



Il savoir-faire delle vecchie vigne

Il 2017 verrà ricordato come l'annata viticola più difficile e complicata degli ultimi cinquant'anni. In alcune regioni, come la Sicilia, si sono verificate condizioni climatiche definite proibitive ed eccezionali. In talune aree, una totale e prolungata assenza di precipitazioni e ondate di caldo così intenso non erano state registrate negli ultimi 100 anni.

Nell'impossibilità di indovinare il futuro, meteorologico e climatico, l'unica arma a disposizione del viticoltore per affrontare le difficoltà è il *savoir-faire*. Il *saper fare* è inteso come l'abilità di riuscire a combinare conoscenze e saperi che si condensano in esperienza, la quale permette di affrontare le condizioni che di volta in volta la natura presenta. Sotto il profilo umano, la conoscenza è espressa dalle tecniche viticole e agronomiche che l'agricoltore può mettere in atto per ovviare a situazioni che comprometterebbero la produzione o la qualità della stagione.

Da un punto di vista più ampio, e quindi sotto il profilo

ambientale e di ecologia viticola, l'unica altra leva a disposizione del viticoltore è la capacità di adattamento e di risposta della vite, inserita all'interno di un contesto di alta vocazionalità territoriale. È proprio su quest'ultimo concetto che s'innesta la variabile tempo, quindi l'età della vite: quanto più è avanzata, tanto maggiore è l'influenza del *savoir-faire* delle viti nell'adattarsi alle diverse condizioni di sopravvivenza.

L'annata 2017 in Sicilia

Sull'intera Sicilia, e soprattutto nella zona occidentale, uno dei momenti storicamente fondamentali per l'accumulo idrico è il periodo autunno-invernale, che a cavallo tra il 2016 e il 2017 è stato caratterizzato da fenomeni piovosi scarsi (fonte dati meteorologici: Sias - Servizio Informativo Agrometeorologico Siciliano).

L'isola non è stata esente da gelate in alcune aree di fondovalle, con temperature scese a -3°C , valore più basso degli ultimi quindici anni, e con nevicate fino alle aree litoranee. Il periodo primaverile-estivo è stato il peggiore dal 2002. A parte fenomeni di pioggia cumulata in aprile di 40 mm, da marzo ad agosto la situazione è stata di forte siccità con oltre 150 giorni di totale assenza di piogge e con un deficit idrico negativo rispetto alla media mai registrato prima. Tutto ciò è stato aggravato da ben sette ondate di calore. La più intensa, che è stata anche la più persistente, di origine sahariana, ha mantenuto le massime diurne oltre i 40°C per più di sei giorni, con un picco il 5 agosto a $43,1^{\circ}\text{C}$. La temperatura media della prima decade di agosto è stata la più alta mai registrata nell'area nell'ultimo secolo.

La siccità e le alte temperature hanno influenzato pesantemente il fabbisogno idrico, con evapotraspirazioni potenziali durante il periodo vegetativo sempre sopra la media e con ETP medie ad agosto superiori a 7,2 mm/giorno. Infine, in un contesto viticolo dove gli impianti irrigui sono presenti in meno del 25% dei vigneti, e dove quest'anno gli invasi di accumulo erano spesso vuoti per l'assenza di piogge o di acqua superficiale, mancava anche l'arma dell'irrigazione di soccorso. A fronte di questo quadro meteorologico, non potevano mancare gli effetti sulla produzione agricola e viticola in particolare. Si è rilevata una minore produzione globale legata a molteplici aspetti quali l'accrescimento limitato delle bacche, il ridotto peso dei grappoli e fenomeni più acuti legati ad allungamento, disseccamenti improvvisi e ustioni su grappoli, germogli e foglie. I cali produttivi si sono verificati su molte varietà e in molti areali, ma si sono registrate le produzioni inferiori (da -35% a -50% rispetto allo sto-

