Progetto Bi.Vi.Si.: alla scoperta dei vini di domani

scritto da Elisabetta Tosi | 30 Ottobre 2023



Lucignola, Catanese Nera, Vitrarolo, Nocera, Alzano, Albanella, Orisi… Segnatevi questi nomi perchè in un futuro abbastanza vicino ne sentiremo parlare. I primi tre in particolare appartengono a varietà presenti nel campo sperimentale dell'azienda Planeta a Tenuta La Baronia, la più piccola delle sue cinque tenute: appena 8 ettari a Capo Milazzo, uno dei luoghi più scenografici della Sicilia.

Sono tre vini rossi che abbiamo avuto la possibilità di assaggiare in anteprima, e che personalmente ci auguriamo di trovare presto sul mercato, essendosi rivelati di inaspettata contemporaneità; **vinificati tutti in acciaio, hanno caratteristiche organolettiche decisamente personali.**

La **Lucignola** si presenta come un vino rosso non troppo strutturato, ma molto profumato: al naso è un'esplosione di fruttini rossi maturi, agrumi rossi, pompelmo rosa e pepe rosa. In bocca è piccante e piacevolmente tannico, con accenni floreali di gelsomino ed esotici di foglie d'incenso. Più discreto il bouquet della **Catanese Nera:** più speziata e meno fruttato-floreale della precedente, si conferma tale anche in bocca, con sentori di polvere da sparo, spezie nere e china. Sebbene ad oggi la conoscano in pochi, il **Vitrarolo** (o Vitraruolo) è una varietà già registrata nel Catalogo Nazionale delle Varietà di vite: ha un profumo delicato ma molto complesso, con note di frutta viola matura (prugna, marmellata di prugne), frutti rossi dolci e maturi (fragola) e spezie. Il vino al gusto è equilibrato, di buon corpo, persistente, con tannini così dolci e setosi che quasi non si avvertono.

Queste uve e altre ancora sono oggi protagoniste di un' importante iniziativa della Regione Sicilia di recupero e valorizzazione: il progetto Bi.Vi.Si., **Biodiversità Viticola Siciliana**. Capofila il Consorzio DOC Sicilia, a questa iniziativa stanno lavorando sia partner scientifici – come il Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Palermo (SAAF) e quello dell'Università di Milano – sia aziende vivaistiche (Vivai Giacomo Mannone, produttore di barbatelle) che vitivinicole (Donnafugata, Planeta, Conte Tasca d'Almerita e Società Agricola Santa Tresa), i cui campi sperimentali si trovano in quattro diversi territori dell'isola. La Sicilia può contare su un patrimonio di almeno una settantina di varietà indigene, e **l'obiettivo di Bi.Vi.Si. è lo studio, la conservazione e la promozione non solo di quelle più note e dei loro biotipi, ma anche delle dimenticate e quasi estinte "varietà reliquia" di cui esistono ancora pochissimi esemplari.** Tutte queste varietà erano state raccolte nei primi anni Duemila in un campo sperimentale regionale in Contrada Biesina, vicino a Marsala: da lì sono state tratte le piante che oggi si trovano nei quattro campi delle aziende aderenti

al progetto.

“L’osservazione ci sta dando risultati importanti anche in varietà che già utilizziamo, come il Frappato” ci dice **Giuseppe Milano, agronomo di Donnafugata, il cui vigneto sperimentale si trova in località Santa Margherita di Belice, nella tenuta di Contessa Entellina:** “Avere questo ventaglio di possibilità ci permette anche di migliorare cose che stiamo già facendo”. Lo studio si indirizza in più direzioni: non solo si sperimentano le varietà e il comportamento dei loro biotipi, ma anche l’interazione dei vitigni con i diversi territori in cui si trovano.

“Studiare il carattere di un vitigno in relazione ad un ambiente è fondamentale per capire se il comportamento di quella varietà è legato all’i*nterazione genotipo per ambiente*, oppure se è tipico della varietà e quindi si presenta in tutti e quattro i diversi ambienti del progetto” spiega invece **Lorenza Scianna, enologa della Tenuta Regaleali di Tasca d’Almerita.** “Solo se un certo carattere è tipico di quel vitigno e di quel biotipo infatti si può intraprendere l’iter della clonazione”. E se finora la Regione Sicilia è già riuscita a realizzare 11 nuovi cloni, grazie al progetto BIVISI si spera di poter ampliare ancora il ventaglio delle varietà siciliane, per dare ai produttori vitigni più resilienti sia alle bizzarrie del clima che a quelli dei mercati.