

**La viticoltura “eroica” in Sicilia.
Qualità, turismo e sostenibilità ambientale**

SALVATORE CANNIZZARO*

“Lo confesso ora: ieri sera la squisitezza, la raffinatezza del bianco di Villagrande mi aveva stupito: a momenti, quasi vi sospettavo un artificio. E adesso mi spiego tutto. È vino di Sicilia, sì, ma è anche vino di montagna: e quale montagna!”

Mario Soldati (2006, p. 119)

Abstract

In Sicily, the vineyard area is near 103 thousand hectares, of which the 5% is located in the mountains, the 65% in the hills and the 30% in the plains. The total production of wine is near 6 millions liters, of which the 16% is AOC and the 44.2 is TGI (Regional wine). The region produces more white wines than red or pink ones; they are respectively the 53% and 47%. The AOCs are 23, the TGI 7 and only 1 is a GCAO, namely the Cerasuolo of Vittoria.

In diverse wine areas, the production chain is highly capable of integrating viticulture and industrial processing, denoting typically the local system. The mountain winegrowing shows low levels of production and vine surfaces but has great importance for both the economic value of quality niche market and the conservation of local culture and environment preservation.

* Università degli Studi di Catania, s.cannizzaro@unict.it.

The paper regards the mountain and small islands winegrowing in the three Sicilian zones where people manage an extreme viticulture. They are three extraordinarily beautiful territories that have a common volcanic origin, even showing a common rural culture and a similar productive model. They produce very high-quality wines, which are capable of valorizing the entire work bottled with the wine in a bottle produced within the Etna area, Pantelleria, and the Aeolian Islands.

Keywords: Heroic Winegrowing; Etna Mountain; Sicilian Small Islands; Wine Tourism; Sustainable Viticulture.

1. *Introduzione: qualità enologica e geografia*

Nessun'altra coltivazione agricola ha una diversificazione tale da poter essere paragonata con quella della *Vitis vinifera*, la vite da vino. La diversità si manifesta a livelli spaziali molto distanti: come variabilità tra produzioni vitivinicole separate dagli Oceani e tra singoli vigneti, la cui natura pedologica muta, si può dire, metro per metro. I maestri vignaioli francesi individuano diversità vinicole sia nelle vette dei *Grand Cru*¹ sia nella semplicità del vino del “vicino di casa”, cioè di quella che i francesi chiamano *Appellation Communale* (Cipolla, 2013; Visse Causse-Raynard, 2007).

Le differenze vinicole non dipendono solo dalla coltivazione in terreni geologicamente diversi o in climi differenti, ma sono lo straordinario risultato del paziente lavoro di intere generazioni di viticoltori, cantinieri, enologi, tutti immersi nel medesimo contesto culturale. I Francesi, veri mentori della differenziazione, hanno inventato il termine *terroir*, intraducibile e inimitabile marchio di fabbrica, per indicare la particolarissima interazione tra ambiente, agricoltura, identità culturale e specificità geo-

1. *Cru*, come altri usati in vitivinicoltura, è un termine francese difficilmente traducibile. È il participio passato del verbo *croître*, col significato di ciò che cresce in una regione. Nel linguaggio enologico indica una zona delimitata che produce un ben identificato vino e, in senso più ristretto, un vigneto capace di dare al vino caratteristiche organolettiche particolarmente pregiate. Per estensione si usa anche per indicare il vino stesso.

grafica propria della coltivazione della vite e della produzione di vino. L'interesse per la vitivinicoltura sta proprio nella unicità delle relazioni che si producono tra uomo e ambiente, da cui deriva il peso del settore in campo economico, sociale, storico, politico e anche ideologico nelle diverse parti del mondo (Unwin, 2005). “Da geografo accosterei a questo concetto forte la centralità della vite e del vino nel generare spazi. Ateneo nei *Sofisti a banchetto*, si sofferma sui vini e costruisce una geografia del Mediterraneo proprio parlando dei vini, denominando i luoghi associati a specifici vini”. (Cusimano, 2007, p. 74).

Se nell'intera Europa la vite e il vino hanno un valore storico e geografico, ancor più lo dimostrano in Italia, dove il paesaggio vitivinicolo è costituito non di solo vigne, ma di cantine, strade vicinali, sistemazioni agrarie, edifici rurali, fattorie, case coloniche, borghi con i campanili svettanti delle chiese; un paesaggio espressione delle incessanti trasformazioni delle strutture socioeconomiche, delle idee e della politica di un popolo, in un certo luogo e in un preciso momento.

La geografia del vino si può affrontare secondo molte prospettive, da quelle fisico-ambientali a quelle che analizzano la diffusione storica del consumo di vino e della coltivazione della vite, dallo studio della diffusione spaziale dell'economia vitivinicola al *marketing* del prodotto, dalle influenze della politica sul commercio alla percezione culturale del paesaggio vitivinicolo e alla distinzione qualitativa dei prodotti da parte dei consumatori (Dougherty, 2012).

In questo lavoro, i cui contenuti derivano anche da esperienze dell'autore, da escursioni e viaggi effettuati durante l'arco di diversi anni, la prospettiva assunta è quella della vitivinicoltura “eroica”, della coltivazione della vite e della produzione di vino in terre estreme, in aree inconsuete per localizzazione o altimetria, secondo la definizione del CERVIM (Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura Montana), istituito nel 1996 dalla Regione Autonoma della Valle d'Aosta a cui la Regione Siciliana partecipa fino dagli inizi come socio fondatore. Il lavoro fa, quindi, riferimento alla vitivinicoltura delle piccole

isole e delle zone di montagna della Sicilia, isola di per sé, anche se isolacontinente (Giarrizzo, 1987), dove l'Etna è la Montagna (*'a Muntagna*) per antonomasia (Cirelli *et al.*, 2005).

Nella Sicilia contemporanea la vitivinicoltura vive una stagione di particolare interesse, dopo anni di staticità imprenditoriale e di subalternità ad altre culture enologiche. L'Isola, da sempre grande produttrice ed esportatrice di uve e di mosti, è diventata una tra le più interessanti regioni vinicole italiane; in pochi decenni, i vini siciliani hanno migliorato la propria qualità, ampliando l'offerta oltre alla produzione, già rinomata nel mondo, di vini da *dessert*, tanto da far intravedere un ulteriore allargamento del mercato all'estero e, in particolare, verso gli Stati Uniti d'America. La sfida intrapresa è doppia: quella della notorietà di vini pregiati (non solo da *dessert*) e quella dell'educazione dei consumatori all'unicità di gusto enologico della Sicilia, i cui prodotti, di eccellenza assoluta, sono tuttavia in grado di fare competizione di prezzo ai grandi vini internazionali. Come per molte altre regioni vitivinicole, il passaggio dalla quantità alla qualità è un elemento cruciale per il successo commerciale dei prodotti che faccia leva sulla cultura d'impresa. Alcuni produttori di vino siciliani, anche delle isole minori e nelle aree di montagna, si sono orientati da tempo in questa direzione e oggi appaiono in grado di consolidare il proprio successo.

Per anni, la Sicilia e altre regioni del Meridione d'Italia sono state produttori generosi e infaticabili di materie prime che altri vinificatori e imbottiglieri, nazionali ed esteri, usavano per "rinsanguare" i loro vini. Vietato l'uso dello zucchero per aumentare la gradazione alcolica, alcuni vini di diverse regioni, certo, di nobile casato ma esangui, sono stati "tagliati" con mosti e vini siciliani per dare prodotti finiti capaci di spuntare prezzi da capogiro sulle tavole dei consumatori più raffinati in ogni parte del mondo. Anzi, nella produzione di vini anonimi, di poco prezzo, di massa, appunto "da taglio", la Sicilia è stata a lungo al primo posto; un primo posto che non indicava affatto un primato né economico né culturale, ma una subalternità d'attitudine imprenditoriale.

L'intera struttura industriale vitivinicola siciliana è stata a lungo ripiegata nella produzione di vini senza pregio, frutto di imprese cooperative di grandi dimensioni, ma incapaci di imboccare la via del rinnovamento tecnologico e della promozione commerciale di prodotti meglio rifiniti. Tutt'oggi gran parte dei produttori siciliani è orientato alla produzione di grandi quantità di uva da vino, anche se cresce il numero di imprese di alto lignaggio, capaci di gestire cantine da cui escono vini di eccellenza, meritevoli dell'attenzione dei migliori consumatori di tutto il mondo.

2. Breve storia del vino in Sicilia

La storia dei vini siciliani è lunga e variegata ed ha inizio in epoca molto antica. “Nell'Italia meridionale e in Sicilia viticoltura ed enologia furono certamente introdotte dai colonizzatori minoico-micenei forse già nel 1500 a.C. Prima del 1000 a.C. iniziarono anche le immigrazioni in Italia centrale di popoli asiatici, gli Etruschi, e la cultura della vite si diffuse in tutta l'Italia peninsulare” (Antonaros, 2000, p. 40).

La Sicilia dei Greci antichi era una terra selvaggia, ma così fertile da dare con poco impegno grandi produzioni alimentari di ogni tipo. Ogni popolo approdato sulle sue sponde, Romani, Arabi, Normanni, Svevi, Francesi, Aragonesi, Spagnoli, ha saputo sfruttare la naturale produttività delle sue terre: nessuno, però, è stato veramente in grado di sviluppare una cultura enologica consapevole delle grandi potenzialità offerte dall'isola. A Roma i vini siciliani erano apprezzati, ma l'isola era piuttosto considerata il granaio della Città eterna (*Ibidem*). Gli Arabi introdussero nuove varietà di uve² (Tudisca *et al.* 2011), senza però raggiungere le vette produttive di Greci e Romani. I Normanni protessero l'agricoltura siciliana, ma contribuirono poco allo sviluppo di una cultura del vino. L'idea di uno sfruttamento senza sviluppo proveniente dall'esterno delle risorse vitivinicole si-

2. *Zibibbo* o Moscato di Alessandria significa in arabo “uva appassita”, e tale era la produzione che sotto la dominazione araba era destinata all'esportazione.

ciliane si può dire sia rimasta quasi intatta fino al XVIII secolo (Renda, 1999); sfruttamento simile proveniva anche dalla nobiltà assenteista che possedeva vasti feudi nell'isola ma dimorava fuori di essa (Banti, 1997).

