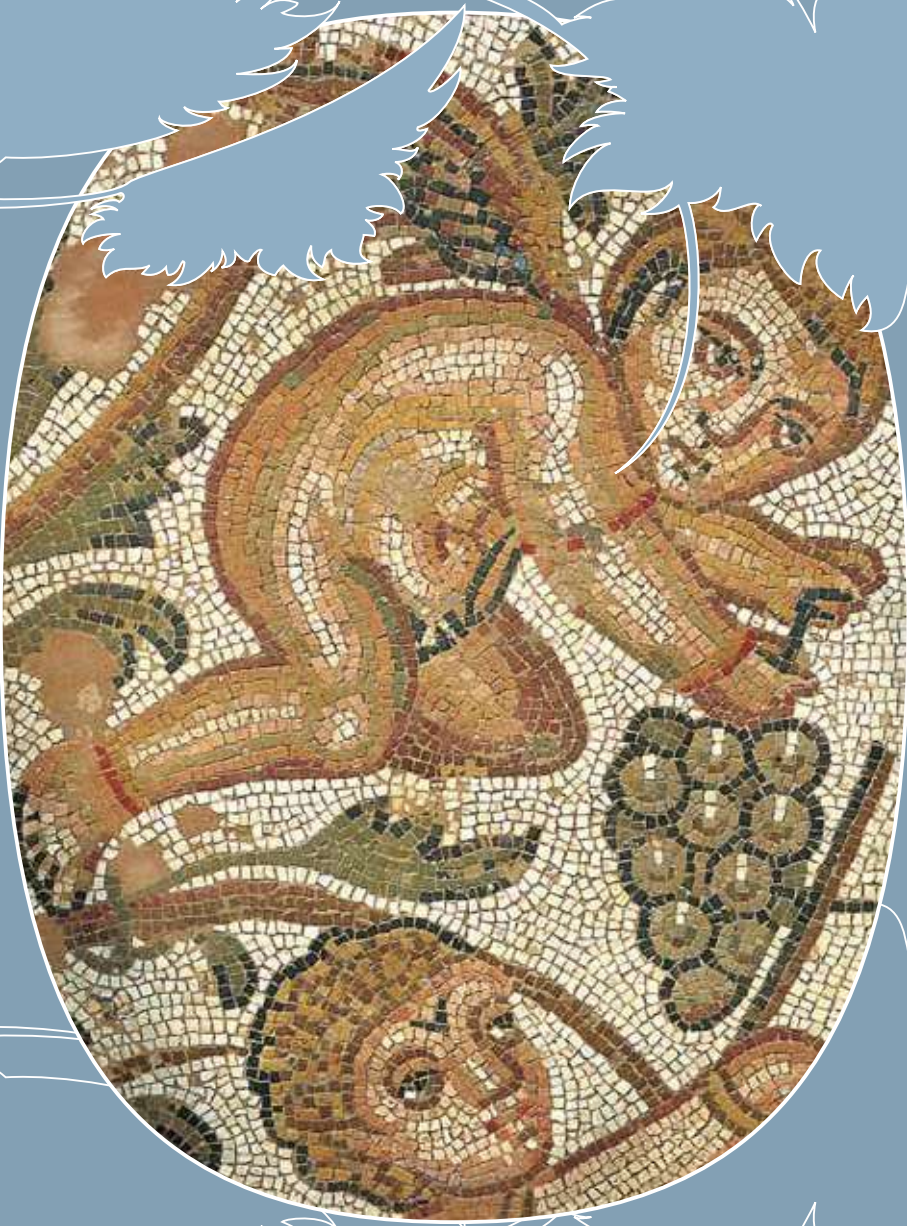


# IDENTITÀ E RICCHEZZA DEL VIGNETO SICILIA



VIGNETO SICILIA IDENTITÀ E RICCHEZZA DEL

Nel corso dei secoli l'identità della vite coltivata in Sicilia si è andata delineando grazie alle osservazioni e descrizioni attente e sempre più dettagliate di vignaioli, proprietari, botanici, letterati, religiosi ed eruditi, che potevano confidare soprattutto sulle loro capacità sensoriali o sul loro talento artistico per descrivere e rappresentare graficamente e cromaticamente i caratteri unici e distintivi di un grappolo d'uva, dell'intera pianta o delle singole parti.

A ciò si è aggiunta la duttilità straordinaria dell'idioma siciliano, in tutte le sue sfumature localistiche, che ha favorito la formazione e la sedimentazione di un vasto repertorio di denominazioni attribuite alle numerose viti indigene. Questa versatilità linguistica, rivelatrice del solido rapporto costituitosi nel tempo tra l'uomo e la "sua" vigna, ha comportato la proliferazione fisiologica di un insieme, talvolta inestricabile, di omonimi e sinonimi, ancora ricorrenti.

Lo sviluppo delle discipline scientifiche, specialmente dal XVIII secolo e fino all'odierno contributo determinante della genetica, ha permesso di orientarsi con precisione e di comporre un mosaico leggibile del patrimonio identitario e della ricchezza varietale del vigneto siciliano, che rappresenta uno dei valori più antichi e cospicui della cultura agraria dell'Isola e di cui, nel volume, danno conto le schede analitiche relative a ciascun vitigno.

*In sovraccoperta* Piazza Armerina (EN), Villa Romana del Casale, particolare dei mosaici.







Cluster Bio-Mediterraneo



REGIONE SICILIANA  
Assessorato Agricoltura  
Sviluppo Rurale e Pesca  
Mediterraneo



MILANO 2015

Official Partner





REGIONE SICILIANA

Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale  
e della Pesca Mediterranea

*Dipartimento Regionale dell'Agricoltura*

VI Servizio Assistenza Tecnica in Agricoltura, Programmazione e Sistemi Informativi

# IDENTITÀ E RICCHEZZA DEL **VIGNETO SICILIA**

*A cura di*

Giacomo Ansaldi

Dario Cartabellotta

Vito Falco

Francesco Gagliano

Attilio Scienza



© 2014 **REGIONE SICILIANA**

Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea

*Coordinamento editoriale*

GIACOMO **ANSALDI**  
DARIO **CARTABELLOTTA**  
VITO **FALCO**  
FRANCESCO **GAGLIANO**  
ATTILIO **SCIENZA**

*Fotografie*

GIACOMO **ANSALDI**  
GIUSEPPE **FICI**  
FRANCESCO **GAGLIANO**

**GEOMETRIE TRA ARIA, ACQUA, TERRA E FUOCO (2013)**

Fotografie realizzate da MICHELE **DI DIO** per conto del CRicd (Centro Regionale per l'inventario, la catalogazione e la documentazione dei beni culturali) della Regione Siciliana e in collaborazione con il ROAN (Reparto Operativo Aeronavale) di Palermo della Guardia di Finanza.

REGIONE SICILIANA Assessorato dei Beni culturali e dell'Identità siciliana

Dipartimento dei Beni culturali e dell'Identità siciliana - Servizio CRicd

MICHELE **DI DIO**, FRANCESCO **PASSANTE**

*Revisione ortoeditoriale*

FEDERICA **CULOTTA**

*Progetto grafico e impaginazione*

MAURIZIO **ACCARDI**

*Realizzazione*

**NEW BUSINESS MEDIA SRL** - Via Eritrea, 21 - 20157 Milano

Identità e ricchezza del vigneto Sicilia / a cura di Giacomo Ansal di ... [et al.]. – [Palermo : Regione Siciliana, Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea], 2014.

