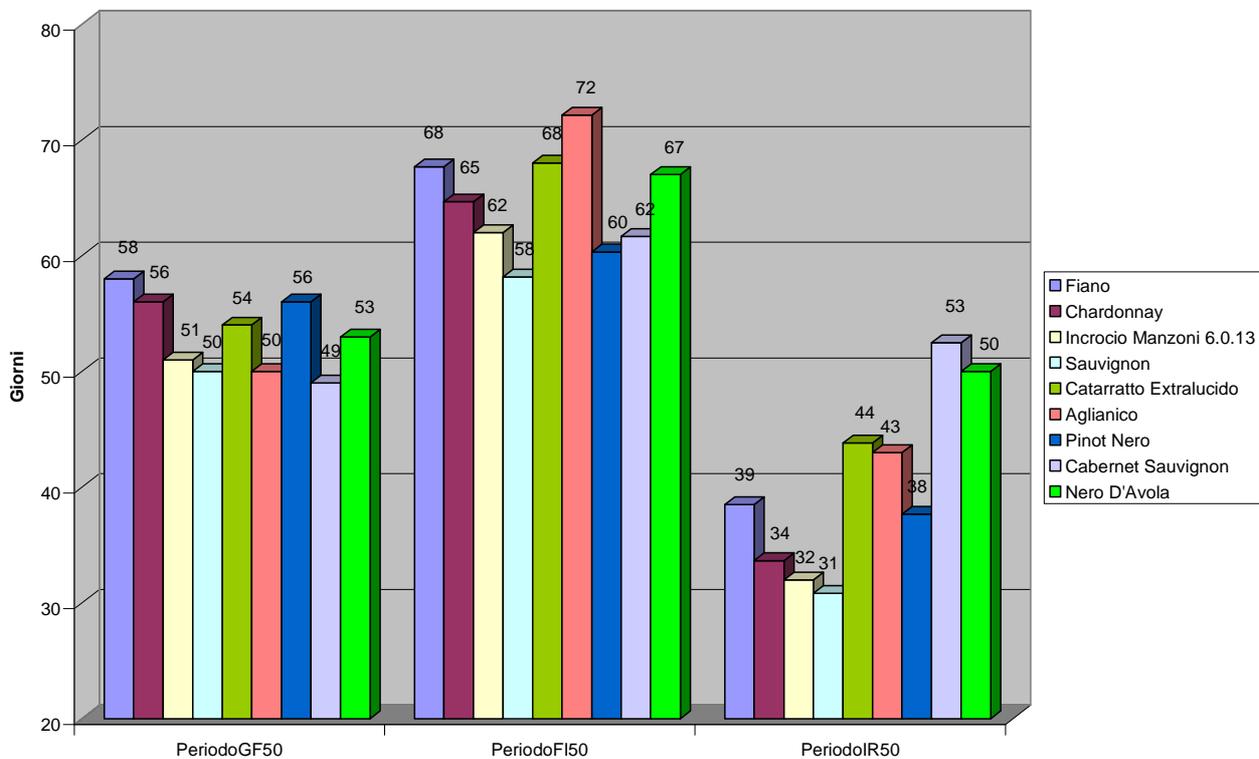


Grafico 5

Periodi fenologici vigneto Biesina - Medie triennio 1996-1998

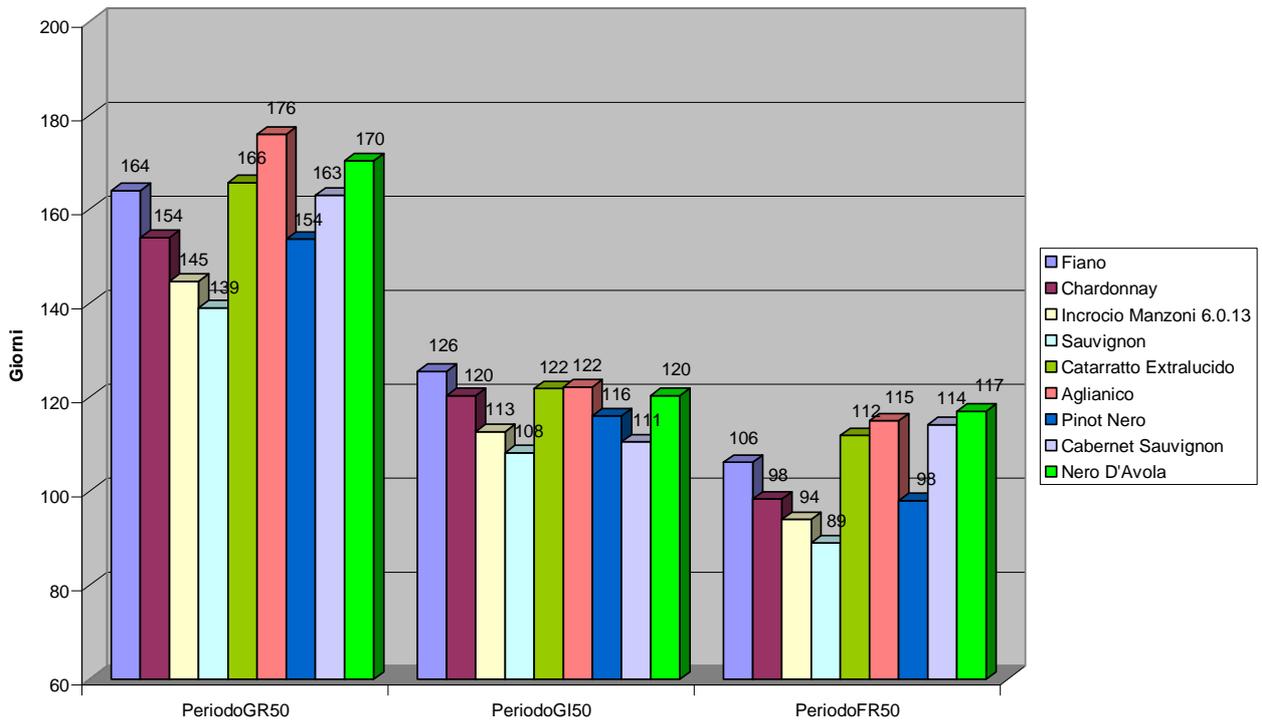


Grafico 6

