

Presentazione

ATTILIO SCIENZA

Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali
Università degli Studi di Milano

La biodiversità della vite come risorsa culturale della Sicilia

La diversità biologica della vite coltivata, risultato di migliaia di anni di selezione e determinata dalle mutazioni, dalla ricombinazione genica e dall'effetto delle pressioni selettive operate dal clima e dall'uomo, è un'eredità che la natura ed i nostri antenati ci hanno lasciato e che non può essere ricreata in laboratorio: una volta distrutto questo capitale non potrà essere ricostituito e sarà perso per sempre. Ma questa biodiversità non ha solo un valore biologico in quanto fase di un processo evolutivo naturale sebbene guidato dall'uomo, ma è anche una risorsa economica per la creazione di nuove varietà di vite o per conoscere l'origine di molte varietà attualmente in coltivazione. Suscita inoltre l'interesse crescente del consumatore e molte attività economiche siciliane, dal turismo all'alimentazione, fanno leva su tale richiamo.

La riduzione della diversità nella viticoltura è un fenomeno comune a tutte le viticolture europee, soprattutto mediterranee, ed ha cause diverse: per i mutamenti climatici che hanno attraversato l'Europa dell'ultimo millennio, per l'avvento delle malattie americane, per l'esodo di intere popolazioni dalle contrade viticole europee verso il Nuovo Mondo dalla fine dell'800 ed all'inizio del "secolo breve", per i processi di modernizzazione della viticoltura e il ruolo ancillare che la viticoltura siciliana ha avuto nei confronti degli industriali del vino dell'Italia settentrionale fino a qualche lustro fa. L'attuale crisi della biodiversità nelle specie vegetali in genere è stata definita la sesta estinzione e rappresenta solo un aspetto dell'odierna tendenza alla semplificazione nelle differenti manifestazioni della vita, dove purtroppo la monocultura della mente è più devastante di quella biologica.

Prima di questo secolo, la vite in Sicilia presentava un'ampia variabilità, che è peraltro ancora importante: venivano infatti coltivate numerose antiche varietà locali che differivano l'una dall'altra ed erano costituite nel loro in-

terno da una moltitudine di biotipi. Fortunatamente nell'Isola come in molte zone del Mediterraneo, la pratica dell'innesto in campo per la creazione di nuovi vigneti, ha evitato gli effetti di una pressione selettiva troppo forte che nelle regioni dell'Europa continentale ha fortemente compromesso la variabilità naturale di molti vitigni, anche se una maggiore omogeneità genetica nei vigneti ha permesso l'applicazione di tecniche colturali standardizzate che hanno consentito il controllo dei costi di produzione ed una certa uniformità nella qualità dei vini. Ciò nonostante anche in Sicilia il ricchissimo patrimonio viticolo descritto dagli ampelografi del '700 e dell'800 ha subito una grave erosione alla quale solo da qualche anno si è iniziato a porre rimedio.

Una particolarità esclusiva del germoplasma antico siciliano è la grande ricchezza intravarietale di alcune vecchie popolazioni di *Frappato*, *Nero d'Avola* e *Catarratto* dove ad una elevata variabilità fenotipica tra i biotipi corrisponde una altrettanto diversità genetica. Una delle rare testimonianze occidentali, oltre a quelle caucasiche, di vitigni-popolazione polifiletici.

Ma una delle conseguenze più serie della perdita di biodiversità viticola potrebbe manifestarsi in futuro: con il cambiamento climatico e con un progressivo riscaldamento della Terra, accompagnati dalla riduzione delle risorse idriche, i genotipi perduti potrebbero rivelarsi particolarmente utili per tutte le viticolture mediterranee, in quanto la Sicilia può vantare un assortimento varietale capace di tollerare condizioni climatiche estreme, provvidenziale in futuri programmi di miglioramento genetico.

Le tracce da inseguire per arrivare alla verità, dai significati apparentemente dicotomici, si originano da segni che vanno decryptati con l'aiuto dell'antropologia delle religioni e della genetica molecolare, strumenti di indagine molto diversi ma curiosamente complementari nei risultati.

