

DOCUMENTO  
TECNICO**Salvatore D'Agostino***Istituto Regionale della Vite  
e del Vino - Palermo*

## I VINI ROSSI DELLA CONTRADA "NOCE" A RACALMUTO, PAESE NATALE DI LEONARDO SCIASCIA

Il circondario della contrada Noce a Racalmuto in provincia di Agrigento è particolarmente vocato alla coltivazione della vite. I vini monovarietali ad elevata intensità colorante e affinati in barrique sono ottenuti dalle uve della cv. Nero d'Avola, la varietà locale a bacca rossa più diffusa e famosa della regione, la stessa che Sciascia vedeva dalla finestra della sua casa.

### Premessa

Leonardo Sciascia nasce a Racalmuto nel 1921, nel suo paese possedeva una vecchia casa di campagna in contrada "Noce", territorio di Racalmuto provincia di Agrigento, a circa una ventina di chilometri in linea d'aria dalla zona Càos, linea di confine tra il comune di Porto Empedocle ed Agrigento, dove nacque il premio Nobel per la letteratura Luigi Pirandello.

Nella casa delle "Noce", che prende il nome dagli al-

beri di noce intensamente coltivati e poi praticamente scomparsi a fine ottocento, sono stati scritti la quasi totalità dei libri di Sciascia dove, specialmente d'estate, riceveva gli amici che venivano da tutta Italia.

Assidui erano gli scrittori Vincenzo Consolo e Gesualdo Bufalino e il maestro Renato Guttuso, a tavola si servivano i piatti gustosi e spesso complicati preparati dal padrone di casa ed accompagnati dal vino rosso della varietà Nero d'Avola prove-

niente dalla piccola vigna che circondava la casa.

La vigna che si alternava ad alberi d'ulivo e di mandorlo produceva circa 800-900 litri di vino l'anno che il suo fattore Nicolò Petito detto "Nicuzzu" vinificava con tecnica casalinga in botti di piccola capacità senza manipolazioni o aggiunte escludendo la solfitazione dei vasi vinari effettuata con candellotti accesi di zolfo. Si otteneva un vino forte, ricco di corpo e colorato che si beveva come ambrosia.



**Tab. 1 - Vini rossi della Contrada Noce**

Par./Camp.		1A-99	2A-00	3B-99
Torbidità (NTU)		5,83	0,97	4,90
Densità vino		0,9958	0,9956	0,9946
Alcool % Vol.		13,04	12,87	13,65
Zuccheri riduttori	g/l	3,8	3,3	3,9
Estratto netto	g/l	30,5	30,0	29,1
pH		3,47	3,48	3,62
Acidità Volatile n.	g/l	0,69	0,55	0,52
Acidità Totale	g/l	5,5	6,6	4,9
SO <sub>2</sub> libera	mg/l	9	13	17
SO <sub>2</sub> totale	mg/l	93	103	104
Ceneri	g/l	2,90	2,42	3,33
Alcalinità Ceneri	meq/l	21,8	22,2	27,0
Densità ottica	420 nm	3,543	3,238	4,565
Densità ottica	520 nm	4,033	4,414	5,857
Densità ottica	620 nm	0,836	0,883	1,474
Intensità colorante		8,412	8,535	11,896
Tonalità		0,88	0,73	0,78
dA%		45,7	53,3	48,5
Densità ottica 280 nm x dil.		51,2	58,2	55,4
Indice di Folin		51,5	48,3	41,1
IPT t.q.	mg/l	2973	2789	2372
Indice di gelatina %		45,4	35,9	39,5
dTAT%		55,1	49,4	51,3
Antociani totali	mg/l	102	168	196
Antociani monomeri	mg/l	10	94	48
Flavonoidi totali	mg/l	1220	1769	1294
Flavonoidi antocianici	mg/l	190	220	174
Flavonoidi non antocianici	mg/l	1030	1549	1120
Proantocianidine	mg/l	1985	2511	2063
Catechine reatt. Vanillina	mg/l	445	446	870
Acido malico	mg/l	130	150	60
Acido lattico	g/l	0,74	0,69	1,05
Acido citrico	mg/l	160	120	125
Potassio	mg/l	1900	1850	2350
Sodio	mg/l	32	16	18

N.B. Analisi effettuate nel mese di settembre ed ottobre 2002.

1A = Villa Noce Nero d'Avola 1999 IGT Sicilia

2A = Villa Noce Nero d'Avola 2000 IGT Sicilia

3B = Rosso della Noce Nero d'Avola 1999 IGT Sicilia

## Sciaccia e il vino rosso

Il narratore, che pur si definiva astemio in un articolo pubblicato nel 1986 tre anni prima della morte, affermava di godere un rapporto visuale con il vino. Inoltre dimostrava una buona conoscenza delle problematiche vitivinicole della zona (anche per aver lavorato da giovane presso il consorzio agrario di Agrigento) e concludeva affermando che i vignaioli e i bevitori locali pare non avessero più rimpianti per il tem-

po in cui l'uva veniva pigiata nei palmenti padronali, preferendo ormai il vino sfuso o imbottigliato prodotto dalle Aziende e Cantine Sociali della zona.

