l'Enologo
DAL 1893 LA VOCE DELLA CATEGORIA

PAESE : Italia
PAGINE :39;40;41;42;43
SUPERFICIE :500 %

DIFFUSIONE :(7150)
AUTORE :N.D.

► **1 giugno 2021**

L'INZOLIA... O ANSONICA SI PRESENTA

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

L'Inzolia, detto anche Ansonica, è un vitigno largamente coltivato nelle province della Sicilia occidentale, presente diffusamente anche nel resto dell'isola dove rappresenta la base ampelografica di numerosi vini a Denominazione di origine e Igt. Tra i vitigni siciliani è quello più ampiamente presente fuori regione e in particolare in Calabria, Sardegna e Toscana, dove è diffuso lungo la costa meridionale e l'arcipelago toscano

L'origine siciliana di questa varietà è la più accreditata, nonostante il Soderini (1600) la riporti tra le varietà coltivate in Toscana con denominazione di *Ansorie* (Ansonica) per la sua antica presenza, soprattutto nell'Isola d'Elba e del Giglio.
L'abate francescano Francesco Cupani la descrive circa 90 anni più tardi nel suo *Hortus catholicus* (1696), uno dei primi testi di botanica moderna. Dove riporta tre tipi di "Inzolia", di cui due a frutto bianco: *"Vitis mediocribus vinaceis, durulis, oblongis, candido-fulvis, sapidis, vulgo: Inzolia Vranca, Eadem racemo, et granis majoribus; flavescentibus, sapidioribus, vulgo: Inzolia Imperiali o di Napuli"*.

Tutti i diritti riservati

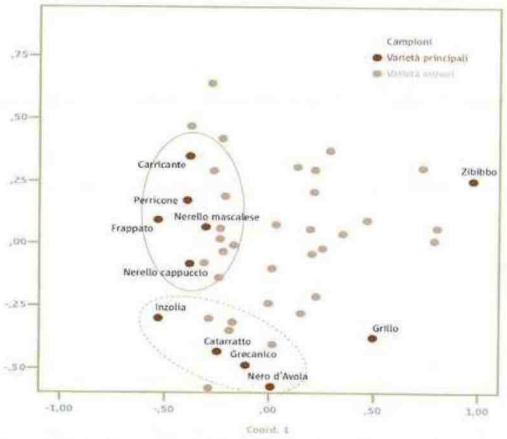
l'Enologo
DAL 1893 LA VOCE DELLA CATEGORIA

PAESE : Italia
PAGINE :39;40;41;42;43
SUPERFICIE :500 %

DIFFUSIONE :(7150)
AUTORE :N.D.

► **1 giugno 2021**

Il grande viaggiatore Domenico Sestini propone all'Accademia dei Georgofili di Firenze (1812) *"un Catalogo di tutte le viti, o uve conosciute in Sicilia, secondo i nomi lor volgari, e confrontarle appresso a poco co' i nostri Toscani"*.
Sestini si avvaleva quasi esclusivamente della catalogazione del Cupani, accostando in alcuni casi la nomenclatura dell'equivalente vitigno toscano: *Niureddu ordinariu* [...] ch'è il vero San Gioveto; *Inzolia vranca* [...] è questa il nostro San-Colombano, mentre l'*Inzolia nigra* corrispondeva all'Aleatico e il *Catarrattu vrancu* al Trebbiano. Ma è stato un accostamento semantico, del tutto privo di prove ampelografiche, salvo rimarcare la presenza delle due Inzolie.
Giuseppe Acerbi nel suo *"Tentativo di una classificazione geoponica delle viti, per servire di base alla descrizione di tutte le varietà tanto italiane che straniere"* (1825) riportò una breve descrizione del vitigno denominato "Nzolia bianca" ad acino oblungo.
Il barone Mendola (1868) a proposito dell'Insolia bianca scrisse: *"Le Insolie sono coltivate 'ab antico' in Sicilia. Hanno comune vigore di legno, copia e robustezza di capreoli, fogliame frastagliato. La più feconda e mostaia è la bianca dorata che pur piace alla bocca e abbonda in tutti i vigneti da Marsala a Catania"*.
Il Nicolosi (1869) la definì *"bellissima qualità di uva, dà molto frutto e fa vino generoso, è di sapore gentile; pregi che la rendono molto ricercata"*.
G. di Rovasenda (1877) elenca un *"Anzonica nera o Inzolica (Provincie napoletane)"*.
E poi un Insolia amalfitana, un Insolia bianca (Calabria, Marsala e Catania), l'Insolia bianca di Favara (AG), l'Insolia di Candia bianca di Lipari, l'Insolia di vigna a Messina, l'Insolia imperiale a Petralla ed infine l'Insolia niura o nera *"tra le uve di Termini"*.
Il prof. Federico Paulsen, nella sua monografia (1904), dà anche dettagliate notizie sul suo comportamento all'innesto con i portinnesti americani.
N. Breviglieri, E. Casini, A. Mazzei ed A. Zappalà redigono la scheda per l'iscrizione al Registro nazionale come "Ansonica", in *Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume III*, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, 1964.



