VITICULTURA

La cantina sociale diventa realtà

Sono iniziati a Sambuca, da alcuni giorni, i lavori per la costruzione della cantina sociale.

Lo stabilimento enologico, secondo le previsioni, per la prossima vendemmia dovrebbe essere pronto per consentire ai viticultori di potere ammassare i loro prodotti. Dopo questa prima fase, i lavori procederanno fino al totale completamento. L'opera è stata finanziata dalla Cassa per il Mezzogiorno, la quale ha concesso un mutuo di oltre 423 milioni di lire.

Lo stabilimento sorgerà a qualche chilometro di distanza da Sambuca, lungo la strada che conduce a Sciacca, su un pianoro di circa ha 2,88. Esso avrà la capienza di circa 80.000 ettolitri. Intanto si va ampliando sempre più, nel nostro territorio, la superficie agraria coltivata a vigneto.

Si è pervenuti ormai, nello spazio di pochi anni, ad una svolta decisiva nella agricoltura sambucese. I risultati raggiunti dai viticultori che per primi hanno proceduto alla trasformazione agraria, hanno incoraggiato e stimolato gli altri a seguire l'esempio.

Il reddito pro-capite tenderà così ad aumentare di anno in anno. Tuttavia non ci si può accontentare dei risultati raggiunti. Essi dovranno rappresentare la prima tappa di un lungo cammino. A questo scopo, a cura del presidente e del consiglio di amministrazione della cantina, si svolgono periodici dibattiti e conferenze con la partecipazione di tecnici qualificati, allo scopo di aggiornare continuamente i viticultori.

La nostra cantina in un immediato futuro sarà consorziata con le cantine del circondario. Ciò permetterà di fruire dei contributi del MEC e di impianti comuni per la lavorazione delle vinacce ed in genere di mosti (imbottigliamento, produzione, ed inoltre pubblicità e commercializzazione dei prodotti); di evitare la concorrenza tra le cantine; e di avere un maggiore potere rappresentativo sul mercato. In base ad indagini recenti il mercato richiede vini da pasto. Ma nel nostro territorio si è ancora agli inizi per quanto riguarda la viticultura.

Occorre quindi incentivare la presenza di uve nere adatte a produrre tali tipi di vino. Le uve tradizionali infatti, saranno destinate ad una crisi inevitabile nei prossimi anni. Da queste si ricavano vini da taglio la cui sorte sarà segnata allorchè sarà approvata, come si prevede, la legge sullo zuccheraggio. Occorre quindi mirare al futuro ed evitare i contraccolpi e le drammatiche sorprese che azioni sprovvedute potranno procurare.

Le uve capaci di produrre vini da pasto vengono indicate nel «Nero d'Avola», nel «Nerello mascalese» e nel «Perricone» (pubblichiamo a parte le caratteristiche essenziali di queste uve, ricavando le notizie da pubblicazioni del professor Pastena). Permangono tuttavia delle incertezze da parte dei nostri viticultori. Le qualità di uve su menzionate richiedono impianti specializzati e quindi una maggiore spesa inzale.

I contributi regionali per gli impianti specializzati sono rimasti finora delle belle parole scritte sulla carta, in quanto non sono stati erogati, almeno nel nostro territorio. Queste incertezze potranno scoraggiare l'incentivazione di queste uve e determinare, qualora non si riscontri una capacità di comprensione e di sacrificio economico da parte del viticultore, degli scompensi nella produzione dei vini della nostra cantina. Se si pensa però ai maggiori vantaggi economici che deriveranno, come è stato provato, dai vigneti specializzati, le indecisioni dei nostri viticultori, dovrebbero scomparire.

Conferenza a Palermo del prof. Pastena sulla necessità di una ristrutturazione

Un salto di qualità per i vini siciliani

Rivedere la piattaforma varietale dei vigneti: largo favore al «Nero d'Avola» e al «Nerello Mascalese».

