

# La Sicilia impegnata sulla sostenibilità e sui progetti di valorizzazione

scritto da Alessandra Piubello | 06/11/2024



*Il Simposio Interazioni Sostenibili della Fondazione SOSTain Sicilia, che si è tenuto a Palermo lo scorso 29 ottobre, ha offerto oltre sei ore di contenuti di alto livello e molto stimolanti. Una dimostrazione di quanto sia utile e necessario discutere di sostenibilità in modo sempre più efficace e incisivo*

La Sicilia fa scuola, con una visione unita nei confronti di un tema fondamentale che ci dovrebbe vedere tutti impegnati: la **sostenibilità**. Un modello socio-economico integrato che parte dalla Sicilia ma che andrebbe esteso il più possibile.

## **SOSTain Sicilia: il terzo simposio con 3 panel di intervento**

La fondazione **SOSTain Sicilia** organizza il suo terzo simposio, coinvolgendo un parterre di personalità competenti, fra professori universitari, esperti, funzionari della pubblica amministrazione, esponenti di associazioni ambientaliste e volontariato, creando **tre panel d'intervento**: uno relativo alla **Natura**, uno all'**economia e alla società** e uno dedicato alle **collaborazioni virtuose** (da menzionare la **bottiglia made in Sicily**, prodotta dallo stabilimento **O-I di Marsala**, realizzata soprattutto con vetro riciclato, dal peso inferiore ai 400 grammi e destinata ai soli produttori siciliani).



Al Simposio di SOSTain Sicilia hanno partecipato molte personalità di rilievo (Foto © Ufficio stampa).

Oltre sei ore di un **convegno ricco di contenuti di alto livello e molto stimolanti**, anche troppi per poterli trasmettere in modo semplice e ficcante. Una riflessione andrebbe fatta su come rendere la sostenibilità sempre più comunicabile. A fianco del presidente della [Fondazione SOSTain](#) **Alberto Tasca**, ecco il presidente del Consorzio di tutela Sicilia Doc **Antonio Rallo** e la presidente Assovini Sicilia **Mariangela Cambria**, i due enti creatori della fondazione.

È un ente no profit che si basa sul volontariato per promuovere lo sviluppo etico e sostenibile nel settore vitivinicolo siciliano. Attualmente sono **44 le aziende**, per un totale di circa 6.000 ettari e oltre 21 milioni di bottiglie, che hanno aderito al progetto Sostain - il primo programma di sostenibilità per la viticoltura siciliana - che si basa su 10 indicatori di sostenibilità, misurabili, comparabili e definiti da un comitato scientifico indipendente.

## La Doc Sicilia e i progetti in essere

Lo scenario si sposta, nei giorni successivi, sulla **Doc Sicilia** e su due degustazioni alla cieca, condotte rispettivamente dagli enologi **Giovanni di Giovanna** e **Giuseppe Figlioli**, con sedici vini dei vitigni più rappresentativi.

**Antonio Rallo**, presidente della Doc Sicilia, nata nel 2011, inquadra la viticoltura siciliana, che vanta radici antichissime, probabilmente risalenti all'VIII secolo a.C. con i Fenici. Il vigneto siciliano è tra i più estesi d'Italia con i suoi 97.000 ettari, dei quali 29.000 sono in biologico (la più vasta area a biologico in Italia) e 44.000 in viticoltura sostenibile. In particolare, la Doc Sicilia ha rivendicato - nel 2023 - 22.500 ettari con una produzione di circa 85 milioni di bottiglie.

I progetti sui quali il consorzio sta concentrando le sue energie sono lo **studio sulla Valorizzazione Innovativa e Sostenibile dei Terroir delle varietà Autoctone (V.I.S.T.A.) Lucido** (o Catarratto), una cultivar che resiste alle fitopatologie e alla siccità ma che ha una notevole variabilità, per cui si sta lavorando anche all'individuazione di cloni adatti alle varie tipologie di terreni.



Si è discusso sui progetti che stanno impegnando il Consorzio tra cui il V.I.S.T.A. Lucido.

## **Il Lucido/Catarratto: una specie diffusa ma da rivalutare**

Il **Lucido/Catarratto** riveste un ruolo di rilievo nella viticoltura siciliana, rappresentando una delle varietà più diffuse con i suoi 28.800 ettari, ma ancora poco considerata, messa in ombra da Grillo e Inzolia, che sta cercando una sua identità espressiva.

La Sicilia occidentale, e in particolare Trapani, Palermo e Agrigento, sono le aree di particolare elezione del Lucido. Fra i pochi che ci hanno creduto, ricordo l'enologo **Tonino Guzzo**, che iniziò a lavorarci negli anni Novanta. Il progetto di cui il Consorzio è capofila, prevede vari step per la sua rivalutazione, dalla gestione del vigneto alla gestione enologica con protocolli sperimentali, alla definizione della brand identity e successiva comunicazione.

## **La valorizzazione del germoplasma**

Altro progetto importante riguarda la **valorizzazione del germoplasma**, attraverso l'aumento delle barbatelle certificate dei cloni siciliani e delle varietà reliquie nei campi di piante madri siciliane (non dimentichiamo cosa è successo con le barbatelle di nero d'avola virosate che hanno costretto i viticoltori a estirpare e reimpiantare con materiale genetico sano) e il lavoro d'individuazione dei

diversi biotipi di Nero d'Avola, Lucido, Grillo e delle varietà reliquie.

## Il programma Bi.Vi.Si

Il Consorzio si sta impegnando anche per il **programma Bi.Vi. Si., per promuovere la Biodiversità Viticola Siciliana**, in particolare per definire le tecniche di coltivazione e di trasformazione, in un'ottica di sostenibilità, per Vitrarolo, Lucignola, Nocera, Nero d'Avola, Perricone, Grillo, Catarratto.

## Le degustazioni

Non descriveremo singolarmente ogni vino che ci è stato proposto alla cieca. Alcuni non erano così rappresentativi del vitigno o del territorio, e risentivano a volte di interpretazioni enologiche un po' prevaricanti.



La degustazione organizzata dal Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia (Foto © Alessandra Piubello).

Ci concentreremo, perciò, sulle varietà che abbiamo trovato rispondenti: tra i Lucido/Catarratto proposti in degustazione, abbiamo apprezzato per esempio i due stili diversi, uno più strutturato e l'altro più verticale e fresco entrambi significativi; fra i tre Grillo, due di rilievo, dai profumi invitanti senza essere esplosivi e dalla beva fresca e agile, ma non priva di profondità. Fra i rossi va posta l'attenzione sui due frappato, il primo più giovane, dalle note di frutta a bacca rossa e ciliegia e un palato ben bilanciato; il secondo dalle note più speziate, con un sorso tornito di piacevolezza e dal finale vitale.



Alcuni calici proposti in degustazione (Foto © Alessandra Piubello).