Rappresentazione grafica del risultato di PCA (*Principal Component Analysis*) ottenuto dall'analisi di 48 varietà siciliane con 11 marcatori microsatellite. Varietà della Sicilia orientale: ellisse linea continua; varietà della Sicilia occidentale: ellisse linea tratteggiata. Da: G. De Lorenzis, G. Las Casas , L. Brancadoro, A. Scienza- Genotyping of Sicilian grapevine germplasm resources (V. vinifera L.) and their relationships with Sangiovese, Scientia Horticulturae 169 (2014) 189-198.

Le origini

Alcune ipotesi considerano l'Inzolia identica all'Irziola citata da Plinio e per questo di origine greca; confermate anche dal profilo genetico simile alle varietà greche Sideritis e Rhoditis (Labra et al., 1999).
Giavedoni e Gily (2005) affermano che l'Insolia ha le sue radici in Sicilia e che da qui è arrivata in Sardegna prima e nell'isola d'Elba e del Giglio dopo.
L'origine siciliana di questo vitigno è supportata anche dallo studio etimologico di Giovanni Alessio (1938) che dimostra l'origine normanna del nome del vitigno *"racina soria"* che indica uva di colore dorato.
Ulteriore conferma dell'origine siciliana del vitigno scaturisce dal lavoro di Carimi *et al.*, (2009) che evidenziano una stretta relazione genetica dell'Inzolia con molti vitigni tradizionali della Sicilia (Frappato, Grillo, Moscato giallo o Muscatedda e Nerello Mascalese).

Genetica

In letteratura sono descritti differenti biotipi di *Inzolia*, sia a bacca bianca, sia ad acino nero.
Una vasta analisi genetica su 48 accessioni siciliane, undici ben note, altre minori o rare, ha permesso di collocare l'Inzolia assieme a Cataratto e Nero d'Avola tra le varietà della Sicilia Occidentale.
Il profilo genetico dell'accessione *Inzolia bianca*, una cultivar considerata minore, è risultato identico a quello della cultivar principale. La cultivar *Ansonica*, coltivata nella Regione Lazio

I Sinonimi del vitigno

Iscritto al Registro Nazionale come Ansonica, è maggiormente presente e conosciuta con il nome di Inzolia.
I sinonimi più diffusi sono: Insolia, Inzolia; Ansora, Ansolia, Njolia, Nzolia bianca, Nzolia di Palermo, Zolia, a Civitavecchia Uva del Giglio.

Tutti i diritti riservati

l'Enologo
DAL 1893 LA VOCE DELLA CATEGORIA

PAESE : Italia
PAGINE :39;40;41;42;43
SUPERFICIE :500 %

DIFFUSIONE :(7150)
AUTORE :N.D.

► **1 giugno 2021**

e Toscana, è un sinonimo accertato di Inzolia.
Recenti studi (Carimi, I.c.) hanno dimostrato che l'Inzolia nera non è una mutazione di quella bianca e che le Inzolie Imperiali sono diverse dall'Inzolia ma identiche alla varietà Regina Alencia bianca (Vouillamoz, 2012).

