

NUOVI VINI PER IL TERRITORIO ETNEO

SPARACIO A., SPARLA S., GENNA G., PRINZIVALLI L., CAPRARO F., MELIA V.

Istituto Regionale della Vite e del Vino – Palermo, Settore Tecnico-Sperimentale, irvv@vitevino.it

INTRODUZIONE

L'Etna oltre a rappresentare un territorio particolarmente ricco dal punto di vista paesaggistico, è molto interessante dal punto di vista vitivinicolo soprattutto per la sua particolare vocazionalità.

Accanto alle tradizionali produzioni enologiche che hanno fatto dell'Etna un territorio riconosciuto al livello internazionale, alla riscoperta del Pinot nero attraverso la sperimentazione condotta negli anni passati dall'IRVV, il vulcano rappresenta un vero e proprio laboratorio naturale in cui è possibile intraprendere studi sperimentali tendenti, ovviamente, ad avere ricadute sul mondo della produzione enologica locale.

Allo scopo di evidenziare ulteriori potenzialità dell'Etna, quale particolare espressione dell'enologia siciliana, l'IRVV ha effettuato una sperimentazione utilizzando varietà che nelle loro aree viticole di elezione rappresentano punte di eccellenza della produzione enologica, e che in sinergia con il particolare tipo di suolo e di clima che caratterizzano il territorio etneo, possono creare i presupposti per la produzione di vini particolarmente interessanti da proporre nei vari mercati.

In particolare sono state prese in considerazione le varietà Sauvignon grigio, Semillon, Riesling renano e Traminer aromatico, cultivar che danno il meglio di sé soprattutto in purezza e che per esprimersi pienamente possono richiedere periodi di affinamento in bottiglia più lunghi.

IL TERRITORIO ETNEO

Sull'Etna, secondo i dati del catasto borbonico del 1844, la viticoltura era praticata su oltre il 50% della superficie agraria pari a 25.600 ettari. Oggi la viticoltura etnea, pur rappresentando la viticoltura di montagna più importante della regione, non solo per gli aspetti storici e socio-economici, ma soprattutto per l'unicità dei vini che sa esprimere, si è ridotta a qualche migliaio di ettari, soprattutto per motivi economici, basti pensare agli alti costi di sistemazione e d'impianto rispetto alla viticoltura di pianura.

Il territorio etneo esprime una delle DOC più antiche d'Italia, essendo datata 1968.

La vite occupa i territori che hanno un'altimetria compresa tra i 300 ed i 900 m. s.l.m., e si spinge sino ai 1100. Esistono delle sostanziali differenze climatiche, non solo rispetto al resto della Sicilia, ma anche tra una zona e l'altra del vulcano; ciò è dovuto al fatto che esso si sviluppa su una superficie tronco-conica e alla vicinanza del mare. Nella zona etnea si trovano rappresentati, nel giro di alcune decine di chilometri, paesaggi naturalistici ed agricoli che vanno dal sub-tropicale a quelli montani. Le condizioni climatiche, diverse a secondo del versante, si caratterizzano per una sensibile escursione termica e per una piovosità compresa tra i 500 ed i 900 mm di pioggia annue. Le piogge sono per lo più distribuite nel periodo autunno-inverno e non di rado in concomitanza con la vendemmia, rappresentando in alcune annate ed in certe zone un fattore limitante della maturazione e della sanità delle uve.

Si possono considerare tre grandi zone elettive: la prima sul versante orientale (Giarre, S. Venerina) è quella più precoce a causa dell'esposizione; la seconda, sul versante occidentale (Biancavilla, Adrano, Bronte), è quella caratterizzata da una umidità relativa più bassa e da una piovosità intorno a 500 mm; la terza zona, sul versante settentrionale (Randazzo, Castiglione, Linguaglossa), si caratterizza per le temperature più basse che determinano un ambiente più tardivo. Qui si realizzano forti escursioni termiche che, durante la maturazione delle uve, sono determinanti per una migliore sintesi ed accumulo del patrimonio aromatico delle uve.

La natura del terreno della zona etnea è strettamente legata alla matrice vulcanica. L'Etna possiede una conformazione a cerchi quasi concentrici che dal centro del vulcano, costituito da roccia affiorante per un raggio di diversi chilometri in direzione della periferia, evolve in litosuoli e regosuoli. In corrispondenza delle falde si passa ai suoli bruni andici ed in prossimità del mare all'associazione suoli bruni-suoli alluvionali.

La viticoltura insiste per circa l'80% su suoli bruni andici e suoli bruni lisciviati e per il restante 20% su suoli alluvionali e vertisuoli. In prevalenza i suoli bruni ospitano i famosi vigneti terrazzati dell'Etna; si sono originati dallo sgretolamento di uno o più tipi di lava di diversa età e da materiali eruttivi (lapilli, ceneri, ecc.). Lo stato di sgretolamento e la composizione delle lave e dei materiali eruttivi da origine a suoli composti o da particelle molto fini (Verzella), o formati da abbondante scheletro di pomice di piccole dimensioni (Monteserra) con capacità drenate elevata. Sono suoli con spessore variabile, pH sub-acido, struttura appena accennata, tessitura sciolta, privi di carbonati, ricchi in microelementi (ferro e rame) e mediamente dotati di potassio, fosforo e magnesio, poveri in azoto e calcio.

SCHUDE DEI VITIGNI

Riesling Renano

Il vitigno è probabilmente originario della vallata del Reno, dove è tutt'ora coltivato.

Alcuni studiosi tedeschi hanno intravisto nel Riesling renano un discendente delle famose «Aminee» latine, ma questa ipotesi non ha trovato conferma.

In Italia è stato introdotto nel XIX secolo, ma si è diffuso soltanto in alcuni areali del Trentino, Friuli e del Veneto.

Descrizione ampelografica

Germoglio di 10-20 cm

L'apice è espanso, cotonoso, biancastro con marcate sfumature rosa-violaceo. L'asse del germoglio è curvo.

Foglia adulta

E' di grandezza media, tondeggianti trilobata (a volte intera); il seno peziolare è a V stretto con margini che a volte si accavallano; la pagina superiore è di colore verde intenso, il lembo è spesso, ondulato, bolloso; la pagina inferiore è di colore verde chiaro, aracnoidea, con nervature verdi.