La fama mondiale della Sicilia enologica è stata pienamente acquisita nel secolo XIX, con la scoperta del cosiddetto *vino perpetuo*³ da parte di un mercante inglese, John Woodhouse⁴, che fece una grande fortuna vendendo nel mondo intero il vino di Marsala (Nesto, Di Savino, 2013). Il vino, rinforzato e stabilizzato con l'aggiunta di alcol, risultava serbevole per molti anni: il Marsala era un vino liquoroso come il Madera, già ben noto al mercante inglese e ai suoi connazionali, ma molto meno caro e quindi capace di penetrare facilmente il mercato.

Il successo dell'inglese Woodhouse agli inizi del 1800 attirò verso vigne e cantine dell'isola altri suoi connazionali e, successivamente, anche produttori siciliani⁵, tanto che Giuseppe Garibaldi, dopo il suo sbarco a Marsala nel 1860, ebbe a gustare il famoso vino liquoroso, preferendo, a quelle di vino secco, le bottiglie del più dolce. L'eroe dei due mondi preferiva "*a lady's drink*" (*Ibidem*, 69), un vino da signorine, si potrebbe tradurre con una punta di umorismo.

Da questa data, l'influenza degli Inglesi nella vitivinicoltura siciliana andò diminuendo di fronte alla crescita di produttori isolani, che si dedi-

3. Il *vino perpetuo* è un'antica tradizione siciliana: sarebbe alla base della creazione del Marsala. Nasce dalla perpetuazione di un vino tenuto in una singola botte idealmente in eterno: quel che viene prelevato, periodicamente viene integrato da nuovo vino, preferibilmente dello stesso tipo. Una sorta di rabbocco perpetuo che mischia le annate e si carica di tutte le sostanze organolettiche cedute dalla botte, la quale invecchia in simbiosi col vino che contiene [01].

4. La rinascita della viticoltura siciliana è legata al nome di Woodhouse e di altri intraprendenti commercianti inglesi, che portarono nell'Isola non solo capitali, ma soprattutto spirito di iniziativa e solida conoscenza dei mercati internazionali. Nel 1773, Woodhouse inviò in Inghilterra un primo carico di botti contenente "Marsala" (Cusimano, 2005).

5. Un altro ricco commerciante inglese il cui nome è legato alle origini dell'industria vitivinicola in Sicilia fu Beniamino Ingham. Altri Inglesi si distinsero nei primi decenni dell'800 nel campo dello sviluppo della produzione del Marsala, e tra questi Hopps, che aveva lavorato con Woodhouse e poi aveva dato vita nel 1811 a un'attività industriale indipendente. Ma la fortuna del Marsala è legata al nome di Vincenzo Florio e dei suoi discendenti che crearono in pochi decenni un vero e proprio impero economico, affiancando agli stabilimenti enologici altre attività industriali (Cusimano, 2005).

cavano anche alla produzione di altri tipi di vino. Purtroppo, fino quasi alla fine del secolo scorso, quando alcuni viticoltori orientati alla qualità iniziarono a vendere il proprio vino dopo averlo imbottigliato, il mercato è stato nelle mani di cooperative che producevano vini in quantità senza troppo badare alla qualità. Fino alla metà del XX secolo le cooperative sono state i maggiori produttori di mosti e vini comuni, derivati dalla trasformazione di uve conferite dai soci, per la gran parte piccoli proprietari terziari coltivatori.

La politica europea e la crescente domanda di vino di poco prezzo hanno favorito la crescita di questa produzione per tutti gli anni Sessanta e Settanta, con vantaggi di reddito per i piccoli coltivatori, in tutta l'isola, ma specialmente per i conduttori di aziende situate nell'angolo occidentale, alla ricerca di alternative dopo il declino del mercato del Marsala (Casavola *et al.*, 2011). Nel 1980 il numero di cooperative vinicole era cresciuto fino a quasi 200 unità, che producevano l'80% del vino siciliano, venduto quasi tutto come vino sfuso⁶.

A partire dagli anni Ottanta, un numero crescente di piccoli viticoltori ha iniziato a produrre vini puntando alla qualità, dando il via a una vera e propria rivoluzione culturale enologica. Le vicende dei vini di qualità sono strettamente legate all'iniziativa di vignaioli illuminati e alla scelta di internazionalizzare le proprie conoscenze e competenze, anche utilizzando la consulenza di enologi extra regionali, usualmente piemontesi⁷. Si deve a Diego Planeta, presidente nel 1985 della cooperativa Settesoli e del-

6. Una sola cooperativa si andava distinguendo, la Settesoli, localizzata a Menfi presso la costa sudoccidentale della Sicilia. Fondata nel 1958, ha iniziato a imbottigliare vino di qualità per l'esportazione a metà degli anni Settanta sotto la guida di Diego Planeta (Camuto, 2010).

7. Negli anni '70, i pionieri furono Giuseppe Tasca d'Almerita con le produzioni vinicole Duca di Salaparuta sotto la direzione enologica del piemontese Franco Giacosa. Negli stessi anni, il francese Hugues Bernard iniziò a produrre vini di pregio nella cantina Rappalà di Alessandro di Camporeale vicino Palermo. Questi furono seguiti negli anni '80 da Giambattista Cilia, Giusto Occhipinti e Cirino Strano, fondatori in Vittoria delle cantine COS (l'acronimo dei cognomi), dalla famiglia Rallo di Donnafugata, da Salvatore e Vinzia Di Gaetano nelle terre di Firriato, da Marco De Bartoli, che ha rivitalizzato la produzione di Marsala, il già citato Diego Planeta e qualche altro.

l'Istituto Regionale della Vite e del Vino (IRVV)⁸, la decisione di finanziare ricerche per l'identificazione di varietà internazionali da coltivare in Sicilia e viaggi all'estero di giovani enologi, mandati a studiare la vitivinicoltura globale sotto tutti gli aspetti, tecnologici e di mercato.

Nello stesso periodo, un altro enologo piemontese, Giacomo Tachis, per trent'anni al servizio di casa Antinori in Toscana, attento seguace dell'eminente enologo Emile Peynaud di Bordeaux, iniziò la sua collaborazione con l'IRVV. Al suo studio e alla sua intuizione si devono la promozione del vitigno Nero d'Avola come "uva siciliana" da vino rosso, l'adozione di vitigni internazionali (come Merlot, Syrah, Trebbiano, Cabernet e Sauvignon) da introdurre nei vigneti per combinare la tipicità con la qualità del vino richiesta e livello internazionale. A lui si devono anche il miglioramento delle tecniche di produzione dello Zibibbo e del Moscato Bianco come vini da *dessert*, lo sviluppo della fermentazione in barile di uva Chardonnay e di altre uve bianche indigene. È innegabile che la crescita qualitativa dei vini siciliani sia da attribuire all'opera, in vigneto e in cantina, di un enologo nato in Piemonte e formatosi in Toscana. Altrettanto innegabile è, però, il fatto che imprenditori locali siano i responsabili consapevoli dell'arrivo di questi "piemontesi", non più invasori in divisa militare, ma apprezzati e graditi ospiti, preziosi consulenti aziendali e suggeritori di politiche di promozione culturale del vino e dei territori che lo producono.

3. *Vigne e vitigni eroici di Sicilia*

I terreni e il clima della Sicilia, la lunga tradizione di produzione e consumo, le politiche di rinnovamento, sono la base insostituibile della sua vitivinicoltura e il fondamento del suo posizionamento strategico tra Europa e Mediterraneo anche nell'enologia (Bacarella, 2009). Per la sua posizione, il clima è tipicamente mediterraneo, con piogge concentrate

8. Dal 2011 denominato Istituto Regionale della Vite e dell'Olio.

nei mesi autunno-invernali, precipitazioni medie annuali di circa 600 millimetri di acqua, tuttavia molto variabile a seconda delle regioni geografiche. Per esempio Milo, paese vitivinicolo situato sul monte Etna riceve una quantità di pioggia doppia rispetto alla media isolana. Un fatto nuovo, come in altre regioni del Mediterraneo, è che le precipitazioni sono diminuite in tutta la Sicilia (Arnone *et al.*, 2013). Le temperature medie e quelle diurne sono mitigate dal variare dell'altitudine e dalla vicinanza alle coste, che producono riscaldamento durante l'inverno e raffreddamento d'estate. Le escursioni termiche sono maggiori nelle aree interne dell'isola e nelle zone più elevate di montagna (Pecora, 1974). I venti possono essere forti in ogni stagione, con la particolarità dello Scirocco che, provenendo dal Sahara, può trasportare sabbia a velocità di 100 chilometri l'ora e provocare danni ai grappoli d'uva, specialmente nell'isola di Pantelleria, localizzata in mare aperto. In questo contesto, la vitivinicoltura di montagna può avere un ruolo nuovo e vincente per la capacità di produrre vini più raffinati, come il mercato internazionale richiede in modo crescente.

All'interno dei confini regionali, la coltivazione della vite produce un impatto rilevante sull'economia dei territori sia per effetti diretti, le fasi della produzione in campo, sia per quelli indiretti, lungo la filiera di trasformazione e commercializzazione dei vini, compreso il recente intreccio con le attività turistiche, per la crescita dell'enoturismo e delle strade del vino (Nicosia, Porto, 2011).

L'intera superficie totale della Sicilia (tab. 1) è per circa il 15% di pianura, per oltre il 60% di collina e per circa il 25% di montagna, con una netta prevalenza della quota di montagna interna rispetto alla litoranea.