Le parole non hanno il DNA e non lasciano tracce nei fossili, ma l'analisi semantica fornisce indizi interessanti.

Grazie agli sviluppi della paleoantropologia, della linguistica e della etologia cognitiva comprendiamo sempre meglio gli intrecci tra evoluzione biologica ed evoluzione culturale che ci fanno distinguere il significato delle parole ed i correlati biologici che sottendono.

Gli alberi di parentele tra le popolazioni varietali, ricostruiti attraverso comparazioni genetiche, corrispondono abbastanza bene alle affinità tra le provenienze linguistiche, legate soprattutto all'isolamento genetico. Anche la parola "autoctono" perde progressivamente di significato in quanto i vitigni sono il risultato di una intensa ed antica circolazione varietale e quindi il termine non è più riferibile ad un luogo ma ad un tempo, nel quale il vitigno si manifesta in modo ottimale attraverso le sue caratteristiche produttive.

La Sicilia assieme alla Calabria è ormai uno dei pochi serbatoi di variabilità viticola europei, nei quali è possibile trovare molti vitigni presenti solo in queste due regioni, ma anche i genitori e gli ancestrali di molti vitigni attualmente coltivati in luoghi lontani.

L'analisi delle parentele genetiche del *Sangiovese* ha evidenziato che gran parte dei vitigni che hanno contribuito al suo *pedigree* è di origine calabrese e siciliana e tali vitigni sono i testimoni della viticoltura più antica della Magna Grecia, i padri nobili della nostra storia enologica, in uno spazio culturale che per la sua forma è chiamato "triangolo di acclimatazione" e che comprende parte della Sicilia orientale e della Calabria tirrenica e jonica.

Il *Sangiovese*, infatti, identificato con la viticoltura toscana, è in verità figlio di un vitigno campano, l'*Aglianicone* o *Ciliegiolo*, e di un vitigno calabrese, senza nome, portato nella zona del lago Averno da una famiglia di albanesi di Cosenza. Al *Sangiovese* inoltre vanno ricondotti come figli o fratelli alcuni vitigni della Calabria (*Mantonicone* e *Gaglioppo*), della Puglia (*Susumaniello*, *Tuccanese di Turi*), della Toscana (*Foglia tonda*, *Morellino del Casentino*, *Morellino del Valdarno*, *Vernaccia nera del Valdarno*) ed infine della Sicilia (*Carricante*, *Nerello mascalese*, *Frappato*, *Perricone*, *Arbanello*, *Reliquia bianca*, *Lucignola*, *Orisi*). Nella caratterizzazione molecolare di alcuni vitigni antichi della Sicilia si sono scoperti inoltre i rapporti genetici tra alcune varietà, come il *Grillo*, figlio di *Zibibbo* e di *Catarratto*, o le parentele del *Grecanico*, nel cui DNA sono presenti oltre al *Catarratto* anche il *Pignoletto* (o *Grechetto di Todì*) e l'*Empibotte* romagnolo. Infatti alcuni vitigni calabresi quali la *Puttanella*, la *Vigna del Conte* e la *Corinto nera* sono in realtà dei *Sangiovesi* ed altri siciliani come il *Frappato*, il *Nerello mascalese*, il *Perricone*, il *Catarratto* sono con lui strettamente imparentati, anche se alla sua diversificazione genetica hanno contribuito alcuni vitigni di area tirrenica come il *Mam-*

molo e la *Garganega*. Inoltre le parentele di primo grado con la *Foglia tonda*, i *Morellini del Casentino* e del *Valdarno* ed il *Brunellone* confermano l'ipotesi che il vitigno abbia avuto un areale di coltivazione molto importante in Toscana ed in Corsica, solo successivamente a quello calabro-siciliano.

