



## CATARRATTO BIANCO LUCIDO

Numero iscrizione Registro Nazionale delle varietà di vite 059

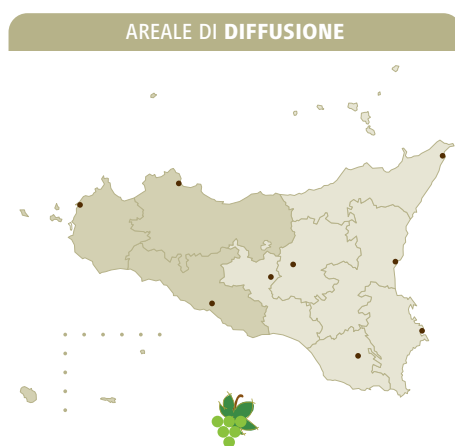
### Sinonimi

*Catarratto*; *Catarratto latino*; *Catarratteddu*; *Catarrattulu nostru*; *Catarratto amantiddatu*. 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), «devono 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 vranco* 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 *Catarratto 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 con 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*)

### PROFILO GENETICO-MOLECOLARE

VrZag62	VrZag79	VVMD5	VVMD7	VVMD21	VVMD24	VVMD25	VVMD27	VVMD28	VVMD32	VVS2
198-200	247-247	222-222	237-247	239-245	205-205	252-252	176-176	228-236	248-250	139-148



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.

### DESCRIZIONE DELLA VARIETÀ

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

### Germoglio alla fioritura

Apice completamente aperto, con una elevata densità di peli striscianti, intensità della pigmentazione antocianica nulla o molto bassa; presenta un portamento orizzontale, con colore del lato dorsale degli internodi verde e rosso leggero; il colore del lato ventrale è verde, presenza di due o meno viticci consecutivi.

### Foglia giovane [Fig. 1]

La 4<sup>a</sup> fogliolina presenta un colore da giallo a bronzato nella pagina superiore del lembo, ed una elevata densità dei peli striscianti tra e sulle nervature principali della pagina inferiore.

### Foglia adulta [Fig. 2]

Di dimensioni da medie a grandi, di forma orbicolare, a volte pentagonale con cinque lobi, con assenza di pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore. Il lembo fogliare presenta forti depressioni, con profilo da a V a revoluto ed una elevata bollosità sulla pagina superiore e forma dei denti con entrambi i lati rettilinei. I bordi del seno peziolare si presentano sovrapposti, con forma della base del seno a V e con assenza di dente; la base del seno peziolare non risulta delimitata da nervatura. La forma della base dei seni laterali superiori è ad U, con assenza di dente; la pagina inferiore del lembo presenta una media densità di peli striscianti tra le nervature principali e una densità nulla o molto bassa di peli eretti. Il picciolo è leggermente più corto rispetto alla nervatura mediana, la profondità dei seni laterali superiori è media.

### Tralcio

Presenta una sezione trasversale ellittica, a volte circolare con una struttura della superficie striata; il colore prevalente è nocciola tendente al rossastro e la lunghezza dell'internodo varia da 9 a 10 cm.

### Grappolo [Fig. 3]

Medio-lungo, mediamente compatto con peduncolo corto, di forma cilindrico-conica con presenza di 1-2 ali.

### Acino [Fig. 4]

Di forma sferoidale, medio piccolo con colore della buccia verde-giallo, totale assenza di pruina; la polpa non presenta nessun sapore particolare ed è di consistenza molle; lo sviluppo dei vinaccioli [Fig. 5] è completo.

### Profilo aromatico

Nel *Catarratto lucido*, i rapporti fra gli isomeri 1 e 2 degli ossidi furanici del

linalolo, fra linalolo e  $\alpha$ -terpineolo, fra linalolo e geraniolo, fra gli isomeri 1 e 2 dell'8-idrossilinalolo e fra 3-idrossi- $\beta$ -damascone e 3-oxo- $\alpha$ -ionolo, sono minori di uno, mentre i rapporti fra gli isomeri 1 e 2 degli ossidi piranici del linalolo e fra gli alcoli omovanillico e diidroconiferilico sono maggiori di uno. Inoltre, il tenore di p-ment-1-ene-7,8-diolo è maggiore della somma degli isomeri dell'8-idrossilinalolo.

Prevalgono nettamente i benzenoidi su tutte le altre classi di composti aromatici.

