

In evidenza

## Vitigni di Sicilia, il Grecanico dorato

di: Redazione

4 aprile 2021



Sinonimi: Recanicu; Grecanico bianco; Grecanio; Grecanicu biancu.

### Cenni storici

Il Cupani (1696) descrive una Vitis con lunghi grappoli, acini un po' duri, dorati, dolcissimi, che a Misilmeri è chiamata *Giustulisi*, varietà riportata anche dal Di Maria (1754) e riconosciuta da alcuni Autori tra cui il Geremia (1834) come sinonimo di Grecanico, anche se in diversi testi e fonti bibliografiche si riscontrano il Grecanico e il Giustulisi, citate come due varietà differenti. Anche il Pastena (1969) asserisce che le due varietà non hanno nulla in comune.

Caruso (1869) afferma che i navigatori minoici e micenei introdussero in Sicilia alcuni vitigni ancora oggi conosciuti sotto il nome di Greco, Grecanico e Grechetto, ma le analisi del DNA di vitigni greci non hanno suffragato questa ipotesi. Lo stesso Autore riporta che in atti notarili del XIV e del XV secolo si fa riferimento a contrattazione di uve e tra queste viene citato il Gricanico. Prospero Rendella (1629), tra i vitigni coltivati nel Mezzogiorno d'Italia, cita il Gracanicu. Geremia (1835) ne distingue due biotipi: uno con grappolo spargolo, indicato come Grecanico a giriamoli, e uno con grappolo compatto e due ali disposte in modo da formare una croce, denominato Grecanico a croce, che presenta una rassomiglianza con il Tokai. Il Cavazza (1914) tra i vitigni da vino a bacca bianca coltivati in Sicilia elenca il Grecanico, il Giustolise e il Giustolise ammantellato. Pulliat e Mas (1874-79) descrivono la varietà Grecani di provenienza siciliana. Il Mendola (1868) due tipi di Giustolise, un Grecanicu niuru di Marsala e uno bianco proveniente dalla regione etnea. Anche il Di Rovasenda (1877) attribuisce la provenienza dalla Sicilia della varietà da vino Grecanica bianca o Grecanicu biancu, e riferisce anche di un Grecanio o Grecanico a bacca nera citato dal Nicosia (1735) e una Grecanica nera o Grecanicu niuru originari rispettivamente di Trapani e di Marsala. Il Carpentieri (1922) cita tra i vitigni importanti ad uva bianca coltivati in Sicilia il Grecanico. Paulsen (1933) afferma che il Grecanico bianco era molto diffuso nella provincia di Trapani



e in particolare nel territorio di Marsala, a seguito della idoneità del vitigno per la produzione di vini bianchi da pesce e a bassa gradazione alcolica (12 gradi), molto richiesti dal mercato. Lo studio del DNA ha mostrato una identità con il vitigno **Garganega**, considerato uno dei vitigni italiani più antichi (De Crescenzi, 1495), e con la varietà spagnola **Malvasia de Marense**. I rapporti genetici con alcuni vitigni della provincia di Verona come Dindarella, Corvina, Oseleta e Rondinella permetterebbero di affermare che il Grecanico-Garganega è originario di questi territori.

Importanza e diffusione

Per le sue buone caratteristiche produttive è un vitigno coltivato diffusamente in Sicilia, ed in particolare nelle aree occidentali dell'Isola.



Negli anni passati, per la sua caratteristica contenuta capacità di accumulare zuccheri, era considerato un vitigno scarsamente qualitativo, mentre oggi viene ricercato per la produzione di vini dal moderato livello alcolico e di leggera aromaticità.

Descrizione

Il Grecanico presenta una buona variabilità intravarietale, che può essere ricondotta in due biotipi, caratterizzati nel campo collezione di Marsala e denominati come A e B. I due biotipi individuati ben si differenziano per le loro caratteristiche morfologiche del grappolo, quali forma, compattezza e dimensione. Nel biotipo A il grappolo è lungo, mediamente compatto, mentre il biotipo B presenta grappoli da lunghi a molto lunghi e spargoli.

Fenologia

Si caratterizza per un germogliamento tardivo e per un'epoca di raccolta media, definendone così un ciclo vegeto-produttivo medio. Queste epoche fenologiche possono subire ritardi anche importanti in funzione dell'andamento meteorologico o delle caratteristiche climatiche ambientali.