Grappolo a maturità industriale

E' di piccole dimensioni, compatto, cilindrico-piramidale, con peduncolo corto; l'acino è piccolo, sferoidale, con buccia di color dorato carico, punteggiata, di media consistenza, con ombelico persistente.

Attitudini colturali

Il vitigno ha una notevole vigoria, con produzione media; il 1° germoglio fruttifero si trova al 2°-3° nodo, e porta in genere uno-due infiorescenze, le femminelle non sono fertili. Presenta una buona resistenza alle malattie della vite, ma è leggermente sensibile al marciume dell'uva.



Foglia adulta e grappolo di Riesling renano

Sauvignon grigio

Il nome "Sauvignon", riferendosi alle osservazioni di Bonnier e Levadoux (1950), significherebbe "pianta selvatica".

Circa la sua origine si conosce poco, come poco si sa della data della sua introduzione in Italia.

Descrizione ampelografica

Germoglio di 10-20 cm

L'apice è di media espansione, cotonoso, biancastro, con sfumature rosso violacee ai bordi. L'asse del germoglio è un po' curvo.

Foglia adulta

E' di grandezza media, tondeggiate, trilobata (a volte pentalobata); il seno peziolare è chiuso; la pagina superiore è di colore verde intenso, un po' bollosa; la pagina inferiore è di colore verde chiaro, con nervature appariscenti.

Grappolo a maturità industriale

E' di piccole dimensioni, forma cilindrica, a volte alato, con peduncolo corto; gli acini sono di media dimensione, subrotondi, con buccia color grigiastro, punteggiata, spessa.

Attitudini colturali

Il vitigno ha un'ottima vigoria, con produzione scarsa ma costante; il 1° germoglio fruttifero si trova già al primo nodo, e porta in genere due infiorescenze, le femminelle non sono fertili. Presenta una buona resistenza alle malattie della vite, ma è leggermente sensibile al marciume dell'uva.



Foglie e grappolo di Sauvignon grigio

Sémillon

Secondo un'ipotesi avanzata da Levadoux (1956), il Sémillon sarebbe derivato dal seme di un vitigno sconosciuto, per cui è più probabile che il suo nome abbia tale origine.

In Francia si è supposto che il nome "Sémillon" sia derivato da Saint Emillon, ma tale ipotesi non sembra confermata in considerazione del fatto che in quel Paese non si sarebbero mai prodotti grandi quantità di vini bianchi.

Nella regione originaria di coltivazione, in particolare nella regione del Sautern nel Bordolese, si conoscono due tipi di Sémillon, uno "grosso" e uno "piccolo"; in qualche provincia dell'Italia del nord sembra essersi diffuso il primo tipo.



Germoglio di Sémillon

Descrizione ampelografica

Germoglio di 10-20 cm

L'apice è di media espansione, cotonoso, biancastro, con sfumature rosso violacee ai bordi. L'asse del germoglio è leggermente curvo.

Foglia adulta

E' di grandezza media, reniforme, trilobata, a volte pentalobata; il seno peziolare è a U aperto; la pagina superiore è di colore verde intenso, un po' bollosa, opaca; la pagina inferiore è verde chiaro, con nervature poco appariscenti, rosate per un lungo tratto.

Grappolo a maturità industriale

E' di media grandezza, conico, leggermente serrato, alato; l'acino è di media dimensione, sferico, con buccia spessa di color giallo dorato.

Attitudini colturali

Il vitigno ha un'ottima vigoria, con produzione buona e costante; il 1° germoglio fruttifero si trova già al primo nodo, e porta in genere due infiorescenze, le femminelle saltuariamente sono fertili. Presenta una buona resistenza alle malattie della vite, ma è leggermente sensibile al marciume dell'uva.

Foglie e grappolo di Semillon



Traminer Aromatico

Il nome di «Traminer» deriverebbe da Tramin nel Tirolo, comune che corrisponde all'attuale Termeno in provincia di Trento (Goethe, 1876). Dello stesso avviso sono Stoltz e Orbelin, entrambi studiosi viticoli alsaziani. Secondo Goethe, a quel tempo, in Tirolo doveva essere coltivato però solo il Traminer bianco, mentre quello rosso forse era presente in passato.

Il Traminer rosa o aromatico è del tutto simile ai due precedenti, tranne per il colore della buccia e per il delicato aroma che conferisce al vino una spiccata tipicità.

Probabilmente siamo di fronte a varie mutazioni di uno stesso vitigno iniziale; comunque il Traminer aromatico deve essere di più recente diffusione, tanto è vero che agli inizi del 1900 gli ampelografi si sono occupati solo del bianco e del rosso.

Descrizione ampelografica

Germoglio di 10-20 cm

L'apice è espanso, lanuginoso, verde-biancastro. L'asse del germoglio è eretto.

Foglia adulta

La foglia è piccola, pentagonale, trilobata (a volte pentalobata); il seno peziolare è a V con tendenza a chiudersi. La pagina superiore è glabra, di color verde cupo, bollosa; la pagina inferiore è aracnoidea, di color grigio-verde, con nervature di color verde parzialmente rosse alla base. I denti sono poco pronunciati.

Grappolo a maturità industriale

Il grappolo è piccolo, compatto, corto, a volte alato; l'acino è di grandezza media, sferico, con buccia pruinosa di color ambrato-rosato.



Germoglio di Traminer aromatico

Attitudini colturali

Il vitigno presenta una vigoria medio-scarso, con produzione bassa; il 1° germoglio fruttifero si trova già al primo nodo, e porta in genere 2-3 infiorescenze, le femminelle sono sterili. Presenta generalmente una buona resistenza alle malattie della vite.

Foglie e grappolo di Traminer aromatico



PARTE SPERIMENTALE

Nel corso di tre vendemmie, dal 2004 al 2006, in tre diversi vigneti ubicati nel territorio etneo (*figura 1*) si è provveduto a porre in osservazione le varietà oggetto della sperimentazione. Le caratteristiche dei singoli vigneti sono riportate nella *tabella 1*. Annualmente, in funzione delle quantità di uve disponibili ed utilizzabili per le microvinificazioni, sono state scelte le varietà oggetto delle prove sperimentali.

