

MAGAZINE
Sapori
di **Sicilia**

La Rivista dei Prodotti autentici e tradizionali

Itinerari del gusto - direttore editoriale Natale Giunta

Intervista esclusiva della Cucinotta

Speciale Sferracavallo

Borghi di sicilia
GERACI SICULO

Strade del vino
AGRIGENTO E PROVINCIA

Vendemmia

CONTIENE
TANTE
RICETTE



Il Signore delle Vacanze

L'isola delle uve

“La Sicilia è un paradiso della viticoltura”

Alessia Boschetti

INTERVISTA – SAPORI DI SICILIA MAGAZINE

Su quali mercati internazionali dovrebbe puntare il vino siciliano?

Tra i mercati maturi per il consumo di vino, gli USA rappresentano ancora oggi una grande opportunità per il vino siciliano. Trattandosi del maggior consumatore di vino al mondo e del primo in valore per vini italiani, risulta strategica una comunicazione che rafforzi il legame fra Italia e Sicilia del vino. Tra i paesi emergenti penso soprattutto a Russia e Cina. In Russia già oggi il vino italiano è il primo per esportazioni ed i vini siciliani stanno già riscuotendo un certo successo. Il consumo procapite di vino in Russia è ancora piuttosto basso, ma il vino di qualità viene visto sempre più come una bevanda “di alta cultura”. La “wine education” è sempre più di moda e cosa ancor più interessante i consumatori, specie il segmento emergente e più giovane, cercano le informazioni sul vino viaggiando. Turismo e vino: una doppia opportunità per la Sicilia di oggi. **La cosiddetta “vendemmia verde” – ovvero la riduzione forzata della produzione di uva da vino – è corretta o andrebbero sperimentate politiche diverse?** Con la misura della “vendemmia verde” la Regione Siciliana, qualche anno fa, ha voluto affrontare i problemi della sovrapproduzione del settore vitivinicolo e di un mercato di prezzi poco

remunerativi per il viticoltore. Di fatto questo contributo finanziario ha rappresentato, in tempi di calo dei consumi anche interni, un incentivo all'abbandono del vigneto, ed ha portato al raggiungimento di un nuovo equilibrio produttivo più vicino al mercato di oggi.

Quali sono i vitigni autoctoni sui quali la Sicilia deve puntare?

E quali sono, invece, i vitigni non siciliani che potrebbero dare buoni risultati di mercato?

La Sicilia è il paradiso della viticoltura, un continente fatto di innumerevoli territori diversi fra loro. Sulle colline assolate e ventilate della Sicilia Occidentale danno ottimi frutti i vitigni autoctoni come il Grillo, il Catarratto, l'Ansonica e naturalmente il Nero d'Avola. In questo territorio si sono acclimatati benissimo anche tantissimi vitigni internazionali fra i quali Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot,



Josè Rallo

Tannat, Chardonnay. Nella Sicilia Sud Orientale arida e marina, il Nero d'Avola cambia aspetto e lo troviamo spesso insieme al Frappato. Sull'Etna, terra vulcanica di sole e di pioggia, troviamo almeno due vitigni autoctoni di grande pregio: il Carricante a bacca bianca e il Nerello Mascalese. Per restare in tema di vulcani, l'isola di Pantelleria è la regina del Moscato d'Alessandria, localmente chiamato Zibibbo. Un vitigno tipico delle coste del Mediterraneo capace di vini bianchi aromatici secchi o anche di vini dolci naturali anche passiti. Il mercato oggi si orienta facilmente verso i vini varietali e per questo gli autoctoni rappresen-





tano una carta importante da giocare in esclusiva per la Sicilia ed i suoi territori. Anche le varietà internazionali danno frutti che possiamo definire "Made in Sicily" per la loro tipicità ed essendo globalmente riconosciuti offrono ai produttori siciliani un'occasione di confronto alla pari con la viticoltura di altre regioni viticole. **La Regione siciliana fa abbastanza per aiutare i produttori di vino della Sicilia? Dovrebbe fare di più? E cosa?**