Secondo il professore Natale Tedesco, docente di Letteratura italiana all'Università di Palermo, Sciaccia non era del tutto astemio ma era un moderatissimo bevitore di champagne e rossi generosi e con residuo zuccherino di sua produzione o di provenienza spagnola e spesso offrendo il suo vino agli ospiti ed augurando buona salute affermava: il vino è importante pro-

durlo, non berlo.

A proposito del vino nel 1964 in "Contrada Noce" Sciaccia scriveva:

C'era però un'altra ragione perché quella contrada diventasse luogo di villeggiatura: era lontana dalle zolfare, l'acre fiato dello zolfo in combustione non arriva nemmeno in quelle giornate in cui il vento di scirocco lo spingeva dovunque, fin dentro le case del paese; quel flato che faceva grame le messi, sterili i mandorli e gli olivi, arsicce e di stenti racimoli le viti.

La campagna della Noce era invece, anche se non ricca di acque, rigogliosa: dalle sue vigne veniva, e viene, il miglior vino che si produca nel circondario; un vino fortissimo e dolce, che un po' tiene di certi vini spagnoli: e uno non finirebbe mai di bere, ma poi si resta impiombati sulla sedia, gli occhi inteneriti e spersi, una gran voglia di dire affetto e malinconia per tutte le cose del mondo.

I vini spagnoli riportati da Sciaccia, come suggerisce il giornalista Alfredo Ferruzza, sembrano essere quelli prodotti dalla Bodegas Vega-Sicilia di Valbuena de Duero (Valladolid) e con Denominazione de Origen "Ribera del Duero" nella regione "Castilla y Leon" nel nord-ovest della penisola iberica, sopra Madrid, attraversata dal fiume Duero. Si tratta della più antica e famosa azienda vitivinicola di Spagna della famiglia Alvarez che produce i rossi più longevi del paese e che raggiungono l'apice dopo 20-30 anni dalla vendemmia, l'uvaggio è costituito da: Ribera Tempranillo 65%, Cabernet Sauvignon 15%, Malbec e Albillo 20%.

**L'operazione culturale Sciaccia vino rosso della Noce.** Il vino è anche cultura, in un sorso si concentra e vive la storia della sua terra e degli abitanti, per questo motivo dopo la creazione della Fondazione Leonardo Sciaccia, con sede a Racalmuto presso l'ex centrale elettrica dell'Enel, sia una Cantina Sociale di Racalmuto che



**Tab. 2 - Caratteristiche compositive del campionamento di vini di Nero d'Avola dell'azienda di Grotte (AG)**

Par./Camp.		4C-98	5C-00	6C-01	7C-00
Torbidità (NTU)		2,88	4,45	11,80	3,00
Densità vino		0,9940	0,9959	0,9951	0,9953
Alcool % Vol.		13,12	13,65	13,56	13,65
Zuccheri riduttori	g/l	1,8	3,1	2,4	3,0
Estratto netto	g/l	28,1	33,3	31,7	31,9
pH		3,45	3,69	3,63	3,66
Acidità Volatile n.	g/l	0,42	0,66	0,73	0,63
Acidità Totale	g/l	5,5	5,7	5,7	5,3
SO <sub>2</sub> libera	mg/l	7	25	8	22
SO <sub>2</sub> totale	mg/l	48	102	64	90
Ceneri	g/l	2,49	3,48	3,41	3,17
Alcalinità Ceneri	meq/l	21,0	29,5	28,8	26,0
Densità ottica	420 nm	3,201	3,877	4,156	4,937
Densità ottica	520 nm	4,937	4,888	6,227	6,763
Densità ottica	620 nm	0,953	1,267	1,496	1,732
Intensità colorante	(IC')	9,091	10,032	11,879	13,432
Tonalità		0,65	0,79	0,67	0,73
dA%		57,9	47,4	54,6	50,7
Indice di Folin		38,0	49,0	52,2	51,9
IPT t.q.	mg/l	2193	2826	3012	2996
Densità ottica 280 nm x dil.		57,5	79,6	66,7	78,3
Antociani totali	mg/l	189	170	329	185
Antociani monomeri	mg/l	90	18	127	21
Flavonoidi totali	mg/l	1727	1516	1901	1574
Flavonoidi antocianici	mg/l	224	132	357	156
Flavonoidi non antocianici	mg/l	1503	1384	1544	1418
Proantocianidine	mg/l	2000	2273	2621	2300
Catechine reatt. Vanillina	mg/l	958	584	680	699
Acido malico	mg/l	110	60	140	90
Acido lattico	g/l	0,56	0,90	0,93	0,82
Acido citrico	mg/l	98	50	20	120
Glicerina	g/l	9,3	9,4	9,6	10,3
Azoto	mg/l	280	406	469	364
Potassio	mg/l	1250	1330	2158	1265
Sodio	mg/l	32	15	9	15