La Sicilia è una regione in grado di produrre vini geograficamente diversi, per la varia natura dei suoli che hanno avuto origine dall'azione sottomarina di vulcani, per la presenza di forti venti che spirano da nord e da sud, la disponibilità di terreni adatti alla viticoltura in pianura nelle vicinanze delle coste marine, la diffusione interna di colline e la grande presenza di montagne e di zone con terreni vulcanici.

Tab. 1 - Sicilia. Superficie territoriale per zona altimetrica, 2016

	<i>Ha</i>	%
Montagna	631.623	24,45
– di cui interna	465.765	18,03
– di cui litoranea	165.858	6,42
Collina	1.585.229	61,36
– di cui interna	984.113	38,09
– di cui litoranea	601.116	23,26
Pianura	366.387	14,19
<i>Totale</i>	<i>2.583.239</i>	<i>100</i>

Fonte: *Regione Sicilia*, 2017

La parte fondamentale della montagna siciliana riflette l'ossatura della forma triangolare dell'isola. Lungo la dorsale maggiore, che forma la catena montuosa settentrionale, a partire dallo Stretto di Messina verso Ovest, si susseguono i monti Peloritani, con la vetta di 1374 m della Montagna Grande, i più alti Nebrodi che, col Monte Soro, raggiungono 1874 m, le Madonie che sfiorano 2000 m. Il lato più breve si colloca a ridosso dell'Etna, vulcano attivo che supera 3300 m di altezza assoluta (3.350 m).

Nelle aree montane siciliane la viticoltura è stata una costante del regime fondiario, entrando nell'ordinamento agricolo anche di aziende molto piccole, su appezzamenti ristretti ma necessario alla produzione di vino per l'autoconsumo (Bacarella, 2009).

Le aree viticole dell'Etna, delle Isole Eolie e dell'Isola di Pantelleria aderiscono al CERVIM, istituto di rilevanza internazionale per l'adesione di Austria, Francia, Germania, Italia, Portogallo, Spagna e Svizzera⁹. Il suo compito specifico è quello di promuovere e salvaguardare la "viticoltura eroica", identificata dal Comitato Tecnico Scientifico come quella che si

9. Oggi il CERVIM è regolato dalla *Legge della Regione Autonoma Valle d'Aosta n. 17 del 11.08.2004*, che riordina il Centro di ricerche, abrogando le precedenti leggi regionali 24 dicembre 1996, n. 46, e 4 maggio 1998, n. 26.

pratica in aree che abbiano pendenza del terreno superiore al 30%; altitudine superiore a 500 m; sistemi viticoli attuati su terrazze e gradoni; nonché la viticoltura delle piccole isole¹⁰ [02].

Le condizioni estreme di coltivazione sono connesse anche alla rarefazione economica e residenziale di queste aree, oggetto di abbandono agricolo e di esodo rurale, notoriamente avvenuto tra gli anni Cinquanta e Settanta, perché molti agricoltori hanno lasciato le abitazioni montane per “inurbarsi” nell’isola stessa, o perché sono addirittura emigrati in altre regioni italiane e all’estero. Chi ha deciso di rimanere è stato comunque costretto a dedicare minori attenzioni alla terra e alle sistemazioni agricole cercando, comunque, di mantenerle, per integrare il calendario di lavoro agricolo con quello extra-agricolo al fine di produrre un reddito familiare complessivo almeno soddisfacente.

I vitivinicoltori “eroici” rimasti vivono, oggi, situazioni socio-economiche mutate rispetto al passato: per loro è potenzialmente e favorevolmente possibile smettere una produzione solo domestica, di “nutrizione” della famiglia rurale, per la quale il vino era un vero alimento che dava energia al corpo dei lavoratori, per orientarla alla qualità, alla unicità dell’offerta, alla commercializzazione di vini in nuovi circuiti di mercato, uno dei quali è senza dubbio offerto dalla crescita dell’*enoturismo*.

Con la viticoltura “eroica” si possono produrre peculiarità enologiche uniche e distintive di un luogo, il cui valore consolida la notorietà e la reputazione dell’intera offerta di vini isolani, tanto che molti marchi prestigiosi siciliani sono presenti in queste aree con i loro vigneti.

3.1. *Le zone vitivincole dell’Etna, delle Isole Eolie e di Pantelleria*

La vitivinicoltura sulle pendici del vulcano Etna risale ad epoche remote. Autori come Omero, Virgilio, Plinio, Strabone, hanno descritto la

10. Dal 2011 la viticoltura eroica è tutelata ufficialmente con un marchio CERVIM registrato, presentato in occasione dell’annuale evento del *Vinitaly* di Verona, con la partecipazione del Direttore dell’Istituto Vite e Vino Sicilia. Il marchio ha lo scopo di identificare la viticoltura di montagna e/o in forte pendenza e delle piccole isole in modo tangibile.

qualità dei vini e la generale fertilità dei terreni localizzati nell'area del vulcano (De Welz, 1822; Martinatti, 2001). La produzione vitivinicola etnea entra nella storia con la colonizzazione dei Greci, che introdussero la forma di allevamento¹¹ nota come “alberello egeo” (Maugeri, 2012), mentre i Romani diffusero i vini etnei a Roma e in altre regioni dell'Impero (Levrero, 2012). Tra il Settecento e la fine dell'Ottocento la viticoltura si estese sulle pendici del vulcano, per la necessità di soddisfare la richiesta stimolata dalla crescita dei contatti e dei commerci con la Francia, l'Impero Austro-Ungarico e la stessa Gran Bretagna (Nicolosi *et al.*, 2010).

Nel pieno dell'Ottocento, i vigneti etnei raggiunsero la massima estensione, con circa 8.000 ettari, prima della falciatura di piante dovuta alla fillossera¹² e alla crisi commerciale del vino già dal primo decennio del Novecento avevano causato la forte contrazione delle superfici. La ripresa della viticoltura etnea segue il generale “rinascimento” enologico siciliano, dovuto alle innovazioni introdotte nei vigneti, nelle cantine e nel modo di comunicare la qualità dei prodotti finiti.

La superficie totale viticola “eroica” dell'Etna è oggi pari a circa 2.700 ettari, che sono la quasi totalità degli ettari a vigna. Di tale superficie la gran parte è terrazzata e, in particolare, circa 500 ettari hanno pendenze superiori a 30% (fig. 1). La frammentazione fondiaria delle aziende viticole è grande: la metà di esse ha una superficie compresa tra 0,2 e 1 ettaro, coprendo circa il 38% della superficie; il 40% ha dimensioni inferiori a 0,2 ettari, coprendo circa il 10% della superficie; solo l'8% ha estensione compresa tra 1 e 3 ettari, per una superficie complessiva pari al 24% del totale. Poche sono le aziende con superficie superiore ai 3 ettari: sono solo il 2% e coprono circa il 28% della superficie totale [03].

11. La forma ad “alberello” è il più tradizionale metodo di allevamento della vite in Sicilia ed ancora largamente diffusa in zone diverse. Le vigne ad alberello sono tipicamente di poco vigore vegetativo, particolarmente adatte per zone calde, terreni ricchi di sassi, ben drenati, con foglie in grado di riparare i grappoli dal sole cocente, radici capaci di penetrare il terreno in profondità alla ricerca della necessaria umidità. Oggi la scarsa vigoria e la bassa produttività, tipica di questa forma di allevamento, è utilmente orientata a ridurre la quantità di uva prodotta a favore della sua qualità.

12. In Sicilia il primo focolaio di infezione fu scoperto a Riesi in provincia di Caltanissetta nel 1880 [04].

Fig. 1 - Vigneto a terrazza dell'Etna



Fonte: [05]

Dal punto di vista paesaggistico, i vigneti conservano ancora gli elementi strutturali caratteristici visti dai viaggiatori del *Grand Tour* del Settecento. Le forme degli appezzamenti sono irregolari, i terrazzamenti sono eseguiti con muretti a secco in pietra lavica, gli annessi edifici agricoli fanno da contorno spesso a dimore eleganti, talvolta complete di cantina e palmento (il luogo destinato alla pigiatura delle uve) in pietra lavica (Arena, 2012). Il paesaggio è caratterizzato anche dalla presenza di ulivi, gelsi, ciliegi e castagni, posti spesso a ridosso dei confini delle proprietà.

La viticoltura dell'Etna rappresenta anche un'attività di alto valore culturale e scientifico per l'elevata biodiversità che caratterizza i vitigni, noti e coltivati da almeno un paio di secoli. I principali a bacca bianca prendono i nomi di Carricante, Catarratto bianco comune e Inzolia, quelli a bacca rossa i nomi di Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Alicante o Grenache (Foti, 2012).

Le continue “piogge” di cenere e pomice, nonché i flussi periodici di lava, producono suoli basaltici di grande variabilità nella tessitura, da molto fine a sassosa. La perdurante attività vulcanica contribuisce al rinnovamento della fertilità dei suoli, che risultano sempre sciolti e ben areati, per questo adatti alla penetrazione delle radici delle viti in cerca della poca acqua dei terreni normalmente non irrigati. La qualità complessiva dei vigneti varia in relazione all’altitudine, alla localizzazione e all’esposizione, tutti elementi che influenzano la variabilità delle escursioni termiche e la maggiore o minore presenza di suolo basaltico. Sotto 400 m i suoli tendono ad avere composizione prevalentemente argillo-sabbiosa, con argilla di origine alluvionale e basaltica; qui le pendenze sono ancora adatte per l’allevamento delle viti a filari. Tra 400 e 900 m prevalgono terreni con un *mix* variabile di rocce basaltiche e sabbia. In questo area, vitigni locali a bacca rossa come il Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccio sono allevati ad alberello, spesso in vigne terrazzate. I vitigni a bacca bianca, in modo prevalente il Carricante, crescono meglio sopra quota 900 m; l’altitudine aiuta a conservare la naturale acidità delle uve per la produzione di vini di maggiore qualità.

