

I vitigni bianchi autoctoni della Sicilia

ALCUNI ACCENNI DI STORIA DELLA PIÙ GRANDE FRA LE ISOLE ITALIANE

ALCUNI STUDIOSI DI AMPELOGRAFIA RITENGONO CHE LA VITE CRESCESSE SPONTANEAMENTE IN SICILIA MOLTO TEMPO PRIMA DELLA VENUTA DEI FENICI E DEI GRECI.

I primi introdussero nella parte occidentale dell'isola, fra l'VIII e il VII secolo a.C., alcuni vitigni oggi considerati autoctoni, praticarono la loro coltivazione e vinificazione mentre nella parte orientale si diffuse, sin dall'epoca della colonizzazione greca dal VIII secolo, la tecnica della potatura, la coltura ad alberello e la selezione varietale determinando così le basi della viticoltura e dell'enologia siciliana. La diffusione e l'affermazione di quello che oggi rappresentano le varietà autoctone, oggetto del nostro approfondimento, ha permesso all'enologia siciliana di far conoscere la sua straordinaria ricchezza.

CINQUE VITIGNI INTERPRETATI DA AZIENDE DI DIVERSE ZONE E PROVINCE

"L'Etna bianco raccoglie e fonde, nel suo pallore e nel suo aroma, nella sua freschezza e nella sua vena nascosta di affumicato, le nevi perenni della vetta e il fuoco del vulcano", scriveva Mario Soldati in *Vino al vino*. Questa frase citata da Gian Domenico Negro, enologo di Tenuta di Fessina, vuole introdurre il suo punto di vista sul Carricante.

"La varietà, che recenti studi di ampelografia hanno stabilito essere lontana parente del riesling renano, ottiene dalla viticoltura di montagna un'impronta quasi nordica non nell'opulenza, ma nell'eleganza e nerbo. È un vitigno che dal contesto di suoli leggeri e molto minerali ubicati a est e sud del vulcano dà vini contraddistinti da un basso contenuto di potassio, un'elevata acidità fissa e da un notevole contenuto in acido malico, per cui è necessario far svolgere al vino la malolattica".

La zona più vocata per il Catarratto è quella classica del trapanese. "Ne esistono più biotipi – commentano Renato e Giuseppina De Bartoli – ma attualmente quelli riconosciuti sono il Catarratto comune, il Lucido e l'Extra Lucido. Il primo è il più diffuso perché più produttivo tra i tre, gli altri due essendo a grappolo più piccolo e più spargolo, nonché i cloni più antichi, negli anni di viticoltura intensiva sono stati via, via meno utilizzati. Un'altra particolarità dei Lucidi è quella di avere sulla buccia meno pruina, una sostanza che rende gli acini più opachi e quindi più resistenti ai raggi ultravioletti. Tanto che vengono chiamati lucidi perché, di fatto, lo sono davvero. Il suo profilo acido, aromatico dà vini freschi, esotici, di grande carattere e al contempo di ottima bevibilità".

Il Grillo diffuso originariamente soprattutto nella zona di Trapani e Marsala è secondo recenti

gustoSano

Eccellenze italiane



La diffusione e l'affermazione di quello che oggi rappresentano le varietà autoctone ha permesso all'enologia siciliana di far conoscere la sua straordinaria ricchezza



studi nato da un incrocio tra Catarratto e Moscato d'Alessandria. "Timeo è la nuova interpretazione del Grillo in purezza di Baglio di Pianetto – afferma Renato De Bartoli, nuovo a.d. dell'azienda –. Il Timeo nasce da uve coltivate a 650 mt. s.l.m. dove il clima continentale e le importanti escursioni termiche donano note aromatiche uniche. Inoltre il terreno ricco di una pietra silicea che regala una piacevole sapidità. Timeo è il titolo di un'opera di Platone che approfondisce essenzialmente l'origine del mondo. E così come l'opera da cui prende il nome, questo vino rivela l'eccellenza dell'enologia siciliana, la terra di questa isola che gli uomini plasmano con il loro lavoro".

L'insolia o inzolia è coltivata in Sicilia dai tempi della colonizzazione greca che la diffusero anche sul litorale toscano dove ancora oggi è coltivata con il nome di Ansonica. "Il nome del vino – ci racconta Gaetana Jacono, responsabile di Valle dell'Acate – deriva dalla contrada Bidini, un sito dalla rilevante valenza archeologica, dove si estendono gli antichi vitigni di proprietà della mia famiglia da sei generazioni. Abbiamo scelto di farlo precedere dal termine Tenuta per dare risalto alle suggestive architetture in pietra e al patrimonio architettonico che sono una peculiarità della nostra azienda e rievocano il mondo contadino a testimonianza della grande attenzione all'ambiente e alla salvaguardia delle tradizioni e della storia. Le bottiglie sono state personalizzate con un disegno realizzato dal pittore Giovanni Franzì". Lo Zibibbo, detto anche Moscato di Alessandria originario dell'Egitto, è stato portato in Sicilia dai navigatori fenici. "Settesoli sta sviluppando – ci racconta l'enologo Alberto Antonini – un lavoro intenso sulla conoscenza dei suoli che fanno parte del bacino di approvvigionamento delle uve dei suoi circa 2.000 soci. Lo scopo di questo lavoro è quello di capire meglio dove fare cosa e quindi dove concentrarsi per la coltivazione di uve e produzione dei vini di alta gamma della linea Mandrarossa. In questo contesto nei suoli dove c'è una maggior concentrazione di fossili calcarei associati a giuste quantità di argilla (di qualità), limo e sabbia sono quelli dove si ottengono energia, vitalità, freschezza, succosità e tensione. Ovviamente la coltivazione delle uve e l'elaborazione dei vini deve rispettare il carattere che queste terre danno ai vini ed è per questo che la nostra viticoltura e la nostra enologia cercano di essere poco invasive per garantire l'espressione del luogo d'origine delle uve".



