TESTO

I CATARRATTI SI PRESENTANO

di Assoenologi con la collaborazione di Attilio Scienza, Roberto Miravalle, Mattia Filippi

Vitigni di antichissima coltivazione. Secondo il Conte Gallesio (1937-39), "devono essere considerati vitigni classici della Sicilia"

Cenni storici

Il Catarratto è stato citato nel 1516 da Venuti e successivamente descritto per la prima volta dal medico e naturalista francescano Francesco Cupani nel suo *Hortus Catholicus* (1696), ove distingue un *Catarrattu vrancu* da un *Catarratto reuso* o *reticu*.

Cupani precede di cinquant'anni Linneo, iniziando a impiegare la doppia nomenclatura per l'identificazione delle specie vegetali, denominando il Catarratto: "**Vitis uberrima**, *rotundo fructu albo, omnium apprimè succoso, admodùm dulci, vulgo Catarrattu vrancu. Eadem racematior ac sarmentatior, cassobotry, vel paucissimis uvis. Misilmeris Catarrattu reusu, ò reticu, e chi scurri tuttu*".

Pietro Paolo Di Maria pubblicò a Palermo nel 1675, una monografia sulla viticoltura siciliana, citando i Cataratti. Il suo lavoro fu rifatto in versione spagnola circa un secolo dopo (P. Marin, 1777): "*El gran tesoro escondido en las vinas*", dove l'Autore, facendo riferimento alla produzione di maglioli per la propagazione, indica anche i terreni migliori: "*La qualidad de los majuelos debe adaptarse à la tierra. Las del todo arenosas requieren las especies mas ligéras, com son los Catarratos, el Moscatel, el Tinto bueno*".

Viala e Vermorel (1801-1810) descrivono il *Catarratto mantellato* o *alla porta* insieme al *Catarratto bianco comune*, che in provincia di Siracusa è conosciuto come *Catarratto scalugnatu* o *scarugnatu*, perché in certe annate è soggetto a colatura e a danni da marciumi.

Vitigno Cataratto bianco

Il canonico Geremia (1835), nella sua opera la *Statulegrafia etnea*, trae l'etimologia del nome *reuso da ruo*, scorro, sfiorisco, alludendo, quindi, ad una caratteristica agronomica di uno dei tipi di Catarratto, il *bagascedda*, indicato da alcuni Autori come *tirichiti* o *trichititi*.

Giuseppe Biundi (1852) scrisse: "bisogna dire che non vi sono vigneti in Sicilia, ove il Catarratto non formi una delle specie più abbondanti delle specie piantate".

Nella Ampelografia universale (1877) il conte Giuseppe Di Rovasenda riportò diversi tipi di Catarratto. Iniziando col Cataratto bianco Caruso, (*che attribuisce ad una "seminagione del Barone Mendola*); Il Catarrattu a la porta, il Catarrattu amantidaddu, il Catarrattu bianco o Cattarreddu, il C. latino, il C. niuru e il Catarrattu moscato Cerletti ancora attribuito a "*seminatura dell'illustre Barone Mendola*." (ottenuti dal Mendola per incrocio del Catarratto bianco comune con lo Zibibbo). Pulliat e Mas descrivono differenti tipi di Catarratto nel "Le Vignoble" (1874-1879).

Nel 1872 Ministro dell'Agricoltura, Industria e Commercio, istituì il Comitato Centrale Ampelografico con lo scopo "di dirigere e coordinare i lavori Ampelografici che si eseguiscono dalle Commissioni locali, e preparare i materiali per la compilazione di un'Ampelografia Italiana". Il comitato centrale operava col contributo di 69 Commissioni Ampelografiche Provinciali. Il compito del Comitato Centrale e delle Commissioni Provinciali era lo studio dell'intero patrimonio ampelografico presente sul territorio nazionale. L'edizione di Ampelografia Italiana (1879) pubblicò una serie di vitigni tra cui il Catarratto. O meglio, i Catarratti. Si tratta del primo importante lavoro di ampelografia moderna che delinea la grande variabilità della "famiglia". Il Catarratto mantellato è definito "*una varietà del Cataratto bianco comune, ma più pel nome che pel carattere*". "*L'uva matura facilmente, perciò si coltiva con vantaggio verso il centro piuttosto che nelle zone marittime siciliane*".

Per comprendere meglio il vitigno Catarratto è necessario partire da questo lavoro. Importante poiché vide la partecipazione dei degli ampelografi della grande scuola viticola siciliana dell'epoca. Puntualizzando e correggendo alcune affermazioni errate (sinonimia con *Ugni blanc*, citata dal Canonico Geremia e poi ripresa da Biundi).