Le varietà a bacca rossa dell’Etna rappresentano circa il 90% della produzione, ma quella bianca Carricante predomina nel versante sudorientale, specialmente nella rinomata area del comune di Milo.

Molte sono le cantine che producono vini di pregio nella regione etnea, per lo più concentrate nei territori dei comuni di Castiglione di Sicilia, Randazzo, Linguaglossa, Milo, Santa Venerina, Trecastagni. Tra le più conosciute quelle delle aziende Barone di Villagrande, Scammacca del Murgo, Patria, Aìtala, Al-Cantàra, Antichi Vinai, Cantine Russo, Nicosia, Cottanera, Agricola Frank Cornelissen, Agricola Graci, Vini Franchetti di Passopisciaro e Tenuta delle Terre Nere (Cannizzaro-Corinto, 2012a).

La storia vinicola delle Isole Eolie si può far coincidere con l’improvviso incremento di domanda di vino Malvasia dovuto, nel primo decennio dell’Ottocento, alla presenza di circa diecimila soldati inglesi che, a Messina, tentavano di fronteggiare la temuta invasione delle truppe di Na-

poleone Bonaparte. I vignaioli di Salina, impegnati a fornire il vino alla moltitudine di soldati inglesi, presenti nell’isola per almeno un decennio, fecero tesoro delle competenze acquisite per un futuro che dura tutt’ora (Nesto, Di Savino, 2013).

Le Isole Eolie, un arcipelago di origine vulcanica localizzato non lontano dalle coste nordorientali della Sicilia, nel complesso ricevono scarse precipitazioni e i terreni sono generalmente sabbioso-vulcanici, e le vigne sono prevalentemente localizzate nell’isola di Lipari, la maggiore dell’arcipelago, e in quella di Salina.

La superficie vitata assomma oggi a circa 150 ettari, di cui la parte veramente “eroica” costituisce quasi i due terzi, con una cinquantina di ettari terrazzati. Qui la frammentazione diventa vera polverizzazione fondiaria, perché circa un terzo delle aziende ha una superficie inferiore a 0,2 ettari. Un altro 30% sono le aziende che hanno un’estensione compresa tra 0,2 e 1 ettaro, mentre un quinto ha dimensione compresa tra 1 e 3 ha; solo un altro quinto ha superficie maggiore di 3 ettari. La polverizzazione dei fondi non può essere risolta con l’accorpamento delle proprietà, dato l’alto valore unitario dei vigneti e, quindi, la quasi assenza di compravendite. L’insularità e il fatto che l’intero territorio delle isole sia sottoposto ai vincoli del riconosciuto patrimonio dell’UNESCO dal 2000¹³ fanno evidentemente aumentare i costi della gestione vitivinicola. I vitigni coltivati, a bacca bianca sono il Malvasia delle Lipari, il Catarratto e l’Inzolia, a bacca rossa sono Corinto Nero, Nocera, Nero d’Avola, Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, che caratterizzano il paesaggio isolano¹⁴.

13. L’UNESCO, per l’iscrizione delle Isole Eolie nella propria lista dei siti di interesse per il Patrimonio Culturale Universale, ha adottato il seguente criterio: “Le forme vulcaniche delle isole rappresentano le classiche caratteristiche nel *continuum* degli studi vulcanologici a livello mondiale. Con il loro studio scientifico iniziato almeno dal XVIII secolo, le isole hanno fornito due modelli di eruzione (Vulcaniano e Stromboliano) alla vulcanologia e ai testi di geologia, ponendosi come fondamentali per la formazione di tutti i geoscientifici per oltre duecento anni. Esso continuano a fornire un ricco campo di indagine per gli studi vulcanologici sui processi geologici sulla geomorfologia terrestre” [06].

14. Oltre che dalla vite, il paesaggio delle Eolie è caratterizzato dalla presenza del capperone (un’altra tipicità alimentare delle isole) e del fico.

L'uva Malvasia di Lipari è tradizionalmente impiegata per la produzione di vini passiti. L'azienda agricola Tasca d'Almerita possiede circa 5 ettari di vigna a Salina per la produzione di un pregiatissimo vino passito. Le aziende Carlo Hauner e Colosi producono vini rossi e bianchi di elevata qualità.

Tra le isole che contornano la Sicilia, la più estesa come superficie e la più importante sotto il punto di vista enologico è Pantelleria, che si trova a est di Tunisi, dalla cui costa dista appena sessanta chilometri. I terreni di origine vulcanica, le alte temperature estive, la scarsità di acque sotterranee e pluviali nonché la posizione, esposta ai venti di scirocco, sono tuttavia favorevoli alla produzione del rinomato Passito di Pantelleria, vino che deriva dalla coltivazione dell'uva Zibibbo. Molte vigne sono localizzate vicino al mare, fatto che mitiga il calore estivo e provvede la necessaria umidità. Le viti sono allevate ad "alberello pantesco", basso sul suolo e contenuto in buche per la protezione dal vento¹⁵.

Pantelleria è stata a lungo un'isola molto povera, mentre, dalla seconda metà dello scorso secolo, la coltivazione e la produzione di Zibibbo hanno dato impulso economico ai residenti. Il vitigno deriva il proprio nome dall'arabo *zebib* che indica l'uva secca. Agli inizi del secolo XX, i vigneti occupavano una superficie di circa 3 mila ettari; la massima estensione di circa 5 mila ettari si ebbe intorno al 1925, drasticamente ridotta nel 1930 a causa della fillossera¹⁶. La produzione si era andata storicamente evolvendo da quella di uva da tavola a quella di uva secca. Nel 1975, in seguito alla politica di reimpianto delle vigne (Eynard-Dalmasso, 1990), la superficie ritorna ai livelli antecedenti l'attacco patogeno; oggi la superfi-

15. Il Comitato Intergovernativo della Convenzione UNESCO sul Patrimonio Culturale Immateriale nel 2014 ha deciso di iscrivere "La vite ad alberello di Pantelleria". Essa rappresenta "Una pratica agricola che rappresenta un esempio unico nel suo genere di coltivazione della vite, tramandata di generazione in generazione nella comunità pantasca. L'alberello pantesco è basso e riparato da una conca di terreno realizzata per permettere la produzione di uva e la vita stessa della pianta in condizioni climatiche avverse che caratterizzano Pantelleria per 9/10 mesi l'anno" [07].

16. La fillossera dove è arrivata ha distrutto praticamente tutti i vigneti che dovevano essere estirpati per combattere la malattia e impiantati di nuovo (D'Aietti, 1978).

cie coltivata è di circa 1400 ettari, tutta ricadente a diverso titolo, per pendenza, terrazzamento, coltivazione sopra 500 m, nella categoria della viticoltura “eroica”.

La situazione fondiaria delle aziende pantesche rispecchia quelle delle altre piccole isole; quasi la metà ha dimensione fondiaria compresa tra 1 e 3 ettari; un altro 40% circa tra 0,2 e 1 ettaro. Quelle con superficie superiore ai 3 ettari sono circa l'8%; poche, cioè il 2%, quelle con meno di 0,2 ettari di superficie. I vitigni a bacca bianca sono i tradizionali Zibibbo, Cattarratto e Inzolia; quelli a bacca rossa annoverano qualche innovazione e sono Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola e Nereo Nostrale.

Il paesaggio isolano è tipicamente caratterizzato dalla presenza di terrazzamenti e manufatti realizzati in pietra a secco. Le terrazze hanno un riconosciuto carattere estetico, per l'ordine imposto al paesaggio e la connessione organizzata tra elementi diversi, che lo fanno apparire simile a un giardino molto curato. I fabbricati rurali e i giardini, eretti per proteggere le colture dall'azione dei venti, le abitazioni tradizionali degli agricoltori (*dammusi*) sono sparsi per tutta l'isola e fanno parte dell'immaginario riconosciuto dell'isola (Aymard, 1969).

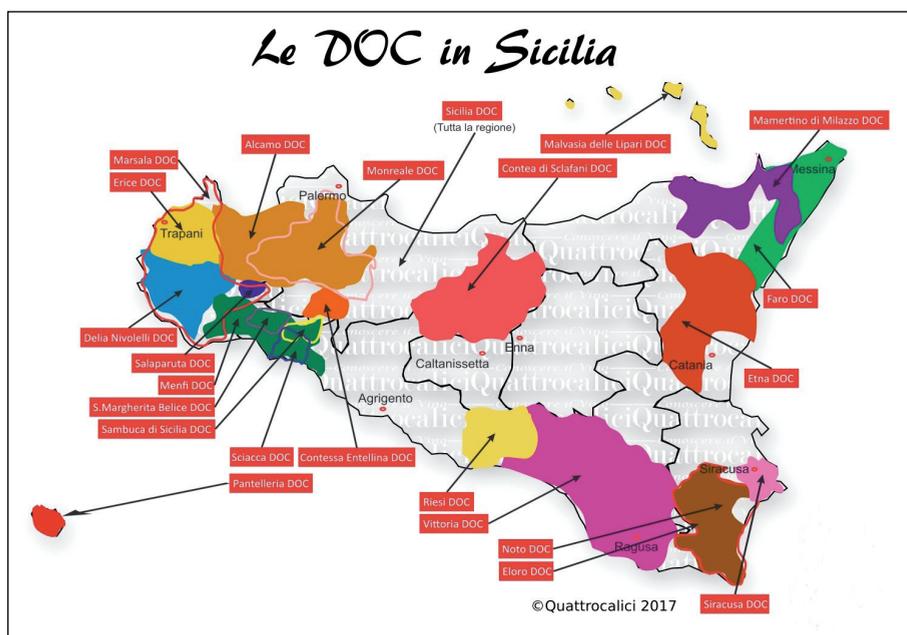
4. *Qualità e sostenibilità nelle zone siciliane della vitivinicoltura eroica*

Il miglioramento della qualità enologica siciliana è testimoniato oggi dalla presenza di un numero consistente di vini siciliani certificati¹⁷: ventitré vini DOC, denominazione di origine controllata (fig. 2), una DOCG, denominazione di origine controllata e garantita (il Cerasuolo di Vittoria) oltre alla Sicilia IGT, originarie indicazione geografica tipica, creata nel 1995.

