

L'Etna, il suo territorio e la sua vitivinicoltura

(Sintesi)

La tornata, promossa dalle Accademie di Agricoltura di Torino, dei Georgofili, della Vite e del Vino, Gioenia di Catania, degli Zelanti e dei Dafnici di Acireale è stata coordinata dai professori Alessandra Gentile, Stefano La Malfa ed Elisabetta Nicolosi dell'Università di Catania insieme con il prof. Paolo Inglese dell'Università di Palermo. L'evento è stato organizzato dal Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania, in collaborazione con il Centro Studi di Economia applicata all'Ingegneria e ha visto la partecipazione di circa 50 accademici che, nei giorni 30 e 31 maggio, e 1 giugno 2025 hanno avuto modo di conoscere la realtà agricola e vitivinicola del massiccio etneo.

Il programma ha previsto un convegno sul sistema Etna e visite tecniche ad alcune cantine e vigneti storici e di più recente costituzione sui diversi versanti del vulcano.

Ad aprire i lavori del convegno introduttivo, al quale hanno partecipato circa 200 persone, è stata la prof.ssa ALESSANDRA GENTILE presidente della Sezione Sud Ovest dell'Accademia dei Georgofili, che ha portato i saluti del presidente Massimo Vincenzini e si è soffermata sul progetto che ha messo insieme, attorno a un tema comune, cinque accademie con competenze, formazione e interessi diversificati con lo scopo di far conoscere agli studiosi una realtà, quella vitivinicola etnea, consolidata e in continua evoluzione.

Il prof. MARCO DEVECCHI, presidente dell'Accademia di Agricoltura di Torino, ha espresso il compiacimento dell'iniziativa, auspicando di poter ospitare al più presto una analoga iniziativa in Piemonte.

Il prof. ROSARIO DI LORENZO, presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, ha sottolineato come il fenomeno Etna sia di enorme importanza per la produzione di vini e per la costituzione di nuovi impianti,

auspicando una ampia partecipazione alle occasioni che le Accademia offrono anche come momento di confronto e di discussione.

A seguire il prof. DANIELE CONDORELLI, presidente dell'Accademia Gioenia di Catania, ha evidenziato il ruolo delle accademie che hanno il compito di accogliere opinioni, generare idee e stimolare il confronto.

La sinergia tra le Accademia e l'importanza del confronto sono stati i temi trattati anche da MICHELANGELO PATANÈ, presidente dell'Accademia degli Zelaniti e dei Dafnici di Acireale.

I lavori hanno previsto anche la presentazione dei risultati del progetto Centro Nazionale Agritech, finanziato con fondi PNRR, che ha come obiettivo lo sviluppo di tecnologie innovative per la tracciabilità e la sostenibilità delle produzioni agroalimentari, anche siciliane.

Il prof. CARMELO FERLITO dell'Università di Catania si è soffermato sul tema "I vulcani: da scoria del pianeta a sorgente di vita", sottolineando come i vulcani siano da sempre considerati delle potenti metafore di distruzione e simboleggiano il caos primordiale che a volte torna ad affacciarsi tra le pieghe della crosta terrestre per ricordarci la caducità della nostra esistenza ma anche l'effimera natura del nostro patrimonio logico razionale, scacciandoci dal Logos per ricacciarci nel misterioso mondo del Mito. Tuttavia, i vulcani sul piano fisico sono l'espressione più superficiale di un complesso sistema geotermico che permette di disperdere il calore interno del nostro pianeta; calore primordiale, ma anche quello continuamente prodotto al suo interno dal decadimento radioattivo di alcuni isotopi di Th, K, U. Il dispositivo attraverso cui il calore interno viene liberato alla superficie è articolato ed è particolarmente significativo il ruolo dei fluidi che, attraverso meccanismi di convezione, trasferiscono verso l'alto le loro porzioni a più alto contenuto termico. I fluidi rilasciati poi alla superficie nei miliardi di anni di vita del nostro pianeta hanno costituito i gas che si sono trasformati in idrosfera e atmosfera. È per il tramite dei vulcani che si sono poste in essere le condizioni per lo sviluppo della chimica del carbonio e quindi della vita per come la conosciamo. Inoltre, per passare dal grande quadro del bios all'esperienza agricola, fautrice essa stessa di vita, il prof. Ferlito ha sottolineato come, seppur la lava, frutto di una differenziazione del magma, rende inospitali e improduttivi i territori che ricopre, il magma più primitivo, quello più ricco in gas, genera dei prodotti interessanti. Si tratta di clasti di minuscole porzioni, dette piroclastiti, in cui gli anioni e cationi non hanno raggiunto e non sono serrati all'interno di posizioni di equilibrio elettrostatico che si ha nei legami polari. La materia, così priva di un ordine cristallino viene definita amorfa. Essa ha il grande pregio di poter rilasciare facilmente gli elementi importanti per la pedogenesi. Ciò costituisce in ultima analisi la ragione per

