



Etna Doc: qualità eccellente e ottime prospettive per la vendemmia 2022

Quantità in linea con la passata stagione, qualità delle uve molto positiva. Si è da poco conclusa la raccolta sui quattro versanti dell'Etna: uve sane e mature, che lasciano presagire le potenzialità per dare origine a vini longevi.

Catania, 21 novembre 2022 - Una produzione quantitativamente simile a quella dell'anno scorso, ma una qualità complessiva di ottimo livello che soddisfa pienamente la stragrande maggioranza dei produttori etnei. Sono molto positivi i primi riscontri che il **Consorzio di Tutela Etna DOC** sta, come di consueto, raccogliendo sui quattro versanti del vulcano a qualche settimana dalla conclusione della vendemmia.

“È stata un'annata che, a causa delle importanti e frequenti ondate di calore e della siccità che abbiamo registrato all'inizio dell'estate, aveva destato più di qualche preoccupazione, ma che poi ha riservato un finale di stagione perfetto, consentendo ai produttori di portare in cantina uve dal potenziale qualitativo ottimale e in perfetto stato dal punto di vista fitosanitario” commenta **Francesco Cambria, presidente del Consorzio Tutela Vini Etna DOC**.

La notevole complessità che caratterizza lo scenario della viticoltura etnea non consente mai di trarre conclusioni uniformi per tutti i versanti: le diverse condizioni climatiche che, in molti casi, assumono ulteriori specificità nelle singole contrade, la presenza di terreni originatisi con colate laviche differenti, la posizione dei vigneti ad altitudini anche molto variabili e, infine, l'età delle piante, creano un mosaico difficile da catalogare in modo omogeneo. *“Nonostante questa situazione certamente molto frammentata, tutte le prime testimonianze ci stanno restituendo un quadro molto positivo, sia per le varietà a bacca bianca che rossa – continua Francesco Cambria –. Acidità e maturità non mancano e tutto lascia presagire a futuri vini che potranno sfidare il tempo”*.

Dopo un inverno generoso dal punto di vista delle piogge, la primavera di quest'anno, lungo un po' tutto il comprensorio dell'Etna è stata particolarmente asciutta, caratterizzata da scarse precipitazioni da marzo sino a maggio. All'inizio dell'estate, poi, l'innalzamento delle temperature e il clima particolarmente siccitoso ha messo in allarme i viticoltori, sebbene nel complesso le piante abbiano goduto di un ottimo sviluppo vegetativo che ha portato ad uno stato sanitario ottimale delle uve.

*“L'arrivo delle piogge ad agosto è stato sicuramente decisivo e ha determinato una situazione molto favorevole nelle ultime determinanti fasi di crescita dei grappoli – aggiunge **Maurizio Lunetta, direttore del Consorzio** –. Queste precipitazioni, infatti, hanno fornito una sorta di refrigerio alle piante e hanno permesso alle uve di raggiungere una ottimale maturazione tecnologica, aromatica e soprattutto fenolica”*.

Le operazioni di raccolta sono iniziate con un anticipo di circa una settimana rispetto alla normalità, anche se in alcuni areali hanno raggiunto anche i 15 giorni. La vendemmia etnea ha preso il via ufficialmente tra la fine di agosto e l'inizio di settembre con le uve che vanno a comporre le basi per



gli spumanti, ed è poi proseguita, da nord a sud, sino alla fine di ottobre, confermando il suo lungo percorso e la sua conclusione tra le ultime in Italia.

“Siamo sicuramente molto contenti” commenta **Pucci Giuffrida**, proprietario dell’azienda Al-Can-tàra a Randazzo, sul **versante Nord** e con vigne a oltre 600 metri di altitudine. *“Abbiamo registrato un leggero calo quantitativo per le uve a bacca bianca, mentre quelle a bacca rossa sono in linea con la passata stagione. La raccolta è iniziata con un leggero anticipo, nella prima decade di settembre con le uve per le basi spumante, per poi proseguire con intervalli di 5/10 giorni con il Carri-cante, il Nerello Cappuccio e il Nerello Mascalese, nell’ultima decade di ottobre. Sul fronte della qualità abbiamo raccolto uve eccellenti e dalle ottime prospettive”*.

Spostandoci sul **versante Sud-Est**, anche **Cirino Biondi**, che con la sua azienda agricola Ciro Biondi a Trecastagni ha vigne sino a 700 metri sul livello del mare, conferma sia l’ottimo stato fitosanitario delle uve che la qualità complessiva. *“Le piogge di fine agosto sono state determinanti perché hanno consentito una maturazione ottimale delle uve. Abbiamo registrato, soprattutto nei bianchi, una grande acidità e una bella freschezza complessiva, con grado alcolico che fa presagire vini di ottima longevità. Ci aspettiamo vini importanti che si caratterizzano soprattutto per note agrumate e una sapidità spiccata”*.

Spostandoci ancora più sud, sul **versante Sud-Ovest**, troviamo la Masseria Setteporte, anche in questo caso con vigneti che si trovano tra i 650 e i 700 metri di altitudine. *“La vendemmia è andata molto bene”* commenta **Piero Portale**. *“Il maggiore irraggiamento solare presente nel nostro areale quest’anno ha permesso una maturazione ottimale dei grappoli e ci riteniamo molto soddisfatti della qualità delle uve che abbiamo portato in vinificazione. Le grandi escursioni termiche che abbiamo registrato insieme alle importanti acidità ci fanno prevedere vini ancora più longevi e fragranti”*.

Ufficio stampa Consorzio di Tutela Vini Etna DOC c/o *fruitecom* srl
Maurizio Turrisi – Valentina Albi
E: maurizio.turrisi@fruitecom.it - valentina.albi@fruitecom.it
M: 328-5511352 - 335-6103755
W: www.fruitecom.it