Fertilità vigneto Biesina - Medie triennio 1996-1998

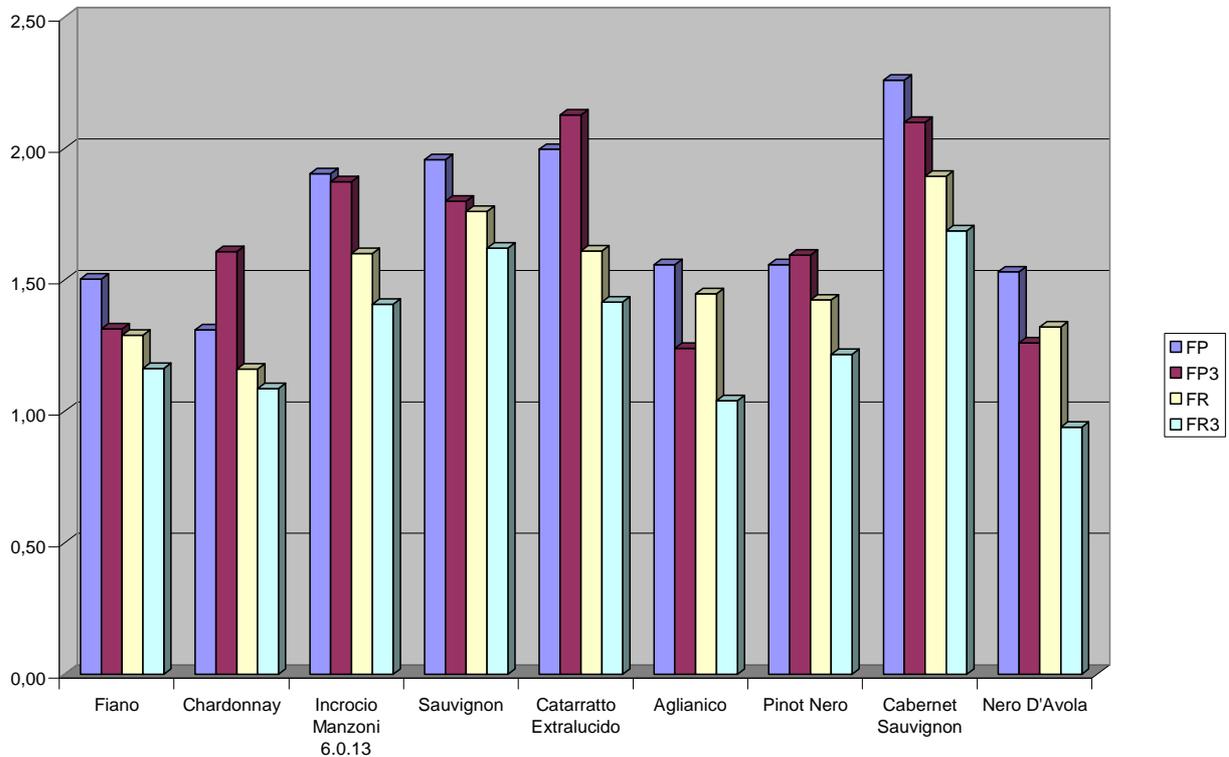


Grafico 7

Produzione/ceppo - Medie triennio 1996 - 1998

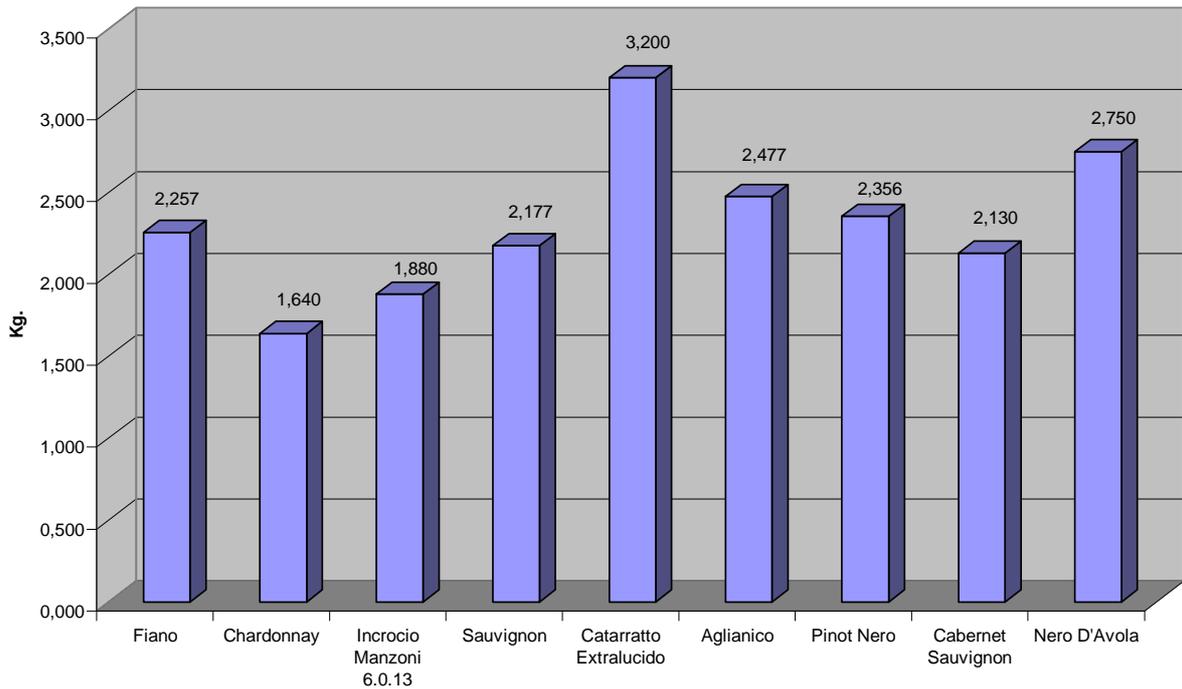