cui i terreni di natura vulcanica sono caratterizzati da una rimarchevole e celebrata fertilità.

A seguire il prof. GIANPIETRO GIUSSO DEL GALDO è intervenuto sul tema delle caratteristiche botaniche dell'Etna, evidenziando come l'Etna sia un concentrato di energia, eleganza e biodiversità. Infatti, questo maestoso complesso vulcanico occupa una superficie complessiva di circa 1.100 km² (meno del 5% di tutta la Sicilia), che si sviluppa dal livello del mare fino a 3.405 m s.l.m., e su cui si rinviene una componente floristico-vegetazionale particolarmente ricca e diversificata.

La posizione geografica, la natura dei substrati, la varietà bioclimatica e orografica dell'Etna si traducono in una componente vegetale esclusiva ed estremamente specializzata che rende il vulcano attivo più alto d'Europa un ambiente unico al mondo. Inoltre, l'isolamento geografico ed ecologico dell'Etna ha fatto sì che i processi di speciazione siano particolarmente attivi, come confermato tanto dalla sua diversità floristica, quanto dalla ricchezza in specie endemiche, spesso a distribuzione molto circoscritta e che, adattandosi alle peculiari condizioni ecologiche del vulcano, si sono differenziate in tempi geologicamente recenti.

Il paesaggio etneo, nella sua componente vegetale ma non solo, ci appare oggi estremamente vario e articolato. Questo è certamente legato alla notevole eterogeneità ecologico-ambientale che caratterizza il vulcano, ma anche alla millenaria presenza dell'uomo che, sfruttando le risorse naturali di un territorio così fertile e generoso, ne ha profondamente modificato habitat ed elementi paesaggistici.

Tra le specie che forse più di altre rappresentano la straordinaria unicità dell'Etna e del suo paesaggio è da ricordare il faggio (*Fagus sylvatica* L.), specie a prevalente distribuzione nord-europea che sull'Etna raggiunge il limite più meridionale del suo areale, nonché la stazione più elevata, e la betulla dell'Etna (*Betula aetnensis* Rafin.), specie arborea endemica che, probabilmente più di altre, riesce a catturare la fantasia del viaggiatore, del naturalista o di chiunque s'imbatta nel misterioso candore dei suoi tronchi albi. Il paesaggio altomontano del vulcano acquista qualcosa di magico grazie alla presenza di queste due specie il cui carattere relittuale testimonia periodi freddi e umidi (glaciazioni quaternarie) che hanno visto il vulcano giocare un ruolo fondamentale come *sito rifugio*.

L'attuale paesaggio etneo è il frutto di straordinari eventi geologici, climatici e biologici che, combinati con la millenaria presenza dell'uomo, hanno determinato l'insediarsi delle diverse specie vegetali. La storia naturale dell'Etna si intreccia inevitabilmente con le vicende umane, che hanno condizionato in maniera significativa l'evoluzione della vegetazione naturale, senza per questo

compromettere il valore scientifico e naturalistico di una delle aree a più alta concentrazione di biodiversità del Mediterraneo.

Il prof. STEFANO LA MALFA partendo da alcune considerazioni relative all'unicum geografico, geologico e climatico dell'Etna, nel corso dell'intervento ha descritto alcune caratteristiche del comparto della frutticoltura etnea. In questo ambiente, in virtù dell'utilizzazione di ambienti quanto mai diversificati per altitudine ed esposizione, che vanno dal piano mediterraneo basale sino alla porzione più termofila del piano sopramediterraneo (dove la vegetazione è rappresentata ancora dal castagno e da ulteriori specie), la gamma di specie e cultivar di alberi da frutto è amplissima e intercetta diversi comparti, da quello della frutta fresca alle specie da frutta secca, includendo specie mediterranee, pomacee, drupacee, ma anche fruttiferi minori, piccoli frutti e specie di origine subtropicale.