Tra gli effetti della deriva genetica che di norma caratterizzano la variabilità di un'isola, si evidenziano in Sicilia in modo singolare gli stretti rapporti parentali tra tutte le varietà coltivate, ad eccezione del *Frappato* che manifesta un comportamento originale.

Il vino di *Gaglioppo* e di *Nerello mascalese* si attaglia perfettamente al simbolismo del sacrificio, per quella trasfigurazione ben espressa dalla citazione: *mortem moriendo destruxit, vita resurgendo reparavit*, che identifica Dioniso, il dio nato due volte, in quanto il vino che deriva da questi vitigni ha il colore del sangue, perfetto per i sacrifici e che non deve essere diluito come avviene per gli altri vitigni dai quali si ottiene un vino dal colore nero. Questo perché non ha un elevato contenuto di antociani, dei quali la cianina è il più rappresentato e che è responsabile di quell'unghia gialla che con l'invecchiamento si accentua.

Lo studio dell'origine dei vitigni siciliani, la rivendicazione dei luoghi dove è stata fatta la loro domesticazione e la successiva acclimatazione, la valorizzazione attraverso i loro vini è una sorta di riappropriazione di questo materiale vegetale nel luogo di origine, vero o presunto che sia, e per gli abitanti che lo hanno almeno adottato. L'origine controversa dei vitigni rappresenta allora un elemento sintomatico di un modo di pensare ed il vitigno si può collocare ad un livello simbolico senza importanza sul processo produttivo. Il mito diviene così lo strumento metodologico per trasferire nel tempo attuale la storia di un gruppo di persone nelle loro espressioni tangibili originarie. L'arrivo dei coloni greci in Italia e della coltura della vite di origine orientale si configura come una vera e propria rivoluzione che ha caratteristiche iterative che comportano un lento ma continuo cambiamento come è in genere la nascita di un vitigno. L'innovazione è dapprima veicolata da alcune élite e nel caso del vino è rappresentata dal vino stesso, non solo per le sue caratteristiche compositive ma soprattutto per la cultura che ne accompagna l'uso.

Il vino è una droga sociale il cui rituale è collegato al rafforzamento dei legami di gruppo o allo sfogo catartico di tensioni sociali in una sorta di carnevale di permissività.

L'uomo greco si identifica attraverso il consumo ritualizzato del vino che viene bevuto solo diluito con acqua ed il simposiarca ne controlla la miscelazione nel corso del simposio.

I termini “coltura”, inteso nel senso di coltivazione, e “cultura”, inteso nel complesso di cognizioni, tradizioni, usi, tratti linguistici, hanno la stessa etimologia (derivano entrambi dal latino *colere*, coltivare) e solo fenomeni apofonici li distinguono nella nostra lingua fin dall’epoca romana, mentre in altre lingue, per esempio in inglese, questa distinzione non è presente. Per questo i contadini del passato sono stati definiti da alcuni studiosi artisti creatori. La loro opera infatti è paragonabile a quella dell’artista che manipola i suoi materiali per produrre un’opera d’arte: la loro destrezza lessicale e grande capacità inventiva fanno sì che dei vitigni essi riescano attraverso i nomi a comunicarne le caratteristiche peculiari. Qualche esempio: *Lucignola, Lievuso, Maiulina, Racina di vento, Scassabutti, Quattro rappi, Minnella, Vitrarolo*, ecc.

Poche piante hanno come la vite una funzione simbolica legata all’uso rituale, sacrale del vino che ha accompagnato per millenni la vita dell’uomo. Nella grande diversità culturale che la storia ha costruito attraverso le diverse influenze dell’ambiente fisico, biologico e umano, la cultura in senso generale, sia nelle manifestazioni sociali che in quelle quotidiane, è rimasta profondamente legata a questa cultura minore, che si esprime in innumerevoli tradizioni alimentari, con infinite varianti, distinte da luogo a luogo. Questa possibilità, che era nata dalle differenti caratteristiche dei vitigni di adattarsi ai tanti climi dell’Isola ma che aveva originato per le diverse culture delle popolazioni svariate espressioni qualitative, non solo attraverso i vini ma anche nelle uve da tavola o da conserva, appare oggi fortemente minacciata. Conservare la biodiversità non significa quindi mantenere le varietà di vite in una collezione, *ex situ*, ma anche i patrimoni culturali unici ad esse connessi, che con il pretesto dello sviluppo vengono distrutti con allarmante velocità.

