

DAMASCHINO

Descrizione generale

Il damaschino è una varietà a bacca bianca della Sicilia occidentale, coltivata soprattutto nel Trapanese e nell'area di Alcamo. È iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite e figura nella base ampelografica di diverse denominazioni siciliane [1]. Il grappolo è di dimensioni medio-grandi e mediamente compatto, con acini di colore giallo verdastro e buccia di consistenza media. La varietà ha svolto storicamente un ruolo complementare negli uvaggi bianchi dell'isola, accanto al catarratto e all'inzolia, apportando morbidezza e resa in mosto. I caratteri ampelografici puntuali sono riportati nella scheda ufficiale del Registro Nazionale [1].

Sinonimi regionali

La sinonimia del damaschino è contenuta e ruota attorno al nome principale, con le varianti damaschino bianco e le forme d'uso legate ai territori di coltivazione, come damaschino di Alcamo e damaschino di Trapani. Ricorre inoltre damasco nelle fonti storiche. Il quadro si è però arricchito per via molecolare, poiché due varietà ritenute autonome nelle isole minori sono risultate coincidenti con il damaschino: il paradiso bianco di Pantelleria e la spogliammucca condividono infatti lo stesso profilo microsatellitare e vanno considerati sinonimi a tutti gli effetti [2]. Si tratta del contributo più significativo alla conoscenza dell'identità di questa varietà.

Necessità culturali

Il damaschino si adatta ai terreni calcarei e argillosi ben drenati della Sicilia occidentale e regge bene la siccità e i venti caldi che caratterizzano l'areale. Predilige esposizioni aperte e ventilate. Il punto di attenzione agronomica

riguarda il contenimento della produttività, poiché la varietà tende a rese elevate che ne diluiscono il già contenuto corredo aromatico. I dati puntuali su vigoria, fertilità delle gemme e comportamento sanitario sono riportati nella scheda ufficiale del Registro Nazionale e vanno consultati direttamente, poiché la letteratura divulgativa su questa varietà è scarsa e non sempre concorde [1].

Fenologia

Il ciclo del damaschino si colloca nella parte avanzata della stagione e la raccolta cade in genere fra la seconda metà di settembre e ottobre, in linea con le altre uve bianche dell'entroterra trapanese. La maturazione differita in ambiente caldo comporta un rischio specifico, cioè la perdita di acidità nelle ultime fasi, che è il fattore su cui si gioca la qualità del prodotto. Le date puntuali delle singole fasi fenologiche vanno lette sulla scheda ufficiale del Registro Nazionale, che riporta le condizioni di rilievo e i riferimenti ambientali della descrizione originale [1].

Aspetti genetici

Il damaschino corrisponde alla pianta fina, nome primario con cui la varietà è registrata nel Vitis International Variety Catalogue [3]. Le indagini condotte sul germoplasma delle isole minori siciliane hanno accertato che il paradiso bianco di Pantelleria e la spogliammucca condividono con il damaschino lo stesso profilo a marcatori microsatelliti e ne costituiscono quindi sinonimi [2]. L'ipotesi di relazioni dirette con vitigni del Mediterraneo orientale, suggerita in passato dall'assonanza del nome con Damasco, non trova riscontro nei dati molecolari. I genitori della varietà restano al momento sconosciuti.

Caratteristiche organolettiche

Il vino da damaschino si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini e un profilo olfattivo delicato, costruito su fiori bianchi, agrumi ed erbe aromatiche mediterranee. Al palato la caratteristica dominante è la morbidezza, con acidità contenuta e corpo medio: è questo il tratto che ne ha determinato l'impiego storico in assemblaggio, come correttivo della durezza del catarratto. Le vinificazioni moderne, con raccolte anticipate e temperature controllate, ne hanno messo in luce una bevibilità immediata e una componente salina che le letture tradizionali non registravano.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione del damaschino è limitata alla Sicilia, con concentrazione nelle province di Trapani e Palermo e presenze storiche nelle isole minori, dove circolava sotto i nomi di paradiso bianco e spogliammucca [2]. La varietà rientra nella base ampelografica della denominazione Alcamo e della denominazione regionale Sicilia [4]. Le superfici restano modeste e in contrazione, coerentemente con la marginalizzazione delle uve bianche da assemblaggio a favore delle varietà con maggiore riconoscibilità commerciale. Il recupero delle accessioni insulari costituisce oggi la prospettiva più interessante per la varietà.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Damaschino, scheda ampelografica del Registro Nazionale delle Varietà di Vite. Contenuti a cura di M. Pecile e C. Zavaglia. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026). Codice della varietà e dati fenologici e agronomici puntuali da verificare sulla scheda.

[2] Carimi F. et al. (2017). Studi di caratterizzazione molecolare del germoplasma viticolo delle isole minori siciliane. Genetic Resources and Crop Evolution. Riferimento bibliografico completo da verificare.

[3] Röckel F., Maul E., Töpfer R. et al. Vitis International Variety Catalogue, scheda Planta fina, con Damaschino fra i sinonimi. Julius Kühn-Institut, Siebeldingen. <https://www.vivc.de>

[4] Masaf. Disciplinari di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Alcamo” e “Sicilia”, testi consolidati vigenti.