

Primo Piano

Progetto VEISCA, una nuova primavera della viticoltura siciliana

di: Redazione

27 ottobre 2024



36 mesi di studio in campo, 8 produttori viticoli coinvolti, 4 varietà selezionate, una decina di partner: sono alcuni dei numeri di VEISCA, il progetto promosso dalla Regione Siciliana (Assessorato dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea) in collaborazione con Cantine Settesoli, azienda capofila, per disegnare strategicamente i vigneti del futuro, producendo vini di qualità, attraverso lo studio dei suoli di matrice calcarea.

Cantine Settesoli

Cantine Settesoli

Mandarossa Winery di Menfi è stata la cornice del capitolo finale di una solida cooperazione tra Cantine Settesoli, importanti istituzioni accademiche ed enti di ricerca, che insieme hanno guardato alle sfide della viticoltura moderna.

*“Il nostro è un territorio ricco di potenzialità, lo è sempre stato – sottolinea **Giuseppe Bursi**, Presidente delle Cantine Settesoli –. **VEISCA** rappresenta la prosecuzione di un lavoro fatto di dedizione e rispetto, già cominciato su areali oggetto di innovazione. Qui abbiamo studiato l’interazione migliore tra terroir e vitigno nel segno di un potenziamento delle tecniche colturali messe in campo, capaci di far fronte a problemi come siccità e stress idrico che danneggiano il suolo riducendone la qualità e aumentano la proliferazione di malattie e parassiti come la peronospora. Sono aspetti sempre più difficili da prevedere, ed è nostro dovere trovare una chiave di lettura che possa rispondere al meglio a questo momento storico”.*

Da una parte la coltivazione di varietà autoctone, quali Grillo e Nero d’Avola, e gli internazionali Chardonnay e Syrah su suoli calcarei, che influenzano il metabolismo primario e secondario della pianta e il conseguente comportamento vegeto-produttivo, il microclima, lo stato idrico e le caratteristiche organolettiche delle uve; dall’altra i limiti biofisici, tra casualità di eventi piovosi, ondate di calore, previsioni sempre meno attendibili, e un sole a detta degli agronomi ‘arrabbiato’, con un’irradiazione di calore che si ripercuote in ogni dove. La necessità, dunque, di scelte tattiche da adottare in tempi concreti, in funzione del terreno a servizio della viticoltura, di intuire il giusto compromesso tra osservazione del suolo e vantaggi economici nel medio e lungo periodo.

Partendo da questi presupposti VEISCA rientra in un processo di consapevolezza necessario più che mai per chi sul settore vitivinicolo costruisce la propria identità. Ricercatori e produttori hanno evidenziato le differenze ottenute attraverso la vinificazione delle uve lavorate nei differenti terroir (calcareao marnoso e calcareniti giallastre), con un focus dedicato all’adozione di particolari pratiche, quali l’applicazione di reti ombreggianti, utili a preservare l’acidità delle uve, l’inerbimento temporaneo attraverso l’utilizzo di vecchia e orzo, la maturazione *sur lies*, con effetti immediati sulla produzione.

In questi tre anni nell’areale di Menfi sono stati ottimizzati i processi produttivi in termini di sostenibilità ed efficienza; il risultato sono vini profumati e strutturati, dagli aromi e sapori più persistenti, e in ogni caso dotati di tipicità, ottenuti con l’applicazione di tecniche agronomiche che ne hanno esaltato le caratteristiche organolettiche, determinato la qualità. L’impegno del gruppo operativo non vuole tradursi unicamente nel territorio della Sicilia sudoccidentale, ma intende replicarsi in altri autentici laboratori a cielo aperto, ovvero realtà regionali ed extraregionali con caratteristiche climatiche ed enologiche simili dove tirar fuori prodotti all’altezza del consumatore moderno.

Aumentare la qualità per indurre resistenza, preservando la simbiosi tra la pianta e il suo suolo: questo il principio cardine di un progetto nato nel 2020 dalla collaborazione di Cantine Settesoli con **Dipartimento SAAF dell’Università degli Studi di Palermo**, **Dipartimento di Scienze agrarie ed ambientali dell’Università degli Studi di Milano**, **SACHIM** e l’ente nazionale di ricerca **CREA**. VEISCA è stato attivato nell’ambito del PSR Sicilia 2014/2022 – Sottomisura 16.1. Quella del 23 ottobre è stata una giornata densa di interventi che ne hanno riconosciuto l’indiscusso valore. Tra questi quello del Prof. **Antonino Pisciotta** del Dipartimento SAAF UNIPA, **Luca Nerva**, del CREA VE Conegliano, il Prof. **Lucio Brancadoro**, del Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali UNIMI, **Luciano Gristina** e **Matteo Pollon** del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali UNIPA, fino al dottor **Vincenzo Pernice** dell’Assessorato Agricoltura della Regione Siciliana con l’introduzione del Piano Strategico della PAC-PSP 2023-2027.



“Custodiamo la biodiversità del Vigneto Sicilia con progetti regionali di grande complessità e in linea con le esigenze attuali – ha sottolineato Vincenzo Pernice –. VEISCA ha abbracciato l’agricoltura e la viticoltura a tutto tondo, fornendoci un bagaglio di conoscenze da trasferire e applicare su larga scala per ottenere un miglioramento concreto su una filiera fortemente strategica e in balia di sfide significative, come il cambiamento climatico. Serve promuovere un approccio interattivo all’innovazione, un’educazione alla scelta delle tecniche colturali che possano adattarsi a condizioni in continua evoluzione. Da qui parte una nuova programmazione SRG01 a sostegno dei gruppi operativi dei PEI-AGRI, con una dotazione finanziaria che tiene conto dell’impegno che c’è stato con la vecchia programmazione e di progetti di continuità con precedenti attività di ricerca”.

Sperimentazione e resilienza si condensano in tre anni di studi che diventano patrimonio di cantine, ricercatori, agronomi, piccoli e grandi produttori, un valore aggiunto per le odierne frontiere del vino. Non una fine, bensì una nuova primavera della viticoltura siciliana.

#