A questo proposito è necessario evidenziare che la difesa della biodiversità viticola non si può realizzare creando una o più collezioni ampelografiche dove raccogliere come in un museo i genotipi a rischio di scomparsa. Per le profonde connessioni tra vitigno antico e cultura del luogo che lo ha selezionato e coltivato fino ad ora, queste varietà devono ritornare ad essere le protagoniste dello sviluppo agricolo ed economico delle popolazioni locali. La diversità non si conserva, o meglio non si conserva solo perché vengono create banche di germoplasma ma perché la popolazione agricola utilizza, gestisce, convive con il vitigno di cui è depositaria.

Nello sviluppo di un progetto di valorizzazione deve sempre risultare chiara la relazione tra la cultura locale, il vitigno antico ed il vino immesso sul mercato. Questi prodotti devono mantenere, quando inseriti nel circuito commerciale, una chiara identità e protezione, dove i viticoltori

custodi della biodiversità di questi vitigni sono riusciti a conciliare un’azione di protezione con una di profitto.

La Sicilia ha una grande responsabilità nei confronti della storia viticola europea: quella di custodire il senso della storia che è insito nella tradizione, di mantenere vivo quel rapporto che esiste tra l’universalità del mito e la tradizione, dove i segni tangibili dei simboli sono veicolati dai vitigni antichi e dai luoghi che li fanno rivivere.

Quei sei mesi che decisero l’esito del Progetto

La selezione clonale come appare dalle descrizioni delle prime ricerche di Sartorius, tecnico tedesco che nel 1938 pose le basi di questo metodo di miglioramento genetico per rimediare ai gravi problemi di allegagione che presentava il Riesling coltivato da secoli sul Reno, è un processo iterativo che si snoda per anni e si sviluppa per cicli anche lunghi, ma che in pratica non finisce mai in quanto cerca di far corrispondere le esigenze dell’enologo con quelle del consumatore attraverso la proposta di sempre nuovi cloni capaci di anticipare le tendenze qualitative del mercato. I cloni che vengono propagati devono quindi essere capaci di prevedere il fabbisogno di qualità delle cantine. Se nel passato l’obiettivo era quello di identificare per ogni varietà uno o pochi supercloni che riassumevano in sé tutte le prerogative di qualità e quantità del vitigno, risultato peraltro raramente raggiunto, da qualche anno si è fatta strada una tecnica di selezione che privilegia la valorizzazione della diversità che è presente nei vitigni e che cerca di ricostruirla con una miscela di cloni nei nuovi vigneti al fine di ottenere vini più complessi e di ridurre l’impatto negativo della selezione clonale sui livelli di diversità delle popolazioni varietali.

Nella viticoltura siciliana le premesse alla selezione clonale non sono mai state così pressanti fino a quando i nuovi vigneti venivano costituiti attraverso l’innesto in posto. Con l’utilizzo delle barbatelle innestate, arrivate nell’Isola soprattutto con i vitigni alloctoni (*Cabernet, Chardonnay, Syrah*, ecc.), e con il rinnovo massiccio della viticoltura con obiettivi più qualitativi, dopo la crisi del periodo delle distillazioni, si è posto il problema di disporre di materiale di propagazione di migliore qualità, genetica e sanitaria, e di reintrodurre alcuni vitigni minori che con il tempo erano stati via via abbandonati.

I tempi però stringevano e non era possibile impiegare 15-20 anni, come nella norma, per ottenere i cloni necessari ad una ricostruzione dei vigneti che era già iniziata e che richiedeva materiale certificato in regola con le disposizioni comunitarie emanate a metà degli anni ’60.

