



CATARRATTO BIANCO COMUNE

Numero iscrizione Registro Nazionale delle varietà di vite 058

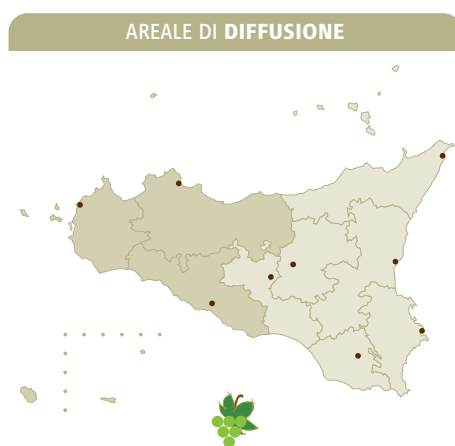
Sinonimi

Catarratto; Catarratto latino; Catarratteddu; Catarrattulu nostru; Catarratto amantiddatu, Catarratto lustru, Catarratto virdulicchiu, Catarratto dattuliddu. 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 vrancu* 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 e 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

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



hanno rilevato che il *Catarratto bianco*, e lo *Zibibbo* (*Moscato di Alessandria*) 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

I *Catarratti*, come detto, pur presentando un unico profilo microsatellite, mostrano una grande variabilità fenotipica intravarietale, che si evidenzia con l'iscrizione, al Registro Nazionale delle varietà di vite, di due distinte cultivar: il *Catarratto bianco comune* e il *Catarratto bianco lucido*. È inoltre possibile rilevare un'ulteriore variabilità all'interno del *Catarratto bianco comune*. Valutata a livello fenotipico, ha permesso la caratterizzazione di due biotipi, che si differenziano sia per i parametri morfologici del grappolo sia per quelli legati alla qualità delle uve. I due biotipi sono denominati come A, rappresentante l'ideotipo del *Catarratto bianco comune*, e il B rappresentativo del biotipo comunemente conosciuto come *Catarratteddru*.

Germoglio

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

Foglia giovane [Fig. 1]

La 4^a 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 media dimensione, pentagonale, a volte cuneiforme, pentalobata; con assenza di pigmentazione antocianica sulle nervature principali della pagina superiore. Il lembo fogliare ondulato presenta depressioni medie, con profilo da a V a revoluto, con una bollosità da media a elevata sulla pagina superiore; forma dei denti con entrambi i lati rettilinei o rettilineo-convessi o un lato concavo ed un lato convesso. 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 a U, con assenza di dente; la pagina inferiore del lembo è caratterizzata da una elevata densità di peli striscianti tra e sulle nervature principali e da una assenza di peli eretti. Il picciolo è leggermente più corto rispetto alla nervatura mediana, la profondità dei seni laterali superiori è da poco profonda a media.

Tralcio

Presenta una sezione trasversale circolare tendente ad ellittico con una

struttura della superficie striata; il colore prevalente è nocciola tendente al rossastro; non presenta peli eretti né sui nodi né sugli internodi; la lunghezza dell'internodo varia da 5 a 6 cm.

Grappolo [Fig. 3]

Presenta una importante variabilità morfologica a carico sia della dimensione che della forma, di lunghezza da medio a lungo, da compatto o mediamente compatto, peduncolo da molto corto a corto, di forma da cilindrica a conica con presenza di 1-2 ali a imbutiforme.

Acino [Fig. 4]

Medio piccolo, di forma sferoidale, buccia pruinosa di colore da verde a verde giallo; la polpa non presenta nessun sapore particolare ed è di consistenza molle; lo sviluppo dei vinaccioli [Fig. 5] è completo.

Profilo aromatico

Il geraniolo è il composto terpenico più rappresentato. Il suo tenore è piuttosto elevato. Seguono l'8-idrossi linalolo e l'acido geranico in ordine di importanza quantitativa, mentre gli altri terpenoli sono poco rappresentati. Il rapporto fra gli isomeri trans e cis degli ossidi furanici del linalolo è circa 1, fra gli isomeri trans e cis degli ossidi piranici del linalolo maggiore di 1, fra gli isomeri trans e cis dell'8-idrossi linalolo è maggiore di 1 e fra linalolo e geraniolo minore di 1. Fra i norisoprenoidi prevale il 3-oxo- α -ionolo e fra i benzenoidi l'alcol benzilico. Sensibile è il contenuto di eugenolo.