Gli agroecosistemi che queste specie esprimono racchiudono una grande varietà di risorse, evolutisi nel tempo per una stretta sinergia tra fattori biotici, ambientali, e la presenza umana.

La fascia altimetrica più alta del piano mediterraneo basale è quella in cui l'uomo si è spinto a sfruttare terre ostili eppure fertili. In quest'area convivono infatti formazioni forestali di specie diverse, antichi castagneti, colate laviche in via di colonizzazione, e il sistema delle colture terrazzate (melo, pero, ciliegio, nocciolo) che si spinge sino ai 1.400-1.500 m.

È il paesaggio censito come «Policolture pedemontane dell'Etna» arricchito da un patrimonio architettonico funzionale alle attività, sempre più in fase di abbandono.

Nella fascia pedemontana le colture sono distinte per esposizione (olivo, mandorlo e pistacchio, versante ovest; nocciolo, vite e castagno, versante est e nord-est). Si notano inoltre ficodindia e i primi agrumeti sui versanti meridionali. È interessante notare come il ciliegio occupi una fascia ben delimitata a est, il pistacchio una ad ovest. Maggiormente ramificata è la presenza del melo e del pero, spesso anche in consociazione tra loro.

A quote più basse (sotto i 500-400 m) vanno scomparendo le formazioni vegetazionali tendenti al naturale, soppiantate da agrumeti, o più di recente da colture subtropicali, talvolta coltivati su terrazze degradanti verso il mare.

L'area a sud-ovest è interessata dalla coltura del ficodindia, peraltro in continua espansione.

Specie da frutta secca, quali nocciolo e castagno, nella loro configurazione di semi-naturalità sono quelle che si spingono alle più alte quote in diversi versanti, inframmezzate anche ad aree naturali a bosco.

È evidente come in una situazione così articolata risulta difficile descrivere le diverse e multiformi configurazioni produttive che le diverse specie espri-

mono. Queste in molti casi sono fortemente vincolate alle ridotte dimensioni aziendali, al carattere estensivo delle coltivazioni, alla vetustà degli impianti, ai vincoli orografici. Non mancano tuttavia, laddove le condizioni lo consentono, e soprattutto per le specie a più alto reddito (ciliegio, ficodindia, lo stesso pistacchio, le pomacee in alcuni casi), configurazioni produttive più innovative improntate a criteri di razionalità agronomica con riferimento alla scelta varietale (ma soprattutto dei portinnesti), alla scelta di nuove forme di allevamento, alla diffusione dell'irrigazione, all'introduzione della meccanizzazione.

Un tratto certamente distintivo della frutticoltura etnea è l'elevata biodiversità che essa esprime sia a livello di specie, sia a livello intraspecifico con numerose varietà e accessioni locali, frutto di una stratificazione pluriscolare.

Il patrimonio genetico e di conoscenza legato alla frutticoltura etnea si presenta oggi fortemente vulnerabile soprattutto perché stanno scomparendo le figure che lo hanno creato, animato, vissuto. La memoria di questa frutticoltura andrebbe tutelata, valorizzandone le risorse genetiche e i sistemi colturali che esse sottendono, strettamente legate ad un ambiente difficile ma unico al mondo.