1. Vigneti – Sicilia. I. Ansal di, Giacomo.

634.809458 CCD-22

SBN Pal0275854

CIP - Biblioteca centrale della Regione siciliana "Alberto Bombace"



La realizzazione di questo volume è stata finanziata nell'ambito della misura 111 del PSR Sicilia 2007/2013

EDIZIONE FUORI COMMERCIO **VIETATA LA VENDITA**

7 *La Sicilia del vino  
e il Mediterraneo*  
NINO CALECA, ROSARIA BARRESI

9 *Presentazione*  
ATTILIO SCIENZA

15 *Per una storia dell'ampelografia  
e della viticoltura siciliana*  
ROSARIO LENTINI

57 *La selezione sanitaria  
dei vitigni siciliani*  
MARINA BARBA  
FRANCESCO FAGGIOLI

61 *Caratterizzazione  
genetico-molecolare della  
piattaforma ampelografica  
siciliana*  
LUCIO BRANCADORO  
GABRIELLA DE LORENZIS

67 *Considerazioni  
sulla composizione polifenolica  
ed aromatica dei vitigni  
della collezione del Campo  
Sperimentale di Marsala.  
Implicazioni enologiche*  
ROCCO DI STEFANO  
MARGHERITA SQUADRITO

71 *Materiali e metodi*  
GIACOMO ANSALDI  
MARIA GABRIELLA BARBAGALLO  
LUCIO BRANCADORO  
ROSARIO DI LORENZO  
VITO FALCO  
GIUSEPPE FICI  
FRANCESCO GAGLIANO  
GREGORIO MARINO  
GIUSEPPE MONTELEONE  
ALBERTO PARRINELLO

#### VITIGNI DI INTERESSE REGIONALE

78 Catarratto bianco comune  
84 Catarratto bianco lucido  
90 Grecanico dorato  
96 Grillo  
102 Inzolia (Ansonica)  
108 Nerello mascalese  
114 Nero d'Avola (Calabrese)

#### VITIGNI DI INTERESSE LOCALE

122 Albanello  
128 Alicante  
134 Carricante  
140 Damaschino  
146 Frappato  
152 Malvasia di Lipari  
158 Minnella bianca  
164 Minnella nera  
170 Moscato bianco  
178 Nerello cappuccio  
184 Nocera  
190 Perricone  
196 Zibibbo

#### VITIGNI MINORI E ANTICHI

204 Catanese bianca  
210 Catanese nera (Catanese nero)  
216 Inzolia nera  
222 Lucignola  
228 Orisi  
234 Prunestra  
240 Quattro rappe  
246 Recuno  
252 Reliquia bianca  
258 Usiriotto  
264 Vitrarolo  
270 Zibibbo nero

#### VITIGNI ANTICHI O DELLA MEMORIA

285 *Bibliografia*



# La Sicilia del vino e il Mediterraneo

**NINO CALECA**

*Assessore dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea della Regione Sicilia*

**ROSARIA BARRESI**

*Dirigente Generale del Dipartimento Regionale dell'Agricoltura  
Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea della Regione Sicilia*

La Sicilia è stata crocevia di popoli, civiltà e culture e la sua evoluzione, testimoniata da un ricco patrimonio artistico, archeologico, letterario, paesaggistico e ambientale, ne ha fatto un serbatoio prezioso da cui attingere le risorse genetiche naturali e culturali per diversificare le produzioni enologiche.

L'Isola per la singolare combinazione di elementi storici, sociali e geografici ha costituito uno degli importanti e antichi centri di diffusione della viticoltura.

I diversi popoli e dominazioni che vi si sono succeduti e la presenza di numerosi porti marittimi hanno favorito intensi scambi di materiale vegetale con tutti i paesi del Mediterraneo.

La polverizzazione della proprietà ha agevolato il permanere di una viticoltura familiare finalizzata all'autoconsumo e la conservazione delle varietà di vite.

La Sicilia, disponendo di tante tipologie di clima e terreno, con zone aride e piovose, suoli vulcanici, sabbiosi, argillosi, calcarei e persino umiferi, ha consentito al grande numero di vitigni introdotti nel corso dei millenni di diffondersi negli areali più adatti.

Per aver conto della ricchezza varietale e della variabilità degli ambienti, basti pensare che la vendemmia in Sicilia comincia a fine luglio con i bianchi più precoci e si conclude a novembre sull'Etna.

Negli ultimi 20 anni l'Isola è diventata un brand di elevato prestigio dell'enologia internazionale che evoca territori di straordinaria vocazione vitivinicola, di lunga sto-

ricità e una forte relazione tra produzioni enologiche, cultura, tradizioni e paesaggio.

Un'unica grande anima, la Sicilia, dentro tutti i suoi molteplici luoghi, diversi per morfologia, tradizioni, spirito e carattere.

E cosa rappresentano i vini siciliani se non la possibilità di assaporare questa realtà, unica e sfaccettata, armonica e complessa, immobile e in continua evoluzione.

Perché bere un bicchiere di vino è come gustare un lembo di questa terra, ingerire un pezzo di storia, cultura e tradizioni.

Questo piccolo miracolo che ogni volta può compiere un calice è nascosto nella storia millenaria che ha accompagnato l'attività enologica di questa regione, nel suo essere sineddoche del peculiare patrimonio di ogni vignaio e della sua comunità.

Il grande patrimonio genetico dei vitigni autoctoni siciliani, frutto di un lavoro decennale dell'Assessorato Agricoltura della Regione Siciliana, rappresenta oggi una importante e ricca riserva a cui attingere per diversificare le produzioni enologiche della Sicilia e del Mediterraneo.

Il continente enologico Sicilia è un laboratorio unico e senza eguali in grado di produrre vini diversi per il gioco delle altitudini, della varietà di terreni e climi e dell'immenso patrimonio di vitigni autoctoni.

I vini siciliani si coniugano con il territorio e le sue stratificazioni storiche, ambientali e culturali mantenendo una innegabile e irripetibile originalità.



# Presentazione

ATTILIO SCIENZA

Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali  
Università degli Studi di Milano

## *La biodiversità della vite come risorsa culturale della Sicilia*

La diversità biologica della vite coltivata, risultato di migliaia di anni di selezione e determinata dalle mutazioni, dalla ricombinazione genica e dall'effetto delle pressioni selettive operate dal clima e dall'uomo, è un'eredità che la natura ed i nostri antenati ci hanno lasciato e che non può essere ricreata in laboratorio: una volta distrutto questo capitale non potrà essere ricostituito e sarà perso per sempre. Ma questa biodiversità non ha solo un valore biologico in quanto fase di un processo evolutivo naturale sebbene guidato dall'uomo, ma è anche una risorsa economica per la creazione di nuove varietà di vite o per conoscere l'origine di molte varietà attualmente in coltivazione. Suscita inoltre l'interesse crescente del consumatore e molte attività economiche siciliane, dal turismo all'alimentazione, fanno leva su tale richiamo.

La riduzione della diversità nella viticoltura è un fenomeno comune a tutte le viticolture europee, soprattutto mediterranee, ed ha cause diverse: per i mutamenti climatici che hanno attraversato l'Europa dell'ultimo millennio, per l'avvento delle malattie americane, per l'esodo di intere popolazioni dalle contrade viticole europee verso il Nuovo Mondo dalla fine dell'800 ed all'inizio del "secolo breve", per i processi di modernizzazione della viticoltura e il ruolo ancillare che la viticoltura siciliana ha avuto nei confronti degli industriali del vino dell'Italia settentrionale fino a qualche lustro fa. L'attuale crisi della biodiversità nelle specie vegetali in genere è stata definita la sesta estinzione e rappresenta solo un aspetto dell'odierna tendenza alla semplificazione nelle differenti manifestazioni della vita, dove purtroppo la monocultura della mente è più devastante di quella biologica.

Prima di questo secolo, la vite in Sicilia presentava un'ampia variabilità, che è peraltro ancora importante: venivano infatti coltivate numerose antiche varietà locali che differivano l'una dall'altra ed erano costituite nel loro in-

terno da una moltitudine di biotipi. Fortunatamente nell'Isola come in molte zone del Mediterraneo, la pratica dell'innesto in campo per la creazione di nuovi vigneti, ha evitato gli effetti di una pressione selettiva troppo forte che nelle regioni dell'Europa continentale ha fortemente compromesso la variabilità naturale di molti vitigni, anche se una maggiore omogeneità genetica nei vigneti ha permesso l'applicazione di tecniche colturali standardizzate che hanno consentito il controllo dei costi di produzione ed una certa uniformità nella qualità dei vini. Ciò nonostante anche in Sicilia il ricchissimo patrimonio viticolo descritto dagli ampelografi del '700 e dell'800 ha subito una grave erosione alla quale solo da qualche anno si è iniziato a porre rimedio.

