



DEGUSTAZIONI

Sicilia – Discover Nero d'Avola



di **Paolo Valente** pubblicato il 02 gennaio 2023

Il vigneto Sicilia è il secondo più esteso di tutta Italia con ben 97.080 ettari vitati. Circa 26.000 ettari sono condotti in agricoltura biologica e questo lo fa essere il più importante vigneto biologico d'Italia; il 30% del totale nazionale.

Tra i vitigni a bacca rossa presenti e diffusi sul territorio regionale è il **Nero d'Avola** a farla da padrone con oltre 15 mila ettari coltivati; il 16% dell'intera superficie vitata. Diffusa in tutte le provincie della regione, con una maggiore presenza in quelle di Agrigento, Trapani e Caltanissetta, questa varietà costituisce il denominatore comune della viticoltura rossa siciliana.



Il Nero d'Avola è catalogato, presso il Registro Nazionale delle Varietà di Vite, con il nome di **Calabrese Nero** il cui significato etimologico non ha niente a che vedere con la Calabria; il termine Calabrese deriva infatti dalla parola "Calea" (uva) e "Aulisi", (Avola). Calaulisi, uva di Avola.

È un vitigno con una buona resistenza alla siccità, teme l'umidità, è sensibile all'oidio e predilige i terreni calcarei e calcarei-argillosi in collina con buona ventilazione. Raggiunge buoni livelli di tenore zuccherino riuscendo comunque a garantire una buona acidità; presenta una media struttura polifenolica (pigmenti e tannini). Tutte queste caratteristiche lo fanno essere adatto all'invecchiamento.

Fino a pochi decenni fa, il Nero d'Avola veniva prodotto prevalentemente per il taglio. Il suo destino era quello di essere commercializzato in cisterne e di prendere la via del nord (Italia e non solo) per essere aggiunto a vini ben più scarichi di struttura e di potenza. Una sorta di corroborante di cui non erano fondamentali le caratteristiche qualitative ma che doveva riuscire ad apportare quello che mancava ai vini in termini di alcolicità e struttura.

È da poco tempo che la Sicilia ha ripreso in mano la storia di questo vitigno che, se vinificato correttamente e con attenzione, riesce a regalare espressioni di grande piacevolezza che dal punto di vista organolettico, possono essere ricondotte a sentori floreali, di viola, fruttati, di frutta rossa, ciliegie e ribes, amarene e more, e a note vegetali che rimandano anche al cappero. Con il passare del tempo, il tutto si trasforma in fiori appassiti e spezie dolci, carruba, liquirizia, cacao, rabarbaro, note iodate, di muschio e balsamiche di pino ed eucalipto.



Un recente approfondimento, avvenuto in regione grazie al **Consorzio Sicilia DOC**, ha consentito di fare il punto della qualità media della produzione. Qualità che è risultata disomogenea con campioni di grande finezza accostati ad altri la cui rusticità era ancora prevalente. In tanti casi, i viticoltori siciliani dovrebbero riuscire ad “alleggerire” i toni del vitigno privilegiando l’eleganza alla potenza, la piacevolezza alla scontrosità. Si tratta di fare un’inversione di prospettiva rispetto alle caratteristiche di un vino che fino a qualche tempo fa era utilizzato come vino da taglio.

Premettendo che cercare di segmentare per area o territorio, individuandone le caratteristiche peculiari, è cosa quanto mai difficile, due masterclass condotte da **Luigi Salvo**, delegato A.I.S. di Palermo, hanno cercato di indentificare le differenti caratteristiche che i vini assumono, in via prioritaria, a seconda dei cloni, del terreno e delle altitudini dei vigneti.

I cloni:

Sono stati individuati quattro biotipi principali che conferiscono ai vini caratteristiche differenti. Il biotipo A, il più strutturato, sviluppa alti livelli di alcol, acidità elevate e rende i vini concentrati mentre il biotipo B produce un vino dal corpo più snello e fresco. Gli altri due cloni, il B1 e il B2, invece, presentano note più speziate e astringenti rendendo il vino adatto alle lunghe soste in legno.

I terreni

La Sicilia ha una grande complessità di terreni che caratterizzano in modo significativo le uve e, di conseguenza i vini.

Premettendo che il vitigno predilige i terreni calcarei sciolti e in media collina, si osserva come da quelli di medio impasto franco argilloso si ottengono vini riccamente floreali e fruttati, profondi e di buona rotondità. I suoli argillosi, che trattengono acqua e sostanze nutritive, consentono alla pianta di sviluppare una maggiore concentrazione di componenti fenolici della buccia. Il terreno sabbioso, molto poroso e dalla limitata capacità di trattenere l’acqua, costringe le piante a maturare precocemente e si riflette nei vini con sentori più delicati e fini, meno alcolici e più morbidi, scarichi di colore. Il suolo calcareo, con una buona ritenzione idrica ma con pochi nutrienti, porterà a vini più chiari, eleganti e profumati, con maggiore acidità e pochi tannini, di media struttura. Un suolo calcareo argilloso darà origine a vini minerali, verticali, eleganti e strutturati. E infine, un terreno argilloso-limoso, dall’ottima porosità e in presenza di annata umida, determina grande fertilità e quindi un vino carico di colore e di buona struttura, largo e con meno verticalità.



Le altitudini

Il vigneto siciliano si estende dai 30 ai 900 metri di quota, anche se la maggior parte delle vigne si trova ad un'altitudine compresa tra i 250 e i 500 metri (il 65% delle vigne siciliane si trova in collina e il 30% in pianura).

Il Nero d'Avola predilige le medie altitudini; sopra i 650 metri, la maturazione si protrae nel tempo con rischio di muffe. L'aumento di quota altimetrica determina -oltre alla diminuzione della temperatura stimato in 0,65°C ogni 100 metri e a una maggiore escursione termica- un aumento dell'acidità e l'abbassamento del pH e, grazie alla maggiore radiazione solare, un incremento dei polifenoli presenti nelle uve.



<https://vinodabere.it/sicilia-discover-nero-davola/>