La viticoltura siciliana, dopo l'invasione fillosserica della fine del secolo scorso, oggi è alla sua seconda grande crisi. Venuta meno la ragione di una produzione vinicola complementare, quella cioè utilizzabile per il taglio, al settore si propone la profonda e decisiva svolta dei vini da pasto.

Una crisi non solo strutturale ma anche psicologica, che vede tuttora il verificarsi di un grosso travaglio di transizione e che impone, non le incertezze, di disordine e le perplessità attuali, ma idee precise e chiare direttive.

Così il prof. Bruno Pastena, direttore del Vivaio governativo di viti americane e docente di viticoltura all'Università, ha introdotto la sua relazione, all'incontro di studio dell'Associazione provinciale dei dottori in scienze agrarie e forestali, aprendo il discorso della ristrutturazione varietale dei nostri vigneti.

Il settore ha già avvertito la necessità di un rinnovamento, ma troppo condizionato, com'è ancora, dall'atavico complesso dei vini da taglio, è riuscito finora ad orientarsi solo verso una impostazione più economica delle strutture, con effetti positivi limitati soprattutto all'incremento delle rese. Trascurato è stato, invece, l'indirizzo qualitativo, che, in base proprio alle tendenze di mercato, avrebbe dovuto costituire l'obiettivo principale del nuovo corso viticolo regionale. Un obiettivo dettato soprattutto da ciò che il consumatore effettivamente preferisce e che, anche se talvolta potrebbe apparire non perfettamente conforme ai giudizi tradizionali di un buon vino, costituisce indubbiamente la guida più sicura per l'affermazione sui mercati.

«In merito al gusto — ha detto il prof. Pastena — in questi ultimi anni vi è stata un'evoluzione di grande interesse. Dai vini bianchi, invecchiati, quasi maderizzati, si è passati a quelli dolci amabili, per preferire oggi quelli asciutti, relativamente leggeri, freschi, spesso un po' acidi, giovani, con il sapore dell'uva, con uno spiccato fruttato. Per i vini rossi, si è passati da quelli alcoolici, colorati, pieni, generosi, invecchiati, di spiccato profumo, a quelli piuttosto leggeri, sulla vena, freschi, frizzanti, a vini rosati, poco tannici, di bassa acidità, di grado piuttosto basso (intorno agli 11 gradi) od anche un po' più elevato (12-13)».

Il mercato, d'altra parte, chiede, con insistenza sempre maggiore, vini rossi e rosati, mentre la nostra viticoltura è fortemente appesantita da ben il 62,8 per cento di uve bianche.

Alla Sicilia viticola si pone, dunque, tutto un complesso di problemi, che partendo innanzitutto da una obiettiva revisione della piattaforma varietale dei vitigni, dovrà farci decidere su ciò che è da conservare, ma anche su ciò che eventualmente dovrà introdursi.

Dei vitigni siciliani, il «Cataratto», il più frequente nei nostri vigneti, è il più discusso. Alcuni degli intervenuti al dibattito che ha seguito la relazione del prof. Pastena, pur riconoscendone i peculiari difetti, hanno sostenuto che questi non rappresentano un «handicap» insuperabile, poichè eliminabili attraverso adeguate tecniche di vinificazione. Il vino che se ne ottiene, tuttavia, è sempre di tipo corrente. Il professor Pastena ha affermato che il «Cataratto» deve essere conservato nella zona del «Marsala» e in quella del «Bianco d'Alcamo», oltre che in quelle aree dove viene utilizzato per la produzione di buoni vini da pasto, soprattutto per il consumo locale, e di vermouth. Tagliato con il «Calabrese» dà un vino rosso «interessante», che può trovare consensi anche in altre regioni.

Al di fuori di queste utilizzazioni, il mercato del «Cataratto» risulta soprassaturo, per cui si impone il blocco della coltura, fino a quando non si sarà raggiunto un certo equilibrio tra produzione e consumo.

