

b

I.P.

SPUMANTI DI SICILIA, FRA STORIA E FUTURO

DI SALVO OGNIBENE

SICILY, LAND OF SPARKLING WINES – WHO WOULD HAVE SAID IT IN THE PAST? INDEED, ON THE “ISLAND OF THE SUN” HIGH-QUALITY SPARKLING WINES HAVE BEEN PRODUCED SINCE THE LAST 150 YEARS. A HISTORY BEGUN AT THE FOOT OF THE HIGHEST ACTIVE VOLCANO IN EUROPE, NOW LOOKING TO THE FUTURE OF SPARKLING PRODUCTION WITH NEW PROJECTS.



La Sicilia, celebre per i suoi paesaggi mozzafiato, il suo patrimonio culturale e la sua cucina ricca di sapori, sta salendo all'attenzione non solo come "Regione europea della gastronomia 2025", ma anche tramite l'eccellenza del settore degli spumanti. Un valore che si è aggiunto agli altri per la tipicità, l'unicità, la ferrea volontà dei produttori di puntare sui vitigni autoctoni, sul "frutto nel bicchiere" e sulle varie sfumature che quelle uve siciliane riescono a offrire nelle bollicine prodotte sia con metodo italiano, sia con metodo classico. Da osservatori attenti quali siamo, non rinunciamo ad affermare che gli spumanti siciliani stanno guadagnando un posto di rilievo nel panorama nazionale, conquistando palati in tutto il mondo grazie alla loro freschezza, eleganza e complessità. In una terra baciata dal sole e lambita dal mare, queste bolle sono un'autentica evocazione del territorio: qui le vigne crescono su terreni geologicamente molto diversi fra loro, che conferiscono ai vitigni presenti nei vari areali caratterizzazioni specifiche.

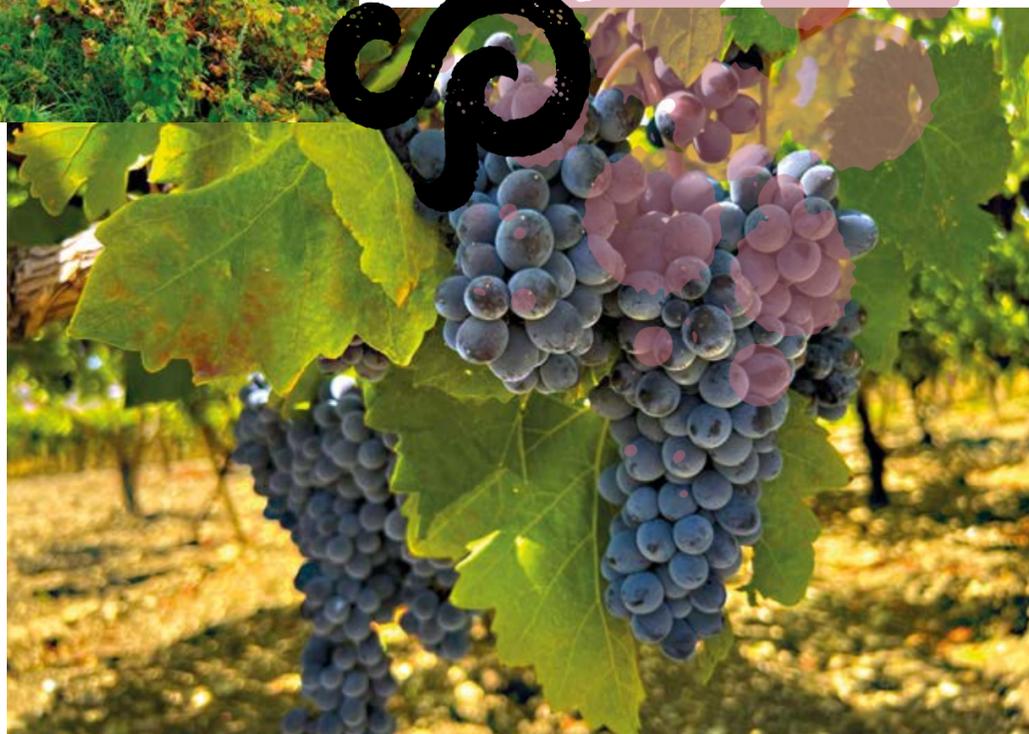
SICILIA

A esempio della complessità, basti osservare come la parte nord appartenente alla placca africana, a eccezione della parte nordorientale che appartiene a quella eurasiatica, sia costituita dalla catena appenninico-maghrebide, e da un edificio a falde pellicolari caratterizzate da terreni sedimentari di composizione carbonatica e terrigena silico-clastica. L'area collocata nell'angolo sudorientale della Sicilia, ribassata sotto la catena appenninica, si situa in una zona di transizione tra le due placche: è chiamata avampaese ibleo e ha dato origine all'avanfossa Gela-Catania, costituita da calcari di scogliera del Cretaceo. Nella parte nordorientale dell'isola s'innalzano i monti Peloritani, che rappresentano la porzione più meridionale dell'Arco calabro peloritano e sono costituiti da falde cristalline. L'isola, inoltre, ospita il più grande vulcano attivo europeo, l'Etna, di natura basaltica, originatosi nel Pleistocene medio, con attività eruttiva, dapprima sottomarina e quindi, con il sollevamento della costa, subaerea.