La tribù dei Catarratti è così composta:

1: *Capostipite: il Catarratto comune bianco.*

2: *Catarrattu reusu o reticu per la sua tendenza a cattiva allegagione. Ha come sinonimi: Catarrattu fimminedda O Catarrattu fimminedda biancu. Sono invece falsi sinonimi Bagascedda e Tirichiti.*

3: *Catarratto mantellato o alla Porta*

4: *Catarratto Bertolaro (Caltanisetta) molto produttivo*

5: *Catarratto nero detto anche Maimone o Cagnolone, da non confondersi col Cagnolone di Trapani. Per errore in alcune zone della Sicilia è detto anche Montonico nero.*

Anche il grande Antonio Mendola, nel 1883, considerò i Catarratti una tribù varietale, confermando i lavori delle Commissioni provinciali. composta da almeno cinque varietà: il *Catarratto bianco comune* (capostipite); *il Catarrato reuso* o *femminedda* o *bagascedda*; il *Catarratto mantellato* o in provincia di Agrigento alla porta; il *Catarratto bertolaro* (bertola in dialetto siciliano significa "bisaccia") e il *Catarratto nero* conosciuto come *Mainone* in provincia di Agrigento e *Cagnolone* in Sicilia; da qualcuno confuso erroneamente con il *Montonico nero*.

Inoltre, il Barone Mendola creò due nuove varietà di Catarratto. Una ottenuta per seme e dedicata al prof. Girolamo Caruso: Il Catarratto bianco Caruso, ed una ottenuta per incrocio (Catarratto bianco comune x Zibibbo): il Catarratto moscato Cerletti in onore del prof. G.B. Cerletti di Conegliano.

Nel *Catalogo dei vitigni coltivati nella provincia di Palermo* (1883) sono riportati otto tipi di *Catarratto*. Nello stesso anno l'agronomo Macagno, sul Bollettino Ampelografico, descrive due biotipi di Catarratto, il bianco comune ed il lucido, caratterizzato dalla quasi assenza di pruina sulle bacche. Nel 1906 G. Molon nella sua: "Ampelografia descrizione delle Migliori varietà di Uva da Vino. Uve da Tavola, Porta-innesti e Produttori Diretti", dedicò ben 15 pagine ai Catarratti (469-484), iniziando da C. bertolaro, C. bianco Caruso, C. bianco comune, C. mantellato, C. nero.

Cataratto bianco comune

In tempi recenti (1972) il prof. Bruno Pastena, direttore dei Vivai Governativi di viti americane di Palermo e docente di viticoltura all'Università di Palermo compì diversi studi sul Catarratto identificando diversi biotipi:

• *Catarrattu ammantiddatu* (Catarratto ammantellato): chiamato così per l'elevata vigoria, che nel sistema di allevamento ad alberello i tralci ricadenti verso il basso formano un mantello.

• *Catarrattu berrettaru*: chiamato così per la sua elevata produttività. Nel dialetto siciliano *berrettaru* significa che riempie un berretto. Nelle varie zone viticole viene chiamato anche *Catarrattone* o *Catarrattu cartiddaro* (che riempie una "cartedda", la cartedda è la cesta utilizzata per la vendemmia).

• *Catarratto bagascedda*: è un Cataratto che ha subito un'acinellatura, cioè gli acini formati sono apireni e piccoli.

Sulla base della pruinosità delle bacche a maturazione distinse e descrisse quattro tipologie: Catarratto bianco comune, Catarratto bianco lucido, Catarratto bianco lucido spargolo e Catarratto bianco extralucido).

L'Italian Vitis database attualmente elenca il Catarratteddu, C.bertolaro, C. bianco latini, C. bianco lustro, C. bianco nostrale, C. Carteddaro come sinonimi accertati di Catarratto.

L'European Vitis database elenca solo il Catarratto bianco comune.

Oggi al Registro Nazionale delle varietà di vite sono iscritti due Catarratti, il Catarratto bianco comune (codice 058) e il Catarratto bianco lucido (codice 059).

La genetica

Le varietà siciliane sono una miniera di variabilità, perché non sono mai state sottoposte a pressioni selettive a causa delle modalità di moltiplicazione, che ha privilegiato nel passato l'innesto in campo. A prova di ciò, i *Catarratti* mostrano una grande variabilità fenotipica intravarietale, che si evidenzia con l'iscrizione, al Registro Nazionale delle varietà di vite, di due distinte cultivar: il *Catarratto bianco comune* e il *Catarratto bianco lucido*.