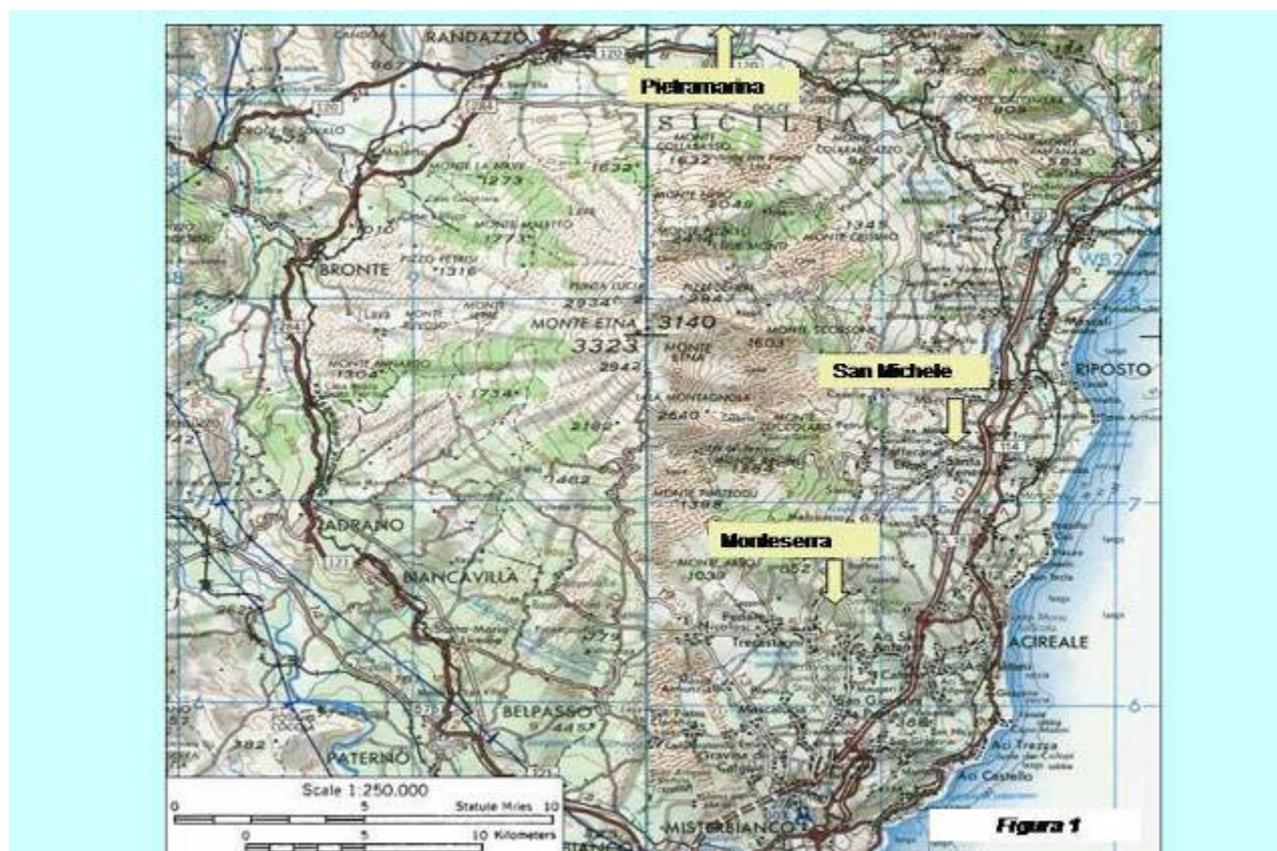


Tabella n. 1 - Caratteristiche dei vigneti in cui si sono svolte le osservazioni											
Vigneto	Comune	Alt. (m. slm)	Giacitura ed esposizione	Terreno	Varietà	Forma di allevamento	Sesto d'impianto (m)	Anno impianto	Potatura	Prod. media per Pianta (Kg)	Peso medio grappolo (g)
Monteserra	Viagrande	250	Collinare - Est	di origine vulcanica	Semillon	Controspalliera	0,90 x 1,80	2000	cordone speronato bilaterale	1,850	220
San Michele	Santa Venerina	250	Pianeggiante	di origine vulcanica	Sauvignon grigio	Controspalliera	0,90 x 2,20	2000	guyot	1,150	120
Pietramarina	Castiglione di Sic.	700	Pianeggiante	di origine vulcanica	Riesling renano	Controspalliera	0,90 x 2,20	1992	cordone speronato bilaterale	1,200	135
Pietramarina	Castiglione di Sic.	700	Pianeggiante	di origine vulcanica	Traminer aromatico	Controspalliera	0,90 x 2,20	1992	cordone speronato bilaterale	1,050	110

Dal punto di vista viticolo ci si è soffermati ad effettuare le osservazioni riguardanti i caratteri della produzione. La produttività delle diverse varietà è risultata molto contenuta, con valori di poco superiori al chilogrammo per ceppo; solo il Semillon ha mostrato una capacità produttiva superiore, principalmente per un maggiore peso del suo grappolo rispetto alle altre cultivar.

In genere le varietà in osservazione hanno manifestato una buona capacità nell'accumulo zuccherino e nel mantenimento di un certo grado di acidità (*tabella n. 2*), tranne il Semillon che nel 2006 ha evidenziato carenze acide più marcate rispetto alle altre cultivars. Nelle zone di ubicazione dei vigneti, le varietà hanno evidenziato un periodo di maturazione collocabile nella prima decade di settembre, tranne per il Riesling renano che invece si colloca nella prima decade di ottobre.