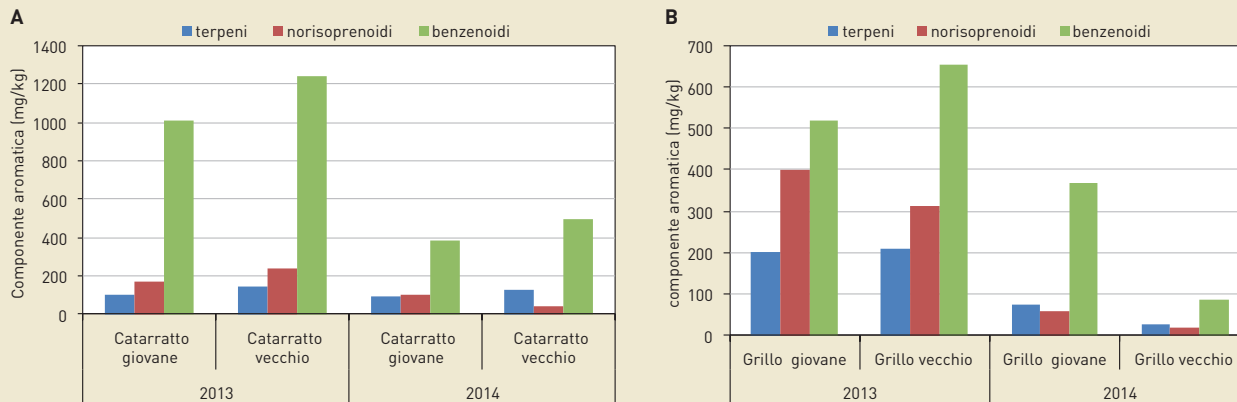
MATTIA FILIPPI,
ROBERTO MERLO

Uva Sapiens Srl
(Farra di Soligo, TV)

PAOLO SIVILOTTI

Dip. di Scienze
AgroAlimentari,
Ambientali e
Animali - Univ.
degli Studi di Udine

IL QUADRO AROMATICO IN CATARRATTO E GRILLO



Graf. 1 - Differenze nel quadro aromatico nelle uve alla vendemmia tra vigneti giovani e vecchi di Catarratto (A) e di Grillo (B).

rico) su alcune cultivar internazionali come Pinot grigio, Chardonnay, Viognier; sono invece risultate dimezzate rispetto alla media per Merlot, Cabernet sauvignon e Nero d'Avola piantato nelle zone meno vocate. A soffrire meno sono state le varietà autoctone come Grillo, Inzolia e Catarratto, con perdite contenute dal -20 al -30%. In generale i cali più consistenti si sono rilevati in maniera orizzontale sulle zone meno vocate e su molti impianti giovani inferiori ai dieci anni di età.

Il progetto di ricerca *Vigne Vecchie*

L'equilibrio vegeto-produttivo tra chioma contenuta e produzione bilanciata e l'armonia vite-territorio sono gli elementi che contribuiscono ad avvalorare il *savoir-faire* delle vecchie viti e delle varietà autoctone in particolare, in contesti che presentano condizioni estreme di sopravvivenza. Sulla base di costanti osservazioni e delle considerazioni riportate, il team Uva Sapiens, in collaborazione con Cantine Colomba Bianca, ha sviluppato nel 2012 *Vigne Vecchie*, un progetto di ricerca concentrato su due varietà di uve ampiamente coltivate e quindi di notevole impatto economico per la viticoltura siciliana: il Grillo e il Catarratto. L'esperienza di ricerca sulle due varietà intendeva dare risposta alla domanda: come l'età del vigneto può influenzare la qualità delle uve e quindi dei vini? Per ciascuna delle due varietà sono state confrontate le potenzialità quali-quantitative di un vigneto giovane di 4 anni e di un vigneto vecchio di circa 40 anni. I vigneti giovani erano stati realizzati utilizzando marze provenienti da selezioni massali dei vigneti vecchi adiacenti. Per poter comparare i risultati, sono stati scelti vigneti allevati a Guyot monolaterale.

Cosa è emerso

Risultati interessanti sono emersi per quanto riguarda la **componente aromatica** delle uve nel confronto fra le annate 2013 e 2014 (grafico 1). Nella stagione 2013 le temperature inferiori del mese di settembre e la maggiore pio-

vosità estiva hanno favorito una superiore concentrazione di frazioni aromatiche nelle bacche alla vendemmia. Per quanto riguarda il Catarratto (grafico 1A), in entrambe le stagioni le vigne vecchie hanno dimostrato di saper incrementare la concentrazione degli aromi, in particolare terpeni e benzenoidi, rispetto ai vigneti di più giovane età. Il vigneto vecchio di Grillo ha rivelato invece un comportamento particolare in confronto al giovane (grafico 1B): nel 2013, nel caso del vigneto vecchio si può notare una maggiore concentrazione di benzenoidi, una stabilità dei terpeni e un minore contenuto di norisoprenoidi. Nella stagione seguente (2014) tutte le componenti aromatiche sono risultate inferiori nel vigneto vecchio rispetto al giovane per problemi fitosanitari che hanno ridotto esageratamente la superficie fogliare, con conseguente esposizione del grappolo alle alte temperature. Questo fatto ha compromesso in parte la biosintesi aromatica e ha promosso maggiormente la loro degradazione.