Tenuta di Fessina – Castiglione di Sicilia (CT)

A'Puiddara 2013 Etna bianco DOC, da uve Carricante

Il nome, in dialetto siciliano, vuole rendere omaggio alla costellazione de Le Pleiadi guida per i pescatori nella notte. Le uve provengono da un vigneto storico, con alberelli di mezzo secolo d'età, situato a circa 900 metri di altezza a Santa Maria di Licodia, a sud del vulcano. Le condizioni pedoclimatiche particolari, le forti escursioni termiche, la maggiore piovosità rispetto ad altre zone dell'isola, conferiscono maggiore acidità e profumi più complessi. Vinificato e maturato in botte grande ha al naso sentori di agrumi, mela matura che si stemperano su note di ginestra, erbe aromatiche, pepe bianco, poi a chiudere di pietra focaia data dal contesto unico del vulcano. L'assaggio, con un bell'equilibrio tra freschezza e acidità, ha una buona persistenza con un ricordo di frutta matura.



Marco de Bartoli – Marsala (TP)

Lucido 2015 Terre Siciliane IGP, da uve Catarratto

Da un vigneto dell'età di 13 anni con una bassa densità di ceppi per ettaro e terreni sabbiosi, calcarei, situato a Marsala vicino a Samperi, dopo una prima produzione a Pantelleria, nasce l'interpretazione della varietà. Dopo una rigorosa selezione, i grappoli vengono delicatamente pigiati. Il mosto a bassa temperatura dopo decantazione per 48 ore è avviato con la parte limpida alla fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni e un impiego minimo di solfiti. L'affinamento è fatto per 7 mesi in acciaio, sulle fecce fini. Un brillante colore paglierino dai riflessi verdi precede un naso sfaccettato di pera e agrumi, sentori minerali con, a chiudere, una nota erbacea. La beva con una bella vena sapida, equilibrata da una buona acidità, è fine, piacevole di grande impatto.



Baglio di Pianetto – Santa Cristina Gela (PA)

Timeo 2015 DOC Sicilia, da uve Grillo

L'abbassamento della resa prevede una vendemmia verde, seguita da una prima raccolta dei grappoli della seconda e terza gemma a frutto più acido, non ancora completamente maturi, e da un'altra vendemmia quando le altre uve hanno raggiunto un equilibrio organolettico. Il processo di vinificazione prevede una fermentazione alcolica separata delle due raccolte con l'ausilio del freddo per prevenire ossidazioni, seguita dall'assemblaggio in acciaio, da un tempo di affinamento sulle fecce fini completata da una fermentazione malolattica spontanea che conferisce al vino carattere, eleganza. Una tonalità giallo paglierino con riflessi dorati precede un bouquet di fiori bianchi, frutta esotica, per chiudere con accenni di caffè e cacao tostato. La beva è fresca, sapida e piacevolmente equilibrata.



Valle dell'Acate – Acate (RG)

Tenuta Ibidini 2015 DOC Sicilia, da uve Insolia

Insolia è una varietà che predilige i climi caldi, quasi siccitosi, risultando poi nella vinificazione in purezza con profumi fini, di media intensità, che denotano la sua parziale aromaticità e un'acidità equilibrata. Le uve ottenute da un sistema di allevamento a cordone speronato, che permette di ottenere una resa minore ma di qualità, rispecchiano il microclima della Sicilia sudoccidentale unita al terreno del vigneto di medio impasto, tendente al compatto, è inframmezzato da tufi calcarei. La degustazione olfattiva è di buona complessità, con intensi sentori di agrumi, note profumate di gelsomino, seguite da erbe mediterranee e soffi leggeri minerali. L'assaggio è di buona struttura con acidità viva sostenuta da una buona salinità, una particolare persistenza e piacevolezza nella beva.



Cantina Settesoli – Menfi (AG)

Zibibbo 2015 Mandrarossa Colours Terre Siciliane IGP, da uve Zibibbo

Le uve provenienti da colline esposte a sud tra i 100 e 400 metri s.l.m., sono vendemmiate a mano nella seconda decade del mese di settembre. La vinificazione prevede dopo una criomacerazione delle uve, a una temperatura tra i 5 e 8 °C per circa 5 ore, una fermentazione del mosto per circa 30 giorni in vasche di acciaio in modo da trasformare gli zuccheri presenti nell'uva in alcol rendendo il vino secco. Seguono una maturazione per 3 mesi sui lieviti e un affinamento in bottiglia per altri 3. Un lucente colore giallo paglierino chiaro nel calice precede gli intensi profumi fioriti di zagara, di agrumi completati da una nota presente di pesca bianca, dati dalla tipologia aromatica del vitigno. In bocca è fresco, delicatamente sapido, equilibrato con una buona persistenza nell'assaggio.