Una particolarità esclusiva del germoplasma antico siciliano è la grande ricchezza intravarietale di alcune vecchie popolazioni di *Frappato*, *Nero d'Avola* e *Catarratto* dove ad una elevata variabilità fenotipica tra i biotipi corrisponde una altrettanto diversità genetica. Una delle rare testimonianze occidentali, oltre a quelle caucasiche, di vitigni-popolazione polifiletici.

Ma una delle conseguenze più serie della perdita di biodiversità viticola potrebbe manifestarsi in futuro: con il cambiamento climatico e con un progressivo riscaldamento della Terra, accompagnati dalla riduzione delle risorse idriche, i genotipi perduti potrebbero rivelarsi particolarmente utili per tutte le viticolture mediterranee, in quanto la Sicilia può vantare un assortimento varietale capace di tollerare condizioni climatiche estreme, provvidenziale in futuri programmi di miglioramento genetico.

Le tracce da inseguire per arrivare alla verità, dai significati apparentemente dicotomici, si originano da segni che vanno decryptati con l'aiuto dell'antropologia delle religioni e della genetica molecolare, strumenti di indagine molto diversi ma curiosamente complementari nei risultati.

Le parole non hanno il DNA e non lasciano tracce nei fossili, ma l'analisi semantica fornisce indizi interessanti.

Grazie agli sviluppi della paleoantropologia, della linguistica e della etologia cognitiva comprendiamo sempre meglio gli intrecci tra evoluzione biologica ed evoluzione culturale che ci fanno distinguere il significato delle parole ed i correlati biologici che sottendono.

Gli alberi di parentele tra le popolazioni varietali, ricostruiti attraverso comparazioni genetiche, corrispondono abbastanza bene alle affinità tra le provenienze linguistiche, legate soprattutto all'isolamento genetico. Anche la parola "autoctono" perde progressivamente di significato in quanto i vitigni sono il risultato di una intensa ed antica circolazione varietale e quindi il termine non è più riferibile ad un luogo ma ad un tempo, nel quale il vitigno si manifesta in modo ottimale attraverso le sue caratteristiche produttive.

La Sicilia assieme alla Calabria è ormai uno dei pochi serbatoi di variabilità viticola europei, nei quali è possibile trovare molti vitigni presenti solo in queste due regioni, ma anche i genitori e gli ancestrali di molti vitigni attualmente coltivati in luoghi lontani.

L'analisi delle parentele genetiche del *Sangiovese* ha evidenziato che gran parte dei vitigni che hanno contribuito al suo *pedigree* è di origine calabrese e siciliana e tali vitigni sono i testimoni della viticoltura più antica della Magna Grecia, i padri nobili della nostra storia enologica, in uno spazio culturale che per la sua forma è chiamato "triangolo di acclimatazione" e che comprende parte della Sicilia orientale e della Calabria tirrenica e jonica.

Il *Sangiovese*, infatti, identificato con la viticoltura toscana, è in verità figlio di un vitigno campano, l'*Aglianicone* o *Ciliegiolo*, e di un vitigno calabrese, senza nome, portato nella zona del lago Averno da una famiglia di albanesi di Cosenza. Al *Sangiovese* inoltre vanno ricondotti come figli o fratelli alcuni vitigni della Calabria (*Mantonicone* e *Gaglioppo*), della Puglia (*Susumaniello*, *Tuccanese di Turi*), della Toscana (*Foglia tonda*, *Morellino del Casentino*, *Morellino del Valdarno*, *Vernaccia nera del Valdarno*) ed infine della Sicilia (*Carricante*, *Nerello mascalese*, *Frappato*, *Perricone*, *Arbanello*, *Reliquia bianca*, *Lucignola*, *Orisi*). Nella caratterizzazione molecolare di alcuni vitigni antichi della Sicilia si sono scoperti inoltre i rapporti genetici tra alcune varietà, come il *Grillo*, figlio di *Zibibbo* e di *Catarratto*, o le parentele del *Grecanico*, nel cui DNA sono presenti oltre al *Catarratto* anche il *Pignoletto* (o *Grechetto di Todì*) e l'*Empibotte* romagnolo. Infatti alcuni vitigni calabresi quali la *Puttan*

I termini “coltura”, inteso nel senso di coltivazione, e “cultura”, inteso nel complesso di cognizioni, tradizioni, usi, tratti linguistici, hanno la stessa etimologia (derivano entrambi dal latino *colere*, coltivare) e solo fenomeni apofonici li distinguono nella nostra lingua fin dall’epoca romana, mentre in altre lingue, per esempio in inglese, questa distinzione non è presente. Per questo i contadini del passato sono stati definiti da alcuni studiosi artisti creatori. La loro opera infatti è paragonabile a quella dell’artista che manipola i suoi materiali per produrre un’opera d’arte: la loro destrezza lessicale e grande capacità inventiva fanno sì che dei vitigni essi riescano attraverso i nomi a comunicarne le caratteristiche peculiari. Qualche esempio: *Lucignola*, *Lievuso*, *Maiulina*, *Racina di vento*, *Scassabutti*, *Quattro rappi*, *Minnella*, *Vitrarolo*, ecc.

Poche piante hanno come la vite una funzione simbolica legata all’uso rituale, sacrale del vino che ha accompagnato per millenni la vita dell’uomo. Nella grande diversità culturale che la storia ha costruito attraverso le diverse influenze dell’ambiente fisico, biologico e umano, la cultura in senso generale, sia nelle manifestazioni sociali che in quelle quotidiane, è rimasta profondamente legata a questa cultura minore, che si esprime in innumerevoli tradizioni alimentari, con infinite varianti, distinte da luogo a luogo. Questa possibilità, che era nata dalle differenti caratteristiche dei vitigni di adattarsi ai tanti climi dell’Isola ma che aveva originato per le diverse culture delle popolazioni svariate espressioni qualitative, non solo attraverso i vini ma anche nelle uve da tavola o da conserva, appare oggi fortemente minacciata. Conservare la biodiversità non significa quindi mantenere le varietà di vite in una collezione, *ex situ*, ma anche i patrimoni culturali unici ad esse connessi, che con il pretesto dello sviluppo vengono distrutti con allarmante velocità.

A questo proposito è necessario evidenziare che la difesa della biodiversità viticola non si può realizzare creando una o più collezioni ampelografiche dove raccogliere come in un museo i genotipi a rischio di scomparsa. Per le profonde connessioni tra vitigno antico e cultura del luogo che lo ha selezionato e coltivato fino ad ora, queste varietà devono ritornare ad essere le protagoniste dello sviluppo agricolo ed economico delle popolazioni locali. La diversità non si conserva, o meglio non si conserva solo perché vengono create banche di germoplasma ma perché la popolazione agricola utilizza, gestisce, convive con il vitigno di cui è depositaria.

Nello sviluppo di un progetto di valorizzazione deve sempre risultare chiara la relazione tra la cultura locale, il vitigno antico ed il vino immesso sul mercato. Questi prodotti devono mantenere, quando inseriti nel circuito commerciale, una chiara identità e protezione, dove i viticoltori

cust

Normalmente le pubblicazioni scientifiche non riportano le fasi salienti attraverso le quali si arriva al risultato. Ci si limita a menzionare i materiali ed i metodi che sono stati utilizzati nella ricerca. In questo caso però i momenti che hanno scandito le fasi cronologiche del Progetto non solo delineano la metodologia adottata per realizzarlo, ma danno un contributo significativo alla comprensione dei risultati. Sono in ogni caso una testimonianza che il progresso della ricerca è soprattutto un atto della volontà umana.

Quando nel 2003 l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Sicilia affidò alle Università di Palermo e di Milano ed all'Istituto Sperimentale per la Patologia Vegetale di Roma il coordinamento scientifico ed il monitoraggio delle azioni operative del Progetto di selezione clonale e di recupero dei vitigni antichi dell'Isola, pochi avrebbero scommesso che nel giro di qualche mese si sarebbero identificati e caratterizzati fenotipicamente qualche migliaio di presunti cloni dei principali vitigni in coltura e circa una cinquantina di varietà delle quali fino ad ora non se ne conosceva neppure l'esistenza.