L’impresa sembrava impossibile, ma ancora una volta la differenza l’hanno fatta gli uomini.

Normalmente le pubblicazioni scientifiche non riportano le fasi salienti attraverso le quali si arriva al risultato. Ci si limita a menzionare i materiali ed i metodi che sono stati utilizzati nella ricerca. In questo caso però i momenti che hanno scandito le fasi cronologiche del Progetto non solo delineano la metodologia adottata per realizzarlo, ma danno un contributo significativo alla comprensione dei risultati. Sono in ogni caso una testimonianza che il progresso della ricerca è soprattutto un atto della volontà umana.

Quando nel 2003 l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Sicilia affidò alle Università di Palermo e di Milano ed all'Istituto Sperimentale per la Patologia Vegetale di Roma il coordinamento scientifico ed il monitoraggio delle azioni operative del Progetto di selezione clonale e di recupero dei vitigni antichi dell'Isola, pochi avrebbero scommesso che nel giro di qualche mese si sarebbero identificati e caratterizzati fenotipicamente qualche migliaio di presunti cloni dei principali vitigni in coltura e circa una cinquantina di varietà delle quali fino ad ora non se ne conosceva neppure l'esistenza.

Durante la prima riunione che si tenne nel giugno del 2003 in una saletta dell'Assessorato alla presenza di circa 30 tecnici delle Sezioni Operative di Assistenza Tecnica (SOAT), del Dirigente coordinatore del Servizio IX dott. Dario Cartabellotta e del Dirigente dell'U.O. 45 dott. Giuseppe Spartà, vennero presentate le linee guida del Progetto.

Quando vennero comunicati i tempi entro i quali era necessario operare, sei mesi, la reazione condivisa fu l'incredulità.

Per la verità il tempo a disposizione era davvero poco e l'iniziativa appariva velleitaria e rischiava di fallire prima ancora di iniziare. Tutti però erano consapevoli che bisognava recuperare il tempo perduto e che la viticoltura siciliana aveva bisogno di quei materiali genetici per fare un salto di qualità e, dopo tanti anni di produzioni di uva destinate alla distillazione, riscattare un'immagine negativa di fronte all'Europa.

Non fu semplice spiegare una metodologia di ricerca abbastanza inconsueta che non privilegiava come nel passato l'identificazione di uno o pochi individui nei quali erano sintetizzate tutte le espressioni fenotipiche plus-varianti del vitigno (la ricerca del super-clone), ma che invece "scavava" nella variabilità delle popolazioni varietali per trovare le diverse tipologie produttive che ne costituivano la vera ricchezza.

Le varietà siciliane sono infatti una miniera di variabilità intonsa perché non sono mai state sottoposte a pressioni selettive a causa delle modalità di moltiplicazione che hanno privilegiato nel passato l'innesto in campo, contrariamente a quanto è successo per quei vitigni dell'Europa

continentale dove la selezione clonale, la vera causa di erosione genetica, ha ridotto ormai a pochi biotipi la variabilità genetica delle popolazioni varietali. Questa situazione nascondeva però un grande problema determinato dall'ampia diffusione delle malattie da virus, alle quali pose rimedio il trattamento termoterapico realizzato presso l'Istituto Sperimentale per la Patologia Vegetale di Roma.

A questa prima riunione ne seguirono altre, tra cui quella tenuta i primi di luglio sull'Etna dove vennero definiti collegialmente i criteri con i quali, vitigno per vitigno, si dovevano valutare le differenze esistenti tra gli individui appartenenti alla stessa varietà. Il seminario si tenne in un vigneto e di fronte alle viti le molte difficoltà che erano apparse nella trattazione teorica dell'argomento furono superate agevolmente per l'entusiasmo dei tecnici delle SOAT e per la profonda conoscenza che avevano dei territori dove operavano.