L'ampia flessibilità di questa ultima certificazione di qualità ha consentito ai produttori siciliani, inclusi quelli che producono vini di grande

17. Per una completa rassegna delle certificazioni dei prodotti agroalimentari italiani si può fare riferimento al sito del MIPAAF, Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali [08].

Fig. 2 - Vini DOC di Sicilia



Fonte: [09]

pregio, di usare una multiforme varietà di nomi da porre in etichetta, l'uso di uve provenienti da tutte le zone dell'isola e l'imbottigliamento fuori dai confini geografici regionali. La denominazione è diventata molto popolare, ma dal 2012 è stata sostituita da due nuove denominazioni, Terre Sicilia IGT e Sicilia DOC, che non divergono dalla precedente per possibilità di provenienza della materia prima e luogo ammesso per l'imbottigliamento.

Tra gli esperti di comportamento dei consumatori di vino è oggi diffusa l'idea che molte delle denominazioni italiane certificate, e specialmente quelle usate in Sicilia, non abbiano un grande significato nei mercati esteri (Johnson, Bruwer, 2007), a parte la generica e comprensibile indicazione di "vino prodotto con uve allevate in Sicilia". D'altro canto, tra le molte possibili denominazioni sottoposte a certificazione, solo alcune hanno una riconosciuta identità geografica, come Marsala, Malvasia di Li-

pari, vini di Pantelleria, dell’Etna e Cerasuolo di Vittoria, peraltro unico vino siciliano a DOCG¹⁸. Ognuna di queste fa riferimento a specifiche connessioni vino-luogo, che di fatto forniscono segnali e informazioni utili ai consumatori.

Dalla constatazione sul collegamento tra identificazione della provenienza geografica e reale reputazione enologica si possono trarre importanti considerazioni per un orientamento strategico futuro. Innanzitutto, è fondamentale il fatto che tutti i produttori diano in etichetta le maggiori informazioni possibili sull’origine geografica dell’uva, i metodi di allevamento delle viti, di produzione e di trasformazione enologica, così da indirizzare l’interesse dei consumatori alla conoscenza dei diversi *terroir* della regione e informarli del loro significato qualitativo.

Una considerazione ulteriore riguarda il fatto che le indicazioni geografiche maggiormente note all’estero, con esclusione di Marsala, sono proprio quelle delle aree vitivinicole “eroiche”, dato interessante per gli esportatori. Le previsioni di mercato indicano che l’*export* di vini siciliani all’estero crescerà negli anni futuri; la qualità generale è ottima, i prezzi si mantengono a livelli competitivi e il contributo dei vini di montagna e delle isole minori appare in crescita e determinante per caratterizzare l’unicità dell’enologia locale. L’azione di differenziazione, tanto cara al *marketing*, non sarebbe quindi un compito impossibile. L’*export* siciliano di vino è in evidente crescita negli ultimi anni, con punte di incremento del più 6% nel 2016 rispetto all’anno precedente [11], anche se per tutto il decennio trascorso la quota esportata (gran parte fortunatamente come imbottigliato) ha oscillato tra il 5 e il 10% circa del totale del vino prodotto che si è aggirato mediamente tra 5 e 6 milioni di ettolitri [12].

Come è successo ad altre regioni vitivinicole italiane ed estere, pertanto, la sfida che l’intero comparto enologico affronta è quella dell’edu-

18. Come puro termine di paragone, si consideri che la Regione Piemonte che produce circa 3 milioni di ettolitri di vino annualmente, vanta ben 17 vini DOCG e 42 DOC. Per questo, si veda il sito ufficiale della Regione Piemonte, nella sezione dedicata all’agricoltura e allo sviluppo rurale [10].

cazione dei consumatori sull'unicità della qualità dei vini siciliani che deve essere supportata da una politica di sostegno, delle denominazioni e di etichettatura delle bottiglie, orientata alla caratterizzazione dei vini come prodotti di eccellenza (Casavola *et al.* 2011).

Un esempio virtuoso è questo: un ancora recente decreto ministeriale permette ai produttori di vino dell'Etna di porre in etichetta il nome della "contrada" di provenienza delle uve (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, 2011); questo è un passo avanti per la differenziazione geografico-territoriale (sulla scorta dell'insegnamento francese sul *terroir*) della qualità enologica, nonché un efficace mezzo di educazione e informazione dei consumatori.

La ricerca intorno ai vitigni locali è un altro punto fondamentale in favore dello sviluppo sostenibile delle produzioni di qualità. Dal 2003, l'Assessorato regionale all'agricoltura ha intrapreso un progetto su larga scala per il miglioramento genetico dei fondamenti ampelografici dell'isola in collaborazione con le Università di Palermo e di Milano, nonché con il Centro di Ricerca per la Patologia Vegetale di Roma [13].

La ricerca ha organizzato le selezioni clonali delle varietà siciliane "matri", come Frappato, Inzolia e Nero d'Avola, aggiungendo l'identificazione di un'altra cinquantina di varietà indigene, molte delle quali non completamente riconosciute fino ad oggi. Questa azione ha valore nel campo della sostenibilità, in quanto pone in relazione stretta un'attività identitaria, da spendere nella promozione e nel *marketing* dei vini, con la conservazione della biodiversità dei luoghi. Il mantenimento e il recupero della variabilità biologica dei vitigni consentirà di disporre di vigne dotate in un patrimonio genetico maggiormente variato, più adattate all'ambiente locale e meno soggette a patologie.

Vale la pena citare alcune esperienze significative. Nella regione etnea, l'azienda Barone di Villagrande ha intrapreso il reimpianto dei vigneti con materiale accuratamente selezionato dalle proprie piante, puntando alla conservazione della biodiversità genetica.

Nell’isola di Pantelleria, l’azienda vitivinicola Donnafugata ha usato per il reimpianto di vigneti trentatré biotipi¹⁹ di Moscato d’Alessandria. Le proprietà di Donnafugata e quella dell’azienda Tasca d’Almerita, in collaborazione tra di loro, hanno piantato a Pantelleria circa cinquanta ettari di vigna impiegando varietà per anni neglette e a rischio di abbandono, in modo da ridare statura qualitativa ai vini isolani, conservandone il valore come di un vero bene culturale (D’Agata, 2014).

Un altro aspetto rilevante, sotto il profilo della sostenibilità ambientale, riguarda la ricerca di nuove localizzazioni dei vigneti per avere produzioni di uva migliore, anche, ma non solo, alla luce del cambiamento climatico in atto. Le temperature in aumento, che si combinano con la moderna richiesta di mercato orientata, sempre più spesso, verso vini bianchi delicati e freschi, hanno indotto alcuni viticoltori a impiantare vigneti oltre 600 m. Tale strategia proietta le decisioni nel lungo periodo, causando anche una maggiore resilienza ambientale, in quanto adatta la vitivinicoltura a nuove e diverse condizioni climatiche.

Sempre da un punto di vista ambientale, è rilevante la decisione di un numero crescente di viticoltori di impiantare nuovi vigneti con il sistema di allevamento ad “alberello”, che nel caso di Pantelleria è la sola forma possibile, e di mantenere le sistemazioni dei terreni a terrazze. Tale scelta, senza dubbio, comporta maggiori costi di gestione e minori quantità di prodotto, ma comporta un ripristino ambientale, connotato culturalmente, che può essere assicurato solo con l’accesso al segmento alto del mercato, dove i vini possono spuntare prezzi molto elevati, di almeno 25 o addirittura 50 euro e più a bottiglia. Queste decisioni hanno quindi carattere contemporaneamente economico (aumento dei costi di produzione e dei prezzi) e sociale (richiesta di particolari competenze lavorative e attenzione al valore culturale del paesaggio) (Musotto, 2012). Esempi di ri-

19. Dal dizionario Treccani: biotipo (o biòtipo) s. m. [comp. di *bio* e *tipo*]. Termine usato nei primordi della genetica per indicare un aggruppamento di individui di rango inferiore alla specie, che si supponeva fossero geneticamente omogenei; nella genetica contemporanea il concetto corrispondente è indicato con l’espressione «linea pura».

pristino della coltivazione ad alberello si hanno in zona etnea nelle aziende Feudi Maccari e Tasca d'Almerita.

Le falde dell'Etna sono probabilmente il migliore esempio del recupero di aree di coltivazione storiche, dove le vigne erano localizzate all'interno di grandi proprietà denominate "contrade", come nel caso di Terre Nere e dell'azienda Vini Franchetti che, da tempo, usano tale tipo di denominazione nelle proprie etichette. La Vini Franchetti, che possiede vigneti anche in Toscana, in quelli di Passopisciaro, frazione del comune di Castiglione di Sicilia, ha piantato nel 2000 nuovi vitigni di Cesanese e *Petit Verdot* (entrambi a bacca rossa) sulle pendici oltre 800 metri, con densità di 12.000 piante per ettaro. La densità, certamente inconsueta, è un'evidente innovazione che serve per avere minore produzione ma di grande qualità, per la localizzazione "marginale" dei vigneti sia rispetto all'altitudine che al clima (Foti, 2012).

In generale, l'intera vitivinicoltura isolana e, in particolare, quella delle "zone eroiche" cerca di recuperare forme di gestione "preindustriale" dei vigneti, introducendo spesso pratiche di coltivazione biologica, non tanto per amore di un passato che non può ripetersi, ma per orientarsi strategicamente verso produzioni nelle quali la qualità sia il carattere fondamentale ricercato dalla domanda. L'incontro tra domanda e offerta sul piano qualitativo invece che quantitativo, dunque a prezzi maggiori del vino, garantisce anche per il futuro il trasferimento di risorse dai consumatori alle imprese. In tal modo queste ultime possono riversare investimenti ambientali, di natura sia materiale sia culturale, nel territorio allo scopo di mantenere o ripristinare paesaggi fisici e umani che abbiano un'effettiva vita futura.