Durante la prima riunione che si tenne nel giugno del 2003 in una saletta dell'Assessorato alla presenza di circa 30 tecnici delle Sezioni Operative di Assistenza Tecnica (SOAT), del Dirigente coordinatore del Servizio IX dott. Dario Cartabellotta e del Dirigente dell'U.O. 45 dott. Giuseppe Spartà, vennero presentate le linee guida del Progetto.

Quando vennero comunicati i tempi entro i quali era necessario operare, sei mesi, la reazione condivisa fu l'incredulità.

Per la verità il tempo a disposizione era davvero poco e l'iniziativa appariva velleitaria e rischiava di fallire prima ancora di iniziare. Tutti però erano consapevoli che bisognava recuperare il tempo perduto e che la viticoltura siciliana aveva bisogno di quei materiali genetici per fare un salto di qualità e, dopo tanti anni di produzioni di uva destinate alla distillazione, riscattare un'immagine negativa di fronte all'Europa.

Non fu semplice spiegare una metodologia di ricerca abbastanza inconsueta che non privilegiava come nel passato l'identificazione di uno o pochi individui nei quali erano sintetizzate tutte le espressioni fenotipiche plus-varianti del vitigno (la ricerca del super-clone), ma che invece "scavava" nella variabilità delle popolazioni varietali per trovare le diverse tipologie produttive che ne costituivano la vera ricchezza.

Le varietà siciliane sono infatti una miniera di variabilità intonsa perché non sono mai state sottoposte a pressioni selettive a causa delle modalità di moltiplicazione che hanno privilegiato nel passato l'innesto in campo, contrariamente a quanto è successo per quei vitigni dell'Europa

continentale

la Sicilia si ebbe la sensazione che il Progetto non era più un sogno ma stava divenendo una importante realtà. Assieme alle schede descrittive digitalizzate dei presunti cloni individuati nei vigneti sottoposti ad indagine stava nascendo un ricchissimo archivio fotografico delle foglie e dei grappoli. La vendemmia si avvicinava rapidamente e bisognava controllare per ogni ceppo individuato le caratteristiche produttive e quelle compositive del grappolo, compresa una valutazione sensoriale della bacca.

La massa dei dati raccolti era enorme: circa 7.000 piante controllate in tutto il territorio regionale, più di 480 vigneti indagati, 90 Comuni interessati, oltre 2.600 test ELISA. Si decise allora di selezionare circa 3.500 piante dalle quali dare luogo alle parcelle sperimentali da realizzare nei campi di confronto e di omologazione di Marsala (TP) e di Comiso (RG).

Nell'inverno 2003 si procedette alla raccolta del legno necessario alla produzione delle barbatelle per le parcelle sperimentali. Un'altra parte del legno venne destinato alla preparazione dei test con le piante indicatrici per la diagnosi delle virosi e per l'analisi del DNA, sia per l'accertamento dell'identità dei vitigni maggiori che dei vitigni antichi.

Nell'inverno successivo vennero impiantati i due campi. Iniziava quindi il tempo dell'attesa: si aspettava che le viti selezionate producessero i primi grappoli e si cominciasse a valutare l'effettivo valore delle scelte fatte attraverso le analisi del mosto e le degustazioni dei vini ottenuti dalla microvinificazione.

Intanto per le varietà che nel corso dei rilevamenti in campo non presentavano individui esenti da virosi fu avviato il risanamento termoterapico di 20 piante.

Nel 2008 divenne operativo il Centro per l'innovazione della filiera vitivinicola "Ernesto Del Giudice" di Marsala e quindi tutto il lavoro di valutazione poteva essere realizzato nei nuovi laboratori e nella attrezzata cantina per le microvinificazioni, con la supervisione scientifica del prof. Rocco Di Stefano.

Finalmente era arrivato il momento della prima vendemmia: al Centro per l'innovazione "Ernesto Del Giudice" si respirava un'aria carica di tensione ma nello stesso tempo gioiosa, con la consapevolezza della responsabilità che si aveva nel valutare con scrupolo e rigore scientifico il patrimonio varietale raccolto.

Si mettevano a punto i protocolli di vinificazione e si decideva a quale vitigno dare la priorità per essere vinificato.

Nella prima settimana di agosto si diede inizio alla raccolta dei campioni di uva necessari per la valutazione delle cinetiche di maturazione, campionamenti che vennero ripetuti per almeno quattro volte prima della raccolta.

maginazione su territori sconfinati, così come di condensare in un'unica espressione secoli di storia e di avvenimenti, si collocano le strade, percorsi lungo i quali hanno transitato carovane cariche di merci e le invisibili vie descritte dalle chiglie delle navi che hanno attraversato il mare Mediterraneo. Se la via della seta o dell'ambra sono diventate con il tempo sinonimo stesso degli intensi e prolungati rapporti tra Oriente ed Occidente o tra Nord e Sud, molti altri percorsi hanno messo in contatto popoli, religioni, tradizioni fondendo esperienze culturali molto diverse e dando origine ad espressioni di integrazione originali.

Per questo si può parlare in Sicilia non di una viticoltura ma di tante viticolture, dalle radici profonde che si esprimono oggi soprattutto negli uomini che interpretano con la loro cultura, spesso inconscia, l'uva e la sua trasformazione. Tuttavia, non sono i paesaggi viticoli ma quelli culturali, della mente, che modulano le diversità. In nessun luogo di Italia, in nessun vino si riconosce l'uomo come in Sicilia.

La storia del vino siciliano è un racconto di luce e di tenebre, di conoscenza e di ignoranza, di serenità e di passione sulla scala non dell'uomo, ma del mito. Una storia di nessun interesse se non fosse nata dall'incontro tra Occidente ed Oriente e se l'Occidente per realizzare se stesso, secondo il modello che la razionalità greca aveva appena coniato, non avesse impiegato diversi secoli per rimuoverla costringendola a quella vita segreta, esoterica le cui tracce sono reperibili nella mistica, nella kabbalà, nell'eresia, nella poesia e nel folclore del caleidoscopio culturale siciliano.

Forse l'agire della Sicilia viticola contemporanea si può riassumere in una frase della *Poetica* di Aristotele: «*bisogna preferire un impossibile che sia verosimile ad un possibile che sia incredibile*».

A conclusione di questo viaggio, durante il quale delusioni e gioie si sono mescolate in un magma di senti-

menti, è doveroso ricordarne i veri protagonisti, che con abnegazione e capacità professionale hanno permesso che l'impresa arrivasse fino in fondo: Luciano Aiello, Giuseppe Aloisio, Giuseppe Angileri, Giacomo Ansaldi, Francesco Azzaro, Maria Rosa Battiato, Daniela Bica, Giuseppe Bilello, Pietro Boncoraglio, Roberta Bonsignore, Giacomo Luigi Buzzi, Giovanni Caltagirone, Andrea Cantavrespre, Angela Cappello, Pietro Chiodo, Salvatore Ciacio, Giuseppe Cicero, Giuseppe Contino, Giuseppe Cusumano, Pietro Di Giovanni, Giovanni Di Leo, Domenico Di Marco, Giuseppe Dimino, Francesco Di Pollina, Vincenzo Donadono, Antonino Drago, Vito Falco, Mario Ferraino, Calogero Ferrantello, Vito Ferraro, Liborio Ferro, Giuseppe Fichera, Giuseppe Fici, Vincenzo Francavilla, Francesco Gagliano, Gaetano Gallo, Diego Francesco Genna, Carmelo Gennaro, Andrea Giaccone, Baldassare Giarraputo, Fabio Guaitoli, Grazia Guarciello, Filippo Gufo, Antonio Gullo, Roberto Iannì, Michele Ingoglia, Giuseppe La Rosa, Alessandro Lazzara, Natale Leontini, Domenico Marino, Gregorio Marino, Gabriella Matranga, Daniele Messina, Calogero Mistretta, Giuseppe Monteleone, Ignazio Monterosso, Pietro Nicotra, Vincenzo Pappalardo, Alberto Parrinello, Marco Perciabosco, Vincenzo Pernice, Calogero Perrone, Stefano Perrone, Giancarlo Perrotta, Pasquale Pianese, Stefano Pillitteri, Antonio Pizzo, Agostino Prinzivalli, Francesco Pulizzi, Rosaria Rainieri, Giovanni Raiti, M. Pippo Ricciardo, Giuseppe Riggio, Pietro Rinaldi, Antonino Russo, Antonino Sammartano, Illuminato Sanguedolce, Maurizio Sarto, Giacomo Scala, Pietro Scalisi, Nicola Settineri, Gaspare Signorelli, Pietro Spata, Ignazio Spera, Paolo Sudano, Diego Tranchida, Maria Paola Uccello, Ignazio Vassallo, Giovanni Vindigni, Antonio Virzì.

