



REGIONE SICILIANA  
ISTITUTO REGIONALE DELLA VITE E DEL VINO

## L'Alicante

*A cura Area Tecnico-Scientifica IRVV*

L'*Alicante*, vitigno di origine spagnola, è una delle varietà mediterranee più coltivate al mondo, assumendo nomi diversi : *Grenache* in Francia (dove è alla base dell'uvaggio dello Chateauf-neuf-du Pape), *Garnacha* in Spagna, *Alicante* in alcune zone della Spagna, in Maremma ed in Sicilia, *Cannonau* in Sardegna, *Tai Rosso* sui Colli Berici, a Vicenza ecc.

Già alla fine dell'800 (Rovasenda nel 1877 e Molon nel 1892) veniva accertata l'identità tra *Grenache*, *Cannonau* ed *Alicante*, nel 1933 Marnati identificava il *Canonazo di Siviglia* con il *Cannonau Sardo* ma è nel 1990 che il prof. Calò attraverso l'analisi molecolare, identifica con certezza come sinonimi il *Grenache*, il *Tocai Rosso* ed il *Cannonau* (A. Scienza 2009).

Attualmente in Italia i sinonimi riconosciuti sono *Cannonau*, *Tocai Rosso*, *Cannonao*, *Garnacha tinta*, *Granaccia*, *Grenache*, *Guarnaccia*, *Gamay* (ai soli fini della designazione dei vini DO e IGT della provincia di Perugia).

Risulta idonea alla coltivazione in Emilia-Romagna, Lazio, Liguria, Marche, Sardegna, Sicilia, Toscana ed Umbria, è attualmente in osservazione in Calabria.

Oggi il prof. Scienza più che di sinonimi preferisce parlare di "vitigno collettivo" cioè di "un gruppo monofiletico di vitigni fenotipicamente molto simili, che evidenziano nella semantica del nome, una radice storica comune, che si è evoluta in una separazione spaziale e temporale, distorcendo in alcuni casi alcuni legami genetici ed evidenziando così, una origine polifiletica per alcuni di essi".

Questo vitigno "collettivo" ha, cioè, attraversato una storia di ben 500 anni di diversificazione genetica attraverso anche una vasta diffusione geografica in diversi territori e secondo diverse modalità: dalle terre di Aragona alle rive del Rodano, dalla Catalogna alla Sardegna, dal Rodano alla zona di Barbarano nel Vicentino, in Sicilia è stato probabilmente introdotto dai francesi e dai britannici nel XVIII secolo; in alcuni vigneti sull'Etna si trovano ancora antichi ceppi franchi di piede, recentemente il prof. Scienza ha trovato "tracce" di questo vitigno nell'isola di Pantelleria, dove potrebbe essere giunto dalla Tunisia, dove, a sua volta, è stato introdotto dai Francesi.

L'*Alicante* è una varietà molto plastica, capace di esprimere diverse interpretazioni del terroir.

Questo vitigno è stato oggetto di approfonditi studi in Sicilia in quanto è rientrato nel progetto dell'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Sicilia "Valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani", progetto per il quale ci si è avvalsi della collaborazione di numerose istituzioni

scientifiche, finalizzato al recupero ed alla valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani in termini di utilizzazione viticola, enologica e commerciale.

L'*Alicante*, in Sicilia, già col regolamento CEE 3800/81 della Commissione, risultava raccomandato per la provincia di Catania, per poi essere considerato varietà idonea alla coltivazione in tutto il territorio della regione Siciliana con il Decreto Assessoriale 8/8/2003 che, in recepimento dell'Accordo Stato-Regioni del 25/07/2002, norma la classificazione delle varietà da uva da vino ed, individua, come unità amministrativa di riferimento, l'intero territorio regionale.

Attualmente in Sicilia sono presenti 25,47 ettari coltivati con l'*Alicante*, di cui 18,47 ha in provincia di Catania, 5,60 in provincia di Trapani, 0,75 in provincia di Messina e 0,65 in provincia di Trapani (*Dati 2011 Ass. Agricoltura e Foreste U.O. 30/Agea*).

E' un vitigno dotato di media vigoria, a maturazione tardiva, che produce un ottimo vino di colore rosso porpora, con sentori vinosi e fruttati, dal gusto fine, poco corposo, equilibrato e armonico.

Una azienda siciliana ottiene un ottimo prodotto con un blend di Alicante e Syrah, prodotto che ha ottenuto numerosi riconoscimenti.

Dr.ssa Francesca Salvia (U.O. Osservatorio Vitivinicolo Regionale )