WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

Vitigni di Sicilia, il Damaschino

di: Redazione

30 marzo 2021



Sinonimi: Damaschina; Racina di Navi; Planta fino (Spagna); Alicante Branco (Portogallo); Farana (Algeria); Mayorquin (Francia).

Cenni storici

Il nome farebbe pensare ad un legame con la città di Damasco, ma non si hanno evidenze storiche e/o genetiche a supporto di questa ipotesi, così come NON si dispone di fonti certe per una introduzione in Sicilia che SEMBRA sia avvenuta attorno all'VIII secolo da parte degli Arabi.

Il Mendola, tra le viti presenti nella collezione di Favara, cita la *Damaschina bianca* proveniente dalla Sicilia occidentale, dal territorio di Trapani. Anche il Di Rovasenda riporta tra le varietà presenti nella collezione di Verzuolo a Saluzzo la Damaschina. Se è vera la sinonimia con il vitigno Nave, la prima citazione che attesta l'utilizzo della varietà per la produzione del marsala si ritrova nel Mondini (1890) che, scrivendo sull'industria del Marsala, dice: «*non di meno gli industriali del Marsala nel comperare la materia prima cercano che sia di preferenza proveniente dai vitigni Catarratto e Inzolia, non escludendo la Varnaccia, Catanese, Nave, ecc., che si trovano in preponderanza nelle località migliori*».

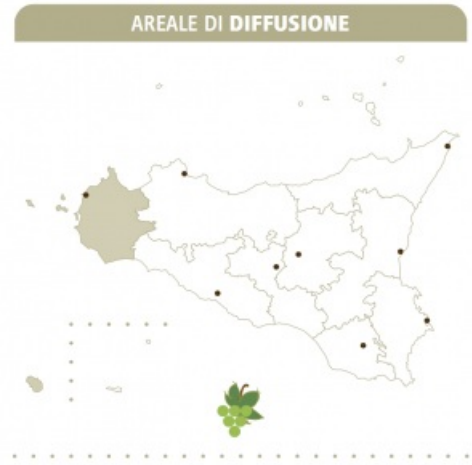
Conferma della presenza del vitigno in provincia di Trapani si ha nel volume del Ministero dell'Agricoltura (1896) su Notizie e Studi intorno ai vini e alle uve d'Italia, nel lavoro de Il Murania (1911) che riporta tra i vitigni da vino a bacca bianca coltivati nel territorio di Castelvetrano (Trapani) la Domaschina, e fra quelli da tavola a frutto bianco o giallognolo la Domaschina di Palermo, che però ritiene diversa dalla Nave che cita pure e nel volume su Notizie e studi sui vini siciliani (1923).

Nel trattato Viticoltura di Domizio Cavazza (1914) è riportata tra le varietà da vino a bacca bianca siciliane la Damaschina e pure tra quelle da tavola con i sinonimi di Ciminnita e Guarnaccia. Un possibile utilizzo come uva da tavola è confermato da Sante Cettolin (1920) e dal Carpentieri (1922) che riportano tra le uve da tavola a bacca bianca la Damaschina.

Non corretta è la sinonimia con la varietà spagnola *Verdejo*, così come quella con la varietà *Damascena* riportata nel Bollettino ampelografico per la provincia di Palermo tra le cultivar presenti nella provincia (1883), che secondo Pastena (1970) non sarebbe il medesimo vitigno.

Importanza e diffusione

Principalmente nella provincia di



Trapani ed in particolare nella zona di Marsala.

Cinetiche di maturazione

L'accumulo degli zuccheri, che ha inizio tra la fine di luglio e l'inizio di agosto, è mediamente precoce, si sviluppa nelle fasi iniziali in modo rapido per poi rallentare e rimanere sostanzialmente costante fino al termine della maturazione che è anch'essa mediamente precoce. Questa modalità di accumulo degli zuccheri porta a raccogliere uve con una gradazione zuccherina media medio- bassa. La cinetica della riduzione dell'acidità è piuttosto costante nella prima metà della maturazione per poi diventare nulla nella seconda metà. Pur con questo andamento i mosti, che all'inizio della maturazione hanno valori piuttosto contenuti di acidità titolabile, alla raccolta risultano carenti in acidità titolabile. Le deviazioni nelle diverse annate, dai trend osservati per gli zuccheri e l'acidità titolabile, sono piuttosto contenute.



Caratteristiche qualitative del mosto

I mosti alla vendemmia mostrano un grado zuccherino non particolarmente elevato accompagnato da un'acidità modesta ed un pH nella norma, lieve contenuto in acido malico, con maggiore presenza dell'acido tartarico. Il livello dell'azoto prontamente assimilabile risulta basso, mentre il potassio nella norma.

Caratteristiche enologiche

I vini presentano una gradazione alcolica contenuta, accompagnata da una sufficiente acidità totale, con pH leggermente alto.

Profilo sensoriale del vino

Il vino ha un colore giallo di intensità media, all'olfatto si presenta poco intenso e abbastanza complesso con i vari descrittori di media intensità, si distinguono sentori di fiori bianchi e fruttato.
Al gusto il vino presenta una leggera struttura, di media intensità, equilibrato con una sensazione alcolica e persistenza aromatica nella media.

Produttori suggeriti:
al momento non ci risulta alcun produttore



Damaschino

Fonti

Identità e ricchezza del vigneto Sicilia. A cura di Giacomo Ansaldi, Dario Cartabellotta, Vito Falco, Francesco Gagliano, Attilio Scienza. Regione Siciliana, 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. © 2014