Descrizione della varietà

L'Inzolia presenta una buona variabilità intravarietale fenotipica, che ha permesso la definizione di due biotipi che si caratterizzano per i parametri morfologici e per le caratteristiche qualitative dei mosti e dei vini. I due biotipi sono denominati come A e B e differiscono, dal punto di vista morfologico, principalmente per le caratteristiche del grappolo.
Il germoglio alla fioritura presenta un apice di forma completamente aperta, con una bassa densità di peli striscianti e intensità della pigmentazione antocianica nulla o molto bassa; il germoglio presenta un portamento da eretto a semi-eretto; il colore del lato dorsale degli internodi è verde e rosso leggero mentre il colore del lato ventrale è verde, con presenza di due o meno viticci consecutivi.
Foglia adulta è da media a grande, pentagonale a volte cuneiforme, pentalobata o eptalobata; con assenza di pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore. Il lembo fogliare presenta delle depressioni medie, con profilo da involuto a contorto, con una bassa bollosità sulla pagina superiore, e forma dei denti mista tra entrambi i lati rettilinei ed entrambi i lati convessi. I bordi del seno peziolare si presentano chiusi, a volte sovrapposti, con forma della base del seno sia ad U che a V e con presenza di dente; la base del seno peziolare non risultata delimitata da nervatura. La forma della base dei seni laterali superiori è a U, a volte a V con presenza di dente, i bordi da aperti a sovrapposti; la pagina inferiore del lembo non presenta peli striscianti tra e sulle nervature principali, presenza di peli eretti sulle nervature principali con una densità da bassa a media. Il picciolo è leggermente più corto rispetto alla nervatura mediana, la profondità dei seni laterali superiori è da media a profonda.
Il tralcio presenta una sezione trasversale da circolare ad ellittica ed una superficie striata, il colore prevalente è nocciola chiaro, non presenta peli eretti né sui nodi né sugli internodi; la lunghezza dell'internodo varia da 9 a 12 cm.
Grappolo di lunghezza da medio a lungo, da spargolo a mediamente compatto, peduncolo da corto a medio, di forma da conica ad imbuto con presenza di 1- 2 ali a volte pronunciate.
Acino di medie dimensioni, di forma da ellissoidale largo a stretto, con colore della buccia verde-giallo, la polpa non presenta nessun sapore particolare ed è di consistenza leggermente soda; lo sviluppo dei vinaccioli è completo.

Fenologia

Si caratterizza per un germogliamento in epoca tardiva e per un'epoca di raccolta media, definendo in tal modo un ciclo vegeto-produttivo medio-lungo.
Presenta una vigoria media, portamento dei germogli da eretto a semi-eretto, con viticci da corti a medi.
Vitigno di buona produttività, non sempre costante tra gli anni, grazie soprattutto ad un peso medio del grappolo elevato e ad una fertilità delle gemme media. I due biotipi mostrano produttività diverse, in particolare il biotipo A risulta più produttivo presentando un maggior peso medio del grappolo e della bacca ed anche una maggior fertilità delle gemme nel tratto basale del tralcio.

Vigneti di Inzolia in Sicilia

Tutti i diritti riservati

l'Enologo
DAL 1893 LA VOCE DELLA CATEGORIA

PAESE : Italia
PAGINE :39;40;41;42;43
SUPERFICIE :500 %

DIFFUSIONE :(7150)
AUTORE :N.D.

► **1 giugno 2021**

Grappolo di Inzolia

La coltivazione

Vitigno largamente coltivato nelle province della Sicilia occidentale ma presente diffusamente anche nel resto dell'Isola dove rappresenta la base ampelografica di numerosi vini a Denominazione di origine e Igt.
Tra i vitigni siciliani è quello più ampiamente coltivato fuori regione ed in particolare in Calabria, Sardegna e Toscana, dove è diffuso lungo la costa meridionale e l'arcipelago toscano.
Si adatta bene sia a forme di potatura mista a tralcio rinnovabile ma, considerata la sufficiente fertilità delle gemme basali, è adatto anche a quelle più tradizionali con potatura corta.