Le analisi sono state effettuate all'atto dell'inizio della commercializzazione dei vini.

un'Azienda con sede legale ad Agrigento rendono omaggio a Sciascia, alla cultura, al parco letterario "Regalpetra", al territorio della Noce e del circostante interland, compreso tra le colline dell'entroterra agrigentino e nisseno, mediante due vini in bottiglia con un'etichetta che fa riferimento al rosso della "Noce" tanto amato dallo scrittore.

Inoltre l'Azienda agrigentina ha sottoscritto una convenzione con il parco letterario Regalpetra e la Fondazione che prevede l'erogazione di un contributo del 2% sul fatturato del vino rosso della Noce.

## Caratteristiche compositive

**Le caratteristiche compositive dei vini rossi della Noce.** In tabella 1 si riportano i risultati analitici relativi ai vini, distinti dalle lettere A e B, che fanno esplicito riferimento alla C/da Noce.

I campioni contrassegnati con la lettera A provengono da una Cantina Sociale con sede a Racalmuto e provengono dai vigneti dei soci, ubicati nelle colline agrigentine-nissene ed allevati a controspalliera o tendone.

Il campione B rappresenta

la prima uscita dell'etichetta "Rosso della Noce" di un'Azienda con sede legale ad Agrigento che utilizza uve provenienti dalla Sicilia centro-meridionale in un intorno centrato su Racalmuto e con un raggio massimo di 25 km.

La tabella 2 mostra il campionamento contrassegnato con la lettera C di un'azienda di Grotte (AG) che dista solo 3 km da Racalmuto.

Dalle uve dei propri vigneti nelle zone collinari grottesi ad altitudini tra i 350 e 550 metri s.l.m., su terreni argillosi-calcarei a medio impasto ed allevati a controspalliera e con densità di circa 4000 ceppi per ettaro (con resa media di circa 70 quintali) vengono prodotti due vini monovarietali di Nero d'Avola. I campioni contrassegnati con i numeri 4-5-6 rappresentano la linea standard "meno impegnativa" mentre il campione n. 7 proveniente dalle vigne più vecchie presenta le caratteristiche di una Riserva.

Tutti i vini hanno in comune non solo la materia prima, Nero d'Avola in purezza, ma anche la tecnica enologica, praticamente la stessa per tutta la campionatura. Le uve, raccolte manualmente a partire dalla seconda metà di settembre e trasportate in cassette, vengono in cantina diraspate e sottoposte a pigiatura soffice, segue una vinificazione in serbatoi di acciaio inox con macerazione per circa 15-20 giorni ad una temperatura non superiore a 28°C.

Completata la malolattica segue un affinamento in barriques da sei a diciotto mesi, i vini, come attestano i valori della torbidità, non vengono generalmente filtrati e poi vengono sottoposti ad un affinamento dell'imbottigliato di almeno quattro mesi in cantina a temperatura controllata.

La tabella 3, riassuntiva delle determinazioni analitiche, costituisce una scheda enologica di grande utilità per la caratterizzazione dei vini prodotti nella zona presa in considerazione e costituisce una base per futuri studi di zonazione e promozione del territorio o per l'eventuale



**Tab. 3 - Valori minimi, massimi, medi  $\pm$  Standard Deviation dei parametri chimico-fisici più significativi dei sette vini rossi**

	Min	Max	Media	SD
Torbidità (NTU)	0,97	11,80	4,83	$\pm$ 3,46
Alcool % Vol.	12,87	13,65	13,36	$\pm$ 0,34
Zuccheri riduttori	g/l 1,8	3,9	3,0	$\pm$ 0,7
Estratto netto	g/l 28,1	33,3	30,7	$\pm$ 1,8
pH	3,45	3,69	3,57	$\pm$ 0,10
Acidità Volatile	g/l 0,42	0,73	0,60	$\pm$ 0,11
Acidità Totale	g/l 4,9	6,6	5,6	$\pm$ 0,5
Ceneri	g/l 2,42	3,48	3,03	$\pm$ 0,43
Alcalinità Ceneri	meq/l 21,8	29,5	25,2	$\pm$ 3,5
Intensità colorante (IC')	8,412	13,432	10,468	$\pm$ 1,952
Tonalità	0,65	0,88	0,75	$\pm$ 0,08
IPT t.q.	mg/l 2193	3012	2737	$\pm$ 326
Antociani totali	mg/l 102	329	191	$\pm$ 68
Antociani monomeri	mg/l 10	127	58	$\pm$ 45
Flavonoidi totali	mg/l 1220	1901	1572	$\pm$ 250
Proantocianidine	mg/l 1985	2621	2044	$\pm$ 250
Catechine reatt. Vanillina	mg/l 445	958	669	$\pm$ 197
Acido malico	mg/l 60	150	106	$\pm$ 37
Acido lattico	g/l 0,56	1,05	0,81	$\pm$ 0,16
Potassio	mg/l 1330	2158	1729	$\pm$ 450
Sodio	mg/l 9	32	20	$\pm$ 10