Grafico 8

Peso medio grappolo - Medie triennio 1996/1998

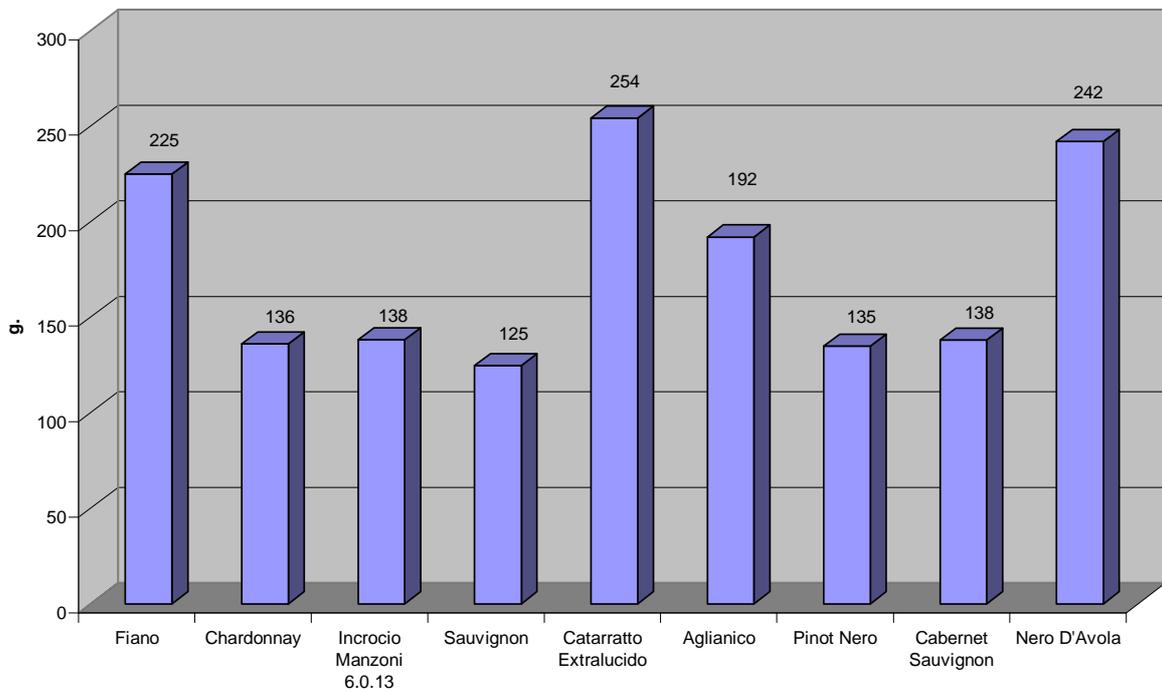


Grafico 9

Produzione uva / produzione legno - Medie triennio 1996-1998

