

AGRICOLTURA. L'area che sta meglio è quella tra Agrigento, il Nisseno ed Enna. Lì il segno meno è inferiore rispetto al resto dell'Isola e l'estate fresca promette grandi vini

Vendemmia in Sicilia, l'uva è poca ma buona

● In alcuni territori si registrano diminuzioni fino al 40 per cento nella raccolta. L'Irvo: colpa della primavera piovosa e umida

Dare un giudizio complessivo, al momento, risulta comunque difficile. Anche perché la raccolta se è quasi conclusa nelle province occidentali, deve ancora cominciare sull'Etna. E Coldiretti lancia l'allarme sul «prezzo troppo basso».

Fabrizio Carrera

●●● Meno uva. In alcuni casi anche del quaranta per cento. È andata meglio invece per la qualità. Buon equilibrio tra zuccheri ed acidità che poi sono alcuni tra i parametri fondamentali per produrre grandi vini. Si sintetizza in queste poche frasi l'andamento della vendemmia 2014 in Sicilia. Ma dare un giudizio complessivo adesso è difficile. Intanto perché la raccolta dell'uva è quasi conclusa nelle province occidentali, è in corso nelle province del Sud Est e deve ancora cominciare sull'Etna. E poi perché di Sicilie del vino ce ne sono migliaia.

Tanti territori, moltissime microzone. Un andamento climatico che cambia anche a distanza di pochi chilometri. Una grandinata che si abbatte su una collina di vigneti può determinare conseguenze diverse da quella accanto che magari viene risparmiata. L'equilibrio c'è dunque, grazie all'estate non troppo calda. Ma non solo. «Con queste premesse, anche se con meno uva, sicuramente potremo avere vini eleganti», dichiara Francesco Ferreri, presidente di Assovini Sicilia, e tirando le somme aggiunge: «Dal punto di vista del rendimento l'annata è in linea con quella 2012, con percentuali di produttività un po' più basse nella zona occidentale e un po' più alte nella zona orientale». Ma la quantità quest'anno è il problema principale. Il calo è generalizzato e all'Istituto regionale Vini e Oli di Sicilia si stima già un meno 25

per cento rispetto alla raccolta del 2013. E pertanto se l'anno scorso la produzione si è attestata sui sei milioni e mezzo di ettolitri (produzioni di mosti incluse) il calcolo per il 2014 è presto fatto. A pagarne le spese i viticoltori. «Alcune cantine sociali - dice Lucio Monte, direttore generale dell'Irvo - hanno registrato cali anche del 50 per cento. Come mai? È stata una primavera piovosa ed umida che ha scatenato attacchi di peronospora e oidio falciando le produzioni più esposte a queste infezioni soprattutto laddove non si è fatta la dovuta prevenzione». Vediamo allora una sorta di mappa nelle indicazioni fornite dall'Irvo.

Trapani e Palermo

In queste due province si produce buona parte del vino siciliano. E qui le condizioni climatiche della scorsa primavera hanno scatenato l'insorgere di peronospora, tignoletta e altre malattie delle viti. In alcune cantine sociali del palermitano si sono registrati cali fino al 50 per cento nel conferimento delle uve da parte dei soci. Un po' meno nel Trapanese, attorno al 30 per cento. Anche qui molto è stato determinato dalla capacità delle imprese di prevedere le malattie. I rimedi esistono purché adottati in tempo.

Agrigento, Caltanissetta, Enna

Il segno meno anche in quest'area della Sicilia. Ma in misura minore. Circa il 15-20 per cento. Semmai il clima più arido ha evitato il peggio. E poi l'estate fresca ha fatto il resto favorendo comunque una buona maturazione alle uve. Piante senza caldo eccessivo. Dal punto di vista qualitativo insomma potrebbero venire fuori grandi vini. Si vedrà.

Ragusa e Siracusa

Nelle terre dell'unico vino Docg, il Cerasuolo di Vittoria, nella provincia iblea, a ridurre la quantità non è stata la peronospora ma piuttosto la siccità che ha talvolta compromesso qualche vigneto. Qualità molto buona dicono i produttori.

