



Lucido, al Vinitaly una masterclass sui risultati delle sperimentazioni sullo storico vitigno

2 Aprile 2025 

VERONA – Continuano le iniziative agronomiche, enologiche e sensoriali per la valorizzazione e il rilancio dello storico vitigno siciliano Lucido (sinonimo di Catarratto Bianco) promosse dal Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia, tramite il progetto V.I.S.T.A. (Valorizzazione Innovativa e Sostenibile dei Terroir delle varietà autoctone) Lucido, finanziato nell'ambito della Sottomisura 16.1 del Psr Sicilia 2014-2022.

L'adesione al progetto da parte di primarie cantine siciliane, della Regione Siciliana, dell'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (Irvo), sotto la guida del Consorzio ed il supporto di un Innovation Broker, ha costituito un prototipo condiviso di ricerca applicata in ambito vitivinicolo.

Il progetto, che si avvia nei prossimi mesi al completamento, ha ad oggetto lo sviluppo di nuove pratiche produttive improntate ad una filiera sostenibile, la sperimentazione di un nuovo stile produttivo e la valorizzazione del Lucido nel mercato nazionale e internazionale, con il fine ultimo di un incremento di competitività lungo la filiera del vitigno.

Il Lucido riveste un ruolo di primo piano nella viticoltura siciliana, rappresentando non solo la varietà più diffusa, con circa 30.000 ettari coltivati, ma anche un simbolo della tradizione enologica della regione; versatile e resiliente, contribuisce alla diversità e alla ricchezza della produzione dell'isola, offrendo un'ampia gamma di sfumature organolettiche. Le sue potenzialità sono riferibili alla produzione di vini mono-varietali, ma anche alla composizione di blend che esprimono l'identità e la complessità del terroir siciliano.

Lunedì 7 aprile, alle ore 15, presso lo stand G79 del Padiglione 2 Sicilia, il Consorzio presenterà una masterclass in cui **Giovanni Colugnati**, innovation broker del progetto, illustrerà i risultati di alcune tra le micro e meso vinificazioni condotte presso la cantina sperimentale dell'Irvo di Marsala, in collaborazione con il Centro di ricerca dell'Università degli studi di Palermo e le aziende partner di progetto.