La prof.ssa ELISABETTA NICOLOSI ha delineato il contesto territoriale e agronomico della viticoltura etnea. In Sicilia e sull'Etna la vite vanta una storia antichissima, esisteva già nell'era terziaria e ritrovamenti di fossili di *Ampelidee* alle falde dell'Etna ne sono testimonianza. La viticoltura etnea è fortemente legata alla storia, alla mitologia, alla religione, alla cultura dell'intera Isola. Le tante dominazioni nonché gli scambi commerciali tra la Sicilia e le civiltà del Mediterraneo, favorirono l'affermarsi della vite. I Greci, che occuparono la Sicilia tra l'800 e il 500 a.C., portarono un contributo importantissimo alle tecniche agronomiche e di vinificazione e soprattutto riuscirono ad affermare la "cultura" del vino. Testimonianze significative sono i tanti recipienti vinari che si usavano per conservare e bere il vino, e le tante riproduzioni su monete. Nella mitologia greca i vini etnei e il Vulcano sono spesso citati: nell'Odissea Diòniso aiuta Ulisse con il vino per ammansire e inebriare Polifemo, ciclope dell'Etna, in modo da poterlo accecare nel sonno. Durante il periodo della dominazione romana (264 a.C.-533 d.C.) cresce di importanza la produzione vinicola etnea; ne scrivono Catone, Strabone e Teocrito: gli antichi torchi, ancora oggi presenti nelle vecchie cantine dell'Etna, sembrano essere quelli descritti da Catone nel *De Re Rustica*. Altra tappa fondamentale che ci conduce verso l'attuale vitivinicoltura è collegata all'espansione della vite nel territorio della Contea di Mascali, che si estende dalle pendici dell'Etna fino alla costa. Alla fine del 1500 la vite è la coltura più diffusa del territorio e, dalla seconda metà del '700, assume un'importanza tale da modificare il paesaggio con un notevole sviluppo economico, demografico e urbano. I viaggiatori del *Grand*

Tour nell'800 descrivono la Contea di Mascali «ricoperta di vigneti e alberi da frutta dalla costa sino alla collina, un 'vero giardino mediterraneo'». Tra il '700 e l'800 al Porto di Riposto confluivano i vini di tutte le contrade etnee per essere caricati e spediti verso lontane destinazioni. Lo storico fiorentino Domenico Sestini, che soggiornò a Catania dal 1774 al 1777, osservò e riportò nei suoi scritti le tecniche colturali utilizzate sull'Etna soffermandosi sulla «capacità dei vignaiuoli di voltare e rivoltare la terra per renderla coltivabile e di utilizzare le pietre per costruire i muri di cinta e soprattutto per i muri a secco di contenimento delle terrazze, sempre più strette e più alte sul vulcano». Ancora oggi i muretti di pietra a secco, inseriti nel 2018 dall'Unesco nella lista dei beni immateriali Patrimonio dell'Umanità, vengono riconosciuti tra i primi esempi di architettura rurale, quali «perfetto esempio di armonia tra uomo e natura». La fine dell'800 segna la massima estensione della superficie vitata etnea, mentre con l'inizio del '900 inizia il rapido e drastico crollo tra fillossestra e complicata situazione economica: si assiste alla estirpazione dei vigneti a favore degli agrumeti nelle fasce più basse del Vulcano, e all'abbandono nelle zone più alte con sopravvento del bosco.

Il paesaggio vitivinicolo etneo di oggi è ulteriormente trasformato grazie alla ristrutturazione di storiche vigne e all'espansione di nuove aziende, il tutto nel rispetto di un territorio tradizionale. Con i suoi terrazzamenti, le torrette derivate dal processo di spietramento, le storiche abitazioni dotate di cantine e palmenti in pietra lavica, i vecchi vigneti ancora ben curati, i suoli di origine vulcanica, le varie altitudini che vanno dai 300 agli 1100 m s.l.m., le diverse esposizioni e le pendenze che superano talvolta anche il 40%. I suoli, originati a seguito delle diverse eruzioni del Vulcano, hanno età diverse e composizione chimica differente a seguito dell'evoluzione pedologica, formati dal disfacimento di diversi materiali eruttivi, ceneri, lapilli e sabbie, di colore bruno scuro, sono tendenzialmente sabbiosi, con elevato scheletro, a reazione sub-acida, permeabili, ricchi in microelementi. L'ambiente climatico etneo è di tipo temperato-umido, con significative variazioni influenzate dall'esposizione e dall'altitudine, generando una moltitudine di microclimi che definiscono differenti microzone vitivinicole. Nei vigneti, spesso ultracentenari e franchi di piede, i vitigni maggiormente coltivati sono gli autoctoni Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante e Catarratto; le principali forme di allevamento sono la controspalliera e l'alberello. Il territorio di produzione dei vini dell'Etna DOC è suddiviso in 4 versanti: Nord, Est, Sud-Est e Sud-Ovest, e comprende 133 contrade, ognuna con differenti tipi di suolo, esposizione e altitudine, il che rende ogni vinificazione unica e speciale. La viticoltura etnea, tuttavia, proprio come le altre viticolture presenti in Italia, si trova a dover affrontare problematiche legate ai cambiamenti climatici e, soprattutto, agli