### Principali classi di composti aromatici [Fig. 6]

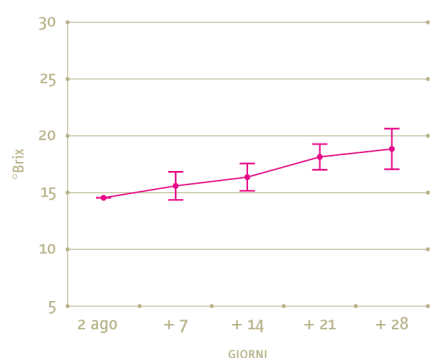
Terpeni	%
Trans-furan-linalol ox	4,12
Cis-furan-linalol ox	4,47
linalolo	0,00
1-ottanolo	2,21
Nerale	0,00
$\alpha$ terpineolo	5,40
Trans-piran-linalol ox	1,90
Cis-piran-linalol ox	1,59
Nerolo	3,81
Geraniolo	19,71
2,6-dimetil-3,7-octadien-2,6-diolo	0,00
Trans-8-OH-Linalolo	8,10
Cis-8-OH-Linalolo	12,84
Ac. Geranico	3,37
p-ment-1-ene-7,8-diolo	32,46

Norisoprenoidi	%
3-OH-b-damascone	10,06
3-Oxo-a-ionolo	34,09
3-9-diidrossi megastima-5-ene	2,78
9-OH-megastigma-4-ene-7-ine	0,00
Vomifoliolo	53,07

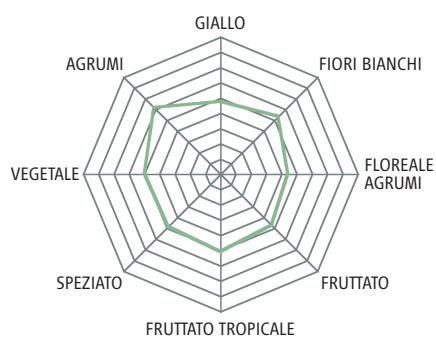
Benzenoidi	%
Salicilato di metile	1,51
Alcool Benzilico	59,29
2-feniletanolo	22,92
Eugenolo	2,59
Acetovanillone	1,36
Alcool omovanillico	9,62
Alcool diidrocoliferilico	2,71



## ZUCCHERI



## NOTE OLFATTIVE

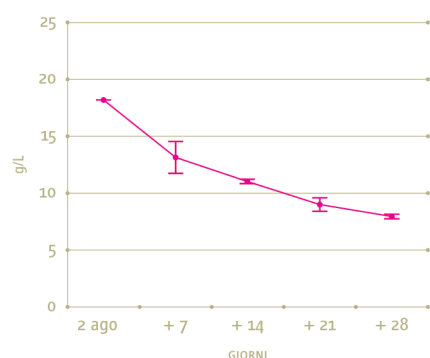
Catarratto *lucido*

Tab. 2

media ± S

	media	± S
Zuccheri (°Brix)	19,8	0,80
Acidità titolabile (g/l)	6,4	0,53
pH	3,3	0,11
Acido malico (g/l)	0,3	0,31
Acido tartarico (g/l)	5,0	0,18
APA (mg/l)	151,0	48,25
Potassio (g/l)	1,4	0,13

## ACIDITÀ TITOLABILE



## NOTE GUSTATIVE

Catarratto *lucido*

Tab. 3

media ± S

	media	± S
Alcol (% vol)	12,4	0,50
Acidità totale (g/l)	6,6	0,37
pH	3,2	0,11
Estratto secco totale (g/l)	22,9	0,28

mostra un andamento piuttosto stabile sia nel corso degli anni sia durante il suo decorso stagionale. Questo consente, partendo all'inizio della maturazione da valori particolarmente alti, di arrivare al momento della raccolta con un contenuto acidico delle uve medio-alto.

### Principali parametri qualitativi del mosto [Tab. 2]

I mosti alla vendemmia raggiungono un grado zuccherino medio, con

acidità media e pH nella norma, particolarmente contenuto è il valore in acido malico, nella norma quello dell'acido tartarico. I mosti risultano sufficientemente equilibrati. Il livello dell'azoto prontamente assimilabile risulta elevato, mentre il potassio nella norma.

### Caratteristiche enologiche [Tab. 3]

I vini presentano una gradazione alcolica contenuta nella media,

accompagnata da una sufficiente acidità totale e un buon pH.

### Profilo sensoriale del vino [Figg. 9-10]

Il *Catarratto lucido* fornisce vini con una sufficiente intensità olfattiva, caratterizzati in particolare dai descrittori di fiori di zagara ed agrume; risulta comunque olfattivamente meno intenso nel confronto con i *Catarratti comuni*. Dal punto di vista gustativo i vini del *Catarratto lucido* risultano più sapidi con un finale leggermente amaro.