TABELLA n. 2 - VALORI ANALITICI DEI MOSTI ALLA VENDEMMIA												
VARIETA'	2004				2005				2006			
	Vend.	Babo	Ac. Tit. (g/L)	pH	Vend.	Babo	Ac. Tit. (g/L)	pH	Vend.	Babo	Ac. Tit. (g/L)	pH
RIESLING R.	10-ott	20,6	5,2	3,65	1-ott	19,90	7,00	3,12	06-ott	20,7	7,5	3,25
SAUVIGNON G.					7-set	20,5	6,4	3,35	5-set	21,0	6,0	3,53
SEMILLON					7-set	19,0	5,7	3,59	05-set	20,8	4,0	3,77
TRAMINER AR.									05-set	19,0	6,7	3,29

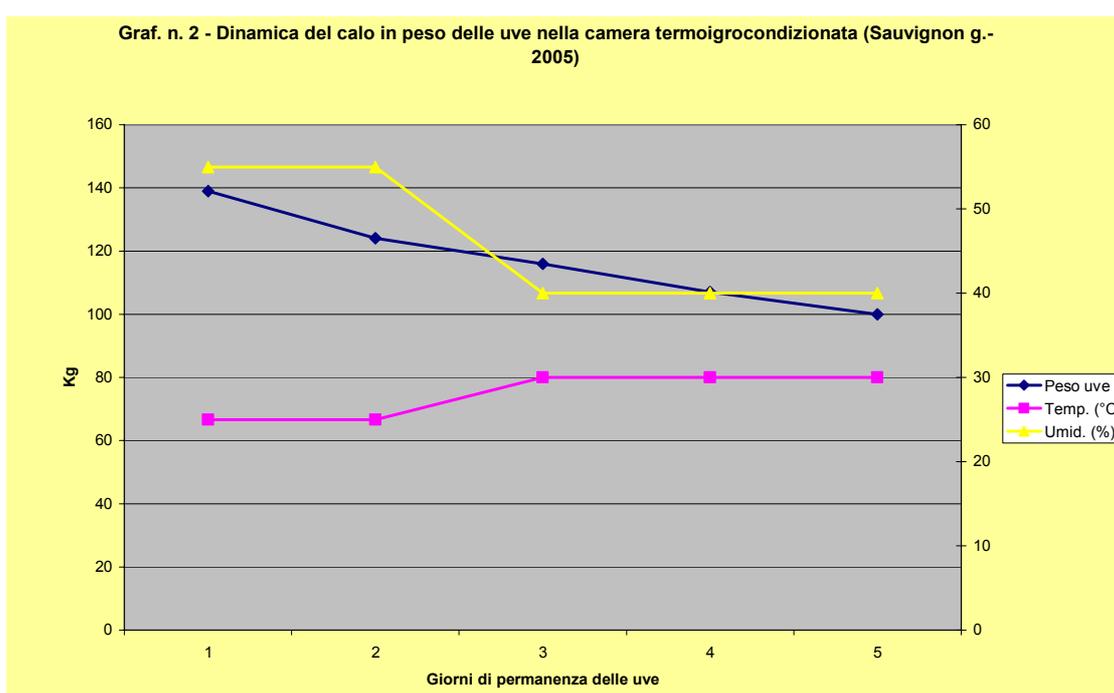
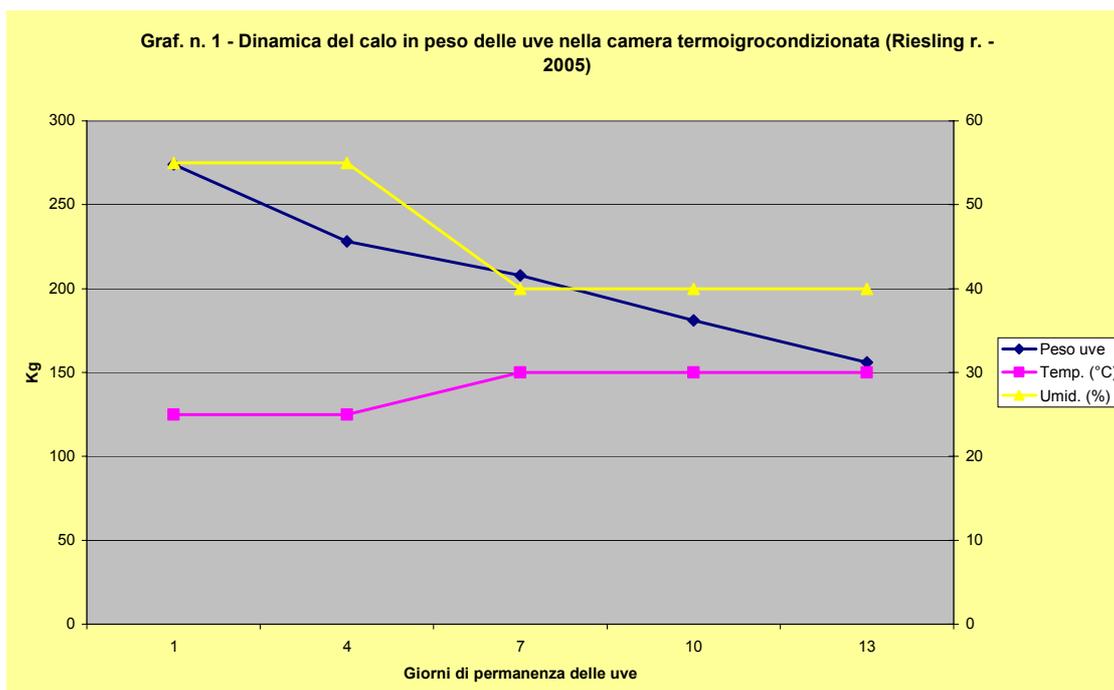
Nel corso della vendemmia 2004 si è provveduto alla vinificazione delle uve di Riesling renano provenienti dal vigneto di Pietramarina. E' stato utilizzato un protocollo di vinificazione i cui passaggi più importanti sono riportati nello *schema n. 1*.