In realtà sono due differenti biotipi dello stesso genotipo, 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) ma condividono il medesimo profilo SSR. (Di Vecchi Staraz *et al.*, 2007).

Alcuni biotipi di *Catarratto*, come il *Catarratto amantiddatu* o *mantellato*, sono erroneamente identificati come

Catarratto, poiché dalle analisi genetiche risultano avere il medesimo profilo *allelico* del *Carricante*.
Di Vecchi Staraz *et al.* (l.c) e Crespan *et al.* (2008) hanno dimostrato che il Catarratto è imparentato con altri importanti vitigni italiani come la Garganega, considerata una delle più antiche varietà italiane, e che pertanto esistono rapporti di parentela tra il vitigno siciliano e l'Albana, la Dorona di Venezia, il Mantonico bianco, la Malvasia di Candia, la Marzemina bianca, la Mostosa, il Trebbiano toscano e il Susumaniello.
Infine, gli stessi Autori hanno rilevato che il Catarratto bianco, e lo Zibibbo (Moscato di Alessandria) sono i genitori dell'altro importante vitigno marsalese, il Grillo, incrocio probabilmente creato da A. Mendola agli inizi del '900 assieme al Moscato Cerletti.

Viticoltura di Alcamo

Catarratto bianco comune

Sinonimi attuali:
Catarratto; Catarratto latino; Catarratteddu; Catarrattulu nostru; Catarratto amantiddatu, Catarratto virdulicchiu, Catarratto dattuliddu.
Il Carricante, utilizzato come sinonimo è errato. Si tratta di un'altra cultivar nettamente distinta.

Morfologia

Il germoglio presenta un apice di forma completamente aperta, con una elevata densità di peli striscianti e pigmentazione antocianica nulla o molto bassa; il germoglio presenta un portamento orizzontale, con colore del lato dorsale degli internodi verde e rosso leggero; il colore del lato ventrale è verde, con presenza di due o meno viticci consecutivi.
La foglia giovane presenta un colore da giallo a bronzato nella pagina superiore del lembo, ed una elevata densità dei peli striscianti tra e sulle nervature principali della pagina inferiore.
La foglia adulta è di medie dimensioni, pentagonale, a volte cuneiforme, pentalobata; con assenza di pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore. Il lembo fogliare ondulato presenta depressioni medie, con profilo da a V a revoluto, con una bollosità da media a elevata sulla pagina superiore; forma dei denti con entrambi i lati rettilinei o rettilineo-convessi o un lato concavo ed un lato convesso. I bordi del seno peziolare si presentano sovrapposti, con forma della base del seno a V e con assenza di dente; la base del seno peziolare non risulta delimitata da nervatura. La forma della base dei seni laterali superiori è a U, con assenza di dente; la pagina inferiore del lembo è caratterizzata da una elevata densità di peli striscianti tra e sulle nervature principali e da una assenza di peli eretti. Il picciolo è leggermente più corto rispetto alla nervatura mediana, la profondità dei seni laterali superiori è da poco profonda a media.
Il tralcio presenta una sezione trasversale circolare tendente ad ellittico con una struttura della superficie striata; il colore prevalente è nocciola tendente al rossastro; non presenta peli eretti né sui nodi né sugli internodi; la lunghezza dell'internodo varia da 5 a 6 cm.
Il grappolo ha una importante variabilità morfologica sia della dimensione che della forma, di lunghezza da medio a lungo, da compatto o mediamente compatto, peduncolo da molto corto a corto, di forma da cilindrica a conica, con possibile presenza di 1-2 ali, fino ad un aspetto imbutiforme. L'acino è medio piccolo, di forma sferoidale, buccia pruinosa di colore da verde a verde giallo; la polpa non presenta nessun sapore particolare ed è di consistenza molle; lo sviluppo dei vinaccioli è completo. Si caratterizza per un germogliamento e per un'epoca di raccolta tardivi; queste caratteristiche fenologiche ne definiscono un ciclo vegeto-produttivo medio.

Catarratto bianco lucido

Numero iscrizione Registro Nazionale delle varietà di vite 059

Sinonimi:
Catarratto, Catarratto latino, Catarratteddu, Catarrattulu nostru, Catarratteddu lustru, Catarratto amantiddatu, Catarrattu lustru, Catarratto castellaro, Catarratto lustru biancu, Catarrattu lustra cane.

