



Catarratto

Origine e cenni storici

Questo vitigno autoctono siciliano, è conosciuto e coltivato da tempo nell'isola. Il Cupani (1696) fu il primo a descriverlo. Grazie alla sua elevata produttività veniva chiamato *C. bertolaro*, poiché bertola in dialetto significa sacco, oppure *Corteddaro* da cortedala, che significa testa. Lo stesso nome *Catarratto* indica abbondanza. Sono indicati dal Pastena (1976) almeno quattro Catarratti che si differenziano per la forma dei grappoli: *C. comune* o *latino*, *C. lucido spargolo*, *C. lucido serrato* e *C. lucidissimo* o *extra lucido*. Tra questi il *C. lucido* rappresenta almeno l'80% di quello coltivato.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Bianco comune: *Catarratto bianco nostrale*, *Catarratto bianco latino*, *Catarratto bertolaro*, *Catarratto carteddaro*.

Bianco lucido: *Catarratto bianco lustro*, *Castellaro*.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Questo vitigno viene coltivato in tutta la Sicilia, ma in modo particolare nelle province di Trapani. Entra nella composizione di diverse DOC tra cui *Alcamo* o *Bianco di Alcamo*, *Contea di Sclafani*, *Etna*, *Marsala*, *Menfi*, *Sambuca di Sicilia*, *Santa Margherita di Belice*, *Sciaccia*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, cotonoso, bianco leggermente verdastro.
Foglia media, pentagonale tondeggiate, quinquelobata nel *c. lucido* a volte orbicolare ed anche sub-reniforme. Seno peziolare a bordi sovrapposti, seni laterali, sia superiori che inferiori, a V stretta, nel *c. lucido* seni laterali superiori profondi a lira chiusa od a bordi sovrapposti, seni laterali inferiori a V più o meno larga o a bordi paralleli, poco marcati o appena accennati. Lembo a profilo contorto, ondulato, rugoso di media consistenza, con lobi leggermente contorti, meno marcati nel *c. lucido*. Pagina superiore, scarsamente aracnoidea, quasi glabra; pagina inferiore, lanuginosa.
Grappolo di medie dimensioni, cilindrico o conico, spesso con una o due ali, a volte compatto, in genere spargolo o mediamente compatto per colatura, è frequente pure l'acinellatura. Nel *c. lucido* si presenta piuttosto allungato, semplice, o sporadicamente alato, compatto o molto compatto.

Acino medio, piccolo nel *c. lucido*, sferoidale o ellissoidale, buccia poco pruinosa, spessa, di colore giallo-dorata nella parte esposta al sole. Polpa succosa, a sapore dolce e semplice, meno dolce nel *c. lucido*.

Fenologia

Germogliamento: medio Fioritura: medio-precocce
 Invaiaura: media Maturazione: medio-tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione		X	
Aspetti fisiologici	Può presentare fenomeni di colatura e acinellatura		

	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme		X	
Fertilità basale delle gemme		X	

Esigenze ambientali e colturali

I sistemi di allevamento più idonei sono quelli ad espansione medio-scarso come ad esempio l'alberello, ed a potatura mista o corta. Presenta produzione abbondante ma, per fenomeni di colatura ed acinellatura, talvolta incostante. Per quanto riguarda il *c. lucido*, i terreni più idonei sono quelli collinari di medio impasto, leggeri e poco fertili.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Il *comune* è caratterizzato da una elevata resistenza verso le malattie crittogamiche ed i parassiti più comuni. Nel *lucido*, a causa della eccessiva compattezza del grappolo, alta è invece la sensibilità nei confronti di oidio, botrite e tignole.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
18-22	3,1-3,6	4,5-7,5			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Il vino è caratterizzato da colore giallo paglierino più o meno intenso, giallo ambrato nel *c. lucido*, caratterizzato, in uve molto mature, da sentori tipici del Marsala che vengono accentuati dall'invecchiamento; al gusto risulta caldo, dotato di buon corpo ed acidità. Il *lucido* deve essere sottoposto a vendemmia anticipata per l'ottenimento di vini freschi e delicati. Oltre che vinificate in purezza, le sue uve forniscono un vino da taglio.