Altri vitigni ad uve bianche, attualmente di limitata diffusione, meriterebbero maggiore attenzione. Sono, tra i più rilevanti il «Damaschino», di elevata produttività e che dà un vino fino, da nobilitare con l'imbottigliamento, il «Grecanico», da cui si ottiene un vino che, oltre a presentare buone caratteristiche proprie, può anche fornire la base per vini rossi, in particolare di «Nero d'Avola»..

Nel campo di «neri», al «Nero d'Avola o Calabrese» va accordato il più largo favore, così come al «Nerello mascalese», un vitigno che soddisfa pienamente sotto il profilo sia agronomico che enotecnico.

Circa i vitigni da introdurre, già studiati a fondo è il «Trebbiano toscano», che nell'Isola sta conquistando vaste superfici. Dà alte produzioni, anche di 500 q.li ad ettaro su allevamenti a tendone; il vino va dal buono all'ottimo. Nei nuovi impianti è bene, però, che non superi il 30 per cento delle viti, data la pesante situazione del mercato dei bianchi.

Anche la «Vernaccia toscana», è di elevata produttività e, con le sue uve di buon grado zuccherino, presenta ottime possibilità per i vini liquorosi, pur potendo essere utilizzata anche per la produzione di vini asciutti di qualità.

Degni di diffusione appaiono, poi, vitigni ad uve nere come il «Nebbiolo» e «Sangiovese».

Che ci siano in Sicilia ottime possibilità enologiche, dunque, l'incontro di studio lo ha confermato chiaramente.

Vini bianchi possono ottenersene anche di eletti e, oltretutto, dobbiamo potere contare su almeno un paio di tipo, di grandi caratteristiche, da nobilitare con la bottiglia. D'altra parte, ha fatto rilevare ancora il prof. Pastena, possiamo e dobbiamo costituire tre o anche quattro tipi di vino rossi o rosati e, in merito, le nostre possibilità sono infinite.

AGOSTINO MULE'
(Dal «Giornale di Sicilia» del 12-2-72)

PERRICONE:

CARATTERISTICHE ED ATTITUDINI COLTURALI

Vigoria: buona.

Produzione: media. Un vigore eccessivo può portare alla rottura dell'equilibrio vegeto-produttivo, con riflessi negativi sulla produzione.

Posizione del primo germoglio fruttifero: 2. - 1. gemma.

Numero medio di infiorescenza per germoglio: 1,35, ma i grappoli sono generalmente grandi. Tenendo conto, comunque, che il primo germoglio fruttifero si ha più costantemente dalla 2. gemma, la potatura più confacente è quella media; ma in pratica, assai spesso, si usa quella corta.

Resistenza alle malattie: mentre nel Palermitano è ritenuto di buona resistenza alle malattie, nel Marsalese (Trapani) lo ritengono sensibile alla peronospera ed al marciume degli acini.

Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto: buona con i portinnesti usati e segnatamente con Berlandieri X Rupestris 140 Ruggeri, 1103 Paulsen, 1447 Paulsen, 779 Paulsen(non molto adatto il 17-37) e con Berlandieri X Riparia 161/49 (B. Pastena, 1966).

UTILIZZAZIONE

Per vino e, localmente, per consumo diretto.

GIUDIZIO ORGANOLETTICO SUL VINO

Di colore rosso rubino o granato, spesso caldo, ma deficiente di acidi, di discreto profumo, povero di estratto.

Se alcoolico adatto come vino da taglio, diversamente come vino da tavola di non spiccate qualità.

Non adatto all'invecchiamento, anche perchè dà luogo a forte precipitazione del colore.

IMPORTANZA ECONOMICA E DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA

Attualmente il Perricone risulta soprattutto diffuso nelle province di Palermo, Agrigento e Trapani, su una superficie totale di circa 5.000 ettari.

Non infrequentemente si trova pure in mescolanza con altre cultivar nei vigneti delle province di Caltanissetta e Catania.

