

La vendemmia

Vini di qualità nonostante il caldo record

di **Maria Antonietta
Pioppo**

Uve sane e belle, grande qualità, seppure a discapito della quantità. Con un'estate di caldo intenso le zone meno irrigate hanno sofferto. «Ma varietà come il Grillo daranno grandi soddisfazioni – dice Laurent Bernard de la Gatinais, presidente di Assovini Sicilia – Dobbiamo aspettarci più corpo e struttura che profumi».

● a pagina 9



▲ L'annata Vendemmia in corso

Estate calda, vino buono Più qualità che quantità per la vendemmia 2021

Da Camporeale all'Etna, un viaggio nella raccolta delle uve siciliane
I vignaioli: "Annata con i fiocchi, anche se il tempo non è stato clemente"

di **Maria Antonietta Pioppo**

"La vite è bella", prendendo a prestito il titolo del film di Benigni. È la sintesi entusiasta e vera dell'annata 2021 del vino siciliano. La vendemmia in corso dà uve sane e belle,





grande qualità, seppure a discapito della quantità.

«Non parliamo di una vendemmia ricca di quantità ma sicuramente di qualità – spiega **Laurent Bernard De La Gatinais**, presidente Assovini Sicilia – non ci sono stati problemi di ciclo ma sicuramente con un mese di caldo intenso le zone meno irrigue hanno sofferto. Una vendemmia simile all'anno scorso, anche se ancora mancano i dati definitivi. All'appello attendiamo infatti alcune varietà come il Cattarratto e alcune zone come l'Etna. Sicuramente ci dobbiamo aspettare più corpo, più struttura che profumi, benché la freschezza non sia trascurabile. E forse un vino più mediterraneo. In sintesi la vera differenza l'hanno fatta le zone irrigue, considerando che in Sicilia, in ogni caso, le rese sono sempre molto basse».

«È stata un'annata in cui i terreni più fertili e chi ha avuto l'acqua a disposizione – commenta Antonio Rallo, presidente Consorzio Doc Sicilia – si sono trovati in notevole vantaggio rispetto ai terreni più magri. In sintesi possiamo dire ancora una volta poca quantità e ottima qualità, poiché è stata fatta una selezione del meglio, uve sanissime e zero trattamenti. Troveremo vini di grande qualità».

Alessio Planeta, della storica

cantina siciliana, pone l'accento non solo sullo stato di salute delle uve ma anche sull'aspetto climatico: «Non dobbiamo dimenticare – dice – che abbiamo avuto a giugno, luglio e settembre degli eventi piovosi, e questo è stato fondamentale per le uve poiché le piogge hanno mitigato gli effetti del caldo. Inoltre, con questo settembre bello, abbiamo delle ottime aspettative. Varietà siciliane come il Grillo hanno interpretato benissimo il clima».

Sull'importanza dell'irrigazione batte anche **Tonino Guzzo**, una delle mani enologiche più note in Sicilia: «Come ogni anno – spiega – chi ha studiato e lavorato bene, avrà dei vini strepitosi da uve in gran forma, sane. Dobbiamo tenere presente che questa vendemmia è partita in fretta, i primi di agosto, cominciando con gli internazionali come lo Chardonnay, poi le basi spumanti, e così via. La tempistica – continua – è quella di un'annata calda, caratterizzata da un'estate calda e da pochissima escursione termica. Pertanto, in determinate zone, è stata necessaria l'irrigazione. Dobbiamo aspettarci vini con una gradazione alcolica leggermente più elevata, meno sentori erbacei dal punto di vista organolettico e – conclude – per la felicità del consumatore vi-

ni pronti prima». Vendemmia anticipata anche sull'Etna come dichiara il direttore del Consorzio Tutela vini Etna Doc, **Maurizio Lunetta**: «La vendemmia 2021 si è annunciata con un grande anticipo di maturazione anche se la parte più consistente si raccoglierà tra la fine di set-





tembre e la prima quindicina di ottobre. Settembre – afferma Lunetta – è un mese importante per la qualità dei vini etnei e le piogge associate alle temperature più fresche di questi ultimi giorni, ci lasciano molto ottimisti sulla qualità di questa annata».

Il giudizio sulla salubrità e sulla qualità delle uve e, di conseguenza, dell'annata che si prospetta ottima, è condiviso da diversi produttori, da occidente a oriente. «Le uve sono sane e la quantità è leggermente superiore all'anno scorso – commenta **Giuseppe Bursi**, presidente delle Cantine Settesoli – in qualche caso, ad esempio per il Sauvignon Blanc, abbiamo anticipato l'epoca di vendemmia per mantenerne le caratteristiche. Sarà un'ottima vendemmia e ci dovremo aspettare dei vini molto buoni».

Vendemmia buona anche se complicata da gestire sin dall'inizio per **Benedetto Alessandro** della cantina Alessandro di Camporeale e della nuova tenuta sull'Etna, Generazione Alessandro. «È stata un'annata piena di eventi atmosferici opposti che si sono susseguiti, da un inizio primavera freddissimo, caratterizzato da gelate, a un caldo torrido a partire da metà maggio. E poi, l'assenza totale di pioggia. In questo caso è stato fondamentale avere disponibilità di acqua per irrigare, avendone un'accurata gestione evitando sprechi e stress idrico. È stata un'annata estrema e in questi casi bisogna essere ben organizzati sia in campagna che in cantina. Cruciali – conclude – sono stati i giorni dal 20 al 25 agosto in cui c'è stato un abbassamento delle temperature di ben quindici gradi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**“Sicuramente
ci dobbiamo
aspettare più corpo
e più struttura
che profumi”**

**“La vera differenza
l'hanno fatta le zone
irrigue, considerando
che in Sicilia le rese
sono molto basse”**

**Presidente
di Assovini**



“Non parliamo
di una
vendemmia
ricca di quantità
ma sicuramente
di qualità”
commenta
Laurent
Bernard
de la Gatinais



▲ **Condizioni avverse**

“È stata un'annata piena di eventi atmosferici opposti che si sono susseguiti”, dice Benedetto Alessandro dell'omonima azienda



