



AL VIA LA VENDEMMIA 2026 DELLA DOC SICILIA: UN VIAGGIO DI 90 GIORNI TRA BIODIVERSITÀ E QUALITÀ ECCELLENTE

Dopo le piogge benefiche dell'inverno, i produttori siciliani aprono la raccolta all'insegna di un ottimo potenziale qualitativo e sanitario delle uve

Sicilia, 28 luglio

Inizia ad occidente e si concluderà dopo 90 giorni nelle vigne più in alto dell'isola, nella parte nord est: comincia così, la lunga vendemmia dei produttori del **Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia**. Interesserà una straordinaria variabilità di suoli, un numero probabilmente unico in Italia di varietà, coinvolgerà tanti siciliani operosi, appassionati, tenutari di una tradizione millenaria ma consapevoli dell'attualità del mondo del vino.

Il quadro o meglio il mosaico del vino siciliano 2026 inizierà a prendere forma e colore davanti agli occhi attenti di un'intera Sicilia. Assomiglierà come sempre ad un viaggio - per restare nella attualità, una Odissea - nel senso di un viaggio sempre pieno di sorprese e di insegnamenti, alla scoperta emozionante dei caratteri del vino della vendemmia 2026.

Alla fine dell'estate 2025, non erano poche le preoccupazioni del viticoltore siciliano: i laghi erano vuoti, le vigne desideravano acqua dal cielo. Per fortuna autunno ed inverno sono stati quasi miracolosi: piogge abbondanti, ben cadenzate e diffuse in modo abbastanza omogeneo in Sicilia, hanno riempito di riserve i suoli e di speranza gli agricoltori. A fine primavera laghi pieni e natura in esplosione di vita.

Le vigne sono arrivate alla fase finale della maturazione in condizioni ideali, con pareti fogliari attive, con i suoli ricchi di riserve ed energia. Le temperature estive sono state ideali, con l'eccezione di una singola ondata di caldo (sino ad ora) durata meno di una settimana, che la vigna ha retto bene proprio per l'andamento complessivo dell'annata e le riserve idriche.



Dal punto di vista del singolo vitigno, volendone nominare solo due coppie tra i vitigni più coltivati e quelli meno, per non dilungarci forse sottolineiamo una perfetta qualità di Nero d'Avola e Lucido in quanto perfettamente a loro agio con questo andamento climatico 25/26 e Inzolia e Frappato che sembrano pronte ad esprimersi con ottima qualità.

Il Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia sceglie di non aderire – così come altre zone viticole in Italia e non solo – alla stima preventiva della quantità: si preferisce farlo in modo puntuale e preciso alla fine della vendemmia stessa, consapevoli della mutevolezza del clima, della difficoltà della stima della stessa vigna in produzione, del nervosismo dei mercati e nel rispetto del lavoro di tutti gli agricoltori.

Dal punto di vista sanitario l'annata si presenta straordinariamente favorevole per una tarda primavera e inizio estate non umida. Persino la settimana di caldo ha dato un aiuto "naturale" a fermare lo sviluppo di quegli insetti che, in alcuni anni passati, avevano reso difficile la vita dell'agricoltore. **Per questo allo stato attuale le uve si presentano con un ottimo potenziale qualitativo.**

Consorzio di tutela vini DOC Sicilia

Il Consorzio di tutela vini DOC Sicilia (siciliadoc.wine) prende vita nel 2012, con l'obiettivo di rappresentare il vino del territorio siciliano e promuovere la denominazione DOC Sicilia, con azioni mirate alla crescita della visibilità di un marchio simbolo del Made in Italy e alla tutela e vigilanza a difesa del consumatore e dei produttori.

Quasi 8.000 viticoltori e circa 500 imbottiglieri sono promotori della Denominazione di Origine Controllata "Sicilia", un riconoscimento utile a rappresentarli ma anche a valorizzare e salvaguardare la produzione vinicola dell'isola. La Sicilia è la più grande area vinicola biologica in Italia: rappresenta il 30% della superficie nazionale e con i suoi oltre 42mila ettari ha anche il primato tra le regioni che praticano una viticoltura sostenibile, assoggettata al disciplinare bio o a quello di produzione integrata.