5. Le opportunità del turismo e dell'enoturismo

Il mantenimento del territorio e delle sue risorse, ambientali, economiche e socio-culturali, specialmente nelle aree più difficili che si sono considerate, può essere aiutato anche dallo sviluppo delle diverse attività

di ospitalità turistica. Ormai da tempo, all’agricoltura è stato assegnato un ruolo multifunzionale e riconosciuta la possibilità di integrare orizzontalmente altre “industrie” per poter mantenere la propria vitalità economica e continuare a fornire le proprie, insostituibili, funzioni di protezione ambientale.

Il turismo è una delle industrie che mostra maggiore integrazione territoriale con l’agricoltura, notoriamente non sempre in grado di mantenere capacità reddituali autonome, ma fortunatamente attenta alle nuove opportunità di offrire servizi turistici. “Il turismo ha un significativo potenziale per le aree rurali. In particolare, il turismo culturale basato sui prodotti alimentari tipici può aiutare a mitigare gli squilibri socio-economici e migliorare la qualità della vita dei residenti in aree rurali. Può anche sostenere la cultura locale, favorendo il recupero dei siti storici e promuovendo la conservazione del territorio” (Carrà *et alii*, 2015, p. 706).

Nell’arco di alcuni decenni dalla prima legge sull’agriturismo (730/1985), l’agricoltura ha saputo adattare le strutture aziendali, le abilità imprenditoriali e quelle di lavoro per la fornitura di servizi di ospitalità, mostrando capacità di integrazione col turismo sia in aree dove questo è prevalente, sia laddove, invece, è l’attività agricola ad essere preminente (Cannizzaro, Corinto, 2012b).

Il 2016 è stato per il turismo italiano un anno particolarmente favorevole, dopo anni di crisi più o meno intensa. La Sicilia nel suo complesso, però, non si è posizionata tra le destinazioni maggiormente frequentate dai turisti, italiani e stranieri, nonostante sia una meta agognata dai viaggiatori fin dall’epoca del *Gran Tour* (Cannizzaro, Corinto, 2012a). La distanza che separa, per esempio, il Veneto, che somma il 16,2% del totale delle presenze negli esercizi ricettivi italiani e la Sicilia, che tocca a malapena il 3,4% (ISTAT, 2017), resta molto (finanche troppo) ampia. L’attenzione politica regionale al sostegno dello sviluppo del settore turistico non è mancata (Regione Siciliana, 2005) e diversi autori ne segnalano le potenzialità generali (La Rosa, 2004) e, in particolare, del turismo culturale (Busetta, Ruozi, 2006).

La notorietà delle denominazioni geografiche dell'Etna, delle Isole Eolie e di Pantelleria, oltre che alle produzioni vinicole, è senza dubbio legata alla loro natura di essere riconosciute mete turistiche. Le presenze e la densità turistiche nei comuni di queste aree sono maggiori della media regionale e sono anche tra le più alte della Sicilia (ISTAT, 2017). Le nuove opportunità di crescita per questi luoghi si devono rinvenire nei “nuovi” comportamenti dei turisti contemporanei. I nuovi tipi di turismo sono solitamente indicati con il termine di turismo alternativo, che può riguardare sia il raggiungimento di mete lontane e inattese, sia il comportamento del viaggiatore che ricerca esperienze legate alla visita di determinati luoghi (Pine, Gilmore, 1999), attingendo da territori ricchi di risorse tangibili, intangibili e relazionali le opportunità di emozionarsi.

Il turismo del vino appare di particolare interesse per lo sviluppo delle plaghe siciliane dove si pratica la vitivinicoltura “eroica”, perché i suoi modi di svolgimento possono essere lenti e attenti all'incontro con la cultura delle persone che animano il *terroir*. Il turismo in sé si presta ad una diversità di approcci scientifici, a una multidisciplinarietà di interessi, nella quale, comunque, il turista è il riconosciuto attore principale (Lozato Giortart, Balfet, 2011). “Il luogo e il centro del territorio – preso nella sua globalità ambientale e sociale – sono al centro dei rapporti tra il territorio medesimo e lo sviluppo turistico dello stesso” (*Ivi*, p. 50).

Alcuni autori hanno scritto, a ragione, che: “Dare una definizione di enoturismo non è agevole, per un insieme di motivi che hanno reso difficile determinare la natura di tale pratica e, conseguentemente, il suo campo di studio” (Nicosia, Porto, 2011, p. 93). Tuttavia, se il *terroir* è l'espressione del rapporto tra uomo ed enologia in un luogo, è possibile individuare nel proprio “territorio” e nei suoi luoghi dedicati alla vitivinicoltura, lo spazio stretto dell'incontro tra turismo ed enologia.

Insomma, mettendo insieme le cose, l'enoturista si muove per visitare luoghi di produzione enologica, non solo per gustare il vino, ma per provare il *goût de terroir* (Coutier *et al.*, 2007), includendo la pratica di relazioni con la cultura locale e le persone residenti.

Ecco quindi che l'enoturista può percorrere un territorio lungo le strade del vino (Carrà *et al.*, 2011), ma può anche visitare le “cantine aperte”, partecipare alla notte dei “calici di stelle”, visitare l'annuale manifestazione Vinalty (Grumo, 2012), ma può anche soggiornare convenientemente in aziende vitivinicole che forniscono servizi di degustazione e di ospitalità integrata con le esperienze culturali e ambientali che un territorio fornisce.

Un esempio che i produttori locali abbiano compreso appieno l'importanza di dare ai turisti l'opportunità di provare esperienze a diretto contatto con loro stessi, e il *terroir* dove producono e vivono, si ricava con evidenza dall'esame dei testi pubblicati dall'azienda Barone di Villagrande e Tasca d'Almerita nei propri siti *web*.

“Stiamo qualche giorno? Fuori, una piscina affacciata sui vigneti. Intorno, la natura e il silenzio dei boschi e dei vigneti sulle pendici dell'Etna. Dentro, solo 4 camere, per dare ai viaggiatori tutte le attenzioni che si meritano per aver scelto un posto così speciale: il piacere di fermarsi in una storica residenza di campagna, il privilegio di assaporare l'atmosfera autentica di una tenuta storica, di vedere il lavoro quotidiano nelle vigne e in cantina, di soggiornare in una residenza nobiliare di campagna, di vivere la natura e il paesaggio dell'Etna, di gustare i nostri vini in compagnia e con i racconti di chi li produce (...) Un ristorante dove degustare i sapori del territorio in compagnia dei nostri vini. Il menù è squisitamente stagionale. Prendiamo gli ingredienti dal nostro orto biologico: verdure ed erbe aromatiche. L'olio è il nostro extravergine di Nocellara dell'Etna. Carni e formaggi arrivano da allevamenti dell'Etna. Il miele di castagno è fatto dalle api nei nostri boschi. Le idee sono di Giulia, giovane “cheffa” che ama questa terra come i suoi sapori” [14].

Non dissimile è la comunicazione dell'azienda Tasca d'Almerita a riguardo dell'esperienza che un turista può nel *resort* di Capofaro, tra le vigne possedute sull'isola di Salina.

“Capofaro nasce dall'amore per la vigna e per il mare della famiglia Tasca d'Almerita, una scenografica tenuta sull'isola di Salina pensata per gli

amici, gli ospiti e tutti i viaggiatori di gusto, nel segno della migliore ospitalità mediterranea. Capofaro è massima espressione di Salina, la più autentica delle Eolie: un *resort* circondato da filari affacciati sul mare, dove si produce la Malvasia, vino tipico dell'isola. Capofaro è la destinazione ideale per chi cerca relax, benessere, immersione nel mondo del vino e del lavoro in vigna, una dimensione isolana, e il sapore di dettagli curati e su misura” [15].

6. *Considerazioni conclusive*

La vite è una pianta capace di adattarsi ad ambienti pedo-climatici diversi, dando al rapporto tra umanità e luoghi forme molto variabili nella geografia del mondo. La vitivinicoltura è attualmente una delle attività agroindustriali maggiormente in grado di mantenere vitali molte aziende agricole e attive anche dove l'attività di produzione e trasformazione delle uve appare più difficoltosa, a causa di evidenti svantaggi di natura ambientale e di localizzazione. L'attenzione dei produttori e degli studiosi per la vitivinicoltura in regioni estreme è oggi crescente, ma l'attività di un istituto internazionale specificatamente dedicato al tema della vitivinicoltura eroica data dal 1996, anno in cui il CERVIM è stato fondato in Valle d'Aosta, la più piccola regione italiana, la meno popolata e con territorio completamente montano. Al CERVIM possono aderire aree vitivinicole di montagna e/o situate in piccole isole, per le quali gli svantaggi sono dovuti soprattutto ai maggiori costi di accesso e di trasporto. In tutti questi territori gli svantaggi logistici hanno provocato fenomeni di abbandono delle attività agricole e delle residenze, con minacce all'identità socio-economica e pericoli di forte degrado ambientale.

La Sicilia aderisce all'istituto internazionale come socio di categoria A, avendo superficie con viticoltura montana e delle piccole isole maggiore di 5.000 ettari, entro cui si collocano alcune delle aree vitivinicole più famose di produzione di vino e, dove, alcune imprese combinano una lunga storia aziendale con la notevole capacità di innovare le tecniche di coltivazione e di produzione per migliorare le posizioni di mercato.

