IL CORRIERE VINICOLO

IL CORRIERE VINICOLO – 12 OTTOBRE 2020

SICILIA Quantitativi in netto calo, si punta tutto sulla qualità

di ANTONELLA GENNA

Vendemmia ultimata, tranne che sull'Etna, dove tra l'altro si avranno volumi maggiori rispetto al 2019. A causare la riduzione non solo l'andamento stagionale, ma la massiccia adesione alla vendemmia verde, soprattutto sulla parte occidentale

La vendemmia siciliana si appresta alle battute finali. Ad eccezione dell'Etna, dove si proseguirà per tutto il mese di ottobre, sull'isola la raccolta è pressoché terminata. In attesa dei dati definitivi, possiamo avanzare dunque un primo bilancio, positivo per alcuni aspetti e meno per altri. Confermata la previsione di qualche mese fa quando già si intravedeva una produzione quantitativamente in calo: un -15% circa rispetto ai 3.911.000 hl prodotti lo scorso anno. Meno quantità dunque ma qualità eccezionale. Ed è proprio su questo aspetto, registrato in maniera uniforme su quasi tutta l'isola, che le aziende intendono puntare per affrontare con ottimismo i prossimi mesi, segnati purtroppo dall'incertezza sanitaria mondiale e di conseguenza anche da quella dei mercati. Da est ad ovest, i produttori sembrano tutti concordi sul fatto che il vino prodotto quest'anno in Sicilia si distinguerà per la sua qualità. "Il lieve ritardo iniziale nello sviluppo vegetativo è poi stato recuperato. Nella tarda primavera, le piogge hanno dato vigoria alle piante. Il decorso estivo è stato ottimale - spiega l'enologo **Giacomo Salvatore Manzo**, presidente di Assoenologi Sicilia -. La qualità sarà ancora migliore di quella dello scorso anno: le uve sono sane e hanno raggiunto una piena maturazione fenolica. Questo, a sua volta, permetterà di ottenere vini bianchi profumati, fragranti ed eleganti e vini rossi più strutturati e dal colore intenso". Per Assoenologi Sicilia sono due le cause del calo di produzione: i fattori fisiologici da un lato e l'adesione alla vendemmia verde dall'altro. 5055 gli ettari sottoposti ad un'eliminazione precoce del grappolo per i quali ai viticoltori vengono riconosciuti 3.000 euro ad ettaro, per un massimo di 5 ettari ad azienda. Molti di questi provengono dalla Sicilia occidentale e sono ettari di uve bianche comuni, le stesse che sul mercato in questo momento soffrono maggiormente.

GIACOMO SALVATORE MANZO

ANTONIO RALLO

ALESSIO PLANETA

GIUSEPPE BURSI

LEONARDO TASCHETTA

MAURIZIO LUNETTA

I bilanci delle aziende

Al di là di ciò che ormai è stato fatto, oggi è d'obbligo guardare al futuro. Soddisfazione per la qualità di quanto raccolto viene espresso anche da **Antonio Rallo**, presidente del Consorzio di tutela vini Doc Sicilia. "Il bilancio di questa vendemmia è abbastanza positivo per diverse ragioni. La prima di tutte è che puntiamo da tempo a privilegiare la qualità dei nostri vini - dice Rallo -. Anche nel 2020 non avremo una grande produzione. Il vino che verrà confezionato sarà di qualità eccellente". Secondo il Consorzio, Grillo e Nero d'Avola sono le varietà che sull'isola hanno dato il meglio di sé.

Per Planeta, che con le sue cinque tenute - Menfi, Vittoria, Noto, Etna e Capo Milazzo - è presente da ovest ad est, la vendemmia è finita ovunque tranne che sull'Etna. "Fin dall'inizio, si è presentata come un'annata di grandissima qualità. Una vendemmia buona per questi tempi per un'azienda come la nostra, certamente meno facile per gli agricoltori e di questo ovviamente ci dispiace molto - dice **Alessio Planeta**, titolare dell'azienda -. Si registra un calo quantitativo tra il 15 e il 20% che non è omogeneo ma che riguarda principalmente le varietà precoci su cui ha influito anche l'assenza di piogge estive. Il clima, in generale, è stato comunque favorevole: sarà difficile trovare un litro di vino che non sia eccellente".

L'azienda è ancora impegnata a pieno ritmo sull'Etna dove, al momento in cui scriviamo, è stato raccolto circa il 20% della produzione. Qui la quantità si presenta nella media, ottima anche la qualità: sanità perfetta, equilibrio, profumi, colori, struttura. "Dovremo essere bravi a farci pagare la qualità - sottolinea Planeta -. Dal punto di vista del mercato, i mesi estivi sono andati bene rispetto lo stesso periodo dell'anno scorso e questo lascia ben sperare per la seconda parte dell'anno".