Il **germoglio** alla fioritura presenta un apice completamente aperto, con una elevata densità di peli striscianti, intensità della pigmentazione antocianica nulla o molto bassa; presenta un portamento orizzontale, con colore del lato dorsale degli internodi verde e rosso leggero; il colore del lato ventrale è verde, presenza di due o meno viticci consecutivi.
La **foglia** adulta è di dimensioni medie o grandi, di forma orbicolare, a volte pentagonale con cinque lobi, con assenza di pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore. Il lembo fogliare presenta forti depressioni, con profilo da a V a revoluto ed una elevata bollosità sulla pagina superiore e forma dei denti con entrambi i lati rettilinei.
I **bordi** del seno peziolare si presentano sovrapposti, con forma della base del seno a V e con assenza di dente; la base del seno peziolare non risulta delimitata da nervatura. La forma della base dei seni laterali superiori è ad U, con assenza di dente; la pagina inferiore del lembo presenta una media densità di peli striscianti tra le nervature principali e una densità nulla o molto bassa di peli eretti. Il picciolo è leggermente più corto rispetto alla nervatura mediana, la profondità dei seni laterali superiori è media.

Cataratto bianco lucido

I **tralci** presentano una sezione trasversale ellittica, a volte circolare con una struttura della superficie striata; il colore prevalente è nocciola tendente al rossastro e la lunghezza dell'internodo varia da 9 a 10 cm.
Il **grappolo** è medio-lungo, mediamente compatto con peduncolo corto, di forma cilindrico-conica con presenza di 1-2 ali. Le bacche sono di forma sferoidale, medio piccole con colore della buccia verde-giallo, totale assenza di pruina; la polpa non presenta nessun sapore particolare ed è di consistenza molle. Si caratterizza per un germogliamento e per un'epoca di raccolta tardivi, caratteristiche fenologiche che definiscono un ciclo vegeto-produttivo di media lunghezza.

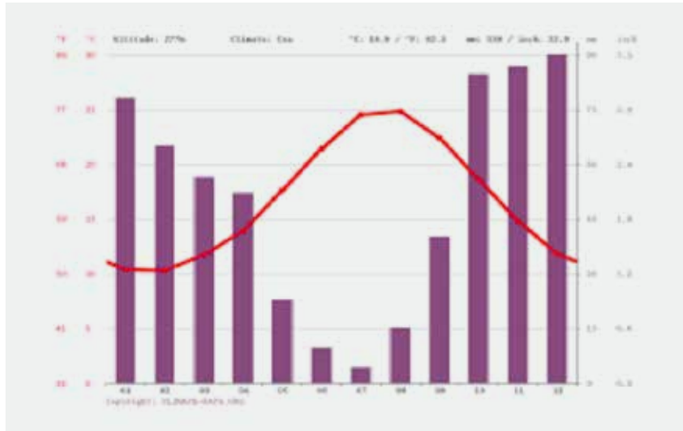
Suoli e clima

Si fa riferimento ad una delle zone ci coltivazione elettive per il Catarratto: L'Alcamese. Un ambiente prevalentemente di media collina ove i terreni agrari sono fortemente influenzati dal substrato su cui si sono formati e sono distinguibili in tre grosse zone:

1) lo spessore del terreno è abbastanza limitato e la dotazione di elementi nutritivi scarsa, comprende terreni a tessitura franca con elevato tenore di scheletro calcareo, in cui è assicurata una buona circolazione dell'aria e dell'acqua; fanno parte di questa zona le formazioni di classiche terre rosse (zona di Castellammare del Golfo), frammista a roccia affiorante.

2) verso l'interno lo spessore dei suoli tende ad aumentare e la tessitura vira all'argilloso. Parte di quest' area è costituita da regasuoli, meno strutturati e permeabili dei precedenti. Nelle zone più pianeggianti è possibile riscontrare vaste formazioni di "terre nere", i suoli più fertili dell'isola.

3) nella terza zona, i suoli si sono sviluppati nelle formazioni gassose della serie gassoso-solfifera siciliana. Poco profondi, reazioni neutre o sub-alcaline, talvolta tendenti all'argilloso, a strutturali, scuri e poveri di elementi nutritivi. Le condizioni climatiche sono, in genere quelle della zona costiera settentrionale dell'isola, caratterizzate da temperature miti, piogge concentrate durante il periodo autunno-inverno con una piovosità media di 700 mm. annui. L'altitudine media determina una migliore distribuzione delle piogge e una escursione termica più costante che influenza positivamente i processi di fioritura di allegagione e maturazione dell'uva. La zona, pur essendo particolarmente interessata a vento (maestrale, tramontana e nel periodo primavera-estate scirocco) non subisce danni considerevoli in quanto la natura accidentata del terreno riesce ad attenuare l'influenza di questa avversità atmosferica.