Produrre vino in zone ad altimetria elevata, specialmente in Sicilia, regione a clima mediterraneo, ha uno scopo tecnico-sensoriale ben preciso, perché serve alla produzione di vini più raffinati, con composizione alcolica, aromatica e gustativa particolarmente adatta a palati esigenti, di persone disposte a remunerare gli sforzi enologici con prezzi elevati. In Sicilia, come peraltro in altre zone geografiche, questa attitudine imprenditoriale dei vitivinicoltori può produrre anche importanti effetti di natura sociale e ambientale, inevitabilmente intrecciati fra di loro, spesso in modo intimo. L'enologia moderna si abbina al concetto di luogo di produzione del vino, il *terroir* dei francesi, elemento che serve per differenziare il prodotto su una base che è contemporaneamente spaziale e culturale. La certificazione delle denominazioni fa spesso esplicito riferimento ai luoghi di produzione e il marketing enologico mette sempre di più l'accento sulle caratteristiche dell'azienda e le capacità del singolo produttore. Bere il vino di una bottiglia che richiama un luogo significa “gustare il territorio”; questo atto di consumo è denso di significati culturali anche quando si compie a casa propria o in un ristorante che possono essere anche molto lontani dal luogo di produzione del vino. Un altro significato, ancora più denso di significati culturali, ha il consumo di un vino nel luogo stesso di produzione, magari ospiti nella casa e nella cantina del produttore. Qui il contatto relazionale messo in moto dal vino appare profondo e origine di sensazioni insostituibili; su questa base può poggiare un tipo di turismo, quello enologico, che abbia un contenuto veramente esperienziale. In questo caso il termine “insostituibile” ha il connotato tecnico che gli viene dato dagli economisti, di un bene cioè che non ha “sostituti”, il cui produttore quindi può trarre vantaggio dalla possibilità di “fare il prezzo”, aumentandone così il profitto.

In tal senso, quindi l'espandersi del turismo enologico nelle aree dell'Etna, delle Isole Eolie e di Pantelleria, è in grado di produrre il doppio benefico di attirare turisti che sono consumatori consapevoli della qualità del prodotto e di mantenere attività agricole in zone altrimenti in pericolo di abbandono.

La vitivinicoltura praticata in aree estreme della Sicilia non è una novità di per sé, come dimostra la storia antica di molte imprese, mentre, senza dubbio, lo è l'adesione a una specifica iniziativa che si autodefinisce come "eroica". L'azione non solo consente l'uso di un marchio identificativo dei vini prodotti, ma soprattutto consente la diffusione di una consapevolezza delle capacità imprenditoriali dei viticoltori siciliani, una capacità "moderna", cioè capace di interpretare le nuove esigenze dei alcuni segmenti del mercato del vino e, al contempo, di costituire un presidio fondamentale contro il degrado che altrimenti colpirebbe le zone estreme.

La vitivinicoltura in queste aree della Sicilia può essere un valido esempio di come alle dichiarazioni, spesso retoriche, riguardanti la sostenibilità si possano abbinare pratiche reali nell'eseguire scelte economiche private che hanno anche valenza sociale e culturale. Un esempio su tutti è dato dal mantenimento della coltivazione della vite nei terrazzamenti, tipici delle aree considerate; questo tipo di sistemazione agraria è costosa e comporta maggiore oneri di lavoro, ma può essere convenientemente attuata anche all'interno di ben precise scelte imprenditoriali che mirano all'equilibrio tra profitto d'impresa e assetto sociale e paesaggistico-ambientale. I paesaggi terrazzati – a cui i geografi italiani hanno dedicato nel 2006 uno specifico numero della rivista *Geotema* (Scaramellini, Trischitta, 2006) – fanno percepire il paesaggio come un giardino bellissimo da contemplare, ma sono fattore produttivo per l'impresa vitivinicola e al contempo bene estetico essenziale per un'offerta turistica esclusiva (Bonardi, Varotto, 2016).

Altro aspetto di considerevole interesse riguarda la resilienza messa in atto da molti produttori vitivinicoli contro il cambiamento climatico. Lo spostamento dei vigneti verso altezze maggiori lungo le pendici dell'Etna è testimonianza dall'attenzione di alcuni proprietari, talora proveniente da altre regioni italiane, per il mantenimento futuro della propria impresa.

L'offerta di vino siciliano è ancora prevalentemente orientata alla quantità, ma lo spuntare, e il consolidarsi, di numerose iniziative private verso il miglioramento della qualità, senza dubbio abbinata all'azione del-

l’Istituto della Vite e del Vino della Regione Siciliana, connotano l’offerta enologica dell’Isola come la principale emergente italiana nel panorama internazionale. Non può essere sottaciuta, ed anzi potrebbe essere rimarcata come fortemente virtuosa, l’alleanza tra proprietari siciliani e alcuni cantinieri ed enologi “piemontesi”, segnatamente Franco Giacosa e Giacomo Tachis, capaci, come spesso avviene ai visitatori e turisti “stranieri”, di vedere le cose locali con un altro e più profondo “occhio”. A tale fruttuosa alleanza si devono molti dei passi avanti compiuti dall’enologia isolana e nella formazione di una classe locale di giovani enologi.

In questo quadro generale, i vitivinicoltori delle zone di montagna e delle piccole isole siciliane possono, a buon diritto, autodefinirsi “eroici”, in quanto realizzano la propria impresa in zone estreme, ma lo sono, a maggior ragione, in quanto sono stati capaci di introdurre importanti innovazioni enologiche in una regione che, a torto o a ragione e per troppi anni, è apparsa come immobile e, di fatto, incapace di rinnovare sostanza e immagine delle proprie produzioni vinicole.

Bibliografia

- ANTONAROS A., *La grande storia del vino*, vol. 3, Bologna, Edizioni Pendragon, 2000.
- ARENA G., “Dai manufatti rurali del passato ai moderni edifici del presente”, FAMOSO N. ed altri (a cura di), *Il territorio siciliano. L'Etna*, Catania, Cuecm, 2012, pp. 147-164.
- ARNONE E. - PUMO D. - VIOLA F. - NOTO L.V. - LOGGIA G.L., “Rainfall statistics changes in-Sicily”, *Hydrology and Earth System Sciences*, 17(2013), pp. 2449-2458.
- AYMARD M., “En Sicile: Dim et comptabilites agricoles an Sicilia, *Etude rurales*”, 35(1969), pp. 136-143.
- BACARELLA A., “Economia e marketing vitivinicolo nella storia recente della Sicilia”, *XV Enosimposio Sicilia*, Campofelice di Roccella (PA), 16-19 luglio 2009, Palermo, Coreras, 2009.
- BANTI A.M., *Storia contemporanea*, Roma, Donzelli Editore, 1997.
- BONARDI L., VAROTTO M., *Paesaggi terrazzati d'Italia: eredità storiche e nuove prospettive*, Milano, FrancoAngeli, 2016.
- BUSETTA P. - RUOZI R. (a cura di), *L'isola del tesoro. Le potenzialità del turismo culturale in Sicilia* (5), Napoli, Liguori Editore, 2006.
- CAMUTO R.V., *Palmento: A Sicilian Wine Odyssey*, Lincoln (USA), University of Nebraska Press, 2010.
- CANNIZZARO S. - CORINTO G.L., “La littorina dell'Etna: la circumetnea come prodotto turistico enogastronomico” *Geoprogress, Annali del Turismo*, 1(2012), pp. 283-304.
- CANNIZZARO S. - CORINTO G.L., “Models for Territorial Re-equilibrium in the Tourism Sector in Sicily (Italy)”, *Environment and Ecology in Mediterranean Region*, London UK, Cambridge Scholars Publishing, 2012b, pp. 217-230.
- CARRÀ G. - PERI I. - VINDIGNI G. - PILATO M., “Turismo e prodotti agroalimentari di qualità: strategie di sviluppo per la strada del vino dell'Etna”, D'AMICO M. - FOTI V.T. (a cura di), *Vitivinicoltura in Sici-*

- lia. *Imprese vitivinicole e territorio*, Acireale, Bonanno Editore, 2011, pp. 103-122.
- CASAVOLA P. - GIUNTA R. - MANZO C. - PITTI G., *L'economia dei due angoli. Agricoltura dinamica nel Nord-Ovest e nel Sud-Est della Sicilia* (4), Palermo, Fondazione Res, 2011.
- CIPOLLA C., *Il Maestro di vino*, Milano, FrancoAngeli, 2013.
- CIRELLI C. - DI BLASI E. - PORTO C.M., “L'Etna: un percorso attraverso l'immaginario, la consapevolezza del rischio e la gestione del territorio”, D'APONTE T. (a cura di), “*Terre di vulcani. Miti, linguaggi, paure e rischi*”, Roma, Aracne, 2005, pp. 147-208.
- COUTIER M. - BERROUET J.C. - PIROTTE J.C., *Dictionnaire de la langue du vin*, Paris, CNRS, 2007.
- CUSIMANO G., “I grappoli del futuro”, BUTTITTA A. - CUSIMANO G. (a cura di), *Sicilia. L'isola del vino*, Palermo, Kalòs, 2005, pp. 55-112.
- CUSIMANO G., “Vino e vocazione”, *Treballs de la Societat Catalana de Geografia*, 60(2007), pp. 71-82,
- D'AGATA I., *Native wine grapes of Italy*, Berkeley (USA), University of California Press, 2014.
- D'AIETTI A., *Il libro dell'Isola di Pantelleria*, Milano, Trevi editore, 1978.
- D'AMICO M. - CHINNICI G. - PAPPALARDO G. - DI VITA G., “Analisi sul consumo di vino siciliano in Italia”, D'AMICO M. (a cura di), *Economia del vino in Sicilia*, Acireale-Roma, Bonanno Editore, 2011.
- DE WELZ G., *Saggio su i mezzi da moltiplicare prontamente le ricchezze della Sicilia*, Mesnil-sur-l'Estrée, Stamperia di Firmin-Didot, 1822.
- DOUGHERTY P.H. (ed.), *The Geography of Wine: Regions, Terroir and Techniques*, Dordrecht (Netherlands), Springer, 2012.
- EYNARD, I. - DALMASSO G., *Viticultura moderna: manuale pratico: evoluzione della viticoltura, nozioni generali, tecnica viticola, ampelopatie e difesa del vigneto*, Milano, Hoepli editore, 1990.
- FOTI S., *Etna: i vini del vulcano*, Catania, Maimone, 2012.
- GIARRIZZO G., “Introduzione”, AYMANRD M. - GIARRIZZO G. (a cura di), *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità? ad oggi, La Sicilia*, Torino, Einaudi, 1987, pp. XIX-LVII.