A tutti va la nostra riconoscenza e quella dei viticoltori siciliani.

# Per una storia dell'ampelografia e della viticoltura siciliana

ROSARIO LENTINI

## Introduzione

L'autorevole redattore della voce "Vite", nell'*Enciclopedia Italiana* del 1937, Giovanni Dalmasso, definiva l'ampelografia disciplina avente per oggetto la descrizione dei differenti vitigni sotto il profilo della morfologia esterna e la loro classificazione secondo determinati sistemi: «Il che non è però facile, né sempre sicuramente possibile, ché i caratteri differenziali delle innumerevoli varietà della vite europea non sempre sono evidenti, e neppure costanti, variando essi non di rado a seconda delle condizioni ambientali e culturali. [...] È però indispensabile, volendosene servire con profitto, attenersi per quanto possibile a norme precise nelle descrizioni ampelografiche, nonché a una nomenclatura per quanto possibile esatta e conforme a quella convenuta fra gli studiosi della materia».<sup>1</sup>

Queste considerazioni metodologiche del docente piemontese facevano già intendere quanto la disciplina fosse obbligata, per sua stessa natura, a procedere sul terreno impervio della linguistica e della semantica, sia che si trattasse di risalire alle origini dei termini "vite" e "vino", sia che ci si volesse orientare tra sinonimi della stessa pianta o di omonimi di tipi differenti o stabilire corrispondenze tra nomenclature di lingue diverse. Emilio Sereni, quasi mezzo secolo fa, aveva focalizzato magistralmente il «processo di circolazione culturale relativo alla nomenclatura vitivinicola»,<sup>2</sup> nell'ambito linguistico arioeuropeo e, più di recente, Attilio Scienza ha sottolineato come «La scomparsa di un vecchio vitigno, come la morte di una lingua, è dunque un fenomeno collettivo: così come è l'intero corpo sociale che cessa di parlare una lingua, è l'intera tradizione viticola ed enologica che muore e si trasforma. Tra

la lingua e la parola vi è infatti la stessa differenza che tra vitigno e viticoltura: può scomparire una lingua (o un vitigno), ma non la parola (la viticoltura)».<sup>3</sup>

La descrizione della vite, nella trattatistica plurisecolare, si è rivelata, dunque, operazione più complessa di quanto sembri, perché frutto di processi culturali dinamici, e nelle modalità stesse con le quali i diversi autori l'hanno formulata e proposta sta proprio la ricchezza dell'ampelografia storica.

Della natura del problema si era reso ben conto anche Giuseppe Antonio de Espinosa Alarcon Idalgo, esplicitando nella sua prefazione al *Vocabolario Siciliano Etimologico Italiano e Latino* dell'abate Michele Pasqualino, pubblicato a Palermo nel 1785, l'importanza dell'uso della lingua locale per ciascun termine in latino utilizzato nelle scienze naturali. Era il modo migliore e più intuitivo di agganciare inequivocabilmente una specie o una varietà botanica al suo habitat, fornendole il primo dato identificativo: «[...] disdicevol cosa sarebbe stata ad un Siciliano il trasandare in questo Vocabolario le

te il profilo dei dati utili al suo riconoscimento, oggi rappresentano solo una parte, necessaria ma non più sufficiente a fornire risposte adeguate agli interrogativi degli agronomi; spiegazioni ai quesiti che, invece, solo le laboriose indagini dei genetisti possono offrire.

Nel tempo, si sono avvicendate, integrate e sovrapposte competenze naturalistiche, botaniche, agronomiche, fisico-chimiche e genetiche, che hanno prodotto l'affinamento dell'ampelografia e, parallelamente, la formazione di un linguaggio sempre più strutturato e condiviso, pur nella diffusa persistenza, ancora a inizio '800, di «un grande scetticismo nei riguardi dell'utilità, anzi della stessa possibilità di un serio studio morfologico-tassonomico delle viti».<sup>6</sup> I primi ad avere consapevolezza delle difficoltà intrinseche erano gli stessi ampelografi che, nella seconda metà di quel secolo, chiamati dal Ministero di Agricoltura a collaborare alla stesura di un grande atlante delle viti italiane, ammettevano che: «Per la descrizione dei vitigni, trattandosi d'innomerevoli varietà, non possono bastare i caratteri, botanicamente detti specifici, ma conviene raccogliere tutti i caratteri che possono concorrere a dare una esatta idea dei vari vitigni. Non esiste perciò un vero linguaggio scientifico, ben definito, pel quale il valore dei termini usati, sia uniformemente e generalmente inteso. Tutto è lasciato alla libertà di chi descrive; per cui se è sorto un certo linguaggio convenzionale, esso non è stabile, né uguale per tutti».<sup>7</sup>

Va ricordato, intanto, che la data di nascita dell'ampelografia, pur se il termine era già stato utilizzato in precedenza, può fissarsi nel 1841, anno di pubblicazione dell'*Essai d'Ampélographie* del conte Alexandre-Pierre Odart – seguito, nel 1845, dal suo *Traité d'ampélographie*, rideominato, nel 1849, *Ampélographie universelle* – che poneva le basi della nuova disciplina, creando uno spartiacque rispetto al passato, in termini di codificazione scientifica e definizione della materia di studio.<sup>8</sup> Ovviamente, sono innumerevoli le notazioni e i personaggi, antecedenti al 1841, riconducibili ad un ideale compendio paleo-ampelografico, la cui cronologia potrebbe spingersi molto indietro nel tempo; ma non rientra tra le finalità del presente saggio la trattazione dell'archeologia vitivinicola, né

di quella greco-romana, né la disamina filologica delle innumerevoli opere che di descrizione della vite si sono occupate. La bibliografia disponibile sugli sviluppi dell'ampelografia europea è molto ampia, specialmente per il XIX secolo e, in modo particolare, quella in lingua francese, nella cui nazione si pubblicarono testi fondamentali.<sup>9</sup> Anche l'Italia ha dato il suo contributo importante, sia nella creazione di ricche collezioni viticole, sorte

della guerra commerciale con la Francia e il suo successivo tracollo dal 1888; la diffusione dell'implacabile parassita fillosserico e il contributo degli agronomi siciliani nella ricerca di soluzioni di contrasto; la formazione di una élite di proprietari-viticoltori-enologi, prevalentemente aristocratico-borghese che, dalla seconda metà dell'800, ha avviato un processo di rinnovamento – nei vigneti e in cantina – mirato alla proposizione di vini da pasto secondo standard di livello europeo. Questi tre aspetti, qui di seguito trattati per grandi linee, rappresentano i fattori principali della rivoluzione agronomico-viticola ottocentesca, della quale sono stati acceleratori involontari (espansione e crisi di sovrapproduzione; propagazione della fillossera) o dalla quale sono stati condizionati (innovazioni enologiche). L'esito di questa svolta epocale, come noto, è stato la ricostituzione del vigneto su ceppi americani.

