



DONNAFUGATA®

Donnafugata: I progetti per la biodiversità e la valorizzazione delle varietà autoctone fra cui alcune “varietà-relique”

Secondo le ricerche del prof. Attilio Scienza della cattedra di Viticoltura ed Enologia di Milano, la **Sicilia** è ancora uno dei pochi **serbatoi di variabilità viticola** europei dove è possibile trovare molti vitigni presenti soltanto in questa regione. In epoca classica, i greci consideravano la Sicilia fra le “zone di acclimatazione” dei genotipi provenienti da Oriente per i quali era necessario valutare ad esempio l’adattabilità al clima prima di moltiplicarli ed instradarli verso le altre regioni viticole europee.

La **perdita di biodiversità**, comune a tutte le viticolture europee e dovuta ad una serie di ragioni fra cui: i mutamenti climatici dell’ultimo millennio, l’avvento della fillossera, la modernizzazione della viticoltura, è stata in parte arginata in Sicilia dalla **pratica dell’innesto in campo** per la creazione di nuovi vigneti (selezione massale) che ha permesso di **conservare la variabilità naturale**.

La biodiversità viticola oggi già suscita l’**interesse del consumatore** che vuole uscire dai vini omologati, ma in futuro potrebbe rivelarsi indispensabile. Si pensi ad un cambiamento climatico accompagnato dalla **riduzione delle risorse idriche**, in questo caso la Sicilia potrebbe vantare un **assortimento varietale atto a tollerare condizioni climatiche estreme**, con un patrimonio genetico che conferisce anche la tolleranza alle alte temperature durante la maturazione.

L’iniziativa regionale per l’**Innovazione e Valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani**, tutorata dall’Assessorato all’Agricoltura e dall’Istituto Regionale della Vite e dell’Olio, con la collaborazione del prof. Attilio Scienza della Facoltà di Agraria dell’Università degli Studi di Milano si pone l’obiettivo di selezionare per ogni zona della Sicilia i vitigni/biotipi che possono dare i migliori risultati enologici.

Nel 2009 Donnafugata ha messo a disposizione del progetto mezzo ettaro di terreno a **Contessa Entellina**. Un campo sperimentale in cui sono state impiantate 3.000 viti da **19 differenti varietà autoctone, per un totale di 30 biotipi** (100 piante per biotipo). Tra questi vi sono 4 biotipi di Nero d’Avola, 3 di Catarratto, 2 di Ansonica - vitigni ampiamente diffusi nell’isola - e un biotipo per ognuna delle “**varietà-relique**” quasi totalmente scomparse dal panorama viticolo regionale, tra le quali **Alzano** (uva bianca) **Nocera e Vitrarolo** (uve rosse). Il progetto coinvolge un gruppo di aziende dislocate in diverse zone della Sicilia.

Nell’estate del 2012 è stata effettuata la prima raccolta e le prime micro vinificazioni per studiare la maturazione polifenolica e zuccherina, e la composizione del quadro acido.

Stesso obiettivo ha l’iniziativa per la valorizzazione della **biodiversità intravarietale dello Zibibbo** portata avanti da Donnafugata a **Pantelleria**. Qui l’azienda ha realizzato un campo sperimentale di **33 biotipi di Zibibbo** (Moscato d’Alessandria) per la valorizzazione e la salvaguardia di questa varietà. Sotto la supervisione del prof. Attilio Scienza, i biotipi di Moscato d’Alessandria sono stati scelti attraverso una selezione massale effettuata in Spagna, Francia, Grecia e Italia meridionale. Impiantate **nel marzo 2010**, le 2.117 viti (circa 64 piante per ogni biotipo) coprono 0,60 ettari di terreno in contrada Barone, nella parte sud dell’isola, ad un’altezza di circa 400 metri s.l.m.

Durante i primi due anni (2010 e 2011) sono stati effettuati controlli sull’andamento della crescita del vigneto, mentre nel **2012** è stata effettuata la **prima vendemmia** per studiare il profilo di maturazione zuccherina e il profilo polifenolico, oltre all’analisi aromatica dei terpeni.

La ricerca riguarda sia l’uva fresca che quella appassita, nonché mosti e vini ottenuti dalle microvinificazioni e metterà in comparazione i dati dei diversi biotipi. Grazie a questa sperimentazione si individueranno i cloni di Zibibbo che consentiranno di utilizzare ancora meglio il potenziale viticolo di Pantelleria.

Marsala, Ottobre 2012