Climogramma di Alcamo

La coltivazione

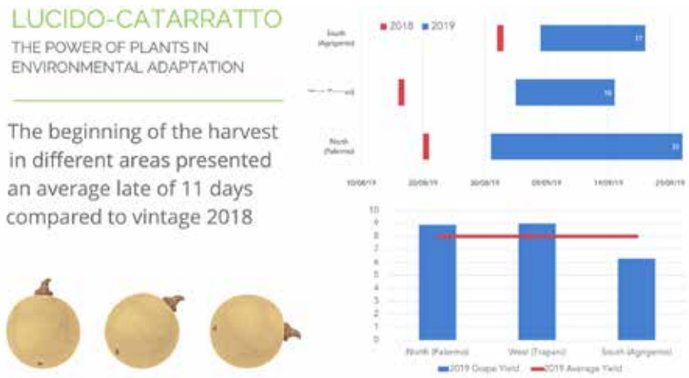
I Catarratti rappresentano i vitigni maggiormente coltivati in Sicilia, in particolare nelle province di Trapani, Palermo e Agrigento. Il Catarratto Bianco Comune (16.659 ettari) e Catarratto Bianco Lucido (14.125 ettari) rappresentano insieme circa il 30% della superficie regionale vitata. Si adattano molto bene sia a forme di potatura mista a tralcio rinnovabile ma anche a forme più tradizionali con potature corte.
Hanno una buona tolleranza nei confronti delle principali crittogame della vite. L' affinità con i principali portainnesti è buona; sempre buoni risultati in combinazione con portainnesti come 140 Ru e 1103P.

I cloni

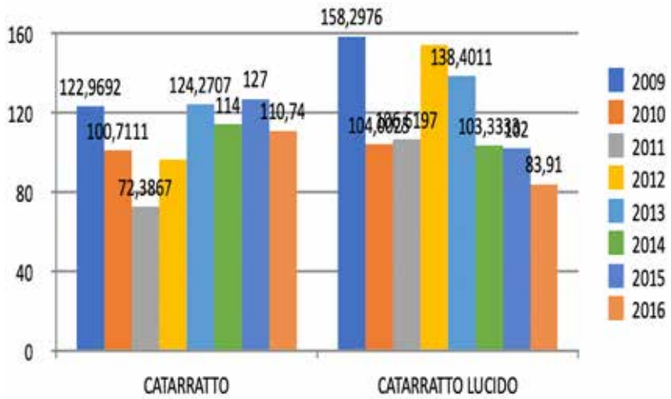
I cloni iscritti al Registro Nazionale delle varietà sono:
CS 1 - Vigoria, fertilità e produttività buona, costante; preferisce terreni freschi; grappolo medio, piramidale, semicompatto, alato, acino medio, fertilità reale: 1,64; vino di pronta beva, con delicato e persistente profumo, asciutto, sapido, acidità sostenuta, vivace; all'uvaggio aggiunge acidità e si presta alla produzione di vermut.
VCR 7 - Selezionato nell'area del trapanese, è di vigore superiore alla media, il grappolo ha un peso nella media varietale mentre l'acino si presenta leggermente più grande, la produzione per ceppo è leggermente inferiore; dà un vino con profumi fruttati intensi, di sapore leggermente erbaceo, vivace.
VCR 8 - Selezionato nell'agro di Mazara del Vallo, presenta un vigore della pianta leggermente superiore alla media così come la produttività per ceppo; il peso del grappolo è nella media varietale mentre l'acino è più piccolo; il vino si presenta con intensi profumi floreali, vivo, tanto da potersi considerare anche a livello di vino tranquillo da pasto.
Regione Sicilia 60 - Individuato nel comune di Sciacca (AG), si caratterizza per una dimensione del grappolo e una produttività per ceppo inferiori alla media varietale e una maggiore dimensione della bacca rispetto allo standard varietale. Buona capacità di accumulare zuccheri e un tenore acidico superiore alla media. Il vino si caratterizza per una maggiore intensità dei descrittori floreali e fruttati ed in particolare per note di pompelmo e di frutto della passione; al gusto risulta morbido, equilibrato con una particolare nota di sapidità.
VFP 31- Vigoria ridotta ma produttività medio alta.