Principali classi di composti aromatici [Fig. 6]

Terpeni	%
Trans-furan-linalol ox	3,15
Cis-furan-linalol ox	3,07

nerale	1,03
α terpineolo	2,58
Trans-piran-linalol ox	4,64
Cis-piran-linalol ox	2,06
Nerolo	4,27
Geraniolo	38,52
2,6-dimetil-3,7-octadien-2,6-diolo	3,22
Trans-8-OH-Linalolo	14,20
Cis-8-OH-Linalolo	7,48
Ac. Geranico	7,34
p-ment-1-ene-7,8-diolo	6,37
Ac. 2,6-dimetil-6-OH-octa-2,7-dienoico	2,10

Norisoprenoidi	%
3-OH- β -damascone	2,00
3-Oxo- α -ionolo	44,78
3-9-diidrossi megastima-5-ene	7,82
9-OH-megastigma-4-ene-7-ine	14,46
Vomifoliolo	30,93

Benzenoidi	%
Salicilato di metile	1,20
Alcool Benzilico	67,98
2-fenil-etanolo	21,01
Eugenolo	3,34
Acetovanillone	2,94
Alcool omovanillico	2,31
Alcool diidrocoliferilico	1,21

Fenologia

Si caratterizza per un germogliamento e per un'epoca di raccolta tardivi; queste caratteristiche fenologiche ne definiscono un ciclo vegeto-produttivo medio.

Vigoria

Presenta buona vigoria, portamento da semieretto ad orizzontale, con viticci molto corti.

Produttività [Tab. 1]

Grazie ad un grappolo di grande dimensione e a valori di fertilità medi, anche nel tratto basale del germoglio, il

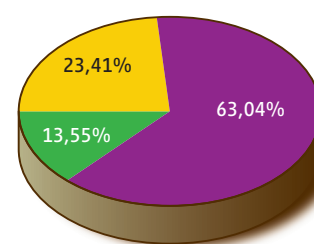


vitigno risulta di discreta produttività anche se a volte incostante. I due biotipi mostrano diversa produttività in funzione delle caratteristiche morfologiche del grappolo.

Tipo di potatura

Grazie ai valori medi di fertilità delle gemme basali si adatta molto bene sia a forme di allevamento a potatura mista con tralcio rinnovabile che a forme più tradizionali con potature corte.

COMPOSTI AROMATICI DELLE UVE



■ Benzenoidi ■ Norisoprenoidi ■ Terpeni

CALENDARIO FENOLOGICO

MARZO			APRILE			MAGGIO			GIUGNO			LUGLIO			AGOSTO			SETTEMBRE			OTTOBRE		
1 ^a DEC	2 ^a DEC	3 ^a DEC	1 ^a DEC	2 ^a DEC	3 ^a DEC	1 ^a DEC	2 ^a DEC	3 ^a DEC	1 ^a DEC	2 ^a DEC	3 ^a DEC	1 ^a DEC	2 ^a DEC	3 ^a DEC	1 ^a DEC	2 ^a DEC	3 ^a DEC	1 ^a DEC	2 ^a DEC	3 ^a DEC	1 ^a DEC	2 ^a DEC	3 ^a DEC

Tolleranza alle avversità

Buona tolleranza alle principali crittogame.

Portinnesti

Ottima affinità con i principali portainnesti; data la vigoria non particolarmente elevata, dà buoni risultati in combinazione con portainnesti come 140 Ru e 1103P.

Cinetiche di maturazione [Figg. 7-8]

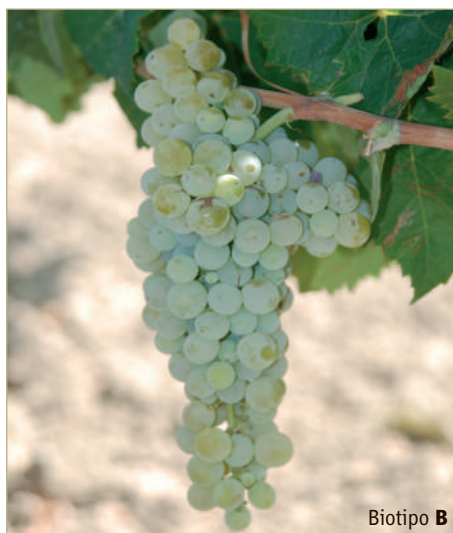
L'inizio della maturazione, che può essere considerata media, coincide con l'inizio del mese di agosto e decorre in modo particolarmente regolare sia per quanto riguarda l'accumulo degli zuccheri sia per quel che riguarda la cinetica degli acidi. I due biotipi mostrano avere differenti capacità di accumulo zuccherino, evidenziabili fin dai primi momenti della maturazione, mentre lo stesso non si può dire per il decorso della maturazione acidica, che risulta essere identica per i due biotipi. Questi decorsi risultano piuttosto stabili nel caso della degradazione acidica, mentre l'accumulo degli zuccheri risulta essere fortemente influenzato dal decorso stagionale. Al momento della raccolta i mosti presentano tenori zuccherini nella media ed elevati valori di acidità titolabile.