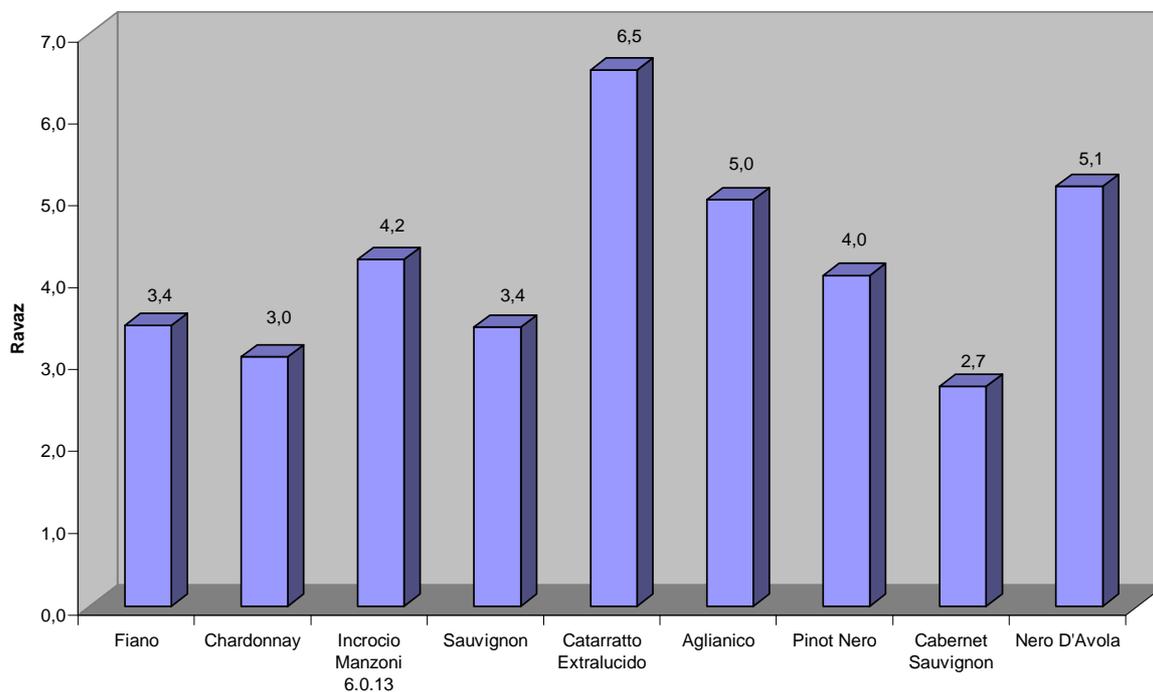


Grafico 10

Produzione grammi/gemma - Medie triennio 1996-1998

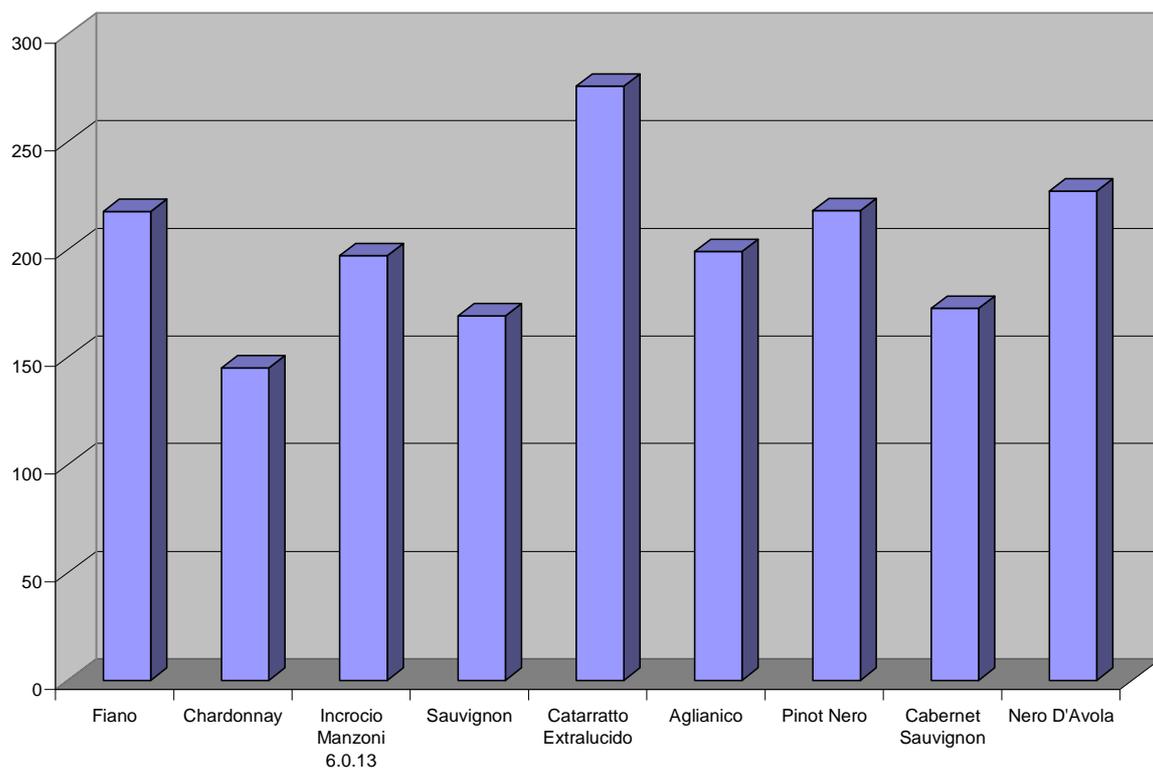


Grafico 11