I vini

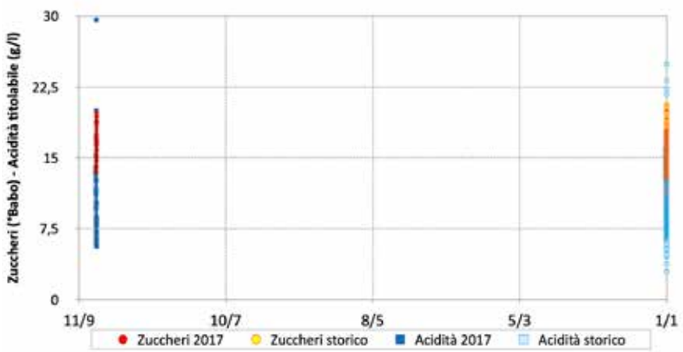
Il Catarratto bianco concorre alla produzione delle DOC Alcamo, Contea di Sclafani o Valledolmo-Contea di Sclafani, Contessa Entellina, Erice, Etna, Mamertino di Milazzo o Mamertino, Marsala, Monreale, Salaparuta, Sicilia
Il Catarratto bianco lucido, oltre alle DOC suddette, concorre in modo specifico alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata Menfi, Santa Margherita di Belice, Sciacca. Entrambi i biotipi, inoltre, partecipano alla produzione dei vini a indicazione geografica protetta: Avola, Camarro, Fontanarossa di Cerda, Salemi*, Salina*, Terre Siciliane*, Valle Belice*
(* è ammessa la menzione di questa varietà in etichetta)
Il decreto del 21 novembre 2018, 'Modifiche ed integrazioni al registro nazionale delle varietà di vite', stabilisce che le varietà Catarratto Bianco Comune e Catarratto Bianco Lucido, iscritti al registro nazionale delle varietà di vite rispettivamente ai numeri 058 e 059, possono essere etichettate con il sinonimo Lucido "ai soli fini della designazione dei vini provenienti dalle uve raccolte nella Regione Sicilia".



Periodi di inizio di raccolta medi nelle tre provincie con maggior diffusione di Catarratto o Lucido nel 2019 a confronto con il 2018 e produzioni medie in ton/ha. Mattia Filippi, Uva Sapiens Srl – Sicilia en Primeur 2020 Assovini Sicilia



Produzione media di Catarratto e Catarratto Lucido in alcuni vigneti testimone in provincia di Trapani q.li/ha. Fonte: Cantine Colomba Bianca



Accumulo zuccherino e degradazione Ac. Totale in campioni uve pre-raccolta anno 2017 con confronto storico di Catarratto o Lucido. Uva Sapiens Srl – Le Uve raccontano 2018, Cantine Colomba Bianca]

Note di enologia

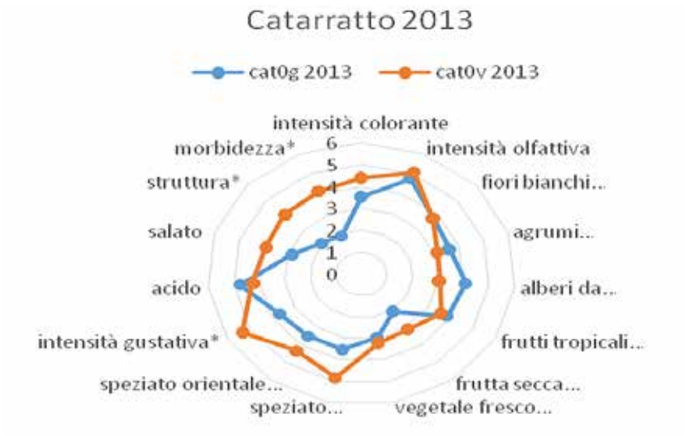
Parlare di Catarratto o Lucido, come si evince dalle precedenti note sulle antiche origini e sulla presenza di diversi biotipi, risulta complesso da semplificare in termini assoluti, vista la diffusione sull'isola. Le due variabili che amplificano notevolmente le diversità dei vini ottenuti sono da ricondurre alla distribuzione per "tribù" ed alla diversità dei territori dove è coltivato che esaltano le variabilità fenotipiche intra-varietali.
È ancora comune trovare vigneti, anche di recente impianto (di 10-15 anni), realizzati attraverso l'innesto in campo; questa modalità era adottata praticamente nella maggior parte dei vigneti che superano i 35-40 anni. Tali condizioni amplificano le variabilità del Catarratto presente in Sicilia.
Il miglior modo per descrivere i profili dei diversi vini ottenuti in Sicilia da uve Catarratto è quello di ricondurlo alla zona di origine o addirittura ai Comuni di origine, decisamente caratterizzante e identitario in alcune denominazioni come Alcamo, Salemi, Monreale e Valle Belice, per citarne alcune. Il Catarratto è sempre stato alla base della produzione dei vini prodotti nei Bagli delle campagne della Sicilia occidentale, con profili "ossidativi", "ambrati" e "alto grado"; vini adeguati perla successiva nascita del Marsala assieme all'Inzolia e più recentemente con la diffusione del Grillo. La dotazione in tannini facilmente estraibili e la presenza di alcool erano degli ottimi alleati naturali per produrre vini perpetui. Per il Catarratto la svolta e l'aumento della notorietà fuori dai confini siciliani è avvenuta, grazie alla tecnologia e alla visione di alcuni produttori, attraverso la produzione di vini freschi e moderni negli anni '70 attraverso il più noto "Bianco d'Alcamo". Già a quell'epoca, era comune trovare sulle bottiglie in commercio le Contrade di Origine, citate o scritte in maniera molto visibile in etichetta. La scelta, oltre che per aspetti commerciali, era legata anche all'effettiva "diversità" che c'era tra i vini ottenuti con le uve provenienti dalle diverse contrade nei Comuni dove era coltivato. Tale opportunità oggi non è più ammessa dai diversi disciplinari, ma sarebbe una grande opportunità di rilancio di questa importante varietà siciliana, per lo meno in alcuni areali. Oggi esistono in Sicilia grandi vini bianchi, anche da invecchiamento, che ospitano il Catarratto in blend o in purezza e dipendentemente da come sono stati ottenuti o dalle zone di origine risultano essere estremamente moderni ed attuali.