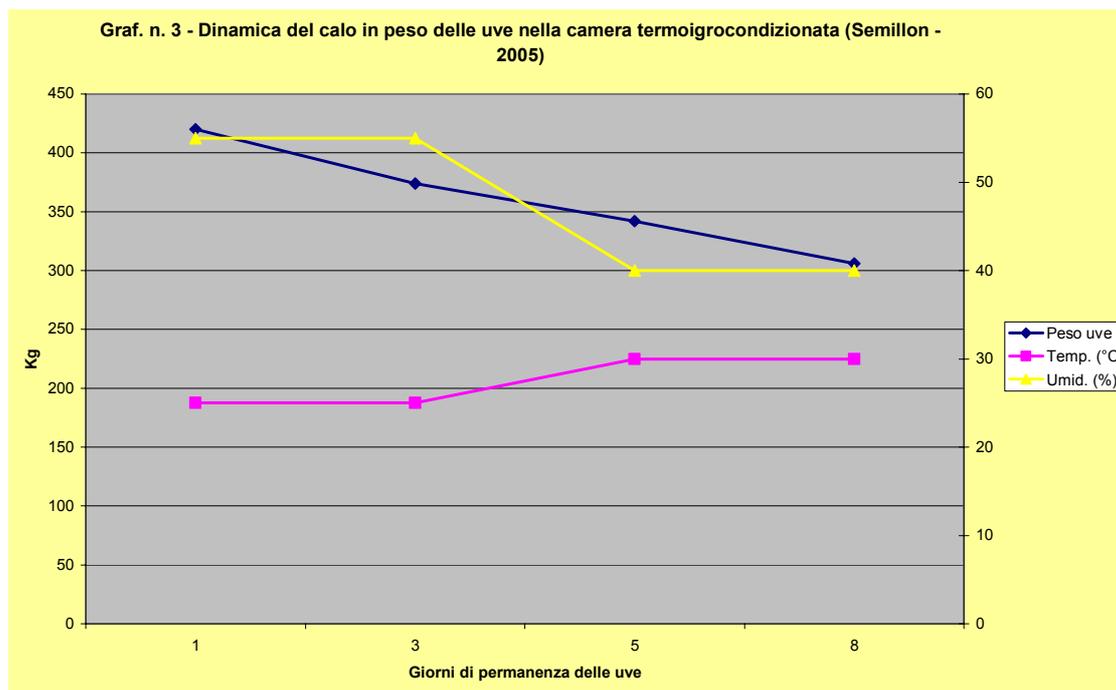
Schema n 1 - Protocollo di vinificazione delle uve

- Diraspigiatura
- Spremitura soffice
- Aggiunta di 5 g/hl di SO₂ di 5gr/hl di vit. C
- Sedimentazione statica a 10 °C. con l'ausilio di enzimi pectolitici (2 g/hl)
- Travaso del mosto pulito dopo 48 ore (100-150 NTU)
- Inoculo di lieviti selezionati *Saccharomyces Cerevisiae* (30 g/hl)
- Fermentazione a temperatura controllata (18-20°C)
- Travasi
- Filtrazione
- Imbottigliamento

Nella vendemmia 2005 si sono vinificate anche le uve di altre due varietà, il Semillon ed il Sauvignon grigio, provenienti rispettivamente dal vigneto Monteserra e San Michele. Disponendo di quantitativi più elevati di uve, si è pensato di produrre dei vini dolci da fine pasto utilizzando una cella termoigrocondizionata per favorire una parziale disidratazione delle uve e di conseguenza una gradazione zuccherina, al momento della vinificazione, più consona all'obiettivo prefissato.

Nei grafici 1, 2 e 3 sono riportate le dinamiche relative alla disidratazione delle uve all'interno della cella; è stato necessario un tempo variabile da 5 giorni per il Sauvignon grigio fino a 13 per il Riesling renano, con una perdita in peso delle uve variabile dal 27-28% al 43% del Sauvignon grigio.





All'atto della vinificazione le uve, per effetto della disidratazione, presentavano una gradazione zuccherina compresa fra 25,6 e 27° Babo, con valori dell'acidità titolabile fra 6,9 e 9 g/L (*tabella 3*). Il protocollo di vinificazione, secondo lo schema 1, ha previsto inoltre il blocco della fermentazione, quando nei vini era presente una certa quantità di zuccheri residui, con l'abbassamento della temperatura e successivamente con la filtrazione sterile.

TABELLA n. 3 - VALORI ANALITICI DEI MOSTI DOPO LA DISIDRATAZIONE DELLE UVE

	Calo in peso delle uve (%)	Babo	Ac. Tit. (g/L)	pH
RIESLING R.	43	27,0	9,0	3,14
SAUVIGNON G.	28	26,7	6,9	3,72
SEMILLON	27	25,6	7,3	3,55

Con la vendemmia 2006 si sono vinificate anche le uve del Traminer aromatico provenienti dal vigneto di Pietramarina. In questa annata tutte le varietà in esame, che sono state destinate solo per produrre vini da pasto, hanno evidenziato buoni accumuli zuccherini e discreti valori dell'acidità, tranne il Semillon che si è mantenuto su valori acidi di 4 g/L.

Caratteri analitici dei vini (*tabella 4*)

Nel 2004 si è vinificato soltanto il Riesling renano; il vino ottenuto, in un'annata che nel mese di agosto ha fatto registrare valori della temperatura media più elevati rispetto agli altri anni, presenta valori analitici nella norma con un'acidità fissa leggermente più bassa rispetto ai vini della zona, I vini dell'annata 2005 sono stati ottenuti partendo da uve parzialmente disidratate. La maggiore concentrazione nelle uve si traduce in un aumento degli zuccheri residui in maniera significativa e, nel caso del Semillon in un aumento consistente della gradazione alcolica. L'altalena delle differenze è notevole per quanto riguarda le acidità fisse, con valori più alti per il Riesling (valori in linea con quelli del comprensorio etneo, dovuti ad una gran quantità di acido malico, anche se non riportato nelle analisi), mentre tali valori sono bassi nel Sauvignon grigio. Le acidità volatili elevate sono dovute alle difficoltà riscontrate dal lievito di portare a buon fine il corso della fermentazione. Tali valori sono comunque accettabili e poco riscontrabili olfattivamente in quanto mitigati dalla

presenza massiccia di alcol e di zuccheri residui. Poche le differenze sui polifenoli, con valori alti nel Riesling e molto bassi nel Traminer.

Nei vini del 2006 è evidente la bassissima acidità del Semillon, accompagnata da un pH molto elevato (3,99); nel Riesling si nota un buon tenore di alcool, accompagnato da un valore alto di acidità totale. Nel Sauvignon grigio i valori dell'acidità fissa sono relativamente bassi, mentre il Traminer evidenzia un certo equilibrio fra i diversi parametri analitici.