I cloni

I cloni iscritti al Registro Nazionale delle varietà sono di seguito riportati:
VCR 3 61 del 14/03/2006, Cosa 1 253 del 30/10/2007, Settefinestre 1, Settefinestre 2, Settefinestre 3 tutti del 30/10/2007 ed il VPF 106 del 2015, costituito dai Vivai Federico Paulsen a Contessa Entellina.

I vini

L'Inzolia produce o entra nella costituzione delle grandi Denominazione siciliane: Alcamo, Contessa Entellina, Delia Nivolelli, Erice, Mamertino di Milazzo o Mamertino, Marsala, Menfi, Monreale, Riesi, Salaparuta, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice, Sciacca, Sicilia, Vittoria. Senza scordare le Denominazioni toscane: Val di Cornia, Ansonica Costa dell'Argentario, Elba, Parrina, Maremma Toscana, Bianco di Pitigliano, e la Doc Bivongi in Calabria.
Nei vini a Indicazione geografica, oltra a Toscana, Sicilia e Calabria, troviamo anche la Basilicata e un nutrito numero di vini della Sardegna: Alta Valle della Greve*, Arghillà , Avola, Barbagia*, Basilicata*, Calabria*, Camarro*, Colli del Limbara*, Costa Toscana*, Costa Viola*, Fontanarossa di Cerda*, Isola dei Nuraghi*, Lipuda, Locride, Marmilla*, Montecastelli, Nurra*, Ogliastra*, Palizzi, Parteolla*, Pellaro, Planargia*, Provincia di Nuoro*, Romangia*, Salemi*, Salina*, Scilla, Sibiola*, Terre Siciliane*, Tharros*, Toscano o Toscana*, Trexenta*, Val di Magra, Val di Neto*, Valdamato*, Valle Belice*, Valle del Tirso*, Valli di Porto Pino*.
* È ammessa la menzione di questa varietà in etichetta.

La vinificazione

Sin dalle prime testimonianze scritte, l'Inzolia viene caratterizzata sempre con termini dal comune significato, come: generosa, gentile, saporita e gustosa. È inevitabile quindi pensare che sia una varietà con la quale ottenere dei vini equilibrati, piacevoli e soavi.
La diffusione su tutta l'isola ha permesso, oltre ad espressioni fenotipiche diverse legate a climi e suoli differenti, l'ottenimento di vini con caratteristiche e attitudini diametralmente opposte.
Generalmente la dotazione aromatica varietale è molto contenuta, quasi neutra; ecco quindi che la presenza di potenziali precursori aromatici, legati al contesto del *terroir* dove l'uva è prodotta, hanno poi un peso maggiore da un punto di vista aromatico sul vino e possono essere espressi o esaltati dalle tecniche di vinificazione.
La polpa generalmente è molto pectinica e soda, ciò comporta, oltre ad una cura particolare in fase di pigia-diraspatura, anche a specifiche attenzioni durante la chiarifica statica, o flottazione, vista la forte carica pectinica dei mosti.
La pigiatura eccessiva degli acini o l'eventuale macerazione non controllata può implementare notevolmente il contenuto in catechine e polifenoli totali, di cui la buccia è naturalmente e geneticamente molto dotata. L'utilizzo di questa varietà per l'ottenimento di vini con profili evolutivi ossidativi (come le basi per Marsala Doc) o per Orange Wine è interessante e particolarmente vocata. Addirittura, se le fasi di macerazione pre-fermentativa, fermentativa o post-fermentativa non sono controllate e ben gestite, si possono ottenere dei vini estremamente tannici. Il contenuto in catechine e polifenoli è tendenzialmente più elevato in uve che subiscono leggere sur-maturazioni in pianta e sono particolarmente esposte alla luce solare diretta, infatti è normale osservare dei grappoli con bucce dorate o addirittura ambrate.
Le vinificazioni per l'ottenimento di vini freschi, dal colore giallo verdolino tenue con profilo aromatico floreale e leggermente fruttato, prevedono una serie di accorgimenti che devono tendere al massimo rispetto della materia prima uva. Si devono adottare tecniche di diraspa-pigiatura delicate, pressature soffici ed estrazioni non oltre il 50% della resa volume mosto/peso uva, chiarifiche che pongano la massima attenzione sul pool polifenolico presente e vinificazioni dedicate.
Le uve di questa cultivar sono caratterizzate da uno scarso contenuto in