Parametri enologici

Pur essendo un vitigno di seconda epoca, la grande diffusione del Catarratto o Lucido in Sicilia con territori e microclimi diversi, fa si che le operazioni di inizio raccolta siano distribuite mediamente dalla seconda decade di agosto, sino ad inizio ottobre.
Ne consegue che anche i profili analitici delle uve siano differenti e con alta variabilità, ma comunemente si presentano alla raccolta con dei valori di pH tra 3,25 e 3,35 e delle ottime acidità totali normalmente superiori a 6 g/l con dotazioni in acido malico superiori a 1,5 g/l e con accumulo zuccherino superiore a 18,5 °Babo.
Come in molte uve autoctone a bacca bianca del sud Italia, la potenziale dotazione in catechine e polifenoli totali nelle bucce è medio alta, tale condizione si manifesta ancor più fortemente con gestioni delle pareti fogliari non adeguate o con l'esposizione delle uve alla luce diretta dei raggi solari. Ancor più fondamentale risulta il ruolo dell'Enologo nel saper interpretare le diverse matrici di partenza applicando le tecniche di vinificazione più adeguate e relativi protocolli enologici.
L'espressione aromatica, dipendentemente dai protocolli enologici o scelte di vinificazione adottate, è variabile a secondo dei biotipi, del clima, ma gioca un ruolo importante l'origine e la composizione dei suoli. Tendenzialmente dai terreni argillosi con poca escursione termica si ottengono vini fruttati e ricchi ma con meno longevità rispetto a zone con terreni a medio impasto-sciolti, con forte presenza di calcare o gesso dove si ottengono vini più floreali, speziati, sapidi e longevi.
L'altra variabile che intercorre, a parità di *terroir* e di protocollo di vinificazione, è sicuramente l'età della vigna che gioca un ruolo fondamentale. Quanto più è elevata, tanto più a sua volta eleva l'influenza del *savoir-faire* delle viti nell'adattarsi alle diverse condizioni di sopravvivenza. Nelle degustazioni effettuate su diverse prove sperimentali a distanza di pochi mesi dalla vinificazione emergono delle lievi preferenze dei vini prodotti dalla vigna vecchia per i descrittori relativi ad agrumi, alberi da frutto, frutti tropicali. (Filippi M., Merlo R., *et al.*, *Le vigne vecchie di Grillo e Catarratto: un patrimonio viticolo da rivalutare*, L'enologo n. 10 Ottobre, 2016.)
Le evidenze in fase di degustazione a distanza di cinque anni dalla vendemmia hanno fatto emergere una capacità dei vini ottenuti da viti vecchie di mantenere più intensità gustativa, morbidezza, struttura e con buone dotazioni in sapidità e intensità olfattiva.