TABELLA n. 4 - CARATTERI ANALITICI DEI VINI

TIPOLOGIA	ANNO	Alcool (%vol)	Ac. Tit. (g/L)	pH	Ac. vol. (g/L)	Estr. netto (g/L)	Polif. Tot. (mg/L)	Zuccheri residui (g/L)
RIESLING R.	2004	13,2	5,5	3,42	0,54	20,6	139	
RIESLING R. deumid.	2005	13,94	7,9	3,16	0,92	42,6	235	78
SAUVIGNON G. deum.	2005	16,75	5,6	3,91	0,80	35,8	110	40
SEMILLON deumid.	2005	17,11	6,8	3,85	0,90	40,1	144	30
RIESLING R.	2006	13,6	7	3,29	0,55	23,5	153	
SAUVIGNON G.	2006	13,8	4,7	3,49	0,40	38	127	
SEMILLON	2006	13,0	3,9	3,99	0,50	30,7	146	9
TRAMINER. AR.	2006	12,54	6,6	3,33	0,43	23,7	110	

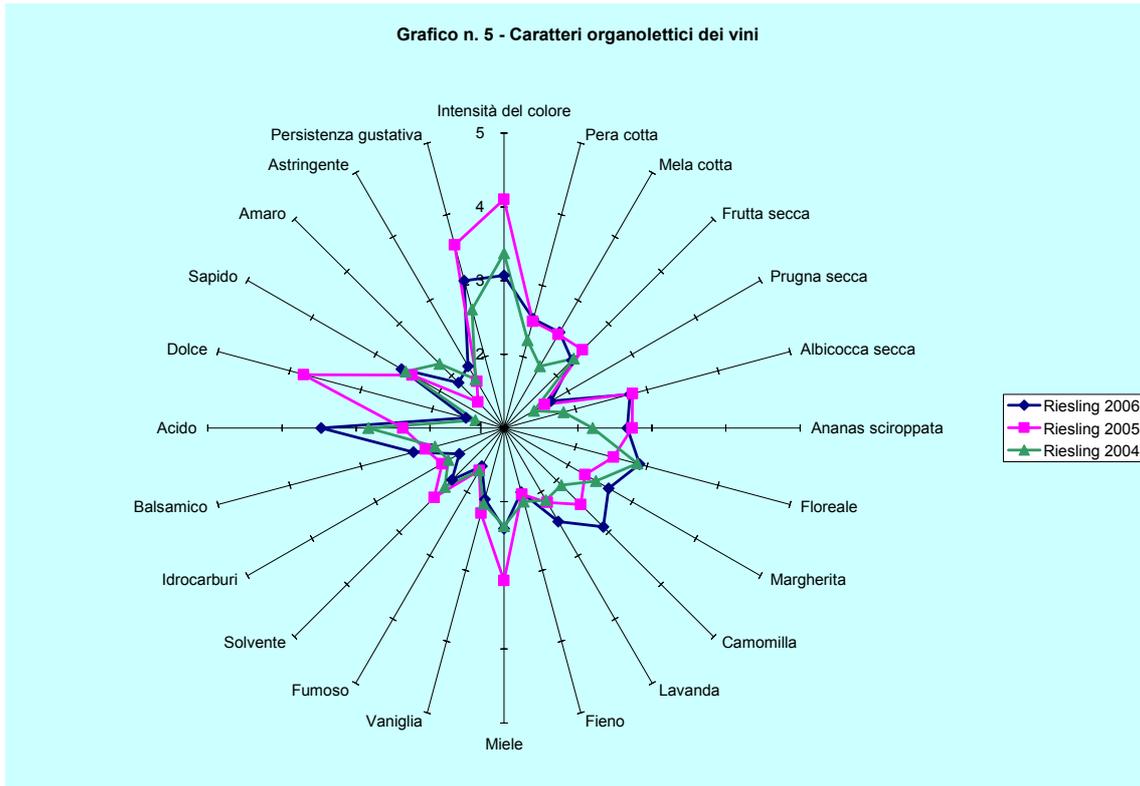
Caratteri sensoriali dei vini

Per la caratterizzazione sensoriale dei vini è stata attivata una collaborazione con il DOFATA dell'Università degli Studi di Catania in cui opera un addestrato panel di degustazione. Il profilo sensoriale dei singoli vini è stato definito utilizzando un panel di 12 giudici esperti; in quattro sedute di allenamento sono stati forniti ai giudici standard di riferimento per gli aromi, i sapori e le caratteristiche tattili del vino. L'elenco dei descrittori è stato selezionato in sette sedute, sulla base della frequenza (%) dei termini utilizzati. I descrittori sono stati quantificati utilizzando una scala di intensità a cinque punti con un range dalla più bassa intensità (valore 1) alla più alta (valore 5). I dati sono stati registrati da uno specifico software per l'analisi sensoriale (FIZZ, versione 2.20H, Couteron, F).

Riesling Renano (grafico n. 5)