L'elaborazione dei dati delle **degustazioni dei vini Catarratto** ha mostrato interessanti risultati (grafico 2). Nella prima annata 2012, di produzione abbondante, emerge una lieve preferenza per i vini prodotti dalla vigna vecchia per i descrittori relativi ad agrumi, alberi da frutto, frutti tro-

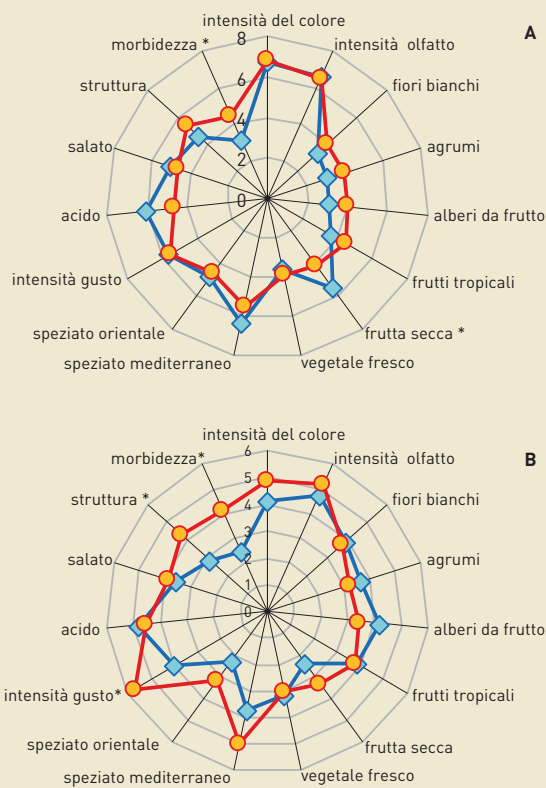
PIÙ RESILIENTI IN VECCHIAIA

Col passare degli anni la pianta acquisisce esperienza delle mutevoli condizioni ambientali annuali e adatta il proprio metabolismo al fine di condurre al meglio il ciclo vegeto-produttivo. Le giovani viti, nella fase in cui iniziano a conoscere l'ambiente che le circonda, sono inesperte, esuberanti e molto

sensibili agli stress, non avendo strutture radicali permanenti sufficientemente sviluppate e tali da consentire un adeguato rifornimento di acqua ed elementi minerali. Mano a mano che gli anni, passano le radici aumentano di dimensioni fino a raggiungere un equilibrio con il terreno e l'ambiente che le ospita. In habitat aridi, come in Sicilia, dove l'acqua manca o è molto scarsa

nel corso della stagione estiva, le viti riescono a crescere e portare a maturazione i grappoli con consumi idrici molto limitati. La pianta si acclimata, migliorando l'efficienza d'uso dell'acqua. Con l'età la resistenza allo stress idrico viene perfezionata e in parallelo si verifica la produzione di un equilibrato pool di metaboliti secondari nelle bacche d'uva.

