

Vendemmia 2016: il clima avverso ha ridotto del 10% le quantità, ma dove si è investito in qualità è andata meglio

# Vini Doc Sicilia 27 mln di bottiglie sfidano i mercati

**MICHELE GUCCIONE**

**PALERMO.** La marcia del vino siciliano verso l'affermazione totale della qualità sulla quantità è lungi dall'essere conclusa, ma si può dire che abbia raggiunto circa un terzo del percorso. La vendemmia di quest'anno, complice le condizioni climatiche (avverse d'inverno e più favorevoli nel periodo della maturazione), consegna al mercato e ai consumatori una produzione in generale inferiore del 10% per quantità rispetto al 2015, ma superiore in qualità. Tant'è che se il calo del 10% di uva e di vino ha riguardato per lo più i prodotti generici e solo alcune zone di Doc, dove si è investito in innovazione culturale e tecnologica i vigneti hanno retto bene e i risultati sono stati positivi. Lo dimostra il fatto che le 126 cantine aderenti al disciplinare Doc Sicilia, che rappresentano il 37% del mercato di etichette di qualità, passeranno da 181 mila ettolitri imbottigliati nel 2015 a 200 mila circa di quest'anno e aumenteranno da 24,3 a circa 27 milioni la quantità di bottiglie confezionate.

Il panorama complessivo del vino siciliano a fine vendemmia 2016 comprende un totale di circa 4,5 milioni di ettolitri (-10% circa rispetto all'anno scorso), comprensivi di sfuso, Doc, Igp e altri prodotti. La quota di vino non specializzato è ancora superiore al 50%. Infatti, rispetto ai 4,5 milioni di ettolitri totali, le etichette a denominazione di origine controllata e a indicazione geografica protetta incidono per circa 1,6 milioni di ettolitri, di cui 1,4 milioni Igp e 200 mila ettolitri di Doc.

Però il Consorzio di tutela Doc Vini Sicilia ha ben ragione di esultare, vedendo più vicini gli ambiziosi traguardi economici prefissati. L'aumento di quasi tre milioni di bottiglie, che conserveranno al proprio interno profumi più intensi, aromi più corposi del solito e una maggiore quantità di sostanze benefiche come i polifenoli, è un doppio valore aggiunto: per maggiore capacità di penetrazione dei mercati soprattutto esteri e per prez-



zo di vendita. Significa che le spese in investimenti saranno ripagati ampiamente da una maggiore disponibilità di prodotto che si farà apprezzare da ristoratori e buyers e che potrà meglio remunerare le aziende produttrici. La cartina di tornasole sarà al prossimo Vinitaly di Verona in programma dal 9 al 12 aprile del 2017.

In vista di questa fondamentale vetrina il Consorzio Doc Vini Sicilia traccia un bilancio del lavoro "manuale" (raccolta, estrazione, invecchiamento e imbottigliamento) e affila le armi del marketing.

La raccolta, cominciata ad agosto e terminata ai primi di ottobre, ha beneficiato di un'estate mite e senza picchi di calore, così l'uva ha raggiunto una maturazione ottimale. «Alla vendemmia appena conclusa darei un giudizio certamente ottimo - commenta soddisfatto il direttore del consorzio, Maurizio Lunetta - . Gli ultimi dati ci confermano una qualità davvero molto alta; si è registrato un decremento di produzione che non va oltre il 10%, dovuto principalmente alle avverse condizioni climatiche invernali e primaverili. Congiunture negative che sono state compensate dall'estate che ha avuto temperature favorevoli».

Tra le voci positive legate alla vendemmia appena terminata anche i risultati ottenuti grazie alla continua innovazione nella coltivazione dei vigneti che coniuga qualità e sostenibilità. «Una vendemmia un po' amara dal punto di vista della quantità, soprattutto per il Nero d'Avola, che ha registrato un -30% di raccolta - dice Antonio Rallo, presidente del consorzio - dovuto alle avverse condizioni meteo che abbiamo registrato durante la fioritura. Anche il Grillo ha registrato una leggera flessione in quantità».

«La minor quantità - aggiunge Rallo - è compensata da un livello qualitativo molto alto, favorito da un'estate mai eccessivamente calda che ha garantito un ottimo processo di maturazione».

La Sicilia, dunque, sotto il profilo meteorologico anche quest'anno si

conferma isola-continente, dove i microclimi cambiano a seconda delle zone. «La vendemmia di quest'anno si può definire perfetta. Un'estate che in alcune zone della Sicilia è stata providenziale come ad esempio nella zona Nord-Occidentale - racconta Laurant-Bernard de la Gatinais, presidente della Rapiatalà e consigliere del Consorzio - . Abbiamo raccolto uva di qualità e in grande quantità grazie ad un clima fresco che nei vigneti ha garantito una maturazione progressiva delle uve. Abbiamo terminato il primo di ottobre, con molta uva dalla qualità straordinaria. Siamo stati sorpresi perché in media abbiamo raccolto un 30% in più rispetto alle previsioni di luglio».

«Le prime analisi ci dicono già che i vini Nero d'Avola saranno eccezionali per struttura, colore e polifenoli: insomma, meno uva ma molto buona», osserva Salvatore Vitale, titolare della cantina "la Vite" di Riesi, in provincia di Caltanissetta, dove il Nero d'Avola è il vitigno più diffuso.

«Come quantità abbiamo registrato un aumento complessivo dell'8%, con una buona qualità. Nella fascia costiera Sud del Trapanese, abbiamo potuto notare un leggero calo di produzione e

abbiamo registrato un calo del grado zuccherino di circa -1,2 rispetto all'anno precedente», riferisce Damiano Fici della Cantina Europa.

Francesco Ferreri, consigliere del consorzio e produttore della Valle dell'Acate, è soddisfatto: «La vendemmia, iniziata nelle zone di Vittoria il 18 agosto, ha avuto successo perché l'andamento climatico ha garantito escursioni termiche che hanno favorito lo svilupparsi di profumi e buone complessità. In alcuni vigneti abbiamo avuto una diminuzione di quantità di circa il 20-25%. Questo è dovuto principalmente alla siccità che si è protratta in inverno e primavera».

Il Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia è nato nel 2012 per comunicare e salvaguardare il brand Sicilia, attraverso azioni di tutela, promozione, valorizzazione ed informazione. Costituito da aziende di piccole e grandi dimensioni, si prefigge di produrre vini di qualità e legati al territorio di origine. La Doc regionale è oggi uno dei valori più importanti su cui costruire un futuro per tutta la filiera. Nel 2015 è partita una campagna di penetrazione del mercato statunitense.

**Profumi più  
intensi, aromi più  
corposi, prezzi  
più alti.  
Consorzio tutela:  
«Premiati gli  
investimenti»**