calendario fenologico grecanico

Cinetiche di maturazione

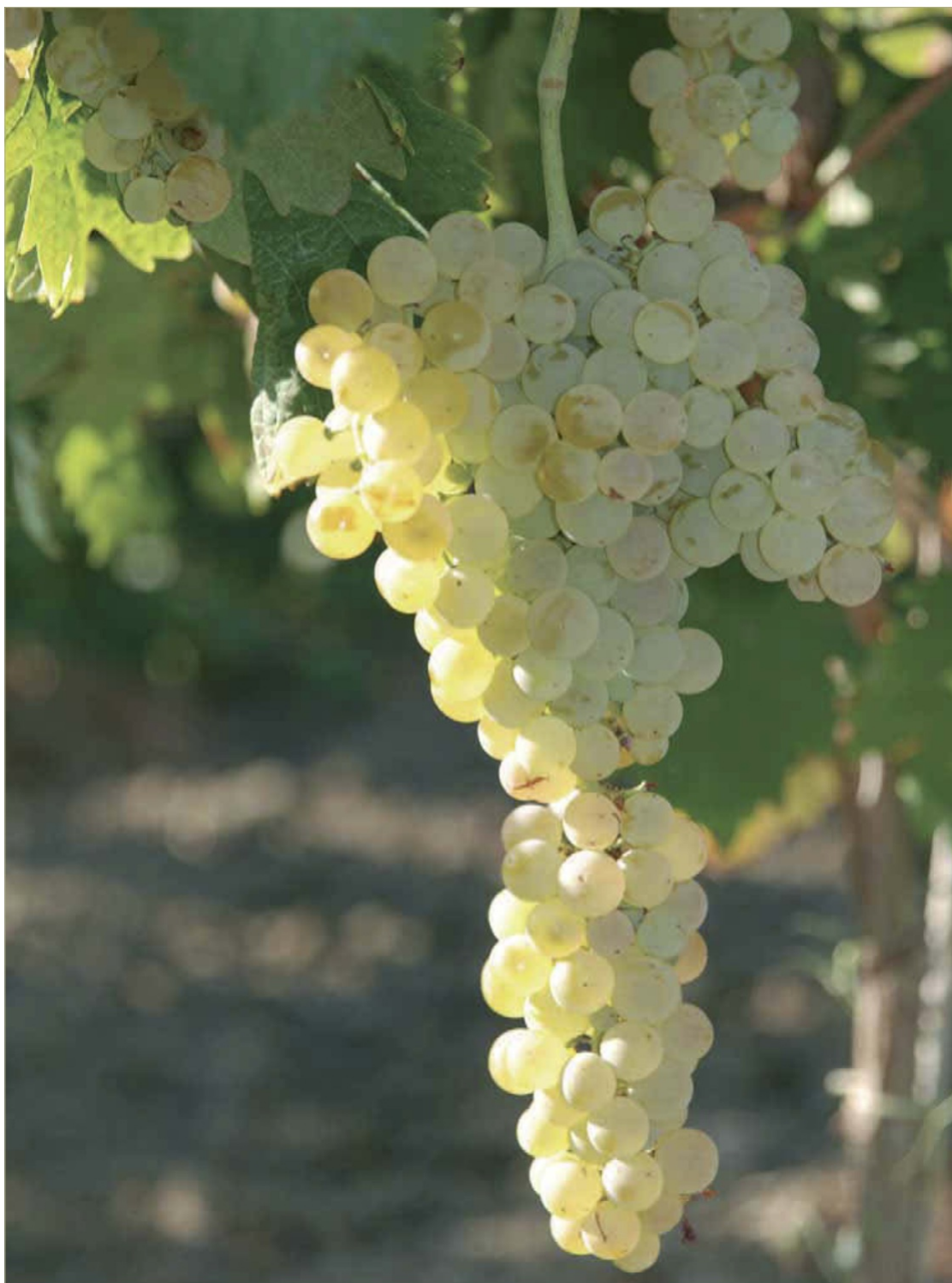
La maturazione delle uve ha inizio nella prima decade di agosto e può essere considerata media. La cinetica di accumulo degli zuccheri risulta regolare durante tutta la maturazione ma con una intensità contenuta. Alla vendemmia vengono raggiunti tenori zuccherini nella media e questo risultato è sufficientemente costante negli anni, con contenute variazioni dei valori sia del contenuto zuccherino sia dell'acidità titolabile. La cinetica relativa all'acidità titolabile mostra, al contrario di quanto registrato per gli zuccheri, una rapida riduzione del valore di acidità nella prima metà della maturazione, per poi rimanere con valori pressoché costanti, nella seconda metà. Il contenuto acidico delle uve alla raccolta risulta medio.

Profilo sensoriale del vino

Il vino generalmente si presenta di un giallo paglierino con riflessi verdi; è più intensa la nuance gialla nei vini del biotipo B. All'olfatto si presenta con un'intensità olfattiva leggera di fiori e note verdi. I due biotipi si differenziano in particolare per una maggiore intensità delle note agrumate, sia di fiori che di frutti, nel biotipo A. Al gusto i vini sono di buon equilibrio, leggermente sapidi e con una persistenza aromatica sufficiente.

Tra le aziende produttrici

- COS – Pithos bianco
- Planeta – Alastro
- Mandrarossa – Grecanico dorato, Costadune
- Sibilliana – Grecanico, Roceno
- Duca di Salaparuta – Brut



Fonte: *Identità e ricchezza del vigneto Sicilia*. A cura di Giacomo Ansaldo, 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