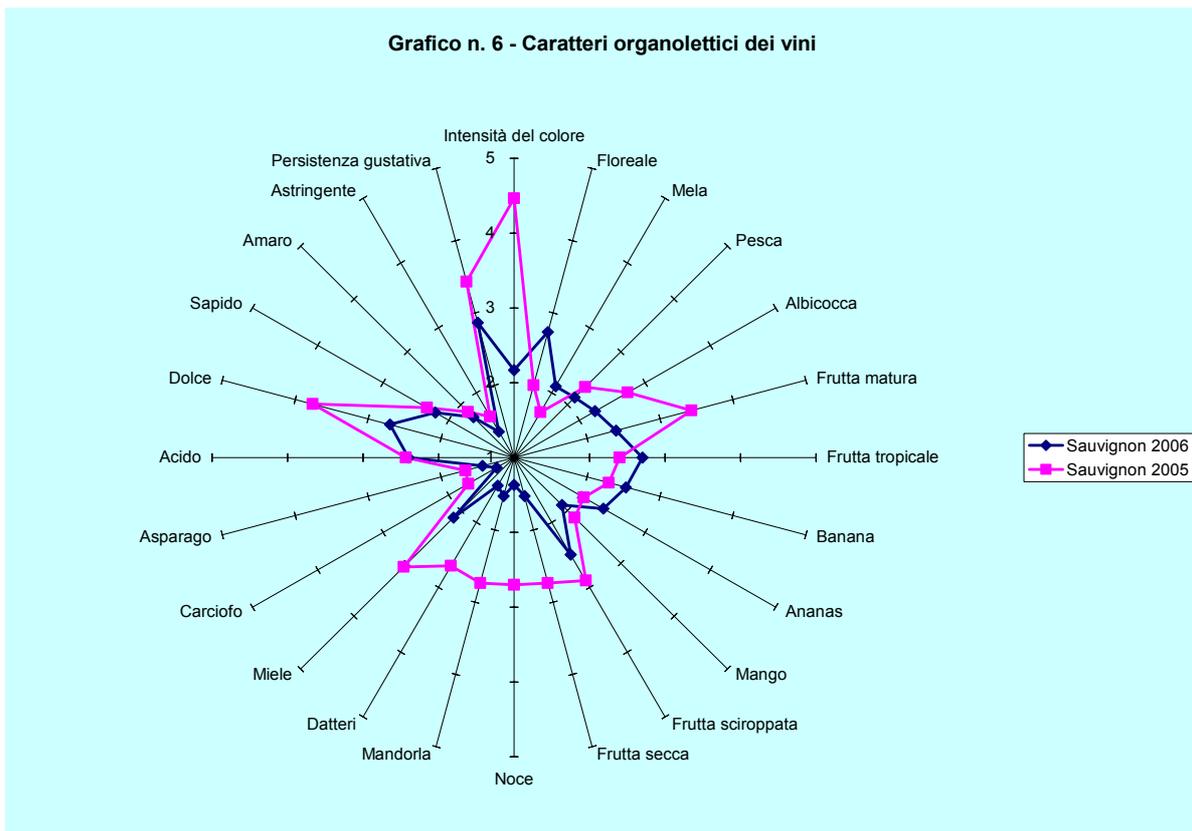
Il panel ha generato 23 descrittori, 1 relativo alle caratteristiche visive (intensità del colore), 17 alle caratteristiche olfattive (pera cotta, mela cotta, frutta secca, prugna secca, albicocca secca, ananas sciropata, floreale, margherita, camomilla, lavanda, fieno, miele, vaniglia, fumoso, solvente, idrocarburi, balsamico), 4 a quelle gustative (acido, dolce, sapido, amaro), 1 a quelle tattili in bocca (astringente).

I vini delle diverse annate evidenziano, in maniera più o meno marcata in funzione dei singoli descrittori, un profilo organolettico abbastanza complesso con una migliore espressione del complesso delle note floreali e fruttate rispetto a quelle minerali che, comunque, sono ben marcate. Il vino del 2005, quello ottenuto da uve parzialmente disidratate in cella, evidenzia tutti i caratteri dei vini da fine pasto, come una maggiore espressione dei descrittori miele, albicocca secca, dolce, intensità del colore. All'esame gustativo i vini presentano una certa acidità che gli conferisce freschezza e vivacità, nel campione del 2005 questo carattere è "mascherato" dagli zuccheri. Nel complesso la sapidità è buona, particolarmente interessante è la persistenza gustativa.



Sauvignon grigio (grafico n. 6)

Il panel ha generato 23 descrittori, 1 relativo alle caratteristiche visive (Intensità del colore), 17 alle caratteristiche olfattive (floreale, mela, pesca, albicocca, frutta matura, frutta tropicale, banana, ananas, mango, frutta sciroppata, frutta secca, noce, mandorla, datteri, miele, carciofo, asparago), 4 a quelle gustative (acido, dolce, sapido, amaro), 1 a quelle tattili in bocca (astringente).



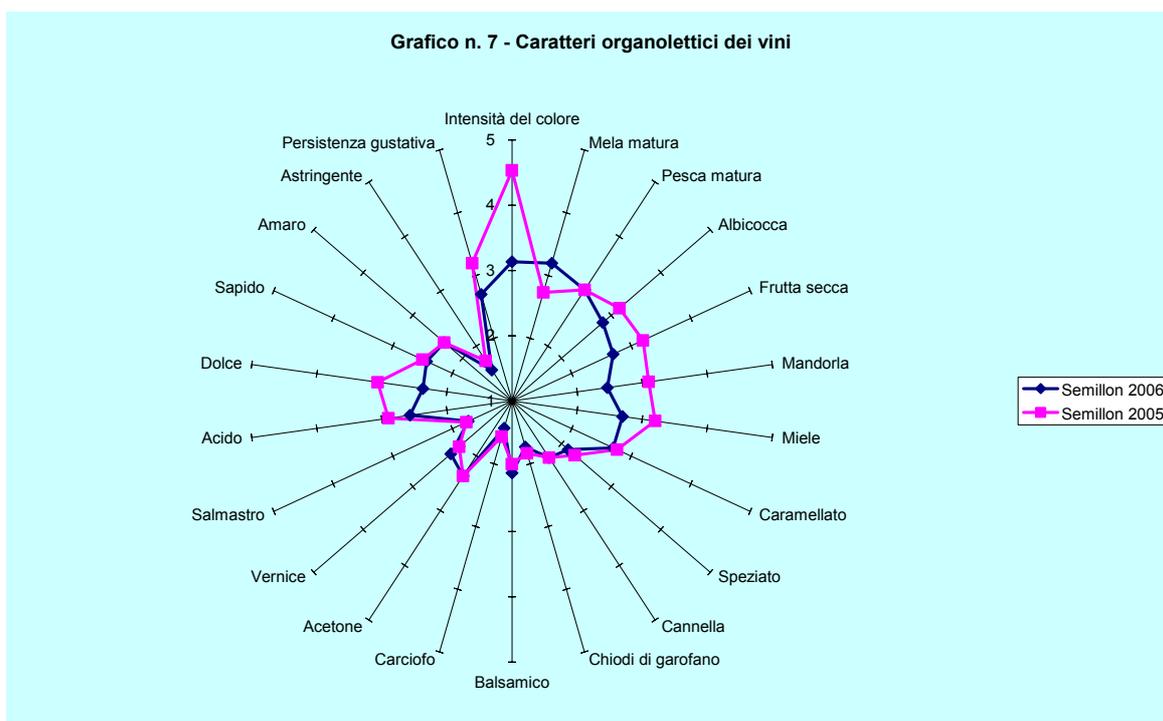
I vini delle due annate presentano delle differenze nel profilo organolettico riconducibili, ovviamente, al fatto che le uve di partenza avevano parametri analitici diversi. Nel campione del 2005 c'è una prevalenza delle note aromatiche dei vini da dessert, come miele, frutta matura, frutta sciropata, datteri; al palato l'acidità è trascurabile, mentre i descrittori "dolce" e "persistenza gustativa" sono ben evidenti.

