



LE PREVISIONI PER LA VENDEMMIA NELL'ISOLA

Verso un'ottima annata

In calo la quantità di uva raccolta ma quella che finisce nei mosti è di ottima qualità. Riduzione del 30% circa per i bianchi, potrebbe andare meglio per i rossi. Ecco cosa dicono i produttori in giro per la Sicilia

DI ANTONIO GIORDANO

Cala la quantità di uva raccolta, ma quella che è trasformata in vino promette un'ottima annata con una altissima qualità. Questo l'andamento del primo mese di vendemmia in Sicilia che conferma le previsioni degli operatori al momento dell'inizio della stagione. Si parla di un calo medio del 30% per la Doc Sicilia per i primi vitigni vendemmiati: dal pinot grigio allo chardonnay, dal grillo al lucido che presentano tutti le stesse caratteristiche: meno quantità ma uve mature e profumate. Le stime lasciano prevedere una produzione totale in Sicilia di meno di 4 milioni di ettolitri. Anche i vitigni a bacca nera continuano la loro maturazione grazie alle favorevoli condizioni climatiche che si spera che durino ancora per almeno un mese. Il punto sulla vendemmia offre un resoconto omogeneo dalle province dell'isola, dove in molti casi le attività di raccolta sono iniziate ad agosto con una decina di giorni di ritardo rispetto al 2018; un ritorno alla «normalità» e più vicino alle medie delle vendemmie precedenti.

Per Filippo Paladino, vicepresidente della Doc Sicilia, il primo bilancio della campagna di raccolta nel trapanese e nell'agrigentino è positivo nonostante il calo della produzione. Meno 40% per il Pinot Grigio rispetto allo scorso anno meno 30-35 per Viognier, Merlot. «La vendemmia dura fino a ottobre, per poter tracciare un bilancio è comunque necessario aspettare che sia terminata. Possiamo dire fin d'ora che il ritardo di dieci giorni con cui è iniziato la vendemmia per certi aspetti è stato positivo, le piante hanno potuto accumulare sostanze aromatiche e prevediamo vini molto

profumati». Da Marsala parla Giuseppe Monteleone, presidente della Cantina Birgi: «la qualità delle uve fin qui raccolte è buona, e facciamo riferimento principalmente al Grillo, uno dei vitigni che insieme al Catarratto e all'Inzolia rappresentano il 70% della nostra produzione. Il calo del raccolto sarà complessivamente del 30%, ma le vigne sono in ottime condizioni dato che il clima freddo tra aprile e maggio ha consentito di evitare il rischio che le vigne fossero colpite da malattie». «Qualità eccellente delle uve» per Filippo Buttafuoco, agronomo delle

Cantine Settesoli con «un calo quantitativo che ancora non possiamo concretizzare ma che potrebbe variare dal 10 al 25%. I nostri vigneti sono nella zona di Menfi e hanno caratteristiche molto differenti: ci sono vigne coltivate in riva al mare e su colline a 400 metri di altezza, 32 cultivar diverse, cinque tipi di suoli differenti con modalità di irrigazione che variano. Ecco perché potremo tirare un bilancio sulla resa quantitativa solo a fine vendemmia. Il clima è stato favorevole e ciò non favorisce lo sviluppo di eventuali malattie. In più sappiamo che i nostri viticoltori coltivano le vigne con grande attenzione per conferire solo uva sana e non correre il rischio di vedersi declassato il prodotto con una conseguente remunerazione inferiore». Spostandosi nella provincia di Agrigento Giovanni Greco, presidente di Cva, Viticoltori Associati Canicattì spiega come «in vigna c'è

meno uva, il calo prevedibile è del 15-20% per i 350 soci con vigneti principalmente ad Agrigento, Campobello di Licata, Naro, Castrofilippo, ma la qualità è davvero eccelsa. Il 2019 si presenta con

le giuste premesse». A Campobello di Licata c'è anche Carmelo Bonetta con la sua azienda Baglio del Cristo di Campobello. Anche qui si lamenta un calo del 25% della raccolta dei bianchi «ma con una qualità aromatica importante e una acidità buona. Credo che sarà un'ottima annata». Per i rossi, invece, Bonetta prevede una riduzione dell'ordine del 10% della raccolta. Qualità in linea con le annate precedenti e uve «in ottima salute» per Gian Marco Iannello della azienda Occhipinti di Vittoria: «i tempi di maturazione delle piante sono regolari: intorno al 10 settembre è previsto come ogni anno l'inizio della raccolta delle uve bianche di Moscato e Albanello, mentre

per le uve rosse di Frappato e Nero d'Avola, l'inizio della raccolta è previsto intorno al 20». Tornando nella zona occidentale dell'Isola tra l'Alto Belice fino al Trapanese, dove sono le vigne di Libera Terra, si registra una «migliore qualità rispetto allo scorso anno», spiega l'agronomo dell'azienda, Vito Rappa. «Le rese del Grillo, il vitigno che abbiamo già vendemmiato, parlano di un calo del 20% rispetto allo scorso anno». A Messina Ruggero Vasari della azienda omonima di Santa Lucia del Mela dice come l'estate «calda e asciutta» abbia portato «uve sanissime». Conferma l'ottima annata anche Alessio Planeta nonostante un calo della raccolta che si attesta al 25% per l'uva finora raccolta. «Finora abbiamo vendemmiato il 20% del nostro totale», spiega «ed abbiamo un ottimo prodotto, siamo molto soddisfatti». (*aggio*) (riproduzione riservata)