Il 23 luglio a Palermo, in una riunione plenaria, vennero assunte le ultime decisioni operative tra le quali spiccava quella di dividere i vitigni da selezionare in due gruppi, quello che comprendeva le varietà più importanti diffuse in tutta la regione (*Catarratto, Frappato, Grecanico, Grillo, Inzolia, Nerello mascalese, Nero d'Avola*), e quello di varietà diffuse localmente (*Albanello, Alicante, Carricante, Damaschino, Malvasia di Lipari, Minnella bianca, Moscato di Noto, Nocera, Nerello cappuccio, Perricone, Zibibbo*). Per il primo gruppo, per ciascuna varietà, vennero assegnati da 100 a 350 individui da selezionare, mentre per il secondo gruppo il numero era inferiore (da 50 a 100 a seconda della variabilità intravarietale). L'obiettivo principale era quello di individuare nei vigneti di tutta l'Isola, principalmente in quelli vecchi, delle piante interessanti, visivamente esenti da malattie del legno e dalle principali virosi. La maggior parte delle piante selezionate inoltre doveva essere sottoposta al test ELISA prima di procedere all'impianto nei campi di confronto e di omologazione.

Rimanevano solo quattro mesi per realizzare il complesso lavoro di preselezione, compreso il mese di agosto, durante il quale per tanti motivi l'attività era ridotta.

Come capita spesso in queste occasioni dove la forza della squadra gioca un ruolo essenziale sulla qualità dei risultati, il carisma di alcuni leader fu l'arma vincente. Si superarono così le numerose difficoltà che emergevano man mano che il lavoro procedeva e si rivelò decisiva una riunione che si tenne nei vigneti di Menfi. Il coordinamento operativo venne affidato allora al dott. Francesco Gagliano con il compito di tenere i contatti tra i tecnici delle Università e quelli delle diverse SOAT e di dare una valutazione in tempo reale dei risultati che iniziavano a scaturire dalla ricerca. La macchina era ormai ben collaudata e dalle notizie rassicuranti che giungevano da tutta

la Sicilia si ebbe la sensazione che il Progetto non era più un sogno ma stava divenendo una importante realtà. Assieme alle schede descrittive digitalizzate dei presunti cloni individuati nei vigneti sottoposti ad indagine stava nascendo un ricchissimo archivio fotografico delle foglie e dei grappoli. La vendemmia si avvicinava rapidamente e bisognava controllare per ogni ceppo individuato le caratteristiche produttive e quelle compositive del grappolo, compresa una valutazione sensoriale della bacca.

La massa dei dati raccolti era enorme: circa 7.000 piante controllate in tutto il territorio regionale, più di 480 vigneti indagati, 90 Comuni interessati, oltre 2.600 test ELISA. Si decise allora di selezionare circa 3.500 piante dalle quali dare luogo alle parcelle sperimentali da realizzare nei campi di confronto e di omologazione di Marsala (TP) e di Comiso (RG).

Nell'inverno 2003 si procedette alla raccolta del legno necessario alla produzione delle barbatelle per le parcelle sperimentali. Un'altra parte del legno venne destinato alla preparazione dei test con le piante indicatrici per la diagnosi delle virosi e per l'analisi del DNA, sia per l'accertamento dell'identità dei vitigni maggiori che dei vitigni antichi.

Nell'inverno successivo vennero impiantati i due campi. Iniziava quindi il tempo dell'attesa: si aspettava che le viti selezionate producessero i primi grappoli e si cominciasse a valutare l'effettivo valore delle scelte fatte attraverso le analisi del mosto e le degustazioni dei vini ottenuti dalla microvinificazione.

Intanto per le varietà che nel corso dei rilevamenti in campo non presentavano individui esenti da virosi fu avviato il risanamento termoterapico di 20 piante.

Nel 2008 divenne operativo il Centro per l'innovazione della filiera vitivinicola "Ernesto Del Giudice" di Marsala e quindi tutto il lavoro di valutazione poteva essere realizzato nei nuovi laboratori e nella attrezzata cantina per le microvinificazioni, con la supervisione scientifica del prof. Rocco Di Stefano.

