WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Vini

Vitigni di Sicilia, il Catarratto bianco e il Catarratto Lucido

di: Redazione

31 ottobre 2020



Sinonimi: *Catarratto; Catarratto latino; Catarratteddu; Catarrattulu nostru; Catarratto amantiddatu, Catarratto lustru, Catarratto virdulicchiu, Catarratto dattuliddu*. È da considerare errato il sinonimo di Carricante, che invece è un'altra cultivar nettamente distinta.

Cenni storici

Vitigni di antichissima coltivazione e, riprendendo una affermazione del Conte Gallesio (1937-39), «d*evono essere considerati vitigni classici della Sicilia*». Il Biundi (1852) scriveva: «*bisogna dire che non vi sono vigneti in Sicilia,*



ove il Catarratto non formi una delle specie più abbondanti delle specie piantate». È citato negli scritti del Venuti (1516) e del prefetto di Noto (1877). Cupani nel suo Hortus Catholicus, nel 1696, distingue un Catarrattu vrancu da un Catarratto reuso o reticu, che qualche Autore ha associato all'uva retica descritta da Plinio. Il canonico Geremia (1835), nella sua opera la Statulegrafia etnea, trae l'etimologia del nome reuso da ruo, scorro, sfiorisco, alludendo, quindi, ad una caratteristica agronomica di uno dei tipi di Catarratto, il bagascedda, che viene indicato da alcuni Autori come tirichiti o trichititi, confondendolo però con la varietà Corinto. Nella Ampelografia universale (1877) il Di Rovasenda e nel Le Vignoble (1874-1879), Pulliat e Mas riportano differenti tipi di Catarratto.

Il Mendola nel 1883 considera i Catarratti una *tribù varietale*, composta da almeno cinque varietà: il **Catarratto bianco comune** (capostipite); il Catarrato reuso o femminedda o bagascedda; il Catarratto mantellato o in provincia di Agrigento alla porta; il Catarratto bertolaro (bertola in dialetto siciliano significa "bisaccia") e il Catarratto nero conosciuto come Mainone in provincia di Agrigento e Cagnolone in Sicilia e da qualcuno confuso erroneamente con il Montonico nero. Il Catarratto mantellato o alla porta è descritto insieme al Catarratto bianco comune da Viala e Vermorel (1801-1810) dove viene riportato che in provincia di Siracusa è conosciuto come Catarratto scalugnatu o scarugnatu, perché in certe annate è soggetto a colatura e a danni da marciumi. Nel Catalogo dei vitigni coltivati nella provincia di Palermo (1883) sono riportati otto tipi di Catarratto. Nelle collezioni ampelografiche del Mendola e del Di Rovasenda erano presenti anche il Catarratto bianco caruso e il Catarratto moscato Cerletti ottenuti dal Mendola per incrocio del Catarratto bianco comune con lo Zibibbo. Oggi al Registro Nazionale delle varietà di vite sono iscritti due Catarratti, il bianco comune (codice 058) e il bianco lucido (codice 059). Recenti studi di biologia molecolare (Di Vecchi Staraz et al., 2007) hanno dimostrato che sono due biotipi di una unica varietà. Inoltre Di Vecchi Staraz et al. (l.c) e Crespan et al. (2008) hanno dimostrato che il Catarratto è imparentato con altri importanti vitigni italiani come la Garganega, considerata una delle più antiche varietà italiane, e che pertanto esistono rapporti di parentela tra il vitigno siciliano e l'Albana, la Dorona di Venezia, il Mantonico bianco, la Malvasia di Candia, Marzemina bianca, Mostosa, Trebbiano toscano e il Susamaniello. Infine gli stessi Autori hanno rilevato che il Catarratto bianco, e lo Zibibbo (Moscato di Alessandria) sono i genitori dell'altro importante vitigno marsalese: il Grillo.

Importanza e diffusione

È di gran lunga la principale cultivar siciliana, è coltivata intensamente nelle province di Trapani, Palermo e Agrigento ed è comunque presente in tutte le altre province siciliane.