Valore degli zuccheri e dell'acidità titolabile - Medie triennio 1996-1998

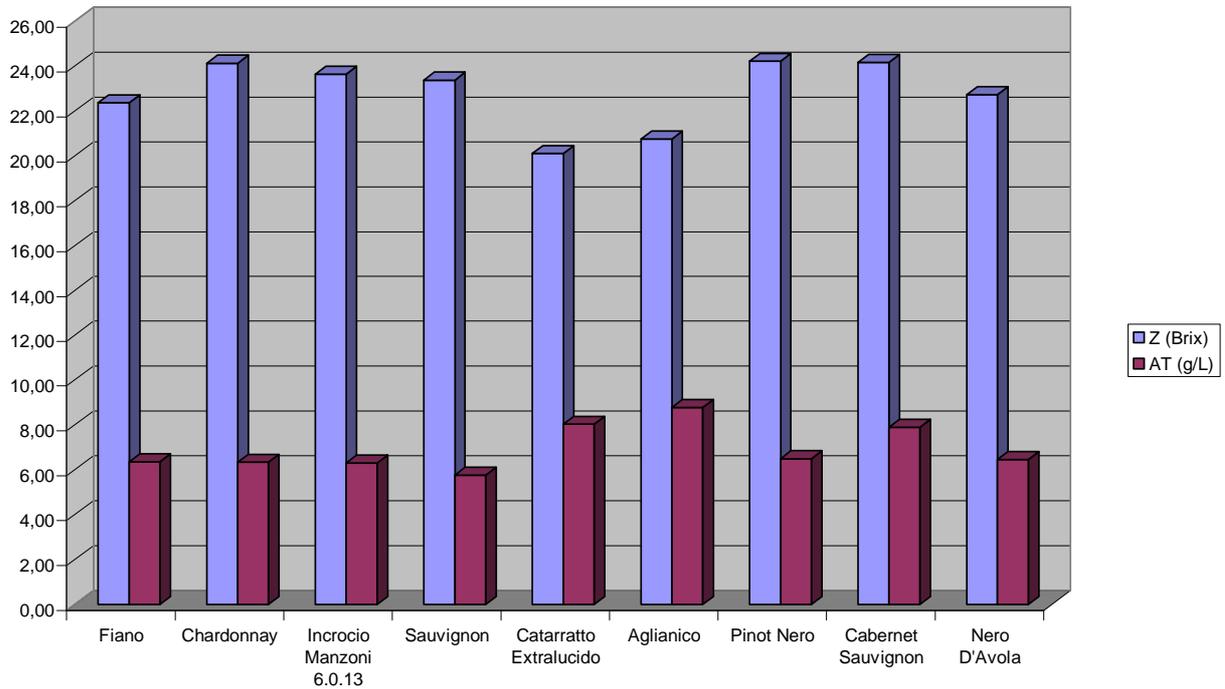


Grafico 12

Valore del pH dei mosti alla vendemmia. Medie triennio 1996-1998