Di Regola l'uva Perricone entra negli uvaggi per la preparazione dei vini rossi o cerasuoli di diretto consumo, oppure, vinificata da sola, per ottenere vini da taglio e, talvolta, da pasto.

Ad ogni modo, nell'attuale ristrutturazione della viticoltura siciliana, per l'aumentata richiesta di vini rossi, il Perricone è stato riproposto all'attenzione dei viticoltori, ma con piuttosto scarsa fortuna, preferendogli il Nerello mascalese, il Nero d'Avola ed il Sangiovese, di migliore caratterizzazione.

NERO D'AVOLA:

CARATTERISTICHE ED ATTITUDINI COLTURALI

Vigoria: media o buona.

Produzione: buona e costante.

Posizione del primo germoglio fruttifero: corona del tralcio (in media: su 100 gemme, 150 grappoli), o meglio la 1. gemma (su 100 gemme, 186 grappoli).

Numero medio di infiorescenze per germoglio: 1,92.

Fertilità delle femminelle: buona. A Palermo il 25 settembre 1968, l'uva raccolta sull'asse primario dette il 23,3% di zucchero e il 7,4% di acidità totale; quella raccolta sulle femminelle invece il 18,6% di zuccheri e il 9,8% di acidità.

Resistenza alle malattie: normale; talvolta va un po' soggetto alla colatura e, per il suo precocissimo germogliamento, ai danni delle gelate. Sensibili all'insufficiente umidità del terreno.

Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto: buona.

Nella grande coltura di regola sono usati il «Rupestris du Lot» e il «Berlandieri x Rupestris 140 Ruggeri», ma hanno dato pure ottimi risultati il 1103 Pl., il 161/49, il 775 Pl. (B. Pastena, 1963).

Comportamento alle diverse forme di allevamento e di potatura.

Si adatta perfettamente all'allevamento a spalliera, alla Guyot ed a cordone speronato (Agrigento: ettari 600, Caltanissetta: ettari 900, Palermo: ettari 28, ecc.).

Ha dato pure ottimi risultati a tendone (Palermo, Agrigento, Caltanissetta).

GIUDIZIO ORGANOLETTICO SUL VINO

Vino rosso granato (se da vinificazione in banco: rosso rubino), profumato, caldo, robusto, di regola sapido.

La sua naturale destinazione è stata come vino da taglio o complementare ma spesso ha dato buon vino da arrosto suscettibile di miglioramento dopo 2-3 anni di conservazione. Con una tecnica confacente, può dare vini adatti alla preparazione di un buon vino liquoroso. Con il 60-70% di Nerello mascalese l'uva di Calabrese ha dato vino superiore, ben degno della bottiglia.

IMPORTANZA ECONOMICA E DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA

Ad eccezione che nell'agro di Trapani questo «Calabrese» è diffuso in tutta la Sicilia e vi riveste una notevole importanza economica, tanto che fra i vitigni ad uva nera, detiene il secondo posto, preceduto solo dal «Nerello mascalese». Infatti, su una superficie vitata di 208.910 ettari, ben 17.640 sono cotlivati con tale cultivar, che costituisce il 29,52% dei vitigni ad uva nera.

La sua distribuzione nelle provincie dell'Isola è la seguente:

SIRACUSA	ettari	7.100
CALTANISSETTA	»	3.200
RAGUSA	»	2.790
AGRIGENTO	»	1.500
ENNA	»	1.100
MESSINA	»	1.000
CATANIA	»	630
PALERMO	»	300
TRAPANI	»	20
Totale	ettari	17.640

NERELLO MASCALESE:

CARATTERISTICHE ED ATTITUDINI COLTURALI

Vigoria: ottima. Allevato ad alberello siciliano con due o più speroni di 1-2 gemme chiare, ed ora anche a spalliera ed a tendone.

Produzione: abbondante, specie nelle

PAGINA A CURA DI **PIPPO MERLO**