Il vino del 2006 evidenzia, invece, una migliore espressione delle note fruttate (ananas, banana, frutta tropicale) e della nota "floreale"; ben marcata, inoltre, è la persistenza gustativa.

Semillon (grafico n. 7)

Il panel ha generato 21 descrittori, 1 relativo alle caratteristiche visive (Intensità del colore), 15 alle caratteristiche olfattive (mela matura, pesca matura, albicocca, frutta secca, mandorla, miele, caramellato, speziato, cannella, chiodi di garofano, balsamico, carciofo, acetone, vernice, salmastro), 4 a quelle gustative (acido, dolce, sapido, amaro), 1 a quelle tattili in bocca (astringente).

Nelle due annate prese in considerazione il profilo sensoriale è molto simile, con una maggiore intensità di alcune note (miele, mandorla, frutta secca, albicocca) nel vino del 2005. Nei due vini la persistenza gustativa ha raggiunto la sufficienza, anche se nel campione del 2005 è più marcata.

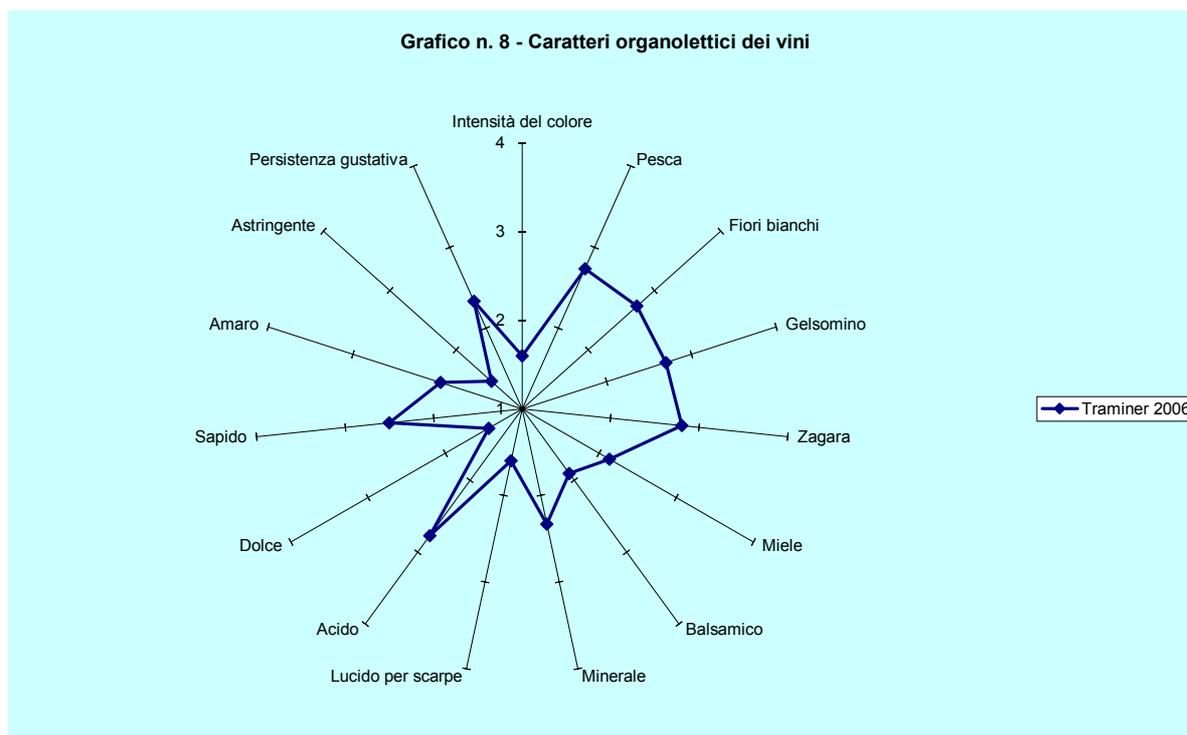


Traminer (grafico n. 8)

Il panel ha generato 14 descrittori, 1 relativo alle caratteristiche visive (intensità del colore), 8 alle caratteristiche olfattive (pesca, fiori bianchi, gelsomino, zagara, miele, balsamico, minerale, lucido di scarpe), 4 a quelle gustative (acido, dolce, sapido, amaro), 1 a quelle tattili in bocca (astringente).

L'unico campione disponibile, quello del 2006, ha evidenziato un profilo sensoriale interessante soprattutto per il numero e l'intensità dei singoli descrittori. Dal punto di vista gustativo il vino mostra un'ottima sapidità ed una buona persistenza gustativa.

Nel complesso il vino mostra un ottimo equilibrio fra la componente aromatica e quella gustativa.



Conclusioni

L'esperienza condotta nel territorio etneo ha evidenziato la possibilità di poter utilizzare con risultati apprezzabili le cultivars sperimentate.

Sia nella versione come vini da tavola che come vini dolci, le quattro varietà si sono espresse egregiamente evidenziando dal punto di vista aromatico notevole complessità, soprattutto nei campioni ottenuti con uve disidratate, che rispecchia pienamente quella tipica dei vitigni e che si arricchisce anche di quelle note, come quella minerale o balsamica, che il suolo vulcanico "imprime" in maniera decisa nei vini.

Nel prosieguo della sperimentazione, bisognerebbe soffermarsi maggiormente sulle pratiche agronomiche e/o tecnologiche che favoriscano il mantenimento di buoni livelli di acidità in quelle varietà, in particolare il Semillon, che hanno evidenziato una certa carenza, evitando le correzioni che possono interferire con i caratteri organolettici dei vini.

Bibliografia

- Fierotti G. (1997). *I suoli della Sicilia*. Dario Flaccovio Editore
- Iachello E. (1991). *Il vino e il mare. Trafficanti siciliani tra il '700 e '800*. Maimone Giuseppe Editore.
- Mipaf (1960). *Principali vitigni da vino coltivati in Italia, vol. 1*.
- SIAS (2000). *Atlante climatologico della Sicilia*. Regione Sicilia – Assessorato Agricoltura e Foreste

Ringraziamenti

Un sentito ringraziamento va indirizzato alle aziende Benanti e Scammacca del Murgo, per la fattiva collaborazione perpetuata nello svolgimento della sperimentazione mettendo a disposizione vigneti e personale.