La storia economica siciliana sconta un ritardo significativo nella valutazione – che le compete – di questioni e temi derivanti dal modo stesso in cui la viticoltura si è sviluppata nelle differenti zone agrarie dell'Isola, secondo usi empirici, tradizioni ereditate e saperi orali che hanno contribuito a creare un cospicuo patrimonio ampelografico e ad assecondare o intervenire nella selezione di vitigni diversi. Il predominio di una varietà rispetto ad un'altra, in un determinato momento storico e in un'area piuttosto che in un'altra, non è questione da riguardare solo sotto il profilo botanico-agronomico; ha rilevanza anche per lo storico dell'economia. Ciò vuol dire tenere presenti, accanto ai fattori che possono incidere nella selezione naturale di una specie – a causa, per esempio, delle innumerevoli malattie viticole – anche gli effetti delle innovazioni scientifiche o della domanda internazionale di vino, generati dall'apertura di nuovi mercati, dalla chiusura di quelli tradizionali o dall'irrompere di nuove mode e tendenze nei consumi.

Ripercorrere, quindi, il sentiero battuto dagli ampelografi siciliani o da quelli venuti ad operare nell'Isola, può essere utile tanto agli agronomi quanto agli storici dell'agricoltura; può perfino essere di qualche utilità ai linguisti interessati alle dinamiche della nomenclatura dei vitigni, in corrispondenza dell'evolversi delle tecniche nel tempo. Certamente serve a riscoprire una pagina non poco trascurata della cultura scientifica siciliana.

### *Dall'agricoltura degli eruditi alla viticoltura settecentesca*

Il percorso bibliografico che qui si propone, per entrare nel vivo dell'argomento, non può che iniziare da uno dei primi trattati di agricoltura in lingua volgare pubblicati in Italia, il *De Agricultura* (Fig. 1) del siciliano Anto-

delle fattorie, delle masserie, secondo regole, criteri razionali e risultati empirici frutto delle prime sperimentazioni. Tuttavia, questa rivoluzione culturale cinquecentesca va interpretata anche all'interno di una "dicotomia" che Maurice Aymard<sup>14</sup> ha colto proprio nel sapere agrario e nella rappresentazione semplificatrice di quel "mondo": da una parte l'idealizzazione della vera agricoltura monopolio delle élite cittadine istruite; dall'altra, il rozzo contadino analfabeta che non poteva certamente essere destinatario di testi a stampa quali, ad esempio, quello del Venuto, per quanto scritto in volgare piuttosto che in latino.

La pubblicazione dell'opera a inizio '500 corrisponde col manifestarsi, in Sicilia, di un processo irreversibile, già rilevato da Orazio Cancila: la riconversione colturale dal pascolo e dal bosco al vigneto, per iniziativa degli «esponenti più in vista del patriziato urbano, che utilizzavano grandi appezzamenti di terreno ottenuti in enfiteusi dagli enti ecclesiastici per canoni in denaro o in natura (decima), realizzando vigneti di parecchie decine di migliaia di ceppi».<sup>15</sup>

Il libro di Antonino Venuto è, quindi, in perfetta sintonia col suo tempo, risente pienamente del clima nuovo che si avverte e si respira nell'Isola. Ad integrazione dei primi ventisei brevi capitoli dell'*Opusculum* dedicati all'arboricoltura (dall'*arancio* alla *zinzola*), l'autore inseriva una parte specificamente dedicata alla viticoltura dal titolo "De Lo trattato de le vite & che terreno vogliano", a riprova della rilevanza che questa coltura aveva ormai assunto nel panorama agronomico siciliano: «Il potatore deve essere amaistrato & sperto de cognoscere la diversità & nature de legnagi perche diversi lignagi & nature diversi tempi diversi magisterii & maniere de potare».<sup>16</sup> Si attribuiva, quindi, grande importanza all'arte della potatura, che andava modulata in relazione alle molteplici varietà di vitigni esistenti. In verità, nel testo se ne richiamano soltanto due, *Mantonichi* e *Buchasari*, ma non rientrava tra gli obiettivi del Venuto elencare le tipologie, quanto, invece, fornire suggerimenti e istruzioni sulla cura del terreno e della pianta, sulle diverse fasi della coltivazione e sulla qualità degli interventi da attuare: «Te potrebbe dire molte cose de l'arte de vigne [...]. Et p (per) li desiderosi espimenti (*esperimenti*) chi esso me delectai nella mia giovetu te potria dire molte cose & sopra naturali magi-

sterii coe (*come*) in una vite

seguenza sul piano economico e sociale, evidenziata da Ambrosoli, della «distruzione delle coordinate sociali dell'economia del buon padre di famiglia» e della «creazione di un mercato del lavoro separato dalle aziende familiari».<sup>23</sup>

Bisognava attendere oltre un secolo, dopo il Fazello, per ritrovare una monografia specifica sulla viticoltura, di indubbio interesse, non solo perché scaturiva dalle conoscenze e dalle esperienze dirette condotte dal suo autore in un'area agraria dell'entroterra siciliano, in provincia di Caltanissetta, ma pure perché si fornivano indicazioni di compatibilità di alcuni vitigni rispetto alle diverse caratteristiche dei suoli. Si trattava del libro di Pietro Paolo Di Maria, pubblicato a Palermo nel 1675,<sup>24</sup> divenuto introvabile nell'edizione italiana, della cui esistenza si apprende soprattutto dalle citazioni ottocentesche di Domenico Scinà, di Francesco Tornabene e di Alessio Narbone,<sup>25</sup> ma di cui è disponibile una versione in lingua spagnola realizzata quasi un secolo dopo: *El gran tesoro escondido en las viñas*.<sup>26</sup>

L'autore, originario di Mazzarino, sottolineava l'importanza del «verdadero conocimiento del cultivo de la vid», proponendo e descrivendo le modalità «que se practica en Sicilia en las comarcas de Mazarino», necessarie a perseguire un duplice obiettivo: la maggior produzione possibile della pianta e la massima durata della stessa: «Y asi como observando el mencionado método, sacará qualquiera un gran lucro, asi deberá dar rendita gracias al Altissimo Autor, y Criador de una planta tan util, para el servicio del hombre».<sup>27</sup>

Le pagine che più rivelano un approccio nuovo rispetto al passato sono indubbiamente quelle dedicate alla selezione e impianto dei maglioli: «La qualidad de los majuelos debe adaptarse a la tierra. Las del todo arenosas requieren las especies mas ligéras, com son los *Catarratos*, el *Moscatél*, el *Tinto bueno*»,<sup>28</sup> come anche il *Giustulisi* e il *Canino* attecchivano bene nei terreni arenosi. Nei terre-

ni misti, invece, il *Mantonico*, tipo di uva molto succosa, dava i migliori risultati «y su vino es el mas fuerte ò espiritoso».<sup>29</sup> Secondo l'esperienza del Di Maria, la *Malvasia* si adattava bene in ogni terreno, come pure l'*Inzolia*, il *Duráz* e il *Prunesta*, uve molto appropriate per



lo avesse prolungato i giorni [...] la storia delle Naturali Produzioni di Sicilia sarebbe a quest'ora di già pervenuta a quello stato di perfezione, che or si desidera».<sup>47</sup>

Francesco Cupani è stato «[...] un grande botanico – come ha osservato Bruno Pastena – che mostra una tecnica e un virtuosismo descrittivo delle piante, che si ritrovano nei migliori botanici solo del secolo successivo. Egli usa la nomenclatura binomia delle piante definendole in modo preciso, come nelle espressioni “*Vitis vinifera*” (attribuita al Linneo, ma che si trovava già in Bauhin, 1651), “*Vitis olivari*”, “*Vitis avellanaeformi*”, “*Vitis trifera*”, ecc.».<sup>48</sup> Nell'elencazione complessiva del suo *Hortus* e dell'annessa appendice, nonché nel *Supplementum* del 1697, le pagine dedicate alle varietà viticole includevano complessivamente 49 soggetti, «[...] di cui – precisava Pastena – 18 ad uve da tavola e 31 ad uve da vino»,<sup>49</sup> sinteticamente descritte mediante alcuni parametri determinati dall'osservazione e dall'indagine sensoriale ante litteram, con indicazione della denominazione latina e in lingua siciliana, adottata nei paesi dove la pianta era stata rilevata: «*Vitis tenero*, rotundo, spano, callosulo, ac virescenti grano, sapido multum. Misilmerij *Zubidia*. Myrti, Prizis, ac Ciminnae *Ducignòla*. Alcarae Vallis Mazariae *Friistedda*».<sup>50</sup> O ancora, riguardo al vitigno *Catarratto*: «*Vitis uberrima*, rotundo fructu albo, omnium apprimè succoso, admodum dulci, vulgo *Catarrattu vrancu*. Eadem racemator ac sarmentator, casso botry, vel paucissimis uvis. Misilmeris *Catarrattu reusu*, ò *reticu*, e *chi scurri tuttu*»;<sup>51</sup> «*Vitis oblongulo fructu*, albo viridi, medio, succosissimo, molli, dulci. Misilmerij *Virdisi*. Myrthi *Viridusa*».<sup>52</sup>