La cooperazione

Un'annata straordinaria dal punto di vista qualitativo anche per le Cantine Settesoli, con sede a Menfi (Ag): circa 2.000 coltivatori per 5.800 ettari di vigneto sparsi in una vasta area che abbraccia le province di Agrigento, Palermo e Trapani. L'andamento climatico è stato buono: germogliamento, fioritura, chiusura del grappolo e invaiatura hanno beneficiato del particolare andamento stagionale. Uno scenario che ha portato a uve sane da un punto di vista fitosanitario. In Cantine Settesoli la vendemmia è iniziata il 30 luglio con il Pinot grigio. Rispetto alla stagione precedente era previsto un aumento produttivo ma il caldo continuo registrato nella parte finale di luglio e agosto ha fatto diminuire il peso dei grappoli. A vendemmia ormai conclusa si registra così un -2% complessivo anche se varietà come Cabernet, Chardonnay, Syrah hanno subito un calo importante che tocca il 20-30%. Si tratta tuttavia di alcune zone ed alcune varietà. L'anno scorso la cantina ha portato a casa 369mila quintali di uva contro i 457mila quintali del 2018. Quest'anno invece si attesta sui 364 mila circa. "Siamo tuttavia molto contenti - racconta **Giuseppe Bursi**, presidente della cooperativa - tutte le uve che arrivano in cantina vengono controllate in base al grado, all'acidità e le caratteristiche di salubrità. Quest'anno più dell'80% delle uve è stato selezionato per le fasce più alte, quelle che chiamiamo A+ ed A: un risultato eccellente". Tra le varietà che hanno dato performance migliori c'è il Vermentino, non fra i vitigni più noti ma una realtà importante a cui la Settesoli dedica quasi 300 ettari di vigneti. Difficile anche per Bursi fare previsioni di mercato. Guardando ai mesi passati, l'azienda è riuscita a tamponare le perdite nell'Horeca con le vendite nella Gdo. "Speriamo di tornare a lavorare a pieno regime su entrambi i fronti - afferma Bursi che si dice ottimista anche sul fronte dei prezzi da riconoscere ai soci -. Il mio obiettivo è di aumentare i prezzi delle uve ogni anno. Nel 2019 li abbiamo aumentati del 9%. Faremo qualcosa per i soci anche quest'anno".

Conclusa con il Cataratto anche la vendemmia in casa Colomba Bianca che raccoglie oltre 7.000 ettari e 2.500 viticoltori. "È andata come avevamo già previsto un paio di mesi fa: 14% di produzione in meno, concentrata per lo più in alcune zone - racconta il presidente **Leonardo Taschetta** -. Un calo a macchia di leopardo, limitato a qualche varietà e causato per lo più da sporadici attacchi di peronospora e dall'assenza di piogge durante l'estate". Anche per Taschetta è proprio la grande qualità complessiva della produzione il punto di forza dei vini siciliani targati 2020. "In generale, per la Sicilia non c'è alternativa alla qualità, una qualità che sia a 360°: dalla produzione al marketing, alle vendite. Se la Sicilia vuole continuare a produrre vino, deve lavorare su questo e investire ancora di più su aspetti come il biologico. Quest'anno inoltre serve sangue freddo e forza economica".

L'Etna: lavori in corso

Previsioni positive sul fronte quantitativo arrivano invece dall'Etna. Qui, al momento è stata vendemmiata la base spumante mentre per il resto dei rossi e dei bianchi si dovrà attendere la metà di ottobre, in linea con l'epoca di raccolta standard. Il caldo omogeneo, senza grandi picchi o fenomeni particolari, ha permesso una maturazione regolare. "Ci aspettiamo una buona qualità oltre che alla quantità che è già evidente sia per il Nerello Mascalese che per il Carricante", spiega **Maurizio Lunetta**, direttore del Consorzio di tutela dei Vini Etna Doc. Va ricordato comunque che, solo per quest'anno, il Consorzio ha posto il limite di 70 quintali per ettaro come resa massima per il Nerello Mascalese. Impegnate prevalentemente nell'Horeca, le aziende etnee hanno sofferto parecchio nei mesi passati. "Si registra un -10% di imbottigliato rispetto all'anno scorso. L'estate ha rappresentato una boccata d'ossigeno con un parziale recupero. Speriamo di continuare così", dice ancora Lunetta.

L'incertezza dunque c'è, il mercato va a rilento ma qualità e ottimismo sono le parole d'ordine: "Dobbiamo convivere con la presenza del Covid-19 che incide sia sull'acquisto da parte degli imbottigliatori che sui consumi finali, soprattutto nel settore turistico ed alberghiero - dice ancora Manzo -. Pur non potendo recuperare le perdite dei mesi del lockdown, nel corso dell'estate si è lavorato bene. La grande distribuzione ha avuto addirittura delle punte di crescita. Questo ci fa ben sperare. Dobbiamo rimanere sereni e puntare sulla straordinaria qualità di quello che custodiscono le nostre cantine".