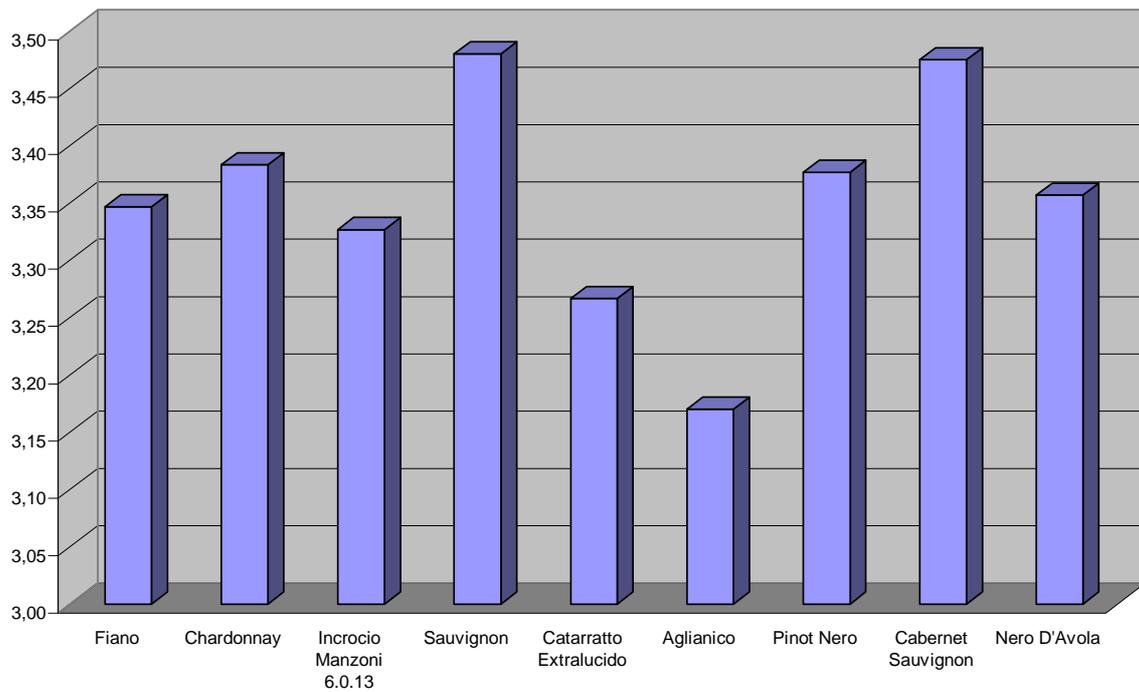


Grafico 13

Profilo sensoriale del Fiano

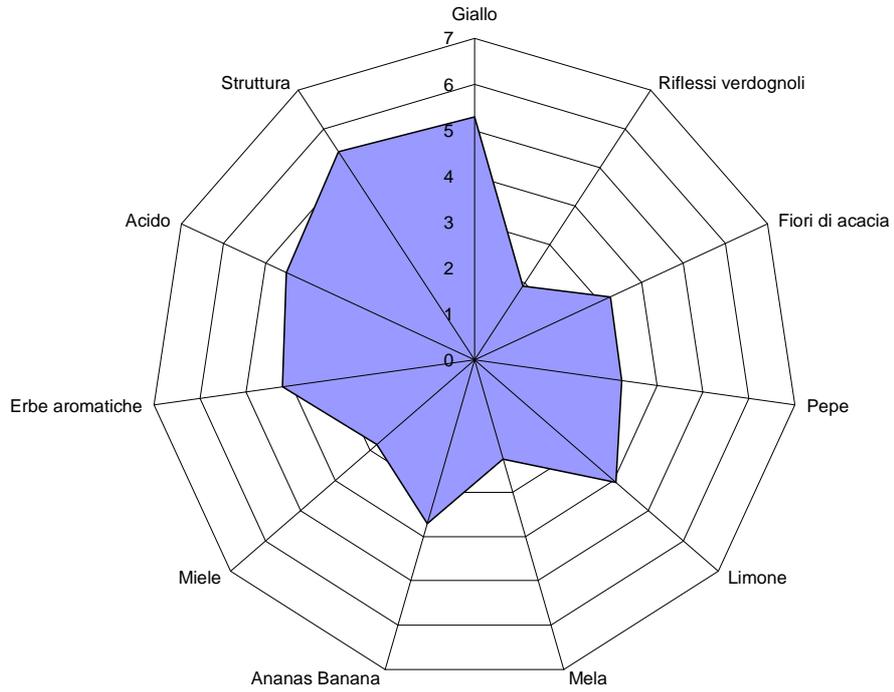


Grafico 14

Profilo sensoriale dell'I.M.6.0.13.