La ricchezza descrittiva, non più limitata soltanto alla maggiore o minore succosità del frutto e ricchezza dei grappoli – notazione di sicuro interesse commerciale – rappresentava indubbiamente una novità

tava in *Olivella* e la *Nocillara* in *Canina* a Misilmeri.<sup>62</sup> L'autore, infine, si soffermava anche sull'introduzione di alcuni vitigni in Sicilia: «Di fuori Regno nel 1690 in circa venne certa vite assai feconda, ma piccola, che si pone ne' vasi, e la chiamano *Malvasia* di Spagna, come dice il Cupani, ed altri *Racina Indiana* [...]. Ultimamente nel 1724 è venuta altra specie d'uva per pergola in Palermo, chiamata *Lagrima della Madonna*, così detta per esser simile alla lagrima».<sup>63</sup>

Dopo il barone Nicosia, la storia agronomica siciliana non sembra offrire contributi di rilievo e, forse non a caso, un altro autore su cui soffermarsi è di certo l'abate fiorentino Domenico Sestini che, alla giovane età di 24 anni, arrivò in Sicilia per assumere l'incarico di antiquario e bibliotecario presso la dimora del catanese Ignazio Paternò Castello, principe di Biscari, al cui servizio sarebbe rimasto dal 1774 al 1777.<sup>64</sup> Già un anno dopo la sua permanenza nell'Isola, aveva scritto una monografia sull'agricoltura e l'industria della Sicilia,<sup>65</sup> escludendo, però, dalla trattazione ogni riferimento alla viticoltura, probabilmente perché intenzionato ad affrontare la materia in un secondo tempo e in modo approfondito: «Tale proposito – ha rilevato Alfio Signorelli – egli lo mise anche in atto, se dobbiamo prestar fede a quanto scrisse a Domenico Maria Manni in una lettera del 18 settembre 1776»,<sup>66</sup> facendo esplicito riferimento al suo «Trattato» sulla viticoltura siciliana rimasto verosimilmente solo manoscritto. Tuttavia, «Dato che il giovane toscano – osserva ancora Signorelli – estremamente preciso nelle informazioni relative a questioni botaniche, agrarie ed economiche, era anche molto meticoloso nel dar conto [...] di ogni progetto [...], non vi è motivo di dubitare che nell'estate del 1776 egli abbia effettivamente scritto un *Trattato sopra la coltura delle Viti in Sicilia*».<sup>67</sup>

L'interesse per la viticoltura in generale lo avrebbe portato a pubblicare, negli anni seguenti, un altro saggio specifico, frutto del viaggio e soggiorno in Turchia, effettuato immediatamente dopo il triennio siciliano.<sup>68</sup> Sui vigneti della Sicilia orientale rimangono, tuttavia, le sue osservazioni rese note nel 1812 all'Accademia dei Georgofili di

Firenze, nel corso di tre sedute:<sup>69</sup> «Ma prima di principiare a parlare della piantagione delle vigne nei diversi Territorj della Sicilia – dichiarava il Sestini – sarà d'uopo di dare un Catalogo di tutte le viti, o uve conosciute in Sicilia, secondo i nomi lor volgari, e confront



ti, pur se la questione tecnico-agronomica vera e propria veniva subordinata al dato “culturale” del livello di cognizioni mediamente modeste dei contadini, questo, a sua volta, era fortemente subalterno alla struttura dei rapporti di forza tra i diversi attori sociali: «Epperò – come sottolineato da Giarrizzo – nonostante l’appello e il consiglio di Balsamo, i nobili non tornano alla terra: gabelloti e borghesi continuano ad essere i protagonisti della vicenda agraria. Il cerchio non si rompe».<sup>81</sup>

Pochi anni dopo, nella primavera del 1808 Paolo Balsamo, insieme al consigliere della Reale Azienda e del Tribunale del Real Patrimonio, Donato Tommasi, compì un viaggio di lavoro nella Sicilia orientale, registrando le condizioni generali nelle quali si ritrovavano le economie dei territori attraversati e che egli aveva visitato una prima volta nel 1792. Le annotazioni sullo stato dell’agricoltura, della pastorizia e del commercio, inclusi alcuni dati quantitativi, vennero riportate a stampa nel suo *Giornale di viaggio*<sup>82</sup> tra le cui pagine si leggono anche le indicazioni delle varietà di viti maggiormente coltivate nelle campagne osservate al passaggio: *Calabrese, Nerogrosso, Guarnaccia e Frappato* a Chiaromonte; *Tiro, Corniola e Albanello* a Noto; *Ossonero, Nero campanello, Calabrese, Mantonico, Cattarratto, Vernaccia, Passolara e Inzolia* ad Avola; *Moscadella* a Siracusa; *Minnella, Catarratto, Mascalese, Neurollo e Caricante* a Catania.

«Miri quelle vigne – indicava il Balsamo al suo autorevole compagno di viaggio, attraversando la zona agraria di Termini – chiamate della majolina, dei bruni ec., esse sono così fruttifere, che rendono quasi regolarmente 20000 quartucci di vino all’anno per salma».<sup>83</sup> Se rispetto alle condizioni registrate sedici anni prima, il Balsamo tendeva ad enfatizzare il relativo progresso riscontrato, tuttavia, rimaneva consapevole del fatto che il vero nodo da sciogliere fosse ancora quello della formazione di una classe di proprietari più attivi e non assenteisti.<sup>84</sup>

Nonostante la restaurazione borbonica post napoleonica avesse comportato la perdita di autonomia dell’Isola, ora inglobata nel nuovo Regno delle Due Sicilie, dagli anni venti dell’800 in avanti, si avviava un processo di rinnovamento culturale in diversi settori disciplinari, sia negli studi scientifici, sia in quelli umanistici. Sorgevano accademie, associazioni agrarie, società economiche; si mol-





























































tali il cui contenuto spiega meglio di qualunque indagine biografica la qualità e serietà scientifica del suo operato: «Le numerose ibridazioni eseguite in successivi anni nel R. Vivaio di Viti Americane di Palermo e che ammontano a più di una decina di migliaia, sono state prima, come ebbe occasione di dire in altre mie relazioni, passate in esame in terreni eminentemente fillosserati. Quivi sono state sottoposte a ripetute fillosserazioni, in modo da accertare la loro più o meno resistenza alla fillossera. Malgrado, come ho detto, che la maggior parte delle ibridazioni derivassero da incroci di varietà americane con altre americane, pur tuttavia la prova della resistenza alla fillossera ha fatto scartare inesorabilmente il più gran numero di ibridi creati». <sup>350</sup> Individuati i pochi più resistenti, si procedeva alla seconda selezione, impiantandoli in terreni calcarei (quelli prevalenti in Sicilia) per valutarne l'adattamento; infine, gli ibridi americani superstiti venivano innestati con i diversi vitigni locali: «Gli ibridi che avevano vittoriosamente superato queste prove sono stati da me in seguito distribuiti in molteplici vigneti sperimentali, sparsi nell'isola e rappresentanti le più svariate condizioni di terreno e di clima, per meglio fissare l'area di adattamento, continuando annualmente a raccogliere le osservazioni sulla resistenza alla fillossera, l'adattamento al terreno e l'affinità coi vitigni locali». <sup>351</sup>

