

CARRICANTE

Descrizione generale

Il carricante è una varietà a bacca bianca della Sicilia orientale, coltivata sulle pendici dell'Etna, dove costituisce la base dei bianchi vulcanici dell'isola. L'apice del germoglio è mediamente espanso, bianco-verdastro con venature ramate e superficie cotonosa; le foglioline apicali si presentano leggermente piegate a gronda, verdi e molto aracnoidee, mentre le basali risultano poco aracnoidee; l'asse del germoglio è ricurvo [1]. La descrizione ufficiale è stata condotta su un clone del vigneto di contrada Villagrande a Milo, in provincia di Catania, con verifiche a Viagrande, Zafferana Etnea, Santa Venerina e Giarre [1]. Il tratto identitario della varietà è l'acidità elevata.

Sinonimi regionali

La sinonimia del carricante è scarna e ruota attorno al nome principale, con le varianti carricante bianco, carricante dell'Etna e la forma dialettale carricanti. Ricorre inoltre catanese bianco, riferito all'area di maggiore diffusione. Il nome è comunemente ricondotto al verbo caricare, in riferimento alla produttività elevata che la vite esprime in condizioni favorevoli. L'assenza di un repertorio ampio di sinonimi è coerente con un areale ristretto e continuo, che non ha favorito la moltiplicazione di denominazioni locali, e riduce di conseguenza il rischio di confusioni con altre varietà siciliane a bacca bianca.

Necessità culturali

La vigoria del carricante è media e la forma di allevamento tradizionale è l'alberello basso, con potatura corta e povera; la produzione risulta piuttosto abbondante e regolare [1]. Il primo germoglio fruttifero si colloca fra il secondo e il terzo nodo, ciascun germoglio porta una sola infiorescenza e la fertilità delle

femminelle è scarsa. Il quadro sanitario merita attenzione, perché la scheda ufficiale definisce il vitigno poco resistente alle malattie e soggetto alle brinate, alle siccità, ai calori eccessivi e agli scirocchi di agosto, che possono provocare scottature ai grappoli non protetti dalla vegetazione [1]. La gestione della chioma diventa quindi decisiva.

Fenologia

Il germogliamento del carricante è di epoca media e cade fra la terza decade di marzo e la seconda di aprile, mentre la maturazione dell'uva appartiene alla quarta epoca e si colloca fra la terza decade di settembre e la prima di ottobre [1]. L'Etna è la zona più tardiva della Sicilia per la maturazione delle uve e la raccolta del carricante inizia in genere fra la fine di settembre e la metà di ottobre, protraendosi oltre alle quote più elevate [2]. La forte escursione termica fra giorno e notte, unita al ciclo lungo, spiega la conservazione dell'acidità che caratterizza la varietà.

Aspetti genetici

Il carricante nasce dall'incrocio fra strinto porcino, varietà rarissima della Basilicata, e visparola, uva bianca un tempo coltivata in Sicilia e oggi scomparsa dalla coltivazione. Il trio parentale è stato accertato dal genotipaggio SNP condotto sul germoplasma italiano, che ha invalidato la precedente attribuzione al montonico pinto proposta sulla base di marcatori microsatelliti [3] [4]. Il carricante condivide quindi entrambi i genitori con giosana, iusana e grilla, varietà minori dell'Italia meridionale, e figura a sua volta come genitore di altre cultivar [3]. L'adattamento secolare ai suoli vulcanici dell'Etna ne ha accentuato i caratteri distintivi.

Caratteristiche organolettiche

Il carricante dà vini di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, profilo olfattivo incentrato su agrumi, fiori bianchi ed erbe mediterranee, e una componente sapida che i produttori dell'Etna riconducono ai suoli di lapilli ricchi di silice e ferro. Al palato l'acidità è il carattere dominante e resta viva anche dopo anni di bottiglia, condizione che rende la varietà adatta sia ai bianchi da invecchiamento sia alle basi spumante, per le quali la raccolta viene anticipata a settembre [2]. Il corpo è medio e il finale lungo, con una nota ammandorlata ricorrente.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione del carricante è concentrata sulle pendici dell'Etna, in provincia di Catania, dove la varietà sale fino a quote che il nerello mascalese non raggiunge in maturazione. Il disciplinare della denominazione Etna prevede per la tipologia bianco un minimo del 60 per cento di carricante, con catarratto bianco comune o lucido da zero al 40 per cento e un massimo del 15 per cento di trebbiano, minnella bianca e altri bianchi non aromatici idonei alla Sicilia [2]. La menzione superiore richiede almeno l'80 per cento di carricante e uve provenienti dal territorio del comune di Milo [2]. La domanda internazionale sui bianchi etnei è in crescita costante.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Carricante, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite, cod. 055. Contenuti a cura di M. Pecile e C. Zavaglia.
<http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda.php?codice=055> (consultato agosto 2026)

[2] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Etna”, testo consolidato vigente.
http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda_denom.php?t=dsc&q=2123

[3] D'Onofrio C., Tumino G., Gardiman M., Crespan M. et al. (2021). Parentage Atlas of Italian Grapevine Varieties as Inferred From SNP Genotyping. *Frontiers in Plant Science*, 11, 605934. DOI: 10.3389/fpls.2020.605934

[4] Cipriani G., Spadotto A., Jurman I. et al. (2010). The SSR-based molecular profile of 1005 grapevine (*Vitis vinifera* L.) accessions uncovers new synonymy and parentages, and reveals a large admixture amongst varieties of different geographic origin. *Theoretical and Applied Genetics*, 121, 1569-1585.