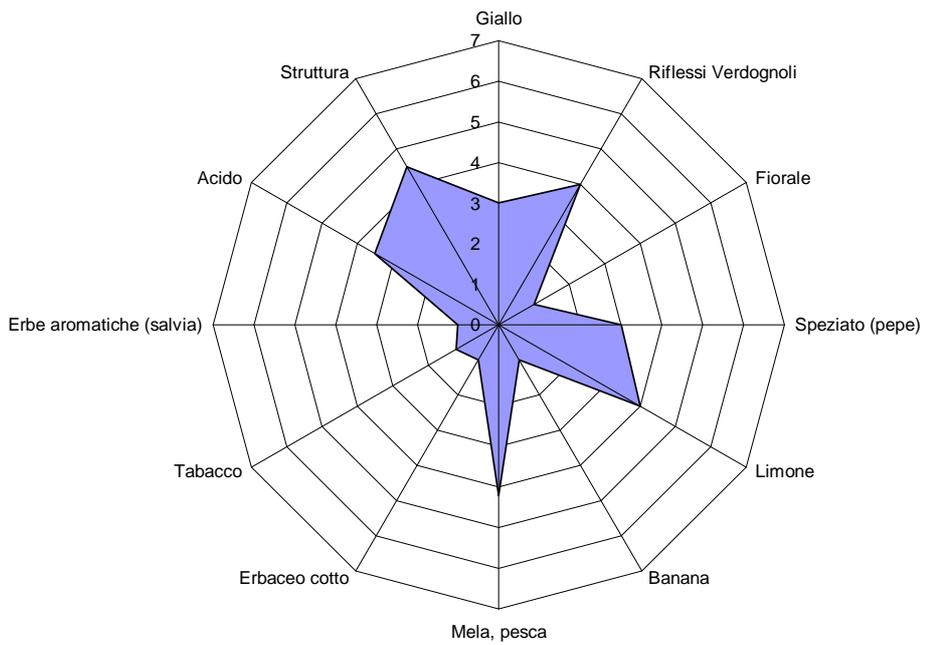


Grafico 15

Profilo sensoriale del Sauvignon

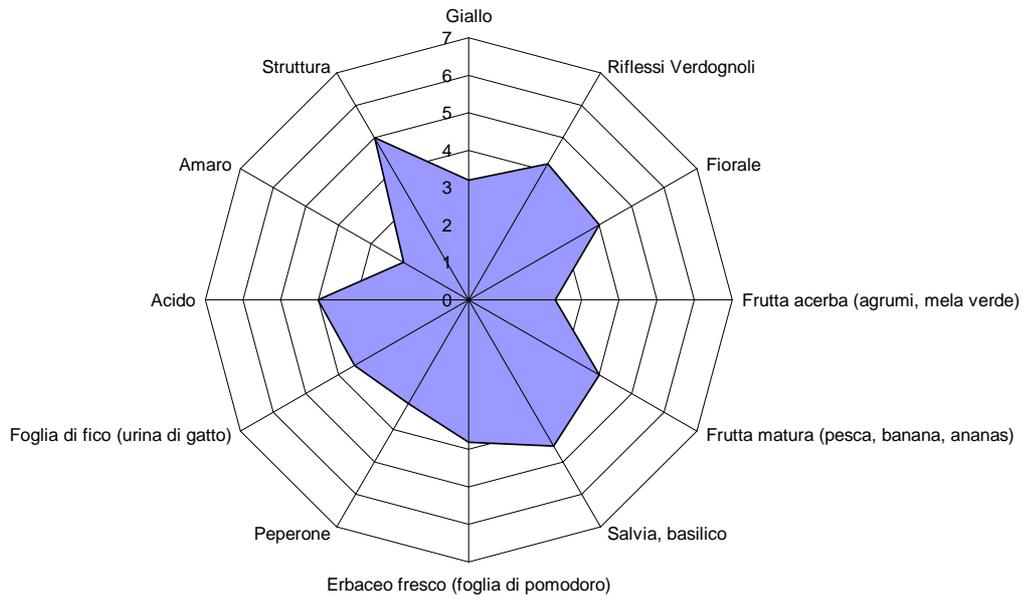


Grafico 16

Profilo sensoriale del Nero d'Avola