Finalmente era arrivato il momento della prima vendemmia: al Centro per l'innovazione "Ernesto Del Giudice" si respirava un'aria carica di tensione ma nello stesso tempo gioiosa, con la consapevolezza della responsabilità che si aveva nel valutare con scrupolo e rigore scientifico il patrimonio varietale raccolto.

Si mettevano a punto i protocolli di vinificazione e si decideva a quale vitigno dare la priorità per essere vinificato.

Nella prima settimana di agosto si diede inizio alla raccolta dei campioni di uva necessari per la valutazione delle cinetiche di maturazione, campionamenti che vennero ripetuti per almeno quattro volte prima della raccolta.

Quell'anno si riuscì a microvinificare 150 combinazioni di diverse varietà, quelle conosciute (*Grillo*, *Nero d'Avola*, *Catarratto*, *Inzolia*, ecc.) e le meno note come le reliquie (*Orisi*, *Vitrarolo*, *Prunesta*, ecc.). Contestualmente furono avviati anche le microvinificazioni e i rilievi previsti dal protocollo per i cloni destinati alla successiva omologazione.

Si attesero con ansia i primi risultati, e le prime sensazioni gustative dei vini appena fermentati confermarono che si era di fronte a un vero patrimonio di bio-diversità.

All'inizio del 2009, dopo un'attenta valutazione dei risultati ottenuti nelle microvinificazioni, si decise di concentrare l'attenzione su alcuni vitigni che presentavano delle variabili intravarietalità che erano emerse già in fase di selezione e su quei vitigni di cui non si conosceva nulla, le reliquie.

Per prima cosa si eseguirono tutti i rilievi in campo di tipo fenologico, ampelografico e produttivo, e successivamente le analisi sulle uve, che hanno portato alla determinazione di profili dei polifenoli, degli aromi e dei metaboliti primari.

La scelta di operare una pressione selettiva debole sulle popolazioni varietali siciliane presenti nei diversi ambienti di coltivazione dell'Isola si rivelò corretta. Infatti all'interno di alcuni vitigni come il *Frappato*, il *Nero d'Avola*, il *Catarratto*, il *Grillo* sono stati individuati alcuni biotipi dalle caratteristiche qualitative molto diverse sia per il profilo polifenolico che sensoriale, che stanno ora evidenziando una importante complementarità nel determinismo della complessità dei vini prodotti ed una altrettanto elevata capacità di interazione nei diversi ambienti di coltivazione.

Sicuramente il risultato più importante del Progetto è rappresentato da 9 cloni già regolarmente omologati e da altri 13 presunti cloni delle diverse varietà in fase di omologazione. Naturalmente il lavoro non è terminato, anzi è appena iniziato in quanto molto materiale conservato nelle collezioni dovrà essere valutato nei prossimi anni, assieme ai numerosi vitigni antichi che aspettano di ritornare nei vigneti commerciali dopo una attenta valutazione delle loro caratteristiche produttive e qualitative.

Anche la ricerca del profilo genetico delle varietà minori dovrà proseguire per ricostruire i rapporti parentali tra i vitigni siciliani e quelli di altre regioni dell'Italia meridionale, per risalire all'origine remota di queste varietà e per far finalmente coincidere il mito con la storia.

Epilogo

Tra le parole che hanno in sé la capacità di possedere un forte impatto evocativo, in grado cioè di far correre l'im-

maginazione su territori sconfinati, così come di condensare in un'unica espressione secoli di storia e di avvenimenti, si collocano le strade, percorsi lungo i quali hanno transitato carovane cariche di merci e le invisibili vie descritte dalle chiglie delle navi che hanno attraversato il mare Mediterraneo. Se la via della seta o dell'ambra sono diventate con il tempo sinonimo stesso degli intensi e prolungati rapporti tra Oriente ed Occidente o tra Nord e Sud, molti altri percorsi hanno messo in contatto popoli, religioni, tradizioni fondendo esperienze culturali molto diverse e dando origine ad espressioni di integrazione originali.

