

## Gusto



L'imprenditore Sebastiano Di Bella tra le viti

Uno studio condotto dall'Università di Palermo proverà a fornire dati scientifici sulla vita aromatica di vitigni come il Catarratto

# La longevità dei vini siciliani L'Università punta sulla ricerca

Clara Minissale

PALERMO

Quanto può durare la vita aromatica di un Catarratto? Qual è la sua longevità in bottiglia? A questo cerca di dare risposta l'Università di Palermo attraverso un progetto di ricerca portato avanti dal corso di laurea in Scienze e Tecnologie Agroalimentari partito dalla constatazione che non esistono in Sicilia dati scientifici sulla longevità dei vini isolani. «Ci sono ricerche spagnole o australiane e uno studio sugli aromi del Catarratto pubblicato dall'Università di Milano», spiega Nicola Francesca, docente di Microbiologia agraria all'Università di Palermo e referente del corso. Il Catarratto è la cultivar a bacca bianca più diffusa in Sicilia, eppure la ricerca non offre alcuna risposta nemmeno alle più semplici domande. Partendo da queste osservazioni, è nata una collaborazione tra l'Università ed una lungimirante azienda vitivinicola della Valle dello Jato, in-

teressata a trovare risposte a vari quesiti che riguardano uva e vino. «Ne è nato un progetto di ricerca: analizzare in vigneto e studiare in cantina i processi biotecnologici utili alla realizzazione di un vino lungo e di elevata finezza aromatica», dice Francesca. E poiché per far ricerca servono risorse economiche, persone e strumenti, l'imprenditore Sebastiano Di Bella ha deciso di investire in questo progetto per formare giovani ricercatori e innescare un piccolo movimento di ricerca enologica a partire dai vini della Valle dello Jato. La sua azienda ha firmato un primo protocollo d'intesa con l'Università per attività di monitoraggio delle uve Catarratto e Nero d'Avola. A seguire, una seconda convenzione per finanziare due borse di studio per neolaureati attribuite poi a Rosario Prestianni e Valentina Craparo. «Credo nella necessità di capire il potenziale delle uve e come raggiungerlo e per farlo serve una squadra in cui ciascuno faccia il proprio mestiere», dice Di Bella. «Ho scommesso sul Catarratto perché credo

che nelle mie zone si esprima al meglio e mi auguro che i prossimi studi su questo vitigno vengano pubblicati dall'Università di Palermo». «La convenzione Unipa-Di Bella vuole essere non un esperimento ma una prima, fondamentale pietra, del rapporto diretto impresa-ricerca, che non può crearsi solo in attesa del prossimo bando regionale, ma deve essere continuo, costante e reale», aggiunge Paolo Inglesse, coordinatore del corso di Scienze e Tecnologie Agroalimentari. Grazie a questo rapporto fra Università ed azienda, oggi sono in corso oltre 20 tipologie di vinificazioni sperimentali di uve Catarratto per l'identificazione dei territori vitivinicoli per la produzione di vini longevi e soprattutto impiego di ceppi di lievito indigeni in grado di esprimere al meglio la complessità aromatica del Catarratto. Un lavoro di ricerca nato 14 anni fa sotto la guida del professore Giancarlo Moschetti che oggi coinvolge anche giovani enologi come Vincenzo Mercurio e Vincenzo Naselli che amano fare ricerca collaborando con l'Università.