Principali caratteristiche qualitative dei mosti [Tab. 2]

I mosti alla vendemmia risultano possedere un contenuto zuccherino medio, mentre i livelli di acidità sono medio-alti, con valori di acido tartarico prevalenti su quelli del malico; l'equilibrio tra la componente zuccherina ed acidica è ottimo, in particolare per il biotipo A che presenta un tenore zuccherino leggermente inferiore. Il tenore di APA è da considerarsi superiore per entrambi i biotipi mentre quello di potassio risulta nella media dei vitigni.



Biotipo A



Biotipo B

Principali caratteristiche enologiche dei vini [Tab. 3]

Il biotipo A presenta un basso livello alcolico dei vini, mentre il *Catarratteddru* fornisce vini di medio livello alcolico; per entrambi i biotipi l'acidità totale così come l'estratto risultano elevati mentre il pH presenta valori medi medio bassi.

Profilo sensoriale del vino [Figg. 9-10]

Il vino di colore giallo paglierino con riflessi verdi, all'olfatto si presenta complesso e di buona intensità, caratterizzato da note floreali e da quelle fruttate, tropicali, di agrumi e spezie. I due biotipi si differenziano per il profilo sensoriale: nel *Catarratteddru* prevalgono le note vegetali, mentre nel *Catarratto comune* il profilo è qualificato dalle note di agrume, frutta

e spezie e da una maggiore persistenza. Al gusto il vino di *Catarratto*, e in particolare il biotipo A, si presenta di buona struttura e di elevata persistenza aromatica, mentre nel biotipo B è più intensa la nota alcolica ed è maggiormente percettibile una nota amara finale.

Caratteristiche distintive tra i due biotipi [Tab. 4]**I cloni**

I cloni iscritti al Registro Nazionale delle varietà sono di seguito riportati:

Cod.	Clone	Gazzetta Uff.
001	I - CS 1	18 del 23/01/1988
002	I - VCR 7	61 del 14/03/2006
003	I - VCR 8	61 del 14/03/2006
004	I - Regione Sicilia 60	170 del 23/07/2011
005	I - VFP 31	137 del 14/06/2012

I - CS 1

Vigoria, fertilità e produttività buona, costante; preferisce terreni freschi; grappolo medio, piramidale, semi-compatto, alato, acino medio, fertilità reale: 1,64; vino di pronta beva, con delicato e persistente profumo, asciutto, sapido, acidità sostenuta, vivace; all'uvaggio aggiunge acidità e si presta alla produzione di vermut.

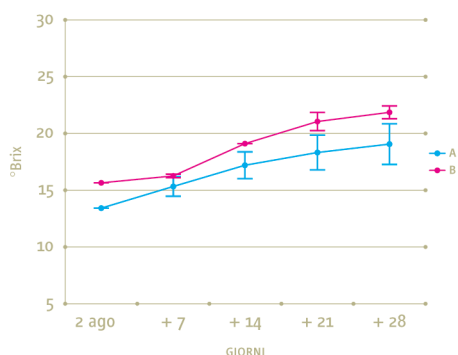
I - VCR 7

Selezionato nell'area del trapanese, è di vigore superiore alla media, il grappolo ha un peso nella media varietale mentre l'acino si presenta leggermente più grande, la produzione per ceppo è leggermente inferiore; dà un vino con profumi fruttati intensi, di sapore leggermente erbaceo, vivace.

I - VCR 8

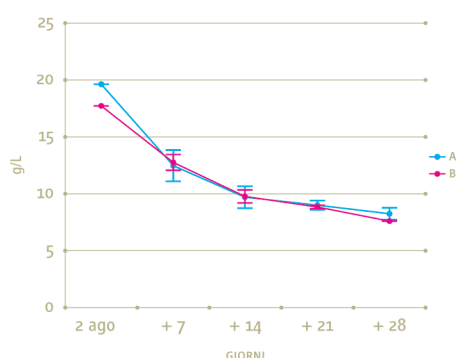
Selezionato nell'agro di Mazara del Vallo, presenta un vigore della pianta leggermente superiore alla media così come la produttività per ceppo; il peso del grappolo è nella media varietale mentre l'acino è più piccolo; il vino si presenta con intensi profumi floreali, vivo, tanto da potersi considerare anche