Questo vitigno è ammesso nelle diverse D.O. della Sicilia centro-occidentale ed anche in alcune delle più importanti della Sicilia orientale. I Catarratti erano predominanti nella seconda metà del XIX secolo nell'area di Marsala, subirono una certa contrazione a inizio '900 a vantaggio della cultivar Grillo (particolarmente idonea alla produzione del vino marsala), per recuperare superficie a partire dalla metà del secolo scorso. Oggi anche grazie a una sua rivisitazione enologica è un vitigno in espansione su tutto il territorio dell'Isola.

Varietà

I Catarratti, come detto, pur presentando un unico profilo microsatellite, mostrano una grande variabilità fenotipica intravarietale, che si evidenzia con l'iscrizione, al Registro Nazionale delle varietà di vite, di due distinte cultivar: il **Catarratto bianco comune** e il **Catarratto bianco lucido**. È inoltre possibile rilevare un ulteriore variabilità all'interno del Catarratto bianco comune. Valutata a livello fenotipico, ha permesso la caratterizzazione di due biotipi, che si differenziano sia per i parametri morfologici del grappolo sia per quelli legati alla qualità delle uve. I due biotipi sono denominati come A, rappresentante l'ideotipo del Catarratto bianco comune, e il B rappresentativo del biotipo comunemente conosciuto come *Catarratteddru*.

Cinetiche di maturazione

L'inizio della maturazione, che può essere considerata media, coincide con l'inizio del mese di agosto e decorre in modo particolarmente regolare sia per quanto riguarda l'accumulo degli zuccheri sia per quel che riguarda la cinetica degli acidi. I due biotipi mostrano avere differenti capacità di accumulo zuccherino, evidenziabili fin dai primi momenti della maturazione, mentre lo stesso non si può dire per il decorso della maturazione acidica, che risulta essere identica per i due biotipi. Questi decorsi risultano piuttosto stabili nel caso della degradazione acidica, mentre l'accumulo degli zuccheri risulta essere fortemente influenzato dal decorso stagionale. Al momento della raccolta i mosti presentano tenori zuccherini nella media ed elevati valori di acidità titolabile.



Principali caratteristiche qualitative dei mosti

I mosti alla vendemmia risultano possedere un contenuto zuccherino medio, mentre i livelli di acidità sono medio-alti, con valori di acido tartarico prevalenti su quelli del malico; l'equilibrio tra la componente zuccherina ed acidica è ottimo, in particolare per il biotipo A che presenta un tenore zuccherino leggermente inferiore. Il tenore di APA è da considerarsi superiore per entrambi i biotipi mentre quello di potassio risulta nella media dei vitigni.

Profilo sensoriale del vino

Il vino di colore giallo paglierino con riflessi verdi, all'olfatto si presenta complesso e di buona intensità, caratterizzato da note floreali e da quelle fruttate, tropicali, di agrumi e spezie. I due biotipi si differenziano per il profilo sensoriale: nel Catarratteddru prevalgono le note vegetali, mentre nel Catarratto comune il profilo è qualificato dalle note di agrume, frutta e spezie e da una maggiore persistenza. Al gusto il vino di Catarratto, e in particolare il biotipo A, si presenta di buona struttura e di elevata persistenza aromatica, mentre nel biotipo B è più intensa la nota alcolica ed è maggiormente percettibile una nota amara finale.

Catarratto Lucido

Nota: il *Catarratto bianco lucido* presenta una variabilità intravarietale ridotta e pertanto non è stato possibile individuare biotipi che presentassero caratteristiche distintive.

Catarratto bianco comune, nr. iscrizione Registro Nazionale delle varietà di vite: 058
Catarratto bianco *Lucido*, nr. iscrizione Registro Nazionale delle varietà di vite: 059

Fonti: Identità e Ricchezza del Vigneto Sicilia / A cura di Giacomo Ansaldi, Dario Cartabellotta, Vito Falco, Francesco Gagliano, Attilio Scienza / Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea, Dipartimento Regionale dell'Agricoltura, VI Servizio Assistenza Tecnica in Agricoltura, Programmazione e Sistemi Informativi.



Una pianta di Catarratto di Fazio – casa vinicola in Erice, allevamento ad alberello