

Cantine Settesoli, progetto “Veisca”: esaltare i caratteri riconoscibili dei suoli calcarei

scritto da Emanuele Fiorio | 7 Marzo 2024



Il [progetto “Veisca”](#) rappresenta un'interessante collaborazione tra **Cantine Settesoli**, importanti istituzioni accademiche e enti di ricerca, mirata a valorizzare i suoli calcarei nel contesto della produzione vitivinicola. In questa intervista, attraverso le testimonianze di **Filippo Buttafuoco (responsabile viticolo)** e **Domenico De Gregorio (enologo)** ci addentriamo nei dettagli del progetto, esaminando le motivazioni che lo hanno generato, gli obiettivi a medio-lungo termine, le caratteristiche dei suoli calcarei e i protocolli

viticoli ed enologici adottati.

Qual sono state le principali motivazioni che hanno spinto Cantine Settesoli a lanciare il progetto “Veisca” in collaborazione con l’Università di Palermo, l’Università di Milano, Sachim e l’ente nazionale di ricerca Crea?

Oggi bisogna offrire vini di qualità fortemente legati al territorio. Ciò è dovuto alla ricerca da parte del consumatore di prodotti che in un mercato globale **si differenziano da altri per specifiche organolettiche**. Il suolo ed il sottosuolo conferiscono alle uve delle connotazioni organolettiche che vengono trasferite al vino come, ad esempio, l’influenza dell’argilla sul colore, della sabbia sull’acidità, o del calcare sulla finezza aromatica.

Quali sono i principali obiettivi che il progetto “Veisca” si propone di raggiungere nel medio-lungo termine e che tempistiche vi siete prefissati?

Il progetto si pone la finalità di produrre vini con caratteri riconoscibili e legati in modo univoco al territorio di provenienza e con le elevate caratteristiche qualitative proprie dei vini ottenuti in suoli calcarei. Quindi evidenziare il legame con **il terroir inteso come sinergia tra i fattori ambientali, genetici e culturali**. La durata del progetto è di 3 anni.

Quali sono le principali caratteristiche dei suoli calcarei e perché è determinante valorizzarli attraverso questo progetto?

I suoli calcarei sono costituiti da tutti quei suoli che hanno un elevato tenore in calcare totale e in particolare di calcare attivo con reazione moderatamente alcalina. Per calcare totale si intende l’insieme dei carbonati presenti nel terreno, rappresentati per lo più da carbonati di calcio,

magnesio, ferro, potassio e sodio. Fra questi prevale il calcare propriamente detto, composto dal carbonato di calcio, (CaCO_3), insolubile, e dal bicarbonato di calcio, $\text{Ca}(\text{HCO}_3)_2$, solubile.

I suoli calcarei si presentano in genere ben strutturati, soffici, di facile lavorazione, purché siano adottate delle tecniche che preservano lo stato strutturale del terreno. Adottando specifici protocolli viticoli ed enologici si possono raggiungere **risultati in grado di gestire le influenze che questi suoli calcarei esercitano sull'attività vegeto produttiva delle piante** e sulle caratteristiche qualitative delle uve e dei vini.

Potreste descrivere brevemente le attività, i protocolli viticoli ed enologici adottati nel contesto del progetto “Veisca” e come influenzano il processo produttivo?

I protocolli necessitano dell'adozione di particolari tecniche agronomiche ed enologiche **atte ad esaltare le qualità organolettiche delle uve** e, allo stesso tempo atte ad affrontare i cambiamenti climatici in corso senza inficiare gli standard qualitativi delle produzioni. I protocolli viticoli vanno a gestire la fertilità del suolo, la gestione dell'irrigazione e la gestione del microclima della chioma, mentre quelli enologici le fasi di macerazione, fermentazione e affinamento.

Quali sono stati i criteri in base ai quali avete selezionato le aziende conferitrici che fanno parte del progetto?

Sulla base della carta dei suoli (macro-terroir) del territorio di Menfi sono state individuate delle zone calcaree. Visto la grande variabilità strutturale dei suoli all'interno degli appezzamenti, uno strumento indispensabile per gestire le unità omogenee di terreno è stato quello di

eseguire una mappatura dei suoli con altissima precisione tramite la conducibilità elettromagnetica.

Effettuando campionamenti mirati possiamo caratterizzare ciascun settore del suolo omogeneo esprimendolo su mappe digitali autoesplicative per una facile gestione. Da ciò sono state **individuate le 8 aziende aventi le stesse caratteristiche in due suoli calcarei: la marna e la calcarenite.**

Potreste condividere qualche risultato ottenuto fino a questo momento?

Si ottengono vini bianchi più acidi, di maggiore complessità, persistenza e gradimento complessivo, mentre vini rossi con molta intensità di fruttato, di amaro, persistenza e gradimento complessivo.

In che modo il progetto “Veisca” contribuisce alla sostenibilità ambientale e alla conservazione delle risorse naturali?

L’adozione di questi protocolli viticoli ed enologici consente di **ottimizzare i processi produttivi in termini di sostenibilità ed efficienza** e di esaltare la tipicità di questi terroir e delle produzioni enologiche.

Come vedete il ruolo di questo progetto nel contesto più ampio del settore vitivinicolo italiano? Può rappresentare un progetto pilota di interesse nazionale e/o internazionale?

Ovviamente si possono trasferire al mondo operativo specifici e precisi protocolli viticoli ed enologici per la viticoltura da vino, tutto in base alle condizioni pedo climatiche in cui si opera.