- GRUMO R., “Le strade del vino e il binomio agricoltura-turismo: tipicità, qualità e appeal del territorio”, *Geoprogess, Annali del Turismo*, 1(2012), pp. 193-208.
- ISTAT, *Movimento turistico in Italia Anno 2016*, Report 30 ottobre 2017, Roma, ISTAT, 2017.
- JOHNSON R. - BRUWER J., “Regional brand image and perceived wine quality: the consumer perspective”, *International Journal of Wine Business Research*, 19(2007), pp. 276-297.
- LA ROSA R. (a cura di), *Lo sviluppo del turismo in Sicilia: potenzialità, problemi e prospettive di intervento*, Vol. 6, Milano, FrancoAngeli, 2004.
- LEVRERO R., *Storia dei traffici commerciali attraverso i secoli: il commercio internazionale dei Romani*, Vol. 5, Roma, Edizioni Quasar, 2012.
- LOZATO-GIOTART J.P. - BALFET M., *Progettazione e gestione di sistemi turistici: territorio, sistemi di produzione e strategie*, Milano, FrancoAngeli, 2011.
- MARTINATTI I.F., *La vite e il vino nella farmacia di Plinio il Vecchio*, Lavis (TN), Arca Editori, 2001.
- MAUGERI A.M.J., *La componente floristica della vegetazione infestante i vigneti dell'Etna*, Tesi di dottorato, XXIII Ciclo, Catania, Università degli Studi di Catania, discussa il 29 febbraio 2012.
- MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI, *Decreto 27 settembre 2011, Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Etna»*, Roma, Gazzetta Ufficiale n. 243 del 18 ottobre 2011.
- MUSOTTO L., “Un nuovo modello di ‘sviluppo’ sostenibile: tutela e recupero delle conoscenze e delle tecniche tradizionali”, NASELLI F. (a cura di), *Animare un'alternativa mediterranea allo sviluppo. Il turismo per uno sviluppo relazionale integrato*, Milano, FrancoAngeli, 2012, pp. 283-288.
- NESTO B. - DI SAVINO F., *The world of Sicilian wine*, Berkeley (USA), University of California Press, 2013.
- NICOLOSI E. - LEOTTA G. - RAITI G. - DI GIOVANNI P., “Trends of viticulture landscape in mount Etna area. Evoluzione del paesaggio della

- viticoltura etnea”, *Third International Congress of Mountain Viticulture, Proceedings*, Castiglione di Sicilia (CT), 12-14 maggio 2010, pp. 121-131.
- NICOSIA E. - PORTO C., “Promozione turistica del territorio, il ruolo dell’ enoturismo in Sicilia”, CANNIZZARO S. (a cura di), *Per una geografia del turismo. Ricerche e casi studio in Italia*, Bologna, Patron, 2011, pp. 93-112.
- PECORA A., *Le Regioni d’Italia - Sicilia*, Torino, UTET, 1974.
- PINE B.J. - GILMORE J.H., *The experience economy: work is theatre & every business a stage*, Boston (USA), Harvard Business Press, Brighton, 1999.
- REGIONE SICILIANA, “Norme per lo sviluppo turistico della Sicilia e norme finanziarie urgenti”, *Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana*, 9, 2005.
- REGIONE SICILIANA, *Programma di sviluppo rurale Sicilia 2007/2013*, Palermo, Regione Siciliana, Assessorato Agricoltura e Foreste, 2008.
- REGIONE SICILIANA, *Annuario Statistico Regionale Sicilia 2016*, Palermo, Regione Siciliana, 2016.
- RENDA F., *Storia della Sicilia dal 1860 al 1970: Dall’occupazione militare alleata al centrosinistra*, vol. 3, Palermo, Sellerio, 1999.
- SCARAMELLINI G. - TRISCHITTA D. (a cura di), “Paesaggi terrazzati”, *Geotema*, 29, Patron, Bologna, 2006.
- SOLDATI M., *Vino al Vino*, Milano, Oscar Mondadori, 2006.
- TUDISCA S. - SGROI F. - TESTA R., “Competitiveness and sustainability of extreme viticulture in Pantelleria Island”, *New Medit*, 10(4), Bari, 2011, pp. 57-64.
- UNWIN T., *Wine and the vine: an historical geography of viticulture and the wine trade*, London (UK), Routledge, 2005.
- VISSE-CAUSSE S. - RAYNARD J., *L’appellation d’origine: valorisation du terroir*, Paris, Editions Adef, 2007.

Sitografia

- [01] www.storienogastronomiche.it/il-vino-perpetuo-di-sicilia/ (Accesso 10 novembre 2017).
- [02] <http://www.cervim.org/statuto-cervim.aspx> (Accesso 10 novembre 2017).
- [03] <http://www.cervim.org/sicilia.aspx> (Accesso 10 novembre 2017).
- [04] <http://www.itacanotizie.it/la-fillossera-marsala-spartiacque-fra-la-vecchia-nuova-viticultura/>.
- [05] <https://ilcalicediebe.com/2017/06/08/nerello-mascalese-luva-della-letna/> (Accesso 15 dicembre 2017).
- [06] <http://whc.unesco.org/en/list/908> (Accesso 10 dicembre 2017).
- [07] <http://unescosicilia.it/wp/project/la-vite-ad-alberello-di-pantelleria/> (Accesso 15 dicembre 2017).
- [08] <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/309> (Accesso 15 dicembre 2017).
- [09] <http://www.quattrocalici.it/regione/sicilia/> (Accesso 12 dicembre 2017).
- [10] http://www.regione.piemonte.it/agri/politiche_agricole/viticultura/index.htm (Accesso 15 dicembre 2017).
- [11] <http://www.assovinisicilia.it/assovini-e-unicredit-nel-2016-export-di-vini-siciliani-in-aumento/> (Accesso 10 dicembre 2017).
- [12] http://www.agromedquality.eu/sito_iframe/Web_Studi/Selezione%20studi/Esportazioni%20vino%20Sicilia.pdf (Accesso 10 dicembre 2017).
- [13] http://www.aip-suoli.it/editoria/bollettino/n1-3a06/n1-3a06_06.htm (Accesso 11 dicembre 2017).
- [14] <http://www.villagrande.it/wine-resort-azienda-villagrande-html/> (Accesso 10 dicembre 2017).
- [15] <https://capofaro.it/it/resort/per-star-bene.php> (Accesso 10 dicembre 2017).

Résumé

En Sicile, la superficie vinicole occupe environ 103 000 hectares, ainsi répartis géographiquement: 5% se trouve en montagnes, 65 % dans les collines et 30% dans les plaines. La production totale de vin est de plus de 6 millions d'hectolitres, les vins DOP représentent 16% et les vins IGP 44,2%. La région produit plus de vin blanc que de vin rouge et de rosé, respectivement 53% contre 47%. Il y a 23 vins DOC, 7 IGT seulement un DOCG, le Cerasuolo di Vittoria. Dans les différentes zones de production, la filière vinicole se caractérise par le haut niveau d'intégration entre production agricole et transformation industrielle, marquant ainsi le système socio-économique local. La vitiviniculture de montagnes occupe une place modeste aussi bien pour les superficies de vignes que pour les productions totales. Mais elle assume une importance considérable aussi bien pour certains aspects économiques liés à des productions de niche de qualité que pour les aspects sociaux et environnementaux liés à la protection de l'environnement. Ce travail traite de la vitiviniculture extrême de montagnes appelée aussi héroïque pratiquée dans trois zones de la Sicile. Trois territoires qui possèdent une beauté naturelle extraordinaire, ayant en commun une nature volcanique, une culture paysanne, un contexte de production unique et surtout des vins de très haute qualité, seul paramètre capable de rémunérer tout le travail inclus dans une bouteille de vin produite sur l'Etna, à Pantelleria ou dans les îles éoliennes.

Mots-clés: Vitiviniculture héroïque, Volcan Etna, îles mineures siciliennes, tourisme oenologique, viticulture durable.

Resumen

En Sicilia la superficie cultivada con viña es de aproximadamente 103 mil hectáreas de las cuales el 5% se localiza en la montaña, el 65% en colina y el 30% en llanuras. La producción total de vino es de más de 6 millones de hectolitros de los cuales los vinos DOP son el 16% y los vinos IGP el 44,2%. La región produce más vinos blancos que rojos y rosados, respectivamente el 53 y el 47%. Los vinos DO son 23, los vinos de Calidad con Indicación Geográfica

fica (VC) 7 y solo uno es DOCa, el Cerasuolo di Vittoria. En las diversas áreas de producción, la cadena de producción de vino se caracteriza por el alto grado de integración entre la producción agrícola y la transformación industrial, caracterizando el sistema socio-económico local. La producción vitivinícola de montaña se ubica en niveles modestos tanto de área con viña como de producción total, pero asume considerable importancia tanto para algunos aspectos económicos relacionados con producción de nicho como para producciones de calidad capaces de integrar la economía de algunas áreas, tanto para aspectos sociales y ambientales relacionados con la salvaguarda del territorio, la cultura local y la protección del medio ambiente. El documento da cuenta de la viticultura de montaña en las tres áreas de Sicilia donde se practica una viticultura extrema, también llamada heroica. Tres territorios de belleza extraordinaria y natural, unidos por una naturaleza volcánica, por una cultura rural, por la singularidad de los contextos productivos y, sobre todo, por vinos de la más alta calidad, el único aspecto capaz de remunerar todo el trabajo que está dentro de una botella producida sobre el Etna, en Pantelleria o en las Islas Eolias.

Palabras clave: viticultura heroica; el volcán Etna; islas pequeñas sicilianas; enoturismo; viticultura sostenible.