SICILIA

S



43

La gran parte dell'attuale edificio vulcanico è ricoperta da prodotti effusivi recenti, di varia natura, e costituita da rocce compatte e da accumuli di piroclastiti. Una particolare argilla che presenta notevoli capacità di accumulo di acqua, denominata allofana, consente alla vite di superare lunghi periodi di siccità estiva. Un altro fenomeno da non trascurare, anzi da tenere in considerazione, è il vulcanesimo sedimentario, presente nei siti delle Macalube di Aragona, nei pressi di Agrigento e delle Macalube di Terrapelata a Caltanissetta: questo fenomeno rende l'area brulla, di colore biancastro calcareo e caratterizzata da una serie di vulcanelli di fango, alti circa un metro.

Com'è facile comprendere, questa "vivacità" geologica, unita alle caratteristiche morfologiche e al clima, ha consentito lo sviluppo di una viticoltura importante fin dall'antichità e la possibilità di mantenere un patrimonio ampelografico di primissimo piano, nel quale spiccano vitigni come il cataratto, il grillo, l'inzolia, il carricante, il moscato bianco, il moscato d'Alessandria e la malvasia di Lipari tra quelli a bacca bianca; il calabrese o nero d'Avola, il perricone, il nerello mascalese, il nerello cappuccio, il nocera e il frappato tra quelli a bacca nera. Tutte uve con le quali oggi vengono prodotti, con sperimentazioni ben acquisite e altre in corso di attuazione, gli spumanti siciliani, che godono inoltre delle brezze marine del Mediterraneo.



In areali così compositi, è facile comprendere come la spumantistica in Sicilia abbia antiche tradizioni, che risalgono al 1870 quando il barone Spitaleri dava vita allo Champagne dell'Etna. Oggi lo sforzo produttivo si è ampliato e le aziende dedite alla spumantistica in Sicilia sono un'ottantina, per un totale di circa centocinquanta etichette, di cui il 20 per cento spumanti rosé e l'80 per cento spumanti bianchi, in pari proporzione tra metodo charmat e metodo classico. I 14.101 ettolitri confezionati nel 2023 rappresentano l'1 per cento di tutta la produzione enologica dell'isola e provengono quasi in esclusiva da varietà autoctone, tranne eccezioni che si contano sulle dita di una mano.

In seno a questo nuovo trend, tramite l'assessorato all'Agricoltura e l'Istituto regionale del vino e dell'olio, la regione ha istituito un focus sperimentale sulla spumantistica siciliana per innalzarne la qualità: dalla campagna vitivinicola 2022-2023, è stato avviato un progetto quinquennale di ricerca sviluppato insieme al Crea-ve (Centro di ricerca viticoltura ed enologia) di Conegliano Veneto (TV), dal titolo "Sviluppo di vini spumanti siciliani di alta qualità a forte caratterizzazione territoriale", a cui collaboreranno alcune aziende vitivinicole siciliane. Il progetto ha l'obiettivo di produrre nuovi vini spumanti di alta qualità, utilizzando i vini base prodotti da catarratto, grillo e zibibbo per quanto riguarda le varietà bianche, e frappato, perricone, nero d'Avola e nerello mascalese per le varietà a bacca nera. Le uve verranno vinificate presso la cantina sperimentale dell'Irvo utilizzando diversi protocolli enologici: lo scopo è di ottenere diversi vini base spumante con differenti caratteristiche (nel corso del primo anno e con la vendemmia 2023 sono stati realizzati due vini base, uno bianco ottenuto con le uve di catarratto e uno rosato da uve di frappato). Si tratta di grandi risultati per una regione che si è affacciata alla spumantistica moderna nell'ultimo decennio del secolo scorso e che, negli ultimi dieci anni, ha innescato un meccanismo di crescita non indifferente, sviluppando anche una maggiore consapevolezza tra le aziende: basti pensare che nel 2011, da censimento dell'Irvo, erano solo una ventina le aziende siciliane che producevano vini spumanti, per circa trenta etichette.

Le denominazioni di origine immesse sul mercato sono targate doc Sicilia, doc Etna, doc Erice, doc Pantelleria e doc Siracusa tra le doc e, tra le igt, igt Terre Siciliane: quest'ultima da un punto di vista quantitativo è la denominazione più rappresentativa, seguita dalla doc Sicilia e dalla doc Etna; non ce ne vogliono le altre, ma rappresenta effettivamente la punta di diamante delle bollicine dell'isola, almeno in termini di aziende imbottigliatrici di spumanti.

"Oggi gli spumanti sono una nicchia della produzione dei vini Etna doc, ma stanno avendo una bella crescita", sottolinea il Presidente del Consorzio dei vini etnei Francesco Cambria. "Il nerello mascalese ci ha confermato in questi anni la sua grande duttilità, mentre il carricante sta guadagnando spazio e interesse e gli spumanti prodotti a partire da quest'uva presto potranno utilizzare la nostra denominazione".

A questi vitigni "vulcanici" si possono aggiungere, per quanto riguarda le cultivar a bacca bianca, molti altri a cui si può fare riferimento in etichetta, quali il grillo, lo chardonnay, il catarratto, il moscato bianco, lo zibibbo e l'inzolia (oltre il carricante); invece, le varietà a bacca nera, che possono essere vinificate sia in bianco (ottenendo spumanti bianchi) sia in rosato (ottenendo spumante rosati), sono il nero d'Avola, il frappato, il pinot nero e il già citato nerello mascalese. Tra le caratteristiche distintive degli spumanti siciliani spiccano la versatilità e la diversità: dalle bollicine fresche e fruttate dei metodo italiano ai metodo classico più complessi e strutturati, oggi l'isola offre una vasta gamma di stili e varietà tali da soddisfare ogni gusto e occasione.