Le 110 tavole dell'erbario di Federico Paulsen, recentemente recuperate e restaurate, nelle quali furono raccolti ed essiccati i migliori esemplari di portinnesti americani, rappresentano la testimonianza più evidente della vo-

lontà dello scienziato di tramandare alle future generazioni il risultato di una pluridecennale attività selettiva che, nei fatti, si è rivelata in grado di dare una prospettiva alla viticoltura. <sup>352</sup>

Come sottolineava Bruno Pastena, «[...] dobbiamo riconoscere questa sua estrema cautela, questo suo lungo, testardo provare e riprovare, prima di dire, definire l'adattabilità di un soggetto. Il Paulsen è perciò, oltre tutto, un maestro di serietà, di pazienza: non ebbe fretta, non si pronunziò che quando fu sicuro dell'acquisizione e perciò sono rimasti quasi tutti i suoi prodotti d'incrocio che egli stesso aveva diffuso». <sup>353</sup> Viene tutt'oggi considerato il più grande ibridatore italiano nel settore dei portinnesti e uno di quelli da lui creati – identificato come 1103 P. (V. Berlandieri Ressayguier n. 2 x V. Rupestris du Lot) –, ottenuto tra il 1894 e il 1897, «trovò inizialmente diffusione in Sicilia ed in Tunisia, anche se attualmente è usato in gran parte delle zone vit







*Minnella bianca e nera*) e l'embriogenesi somatica (*Damaschino* e *Malvasia di Lipari*). Un aspetto fondamentale per la riuscita di un protocollo di risanamento è comunque il controllo diagnostico post trattamento. È questo un punto importantissimo poiché solo l'uso di un'adeguata tecnica diagnostica consente la migliore gestione e i migliori risultati di tutto il processo di risanamento.

Nella nostra esperienza l'uso della tecnica molecolare di RT-PCR permette di diagnosticare la presenza di alcuni virus (GFLV e GFkV - *Grapevine fleck virus*) molto precocemente in germoplasma trattato e mantenuto *in vitro*. Al contrario, la tecnica sierologica è in grado di diagnosticare gli stessi virus solo dopo un congruo periodo di acclimatamento delle piante (da uno a otto mesi). Per altri virus quali gli *ampelovirus* ed i *vitivirus* la finestra di non rilevamento della tecnica sierologica risulta essere molto inferiore.

Al momento 12 sono i presunti cloni che risultano essere stati risanati dopo un adeguato periodo di tempo dal

trattamento terapeutico (2 *Albanello*, 2 *Damaschino*, 1 *Frapato*, 2 *Inzolia*, 2 *Malvasia di Lipari*, 2 *Minnella bianca* e 1 *Minnella nera*). Tali cloni dovranno ora essere sottoposti a valutazioni agronomiche ed enologiche e ulteriori accertamenti sanitari al fine di arrivare ad una loro omologazione.

In conclusione, grande merito va riconosciuto alla Regione Siciliana che grazie all'attività di selezione clonale di vitigni autoctoni, prevista nel progetto Valorizzazione dei Vitigni Autoctoni Siciliani, ha permesso di monitorare la situazione sanitaria del patrimonio viticolo siciliano, consentendo anche l'individuazione di un congruo numero di cloni e/o biotipi idonei per l'omologazione. In definitiva, tutta l'attività di selezione descritta, associata in parallelo alla selezione genetica, è un processo che ha portato alla valorizzazione di vitigni e biotipi autoctoni con conseguente miglioramento del patrimonio viticolo regionale e di tutta la filiera viti-enologica.







Tab. 1 Lista delle 72 varietà siciliane genotipizzate con 11 loci SSR

| Varietà         | Gruppo | Provenienza | Colore della Bacca | Varietà              | Gruppo | Provenienza | Colore della Bacca |
|-----------------|--------|-------------|--------------------|----------------------|--------|-------------|--------------------|
| Albanello       | 2      | SR          | B                  | Muscatiddruni bianco | 2      | PA          | B                  |
| Alicante        | 2      | CT          | N                  | Muscatiddruni nera   | 2      | ME          | N                  |
| Arbanello       | 2      | ME          | B                  | Nerello cappuccio    | 1      | CT          | N                  |
| Barbarossa      | 2      | PA          | N                  | Nerello mascalese    | 1      | CT          | N                  |
| Bianca          | 2      | ME          | B                  | Nero d'Avola         | 1      | SR          | N                  |
| Bracau          | 2      | CT          | N                  | Nocera               | 2      | ME          | N                  |
| Carricante      | 1      | CT          | B                  | Orisi                | 2      | ME          | N                  |
| Catanese nero   | 2      | CT          | N                  | Orisi 2              | 2      | ME          | N                  |
| Catarratto      | 1      | TP          | B                  | Orisi 3              | 2      | ME          | N                  |
| Cela-Cela       | 2      | PA          | N                  | Orisi 4              | 2      | ME          | N                  |
| Cori di Palummo | 2      | CT          | N                  | Perricone            | 1      | TP          | N                  |
| Corniola nera   | 2      | PA          | N                  | Pignolo              | 2      | ME          | N                  |
| Damaschino      | 2      | TP          | B                  | Preventivo           | 2      | ME          | N                  |
| Dolcetta        | 2      | SR          | N                  | Prunestra            | 2      | CT          | N                  |
| Dunnuni         | 2      | TP          | B                  | Quattro rappe        | 2      | TP          | N                  |
| Franchitaddru   | 2      | ME          | B                  | Recunu               | 2      | SR          | B                  |





stituzione della base genetica del germoplasma di vite proprio della Sicilia e del Sud Italia.

### *Le principali varietà in sintesi*

**Carricante.** Alcune accessioni di *Visparola*, una varietà minore conosciuta dai tempi di Francesco Cupani (in *Hortus Catholicus*, 1696) nella zona dei monti Nebrodi (ME), hanno evidenziato il medesimo profilo genetico del *Carricante*.

**Catarratto.** In Sicilia, sono coltivati differenti biotipi di *Catarratto*, che differiscono per presenza di pruina sulla superficie della bacca (*Catarratto bianco comune*, con presenza di pruina, e *Catarratto bianco lucido*, con assenza di pruina). Queste cultivar sono registrate nel Registro Nazionale delle varietà di vite come varietà distinte, ma condividono il medesimo profilo SSR. Alcuni biotipi di *Catarratto*, come il *Catarratto amantiddatu* o *mantellato*, sono erroneamente identificati come *Catarratto*, dalle analisi genetiche risultano avere il medesimo profilo allelico del *Carricante*.

**Grecanico.** Varietà diffusa anche in altre regioni italiane, come il Veneto, con il nome di *Garganega*.

**Inzolia.** In letteratura sono descritti differenti biotipi di *Inzolia*, sia ad acino bianco, sia ad acino nero. Il profilo genetico dell'accessione *Inzolia bianca*, una cultivar considerata minore, è risultato identico a quello della cultivar principale. Inoltre, il biotipo a bacca nera, *Inzolia nera*, è geneticamente distinguibile dalla cultivar *Inzolia*. La cultivar *Ansonica*, coltivata nella Regione Lazio e Toscana, è un sinonimo di questa varietà.

**Nerello mascalese.** In Calabria questa varietà è conosciuta come *Nerello* o *Negrello*.

**Nero d'Avola.** Sinonimo di *Calabrese*, una cultivar ampiamente diffusa in Calabria ed iscritta al Registro Nazionale delle varietà di vite come varietà di riferimento.

**Zibibbo.** L'analisi molecolare di differenti biotipi di *Zibibbo*, come *Zibibbo augustano*, *Zibibbo carricante* e *Zibibbo grosso*, ha evidenziato un profilo genetico unico. Anche il biotipo a bacca nera, *Zibibbo nero*, ha evidenziato il medesimo profilo allelico. La cultivar minore *Maiulina* è stata identificata come sinonimo.



































































































































































































































































































































































































































