Grappolo Ansonica Porto Ercole

Tutti i diritti riservati

l'Enologo
DAL 1893 LA VOCE DELLA CATEGORIA

PAESE : Italia
PAGINE :39;40;41;42;43
SUPERFICIE :500 %

DIFFUSIONE :(7150)
AUTORE :N.D.

► **1 giugno 2021**

Una bella panoramica di vigneti siciliani

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 enologica e viticola

composti terpenici, in norisoprenoidi e in benzenoidi. Il rapporto fra gli isomeri trans e cis degli ossidi furanici del linalolo è minore di 1, fra gli isomeri trans e cis degli ossidi piranici del linalolo minore di 1, fra gli isomeri trans e cis dell'8-idrossi linalolo è maggiore di 1, e fra linalolo e geraniolo minore di 1.

Anche l'utilizzo di tecniche che prevedono la quasi totale assenza di ossigeno, come le lavorazioni in iper-riduzione, portano enormi vantaggi sul mantenimento di precursori aromatici disponibili per l'espressione aromatica grazie al metabolismo dei lieviti durante la fermentazione. Il rovescio della medaglia è però l'aumento del rischio di fenomeni di pinking, visto il rischio ossidativo dei vari composti fenolici presenti nei mosti e vini di questa varietà.

La dotazione naturale in acidità totale è molto blanda, con un rapporto Acido Malico/Acido Tartarico molto basso, infatti il Malico in fase di raccolta è tendenzialmente nell'intorno di 0,5 g/litro. Anche il pH normalmente è medio medio-alto, nell'intorno di 3,4-3,5 rispetto ad altre varietà autoctone.

Sia sugli aspetti inerenti il quadro acidico, che quelli riguardanti la dotazione dei precursori aromatici, l'influenza territoriale, microclimatica e dei suoli hanno un ruolo fondamentale. Ad esempio, i vini ottenuti da uve Inzolia ad altitudini di 500-600 metri nelle provincie di Palermo, Agrigento e Caltanissetta, hanno spesso espressioni aromatiche interessanti, con note tioliche importanti, pH nell'intorno di 3,2-3,3, colori verdolini brillanti. Queste caratteristiche, assieme all'adozione di tecniche enologiche attente e rispettose delle uve e dei mosti, permettono di ottenere vini con ottima capacità di affinamento e con alta propensione alla longevità.

Le forme di allevamento e la gestione della parete hanno delle influenze dirette sulla qualità dell'uva, soprattutto in riferimento all'accumulo di componenti polifenoliche a livello di buccia. Non è inusuale che alcuni vini di Inzolia ottenuti da uve prodotte con forme di allevamento come il Tendone, abbiano pH più bassi, più freschezza e meno catechine e polifenoli, rispetto a vini prodotti con uve provenienti da Guyot o Cordone speronato con una gestione errata della chioma, senza palizzatura e con uva esposta direttamente alla luce del sole.

Aspetti sensoriali

Come descritto precedentemente, il contesto e le modalità produttive hanno un'influenza importante sulle caratteristiche dei vini ottenuti. È quindi consueto trovare sul mercato dei vini Inzolia in purezza decisamente soavi, gentili, delicati e con aromi fermentativi fruttati con note di melone, ananas e pesca, con morbidezza e acidità contenuta al palato che li rendono molto interessanti e moderni. Esistono anche molti esempi di vini Inzolia in purezza freschi, verticali, sapidi, che esaltano anche i profili territoriali di origine, con note tioliche, floreali con sensazioni di biancospino, acacia, sambuco. Ecco quindi che anche l'Inzolia, assieme alle altre varietà autoctone siciliane, è un'ottima interprete della vocazionalità viticola qualitativa di un territorio. ■

Tutti i diritti riservati