La vinificazione

Il Catarratto o Lucido si presta a diverse tecniche di vinificazione e interpretazioni stilistiche. Come molte varietà autoctone risulta essere molto plastico e adattabile da un punto di vista agronomico in diversi suoli e microclimi. L'espressione qualitativa sotto il profilo enologico è invece esclusiva di zone particolarmente vocate contraddistinte da altitudine, grandi escursioni termiche durante la maturazione, suoli con dotazioni non eccessive in argilla a favore della presenza di sabbia. La limitata propensio-



Rappresentazione grafico a ragnatela delle medie ottenute dalla normalizzazione dei dati sensoriali dei vini di Catarratto nell'annata 2013. *, p<0,05; **, p<0,01; ***, p<0,001 - Diruggiero, *et al.*, Tesi di laurea, Università degli Studi di Padova Udine Verona. 2018

ne all'accumulo di zuccheri nella fase di maturazione, la buona dotazione in acidità totale, con ottimi contenuti di acido malico, ed i pH inferiori rispetto alla media di altre varietà autoctone, ha consentito, soprattutto nell'ultimo decennio, l'impiego di questa cultivar per la produzione di basi spumante, vista la naturale vocazione. È evidente che tutte le regole "canoniche" per ottenere delle basi spumante di alta qualità prevedono il rispetto della materia prima, pressature soffici e tutte quelle tecniche che consentano sia il mantenimento del quadro acidico naturale dei mosti il più possibile inalterato, che la limitata estrazione delle componenti polifenoliche con particolare attenzione ai flavanoli.

Il Catarratto o Lucido, rimane uno dei più grandi interpreti e indicatori della vocazione viticola qualitativa territoriale in Sicilia. La produzione di vini bianchi freschi, con uve coltivate in zone non adatte alla viticoltura di qualità, danno vini tendenzialmente anonimi con poca espressione aromatica con note fenoliche e con limitata *shelf life*.

Al contrario, uve derivanti da territori con alta e storica vocazione qualitativa riescono ad esprimere il grande potenziale nei vini bianchi sia freschi che da invecchiamento, con espressioni aromatiche che spaziano da note fruttate delicate di pera, pesca, melone bianco a note floreali di gelsomino, salvia, lime, sino a note tioliche di pompelmo e maracuja.

In vini prodotti in alcuni specifici areali è frequente percepire anche note speziate-affumicate con sentori di olio di chiodi di garofano e cannella che ricordano alcune note percepibili nei Gewürztraminer, verosimilmente per la presenza di alcuni benzenoidi e in misura minore di alcuni norisoprenoidi e terpeni. In annate vecchie, conservate in condizioni ideali, si possono apprezzare anche alcune note che ricordano i sentori di kerosene e petrolio come in alcuni vecchi Chardonnay e Riesling.

Il Catarratto o Lucido si presta molto bene per la vinificazione con macerazione fermentativa a contatto con le bucce, più o meno lunga, per l'ottenimento di vini macerati con diverse tonalità che vanno da *nuance* giallo-grigie a giallo-verdi intense fino tonalità *Orange*. Andando indietro nel tempo, vista la naturale tendenza a dare dei vini carichi in dotazione polifenolica, se vinificati con le antiche tecniche della Sicilia Occidentale, e con la propensione all'ossidazione, si può asserire che assieme ad altre varietà mediterranee, il Catarratto possa essere tra i precursori degli attuali *Orange Wine*.

Le tecniche di macerazione fermentativa sono molteplici e con molte variabili tecniche e tecnologiche adottabili, che si concentrano sia sul profilo aromatico, sia sulla dotazione polifenolica e sulla variabile tempo di contatto. Quindi si possono applicare protocolli che consentono di ottenere vini con profili ossidativi e con colori carichi, oppure innovativi metodi che consentono di avere estrazioni macerative controllate in ambiente di riduzione e con stili non ossidativi. (Filippi M., Cappello G.B., Corona O., Giarraputo A., *Vini macerati, senza essere Orange*, Vite&Vino 01/2020.)

Profilo sensoriale

Il vino di colore giallo paglierino con riflessi verdi, all'olfatto si presenta complesso e di buona intensità, caratterizzato da note floreali e da quelle fruttate, tropicali, di agrumi e spezie. I due biotipi si differenziano per il profilo sensoriale: nel *Catarratteddru* prevalgono le note vegetali, mentre nel *Catarratto comune* il profilo è qualificato dalle note di agrume, frutta.

Il *Catarratto lucido* fornisce vini con una sufficiente intensità olfattiva, caratterizzati in particolare dai descrittori di fiori di zagara ed agrume. Dal punto di vista gustativo i vini del *Catarratto lucido* risultano più sapidi con un finale leggermente amaro. ■

Attilio Scienza

Ordinario di viticoltura Università degli Studi di Milano.

Roberto Miravalle

Agronomo Accademico ordinario della Vite e del Vino.

Mattia Filippi

Enologo, Uva Sapiens Srl, consulenza enologicae viticola.