procedimento di riconoscimento, in conformità al DPR 20 Aprile 1994 n. 348, di una Denominazione di Origine Controllata (DOC) rosso "Contrada Noce" di Racalmuto o più semplicemente rosso di Racalmuto.

Le modeste deviazioni standard (delle medie dei dati dell'analisi chimico-fisica) evidenziano una contenuta variabilità e quindi un'omogeneità compositiva del campionamento non solo nei parametri merceologici ma anche nei riguardi del colore e delle frazioni fenoliche.

Le tabelle evidenziano vini con consistente gradazione alcolica, in media  $13,65 \pm 0,34$  mentre il modesto residuo zuccherino, in media 3,0 grammi litro, contribuisce alla "dolcezza" complessiva dei vini.

L'estratto robusto, oscillante intorno alla media di  $30,7 \pm 1,8$  g/litro, sostenuto da una significativa componente minerale e da tenori in glicerina intorno a 10 grammi/litro, dà al palato sensazioni morbide e concentrate.

Il pH elevato (in media  $3,57 \pm 0,10$ ) e la modesta acidità titolabile, dopo il com-

pletamento della fermentazione malolattica, suggeriscono, una contenuta ed equilibrata acidità organolettica. I risultati dei dosaggi ottici evidenziano vini dal colore intenso e vivace con predominanza delle note rubino e granato mentre limitati risultano i toni aranciati come evidenziato dalla Tonalità che nel caso più sfavorevole è pari a 0,88.

L'intensità colorante IC', dopo due-tre anni dalla vendemmia, varia da valori medio-alti ad elevati con un valore massimo di circa 13,5 punti di colore nel campione 7C-00 dell'Azienda che dichiara di effettuare un salasso del 10% sul mosto per incrementare la concentrazione delle sostanze polifenoliche estratte dalle bucce.

Si osserva un significativo contributo della componente malva a 620 nm, dal 10 al 13%, alla somma totale.

I valori del dA% o rosso netto, distribuiti nell'intorno del 50%, evidenziano un colore rosso brillante sempre lontano dal rosso mattone.

I tenori in antociani, tannini e Flavonoidi totali sono da considerare medio-alti; gli antociani totali e monomeri

variano con l'età del vino al momento dell'analisi, ovviamente la variabilità riscontrata sarebbe stata inferiore effettuando tutte le analisi alla svinatura.

L'Indice di Polifenoli Totali (IPT) variabile da circa 2,2 a 3,0 grammi/litro evidenzia vini ben strutturati e ben corrisponde alla somma degli antociani e delle proantocianidine.

I vini, con un contenuto medio in acido malico di circa 1/10 di grammo, attestano una completa fermentazione malolattica. Entro la norma risultano i valori del potassio mentre i tenori in sodio sono caratteristici dei vini dell'entroterra collinare siciliano, distante dal mare.

## Valutazione sensoriale dei vini

I vini presentano un intenso colore da rosso-rubino a rosso-granato con pronunciati riflessi violacei, il bouquet esprime sentori di piccoli frutti rossi e toni speziati.

In bocca i vini risultano potenti, caldi, solari e con tannini vigorosi ma dolci e gentili. ■

## Bibliografia

Sciaccia L. (1986) - Le luci dei vini. Sicilia terra di vini. I quaderni regionali di Civiltà del bere, pag. 1

Gli amici della Noce (1997) - Racconti e Incisioni. Ed. Fondazione Sciaccia.

Ferruzza A. (2001) - Nel vino di Sciaccia la malinconia del mondo. Enotria, 164-171.

Edwards M. (2001) - Vino Rosso. Guida ai più importanti vini rossi del mondo. Ed. Idea Libri srl, 144-145.

Gabrielli A. (2002) - Nero d'Avola 2000 Morgante. Spazio Rurale 1,46-47.

Ferruzza A. (2002) - Il vino di Sciaccia, figlio di un'operazione culturale. Il Corriere Vinicolo. Anno 75, n. 22, 3 giugno, 8.

D'Agostino S., Aiello P. (2005) - I rossi di Sciaccia.

Vignevis, 5, 16.

