

Primo Piano

Vitigni di Sicilia, il Carricante dell'Etna

di: FP

23 luglio 2019



Sinonimi: *Carricanti, Caricanti; Nocera bianca; Catanese bianco.*

Cenni storici

Il nome indica la capacità produttiva del vitigno (carica = quantità di uva), la cui diffusione e coltivazione sono da sempre legate al territorio dell'Etna. Sestini (1812), nella lettura tenuta presso l'Accademia dei Geogofili sul tema "dei vini di Mascali, città della Sicilia", afferma: "*i magliuoli delle uve bianche principalmente sono di una specie d'uva detta il Caricante, la quale dà un frutto copioso, ma di mediocre qualità, oltre di che non viene ad addolcirsi perfettamente*" ed aggiunge che "*nella vinificazione è necessario ridurre la naturale acidità*".



Mendola (1868) nel Catalogo riporta il *Carricanti*, coltivato a Riposto e nella pianura di Mascali, per vini bianchi o gialli. Di Rovasenda (1877) cita il Caricante, il Caricanti descritto dall'Odard, il Caricante sinonimo di Nocera bianca una delle uve più diffuse in Sicilia e il Carricanti bianco da vino, sinonimo del Caricanti. Frojo (1871) cita tra i vitigni coltivati in Sicilia il Caricante bianco e lo giudica meno aspro del Nocera. Nello "Studio intorno ai vini ed alle uve d'Italia" (1896) il Carricante è descritto come vitigno ad uva bianca, diverso dal Nocera bianca, molto coltivato nelle province di Catania e Messina. Trentin (1900) riporta tra i vitigni ad uva gialla che in Sicilia hanno maggiore importanza il Carricante che con la Minnella si utilizza per la produzione dei vini bianchi dell'Etna. Cavazza (1914) nell'elenco dei cento vitigni italiani che descrive comprende il Carricante. Cipriani (2010) ipotizza che il Carricante sia un incrocio naturale tra Montonico pinto e Scacco, varietà la prima non coltivata e la seconda un incrocio tra Forcelese d'Ascoli e Dindarella.

Importanza e diffusione

La zona di elezione per la coltivazione di questo vitigno è sulle falde dell'Etna, dove è ancora largamente coltivato per la produzione D.O. Etna bianco, raggiungendo quote più elevate rispetto al Nerello mascalese. Nelle zone costiere della Sicilia occidentale, pur mantenendo un'elevata resa produttiva, non riesce a garantire lo stesso livello qualitativo.

Descrizione della varietà



Un grappolo di Carricante

Il Carricante presenta una discreta variabilità intravarietale, che è stata valutata per i diversi aspetti della fenotipizzazione condotta ed ha permesso la definizione di due biotipi che si caratterizzano sia per i parametri morfologici che per quelli fisiologici, legati in particolar modo alle caratteristiche qualitative dei mosti e dei vini. I due biotipi sono denominati come A con grappolo di più ridotte dimensioni e mediamente compatto e il biotipo B con grappolo di maggiori dimensioni e spargolo. La lunghezza varia da corto a lungo, da spargolo a medio, con peduncolo corto, di forma da cilindrica a conica, con presenza di 1-2 ali. L'acino è di dimensioni medie, di forma ellissoidale largo, con colore della buccia verde-giallo, la polpa è di consistenza molle con nessun sapore particolare. Il Carricante si caratterizza per un germogliamento tardivo e per un'epoca di vendemmia media, il ciclo vegeto-produttivo che così si viene a determinare risulta di media lunghezza. Si tratta di un vitigno mediamente vigoroso, dal portamento eretto con viticci corti. Elevata e costante la produttività; questa sua caratteristica è legata ad un peso medio del grappolo e della bacca che è da mediamente elevato a elevato; in questo vitigno anche la fertilità dei germogli è superiore con valori medio alti sia per quelli basali che per quelli lungo il tralcio.

Maturazione

Nella prima decade di agosto ha inizio l'accumulo degli zuccheri, che si svolge in modo regolare fino a circa metà settembre quando le uve vengono raccolte raggiungendo contenuti zuccherini da medi ad elevati. Lo scostamento da questo trend, registrato nei diversi anni, può essere elevato nelle prime fasi diventando più omogeneo verso la raccolta, evidenziando così una certa stabilità nella cinetica di accumulo degli zuccheri. Anche il trend di maturazione relativo all'acidità titolabile ha un andamento piuttosto regolare, con decrementi alquanto importanti nelle prime fasi per divenire successivamente più contenuti, ed in particolare nella parte finale della maturazione. Questi andamenti portano ad avere dei mosti alla vendemmia con valori di acidità nella norma piuttosto importanti ma non particolarmente stabili come denunciano gli elevati valori di deviazione standard misurata.



Il mosto e il vino

I mosti alla vendemmia risultano possedere un ottimo equilibrio tra la componente glucidica e quella acidica, dove l'acido tartarico è predominante su quello malico; i valori da APA registrati sono nettamente superiori a quelli della media degli altri vitigni qui descritti, anche il contenuto di potassio risulta maggiore rispetto alla media. I vini presentano una gradazione alcolica da media a elevata in funzione del biotipo, le gradazioni alcoliche sono accompagnate da una buona acidità totale, con valori di pH piuttosto contenuti.

Profilo sensoriale

il vino presenta una colorazione da giallo paglierino con riflessi da verdi a giallo carico; il profumo è abbastanza complesso e intenso, si caratterizza per la nota floreale con particolare intensità del floreale agrumi, queste sono seguite da note di agrumi e di vegetale verde. Al gusto è un vino di buona struttura e presenta una buona intensità di quasi tutte le percezioni gustative, può risultare particolarmente sapido, equilibrato e con una persistenza aromatica media. Con l'invecchiamento in bottiglia i vini manifestano dei descrittori minerali e da cherosene.

fonti

Identità e ricchezza del Vigneto Sicilia (2014) Autori vari

Regione Siciliana, Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea

Dipartimento dei Beni culturali e dell'Identità siciliana – Servizio CRicd

634.809458 CCD-22 / SBN Pal0275854

Materiali e Metodi

Giacomo Ansaldo, Vito Falco, Giuseppe Fici, Francesco Gagliano,

Gregorio Marino, Giuseppe Monteleone, Alberto Parrinello

Assessorato dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea della Regione Sicilia

Maria Gabriella Barbagallo, Rosario Di Lorenzo

Dipartimento Colture Arboree – Università degli Studi di Palermo

Lucio Brancadoro

Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali – Università degli Studi di Milano