Catania

Dire Catania vuol dire, enologicamente parlando, una sola cosa: Etna e i suoi 635 ettari di vigneto Doc. Il territorio del vino siciliano di cui si parla di più nel mondo in questo momento è ancora lontano dalla vendemmia. «Qualcuno però ha cominciato con qualche varietà di uva precoce e non autoctona - dice Giuseppe Mannino, presidente del consorzio Etna Doc - ma ancora siamo lontani. Qui il culmine sarà ad ottobre. Tuttavia anche da noi si prevede un calo ma sarà poca roba perché l'anno scorso abbiamo avuto un più 40 per cento».

Messina

La vendemmia è in corso. Primavera piovosa e attacchi di oidio, peronospora e anche cicalina. Anche nella provincia dei Peloritani che registra un incremento di vigneti - grazie all'interesse crescente verso alcune Doc, Mamertino e Faro - ci sono cali del trenta e del quaranta per cento.

E attorno alle previsioni, ai primi bilanci che parlano di una vendemmia tra luci e ombre c'è anche il problema della remunerazione delle uve. In Sicilia occidentale, la parte più produttiva, si stima un prezzo medio dell'uva tra i 26 e i 33 centesimi al chilo. Se l'uva è di alta qualità i prezzi salgono. Ma per Alessandro Chiarelli, presidente di Coldiretti Sicilia «è un prezzo troppo basso che non consente la sopravvivenza degli agricoltori. Servono misure di sostegno, sotto i quaranta centesimi si va in rosso».



LA CURIOSITÀ. La rivista di settore più importante del mondo nel numero di fine ottobre si occupa dei personaggi che stanno dando lustro all'enologia della nostra regione

E l'autorevole Wine Spectator dedica la copertina all'Isola

●●● Non capita tutti i giorni che il vino siciliano finisca sulla copertina della rivista di settore più importante del mondo. Per gli addetti ai lavori è un fatto molto importante. Ed è il segno di attività promozionali compiute negli Usa che cominciano a dare risultati. Nel numero di fine ottobre di Wine Spectator, la bibbia degli enofili di mezzo mondo, c'è una foto di Catania e sullo sfondo l'Etna. E un titolo che dice tutto: «Sicily's star rises». Come dire: risorge la stella della Sicilia. E magari con quell'Etna che tutti i winelover e i critici vogliono andare a visitare per assaggiare i vini e assaporare l'aria dei palmenti. Ma non solo.

Dunque la Sicilia, celebrata dal giornale americano. All'interno del periodico un ampio servizio di oltre una dozzina di pagine, infor-

mazioni geografiche, quelle essenziali, e poi una carrellata di produttori intervistati. E ancora, una classifica dei vini più buoni prodotti nell'Isola. Trenta bianchi e trenta rossi. Tra i primi spicca in testa come il migliore il Doc Etna Pietramarina 2009 di Benanti (produttore definito dal giornale pioniere dell'Etna) a cui i critici di Wine Spectator assegnano un sonante 92/100 ex aequo con un altro bianco etneo come il Doc Etna Vigne Niche 2012 di Tenuta delle Terre Nere. E tra i rossi il punteggio più alto va a Contrada 2008 dell'azienda Cos di Giusto Occhipinti e Titta Cilia a Vittoria: il loro Nero d'Avola conquista ben 94/100, il punteggio dei grandi vini. Seguito a ruota da un altro vino dell'Etna, il rosso Cisterna Fuori Contrada Ronzini 2011 di un piccolo e bravissimo produtto-

re come **Ciro Biondi**.

Le pagine di Wine Spectator celebrano la Sicilia del vino raccontando il rinascimento, il lavoro davvero pionieristico di alcune famiglie come i Tasca d'Almerita, i Rallo di **Donnafugata** e i Planeta che hanno aperto la strada assieme alla Corvo-Duca di Salaparuta, fino al 2001 di proprietà della Regione e ora della Illva di Saronno. E poi spazio agli emergenti: da Arianna Occhipinti, self made woman a Vito Catania, l'imprenditore siculo-lombardo che è tornato alle radici investendo tutto sul Nero d'Avola. E con uno spirito nuovo e inedito dalle nostre parti che ben sintetizza in una battuta Alberto Tasca d'Almerita: «Impariamo l'uno dall'altro ed è quello che sta accadendo in tutta la Sicilia». Sicilia da bere. E da imitare.

F.C.