stress ambientali sempre più intensi e difficili da gestire. I ricercatori dell'Università di Catania sono da anni impegnati in attività di ricerca finalizzate al miglioramento della vitivinicoltura dell'Etna implementando strategie che valorizzano il territorio e promuovono pratiche agronomiche sostenibili volte a migliorare la resilienza ai cambiamenti climatici. Un'altra attività si concentra sulla valorizzazione del germoplasma autoctono attraverso ricerche approfondite su vitigni minori e reliquia dell'Etna, con l'obiettivo di un possibile ampliamento della piattaforma ampelografica. Inoltre, si svolgono attività di miglioramento genetico con l'utilizzo di tecniche tradizionali e tecnologie di evoluzione assistita per l'ottenimento di vitigni autoctoni siciliani resistenti ai principali agenti patogeni della vite.

Il prof. MARIO D'AMICO si è soffermato sugli aspetti economici e del mercato evidenziando come la vitivinicoltura nell'ambito del territorio del vulcano Etna affonda le proprie radici in un contesto tra mito e realtà. Conosciuta e coltivata durante l'età del bronzo assume una connotazione propria e caratteristica in età greca a partire dall'VIII secolo a.C. Testimonianze importanti si rilevano, in particolare, dalle bellissime monete di Naxos e di Katana del VI e V secolo nelle quali vengono rappresentate immagini di viti, tralci e grappoli d'uva a testimonianza della rilevanza della vite per quelle comunità nel territorio etneo.

Successivamente, la vite con i cereali (grano e orzo) e l'olivo caratterizzeranno il territorio siciliano per oltre due millenni e ne influenzeranno cultura e paesaggio.

In tempi più recenti, dopo le crisi di fine '800 e inizi '900 (dovuti alla fillossera), il territorio dell'Etna ha vissuto una lenta ma progressiva fase di contrazione della vitivinicoltura (caratterizzata dalla produzione di vini sfusi, indirizzati per gran parte al taglio e/o alla distillazione). Tuttavia, dalla fine degli anni '90 dello scorso secolo anche in questo contesto territoriale, grazie a imprenditori che hanno scommesso sulla tipicità dei vini etnei, si è cominciata a registrare una nuova ripresa con nuovi investimenti e il recupero del patrimonio culturale locale (edilizia rurale, cantine, muri a secco, ecc.).

Attualmente, la viticoltura Etnea, che ha sempre più cercato di puntare verso produzioni di qualità, si compone di due differenti tipologie:

- quella realizzata nell'area dell'Etna Doc (prima denominazione riconosciuta in Sicilia, con DPR dell'11/08/1968) da 476 aziende, su 1.347 ettari di superfici investite in gradi di produrre circa 5 milioni di bottiglie;
- quella effettuata nel resto dell'area del massiccio etneo, con dimensioni di investimenti sostanzialmente analoghi alla precedente e che, di recente, sta interessando gli investimenti di numerosi imprese.

Un aspetto non trascurabile è l'attenzione progressiva registrata, nell'ultimo ventennio, dai mercati internazionali. Infatti, verso i vini etnei e l'Etna Doc in particolare, continua a crescere l'interesse grazie alle peculiari caratteristiche organolettiche dei vini che riescono a interpretare e soddisfare efficacemente le aspettative di consumatori sempre più consapevoli, informati e alla ricerca di nuove sensazioni (aspetti edonistici ed esperienziali).

La tornata delle Accademie è proseguita con visite a cantine e contesti territoriali di grande interesse durante i due giorni successivi. I partecipanti, accademici, enologi e produttori esperti da tutta Italia, hanno avuto così modo di conoscere il versante Est, attraverso la visita presso le Cantine Benanti, i Vigneri di Salvo Foti, Barone di Villagrande e Murgo, il versante Nord con visite all'azienda Pietradolce della famiglia Faro, Cottanera e Al-Cantàra di Pucci Giuffrida. Le visite hanno offerto ai partecipanti uno spaccato delle diverse realtà produttive, molte delle quali si avvantaggiano della collaborazione con le iniziative di ricerca dell'Università di Catania nei diversi ambiti, da quello strettamente agronomico e genetico (con la selezione e la valutazione di vitigni reliquia del territorio), sino agli aspetti di gestione delle acque reflue delle cantine attraverso approcci di Nature Based Solutions.