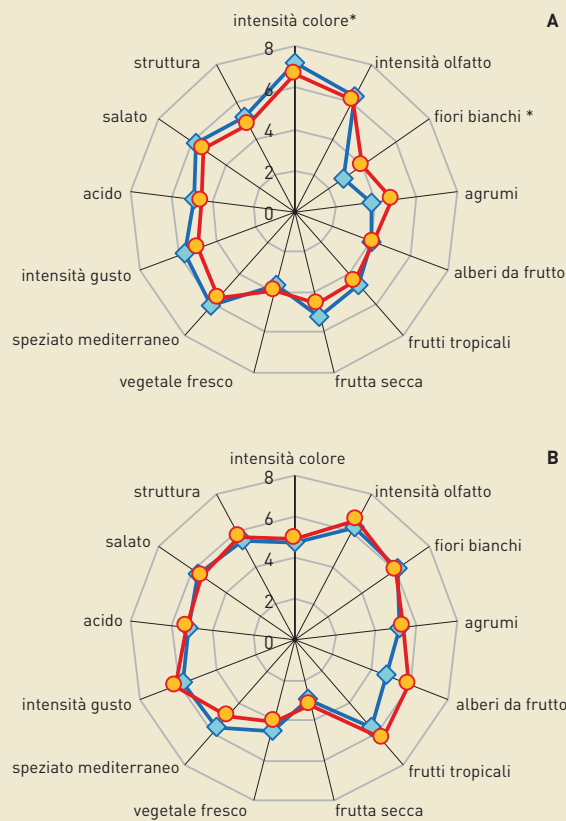
ANALISI SENSORIALE DEL CATARRATTO



Graf. 2 - Differenze nel quadro sensoriale dei vini dei vigneti giovani (in blu) e dei vigneti vecchi (in rosso) per la varietà Catarratto prodotti nell'anno 2012 (A) e 2013 (B).

picali (grafico 2A). I vini delle vigne giovani sono risultati invece più acidi e salati, con sentori di speziato mediterraneo e di frutta secca. Nella seguente annata 2013, sono emerse importanti differenze a favore delle vigne vecchie e i vini sono stati giudicati più interessanti per quanto riguarda le caratteristiche di speziato, ma anche per struttura e morbidezza (grafico 2B). In questa seconda stagione il carico di grappoli per pianta è stato inferiore, in special modo nel caso delle vigne vecchie, e questo ha favorito una maggiore maturazione delle uve che hanno poi dato vini più strutturati e caratterizzati da un'aromaticità più evoluta. Anche per quanto attiene le **degustazioni di Grillo** (grafico 3), i dati sensoriali hanno fornito spunti di riflessione. I vini prodotti nel 2012, alla pari di quanto già visto per il Catarratto, non hanno evidenziato grosse differenze, sebbene sia possibile osservare una migliore maturazione nel caso delle vigne vecchie, legata ai più alti descrittori aromatici di fiori bianchi e agrumi e alla minore acidità (grafico 3A). Come visto per il Catarratto, i vini di Grillo prodotti nell'anno 2014 non hanno evidenziato diversità sostanziali tra vigne giovani e vigne vecchie, confermando come le alte temperature di fine stagione abbiano pareggiato la qualità delle uve e di conseguenza quella dei vini ottenuti (grafico 3B).

ANALISI SENSORIALE DEL GRILLO



Graf. 3 - Differenze nel quadro sensoriale dei vini dei vigneti giovani (in blu) e dei vigneti vecchi (in rosso) per la varietà Grillo prodotti nell'anno 2012 (A) e 2014 (B).

Un patrimonio da salvaguardare

Il progetto di ricerca condotto nel Trapanese ha permesso di verificare come l'età della vigna abbia un'influenza percepibile sulla qualità delle uve e dei vini. Per questioni di approccio scientifico e di confronto, si è proceduto alla standardizzazione di alcune variabili come le matrici di partenza delle uve, le date di raccolta e le vinificazioni. Da un punto di vista produttivo, la scelta ottimale della data di raccolta e pratiche enologiche dedicate alle uve derivanti dalle viti vecchie amplificano le percezioni qualitative dei vini ottenuti. In generale i vini ottenuti dalle vigne vecchie hanno evidenziato un potenziale aromatico superiore e, nel caso del Catarratto, una maggiore struttura e morbidezza. In queste ultime annate abbiamo compreso come sia fondamentale adottare tecniche viticole e agronomiche innovative per contrastare le difficoltà, ma anche quanto sia altrettanto importante guardare al passato e alla tradizione, per trovare un forte alleato nella vocazione territoriale e soprattutto nel savoir-faire delle vecchie viti. Le vecchie vigne si dimostrano un patrimonio da tutelare con attenzione, mettendo in campo attività che mirino al loro recupero e al loro mantenimento; dagli interventi di *curetage* (cura del mal dell'esca), potatura e recupero dell'equilibrio suolo-pianta, alle azioni di valorizzazione enologica e qualitativa. ■