ZUCCHERI



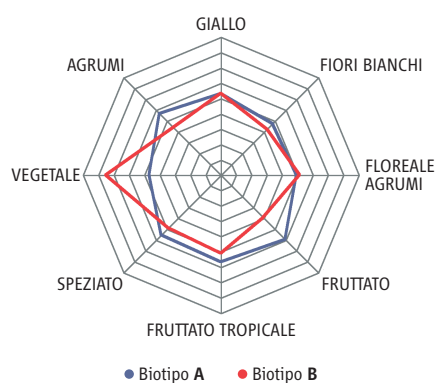
7

ACIDITÀ TITOLABILE



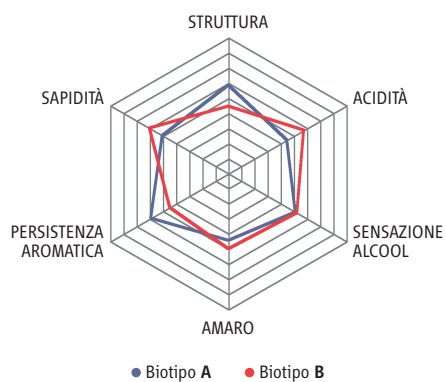
8

NOTE OLFATTIVE



9

NOTE GUSTATIVE



10

Tab. 1

	Biotipo A		Biotipo B	
	media	± S	media	± S
Peso medio grappolo (g)	281	21,90	233	34,94
Peso dell'acino (g)	1,7	0,24	1,6	0,57
Fertilità del germoglio	1,4	0,16	1,4	0,15
Fertilità del germoglio - tratto basale	1,3	0,24	1,2	0,52

Tab. 2

	Biotipo A		Biotipo B	
	media	± S	media	± S
Zuccheri (°Brix)	19,6	3,04	20,3	1,09
Acidità titolabile (g/l)	7,1	1,70	7,2	1,36
pH	3,2	0,09	3,2	0,21
Acido malico (g/l)	0,7	0,30	1,3	1,04
Acido tartarico (g/l)	5,5	1,52	5,3	0,36
APA (mg/l)	152,1	39,59	186,7	22,79
Potassio (g/l)	1,6	0,42	1,5	0,15

Tab. 3

	Biotipo A		Biotipo B	
	media	± S	media	± S
Alcol (% vol)	11,9	1,94	12,8	0,61
Acidità totale (g/l)	7,0	0,47	7,3	0,89
pH	3,2	0,06	3,2	0,14
Estratto secco totale (g/l)	24,4	4,07	23,7	1,36

Tab. 4

	Biotipo A	Biotipo B
<i>Caratteristiche morfologiche</i>	Grappolo medio-lungo, compatto, di forma da cilindrica a conica; possono essere presenti 1 o 2 piccole ali.	Grappolo lungo, di media compattezza, di forma da conica ad imbuto.
<i>Caratteristiche vegeto-produttive e agronomiche</i>	Maggior produttività per un peso medio grappolo superiore (281 g).	Minore produttività in seguito ad un peso medio grappolo inferiore (233 g).
<i>Caratteristiche enologiche</i>	Minore contenuto zuccherino nel mosto (19,6 °Brix), miglior equilibrio nel rapporto zuccheri/acidi.	Maggiore contenuto zuccherino nel mosto (20,3 °Brix) conseguente maggior alcolicità dei vini (12,8°), minor equilibrio.
<i>Caratteristiche sensoriali</i>	Vino di grande equilibrio tra la componente alcolica e quella acidica; profilo sensoriale ampio ed intenso.	Caratterizzato da una sensazione alcolica maggiore ed un profilo sensoriale meno ampio ed intenso.

a livello di vino tranquillo da pasto.

I - Regione Sicilia 60

Individuato nel comune di Sciacca (AG), si caratterizza per una dimensione del grappolo e una produttività per ceppo inferiori alla media varietale e una maggiore dimensione della bacca rispetto allo standard varietale. Buona capacità di accumulare zuccheri e un tenore

acidico superiore alla media. Il vino si caratterizza per una maggiore intensità dei descrittori floreali e fruttati ed in particolare per note di pompelmo e di frutto della passione; al gusto risulta morbido, equilibrato con una particolare nota di sapidità.

I - VFP 31

Non sono disponibili informazioni relative alle sue caratteristiche.