La Regione Sicilia ha fatto tanto in questi ultimi 30 anni. Ha investito sia in marketing, assistendo i produttori nelle maggiori fiere nazionali ed internazionali, promuovendo incoming qualificati di giornalisti da tutto il mondo. Negli ultimi anni stiamo anche raccogliendo i frutti di un grande lavoro di ricerca sui vitigni autoctoni: recupero di varietà in via di estinzione, selezione clonale ed altro. A questi progetti di ricerca hanno partecipato molti dei maggiori produttori

affermando un nuovo modello di collaborazione. Fare di più è sempre possibile. Oggi insieme agli Assessori Agricoltura e Turismo abbiamo avviato una collaborazione su un progetto concreto di Turismo del Vino. Un progetto che mette insieme i protagonisti della filiera: dai tour operator, alle compagnie aeree low cost, al settore turistico alberghiero, ai presidi gastronomici, fino ai produttori di vino che fanno accoglienza qualificata di enoturisti.

Come giudica la politica economica dell'Unione Europea in materia di vitivinicoltura da vino?

La politica europea è frutto di mediazione. È difficile accontentare con una legge o un regolamento la vitivinicoltura italiana nella sua interezza, figuriamoci quella comunitaria. La nuova PAC ci spinge ancor di più verso un mercato libero. Le misure della politica agricola europea, incluse quelle "agevolative", fanno ormai



parte del passato. Oggi la Comunità ci spinge a produrre per il mercato ed a sfidare i produttori del cosiddetto nuovo mondo nei mercati extracomunitari. Una sfida che dobbiamo saper raccogliere avvalendoci della riconoscibilità crescente che il vino siciliano sta guadagnando.

Il mercato cinese è conveniente per il vino siciliano?

La sfida del mercato cinese è grande, grandissima. La Francia detiene oggi il 53% del mercato cinese e l'Italia solo il 6%. La quota del vino siciliano sarà veramente piccola. Bisogna prendere atto che il Nord-est asiatico (Cina, Giappone, Corea) rappresenta oggi la prima area economica mondiale. Al Made in Italy e quindi anche al vino siciliano mancano le piattaforme distributive dei francesi (Auchan, Carrefour, ...) presenti da tempo, anche in Cina. Bisogna anche capire le differenze culturali, di stile di vita ed in particolare di consumo del vino. L'abbinamento con il cibo, ad esempio al ristorante, oggi è qualcosa di poco usuale e quindi dobbiamo guardare ai cinesi come ad un popolo nuovo da educare al nostro modo di consumare e soprattutto godere del vino. Last but not least, in Cina sta crescendo fortemente l'e-commerce. Puntare sulla qualità, a prescindere dalla dimensione aziendale, non è più possibile sul mercato globale. Bisogna crescere e/o fare rete. Queste sono le possibilità per il siciliano: unirsi, collaborare, investire



insieme.

Le risorse del Piano di sviluppo rurale destinate alla Sicilia - 2,1 miliardi di euro dal 2007 al 2013 hanno sostenuto il vino siciliano?

La filiera vitivinicola siciliana si è molto trasformata negli ultimi anni. Tanti ettari di vigneto sono stati estirpati e ripiantati per produrre vini di qualità, vini per il mercato. Tante cantine hanno dovuto rivedere i propri processi produttivi, le tecnologie per produrre quello che il consumatore ricerca. Gli imprenditori del settore che hanno creduto nel futuro della Sicilia del vino hanno dovuto investire tanto e questo è stato possibile anche grazie alle risorse del PSR o Piano di sviluppo rurale. ■



Trattoria - Pizzeria
Via maurolico, 17/19 - TEL. 0916163854
www.trattoriapizzeriaenzo.com
Palermo