Per questo si può parlare in Sicilia non di una viticoltura ma di tante viticolture, dalle radici profonde che si esprimono oggi soprattutto negli uomini che interpretano con la loro cultura, spesso inconscia, l'uva e la sua trasformazione. Tuttavia, non sono i paesaggi viticoli ma quelli culturali, della mente, che modulano le diversità. In nessun luogo di Italia, in nessun vino si riconosce l'uomo come in Sicilia.

La storia del vino siciliano è un racconto di luce e di tenebre, di conoscenza e di ignoranza, di serenità e di passione sulla scala non dell'uomo, ma del mito. Una storia di nessun interesse se non fosse nata dall'incontro tra Occidente ed Oriente e se l'Occidente per realizzare se stesso, secondo il modello che la razionalità greca aveva appena coniato, non avesse impiegato diversi secoli per rimuoverla costringendola a quella vita segreta, esoterica le cui tracce sono reperibili nella mistica, nella kabbalà, nell'eresia, nella poesia e nel folclore del caleidoscopio culturale siciliano.

Forse l'agire della Sicilia viticola contemporanea si può riassumere in una frase della *Poetica* di Aristotele: «*bisogna preferire un impossibile che sia verosimile ad un possibile che sia incredibile*».

A conclusione di questo viaggio, durante il quale delusioni e gioie si sono mescolate in un magma di senti-

menti, è doveroso ricordarne i veri protagonisti, che con abnegazione e capacità professionale hanno permesso che l'impresa arrivasse fino in fondo: Luciano Aiello, Giuseppe Aloisio, Giuseppe Angileri, Giacomo Ansaldi, Francesco Azzaro, Maria Rosa Battiato, Daniela Bica, Giuseppe Bilello, Pietro Boncoraglio, Roberta Bonsignore, Giacomo Luigi Buzzi, Giovanni Caltagirone, Andrea Cantavrespre, Angela Cappello, Pietro Chiodo, Salvatore Ciaccio, Giuseppe Cicero, Giuseppe Contino, Giuseppe Cusumano, Pietro Di Giovanni, Giovanni Di Leo, Domenico Di Marco, Giuseppe Dimino, Francesco Di Pollina, Vincenzo Donadono, Antonino Drago, Vito Falco, Mario Ferraino, Calogero Ferrantello, Vito Ferraro, Liborio Ferro, Giuseppe Fichera, Giuseppe Fici, Vincenzo Francavilla, Francesco Gagliano, Gaetano Gallo, Diego Francesco Genna, Carmelo Gennaro, Andrea Giaccone, Baldassare Giarraputo, Fabio Guaitoli, Grazia Guarciello, Filippo Gufo, Antonio Gullo, Roberto Ianni, Michele Ingoglia, Giuseppe La Rosa, Alessandro Lazzara, Natale Leontini, Domenico Marino, Gregorio Marino, Gabriella Matranga, Daniele Messina, Calogero Mistretta, Giuseppe Monteleone, Ignazio Monterosso, Pietro Nicotra, Vincenzo Pappalardo, Alberto Parrinello, Marco Perciabosco, Vincenzo Pernice, Calogero Perrone, Stefano Perrone, Giancarlo Perrotta, Pasquale Pianese, Stefano Pillitteri, Antonio Pizzo, Agostino Prinzivalli, Francesco Pulizzi, Rosaria Rainieri, Giovanni Raiti, M. Pippo Ricciarido, Giuseppe Riggio, Pietro Rinaldi, Antonino Russo, Antonino Sammartano, Illuminato Sanguedolce, Maurizio Sarto, Giacomo Scala, Pietro Scalisi, Nicola Settineri, Gaspare Signorelli, Pietro Spata, Ignazio Spera, Paolo Sudano, Diego Tranchida, Maria Paola Uccello, Ignazio Vassallo, Giovanni Vindigni, Antonio Virzì.

A tutti va la nostra riconoscenza e quella dei viticoltori siciliani.