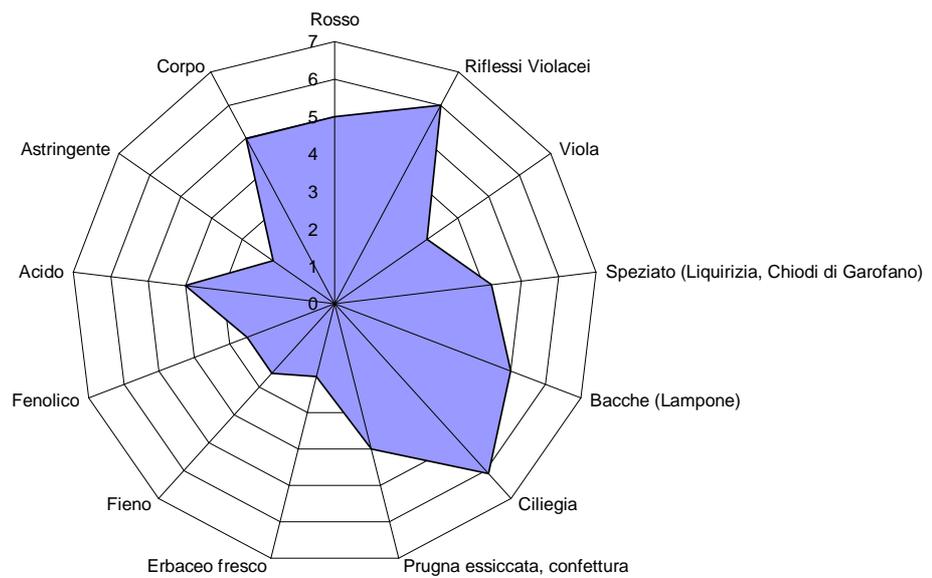


Grafico 17

Profilo sensoriale del Cabernet Sauvignon

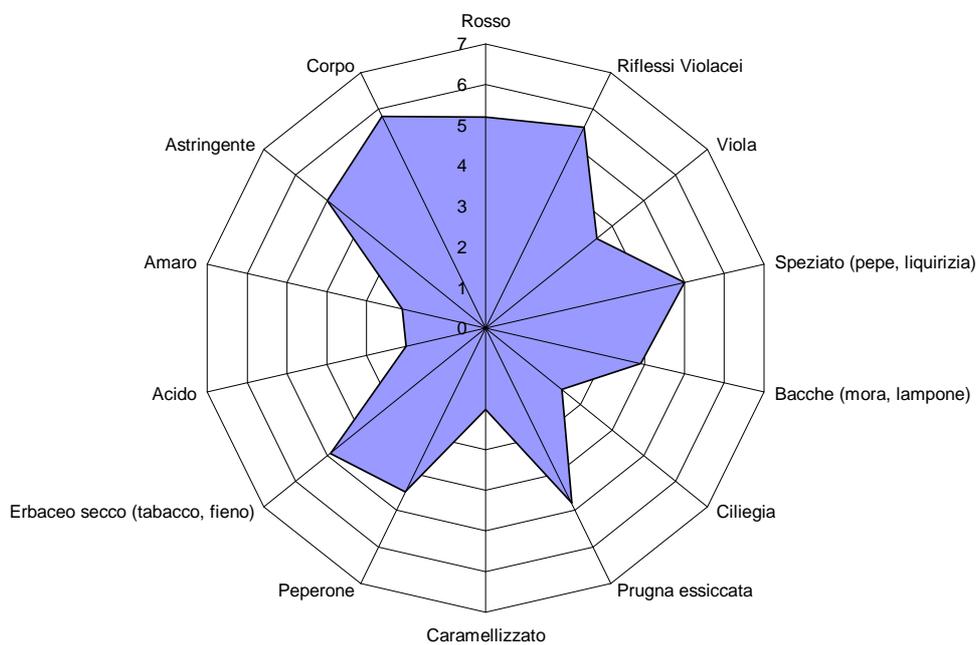


Grafico 18