Il Lucido, grande interprete tra i bianchi siciliani

scritto da Elisabetta Tosi | 14 Maggio 2025



Il Catarratto, vitigno bianco siciliano diffuso ma poco apprezzato, trova nuova vita grazie al progetto V.I.S.T.A., che ne esalta le caratteristiche ambientali e le potenzialità enologiche. Grazie alle microvinificazioni e alle tecniche sostenibili, il Catarratto Lucido emerge come simbolo della qualità vinicola siciliana.

È abbastanza paradossale che il vitigno bianco più diffuso della Sicilia sia anche quello che mediaticamente (e non solo) appare il più "appannato".

Eppure questa è la situazione del Catarratto: coltivato su circa un terzo della superficie totale a vigneto della Sicilia (pari a oltre 30 mila ettari), **è un vitigno decisamente identitario**. Peccato che sia afflitto da un'immagine che non

gli rende giustizia, sia a livello di pubblico che di critica, e da un nome tutt'altro che attraente. Che si presenti nella versione "Catarratto bianco comune", "Catarratto bianco lucido", o perfino "extra-lucido", **il nome con il quale è più conosciuto è sempre Cattarratto**.

"Chiamiamolo Lucido e basta" ha suggerito l'enologo friulano Giovanni Colugnati, i*nnovation broker* incaricato di guidare la ricerca su questa varietà nell'ambito del progetto **V.I.S.T.A.** (acronimo di Valorizzazione Innovativa e Sostenibile dei Terroir delle varietà Autoctone). Quest'ultimo è un esempio efficace di alleanza tra la ricerca applicata, sperimentazione, mondo della produzione e istituzioni.

Scopo di questo progetto – che vede capofila il Consorzio Vini Sicilia DOC con la collaborazione dell'IRVO (Istituto Regionale Vite e Olio) – , **è la valorizzazione di varietà autoctone come il Catarratto Lucido nell'ottica di azioni di contrasto degli effetti del cambiamento climatico**, d'incremento della biodiversità dell'ecosistema vigneto, la riduzione dei consumi idrici in vigna e il controllo dei consumi energetici e delle emissioni di CO2 in vigna ed in cantina.
Il tutto per favorire la creazione di una filiera del vino sostenibile.

Il progetto, partito a ridosso della vendemmia 2023, ha permesso di realizzare fin dal primo anno numerose microvinificazioni, e durante l'ultimo Vinitaly nello stand del Consorzio Sicilia sono state presentate in degustazione le più recenti.

"**Il Lucido dimostra una fortissima correlazione con l'ambiente in cui si trova** – ha spiegato Colugnati – La stessa azienda che ha piantato questo vitigno in due-tre siti diversi, ha ottenuto Catarratti sostanziamente diversi". L'assaggio dei numerosi campioni – distinti a seconda dei biotipi, oltre che del luogo di coltivazione – ha dimostrato facilmente che oltre

al suolo, come sempre anche il clima ha un impatto evidente, soprattutto sui profumi dei vini: se l'estate è stata piovosa e fresca, come quella del 2023, i profumi sono i primi a risentirne in modo negativo.

Ma se l'estate è stata calda e soleggiata, come nel 2024, il Lucido si esprime con fruttato giallo maturo al naso e in bocca, e una rotondità e pienezza inaspettate. Nel caso di queste microvinificazioni, per mettere in risalto le eventuali differenze attribuibili alle caratteriustiche ambientali del luogo di coltivazione e all'annata, il protocollo enologico era uguale per tutti i campioni. Ma **in passato si era già osservato che questo vitigno è sensibile anche alle tecniche enologiche utilizzate**: a seconda che si trattasse di una vinificazione convenzionale o di una che prevedeva una sosta sui lieviti con batonnage frequenti, i vini bianchi ottenuti avevano profili sensoriali distinti e molto interessanti.

In conclusione, **il vitigno Lucido può essere considerato un grande interprete della produzione bianchista della Sicilia.** È ora che venga promosso e conosciuto come tale, dopo che per troppo tempo è stato venduto sfuso e ha regalato la sua ricchezza ad altri vini, molti dei quali nemmeno siciliani.

Punti chiave

1. **Il Catarratto Lucido è un vitigno bianco siciliano ampiamente coltivato ma poco apprezzato**.
2. **Il progetto V.I.S.T.A. valorizza il Catarratto** grazie a microvinificazioni e tecniche **sostenibili**.
3. **Le differenze nei profumi del Catarratto dipendono dal clima e dal suolo**, evidenziando l'impatto ambientale.
4. **La vinificazione convenzionale vs. con batonnage crea profili sensoriali distinti**.

5. **Il Catarratto Lucido merita di essere promosso come simbolo della produzione bianchista** siciliana.