

Seconda tappa del viaggio di Tre Bicchieri nei territori in cui la vendemmia 2014 sarà ricordata come eccezionale. Dopo la Sardegna, tocca alla Sicilia: meno quantità, ma più qualità per un'annata che sembra sorridere alle isole.

Ecco dove nasceranno i grandi vini. L'anno del Sud vol.2

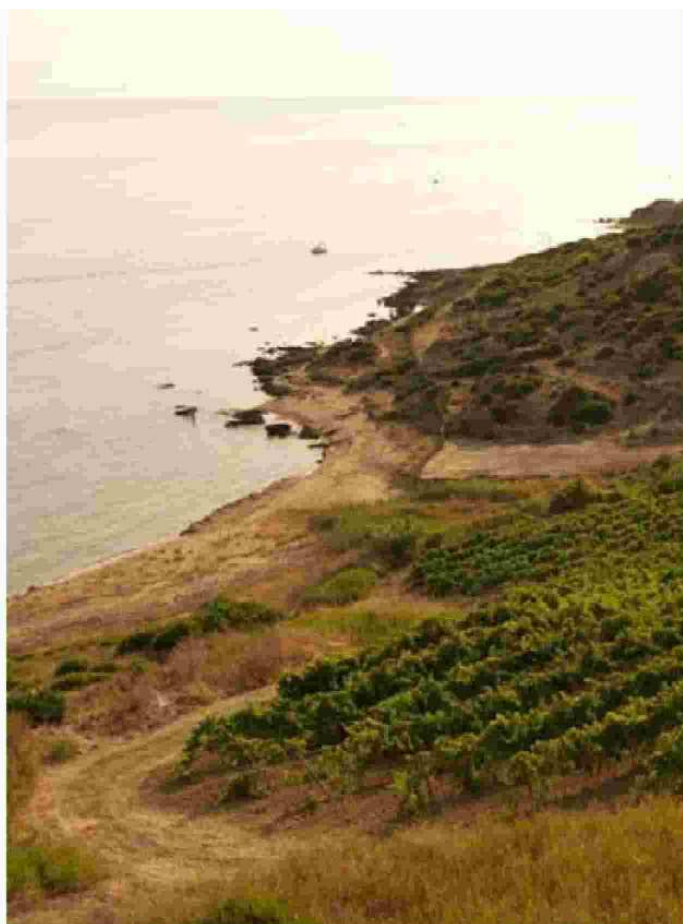
▲ a cura di Andrea Gabbrielli

“UNA BUONA VENDEMMIA ANCHE SE MENO produttiva. Chi ha ben gestito il vigneto ha portato in cantina uve sane e mature con concentrazioni zuccherine non particolarmente elevate, specialmente per le varietà autoctone”, questa la sintesi della vendemmia siciliana, secondo **Antonio Rallo**, presidente del Consorzio Doc Sicilia. Le quantità rispetto al 2013 registrano una diminuzione di circa il 20-25% per le uve bianche da cui però si otterranno vini più fruttati e freschi, di buon tenore alcolico e con una maggiore acidità. Per le uve rosse il calo produttivo, invece, è stato maggiore nella Sicilia Occidentale, con punte che hanno superato il 30% ma che daranno vita a vini freschi ma più eleganti e complessi. Quella siciliana è una vendemmia lunga – quasi cento giorni – considerando che le prime uve precoci (per le basi spumante) sono state tagliate a fine luglio e le uve di Nerello Mascalese (le ultime), sono state vendemmiate nei primi giorni di novembre. I commenti positivi si registrano in tutti i diversi areali siciliani.

GASPARE BAIATA, PRESIDENTE DELLE CANTINA SOCIALE Paolini, sostiene che è la migliore degli ultimi venti anni.

“La maturazione delle uve” commenta *“è stata perfetta. La peronospora non ha compromesso la sanità delle uve ma ha comportato un diradamento dei grappoli e quindi un calo delle quantità”*. A Rapitalà **Laurent de La Gatinais** dice che *“È andata molto bene a patto di aver fatto i trattamenti giusti nel periodo giusto. Specialmente nel trapanese chi ha voluto risparmiare, ha avuto un raccolto fortemente decurtato. I bianchi saranno freschi ed aromatici mentre i rossi pieni ed equilibrati”*. Anche nell'interno della Sicilia le condizioni sono state favorevoli. **Alberto Tasca d'Almerita**, ad dell'azienda di famiglia, racconta che *“Il bilancio è eccezionale. Se rispetto alla scorsa annata abbiamo registrato un calo generale che ha portato le rese ai livelli di normalità, sono entusiasta della qualità delle uve”*.

A MENFI MARILENA BARBERA, DESCRIVE LA VENDEMMIA iniziata il primo agosto come *“una corsa all'ultimo respiro. Non una delle più lunghe, ma sicuramente una delle più intense”*. La vignaiola menfitana lamenta un calo di produzione del 13% sulla media delle annate precedenti ma è più che contenta dell'Inzolia mentre il Nero d'Avola è *“il migliore che io abbia visto in 14 anni: un colore splendido, succoso ed intenso come non mai. Per finire il Grillo è più pieno e corposo degli anni passati ma l'acidità che lo caratterizza è sempre la stessa, diretta e vibrante”*. **Salvatore Li Petri**, direttore generale >>



I FATTURATI DELLE AZIENDE VINICOLE SICILIANE NEL 2013

Fatturano 275 milioni di euro le 27 grandi aziende siciliane cioè il 43% del totale. Nel 2013 i loro giro d'affari è cresciuto di 10 milioni (+4%), il risultato d'esercizio è passato da una perdita di oltre 2 milioni (segnata nel 2012) a un utile di 537.528 euro. Nella classifica, sono solo due le aziende con fatturato sopra i 40 milioni: Settesoli (47,2 milioni) e Duca di Salaparuta (42,7 milioni). Dieci aziende invece si attestano sopra i 10 milioni e per altre i ricavi si collocano fra 5 e 10 milioni. L'azienda Duca di Salaparuta perde il 7,5% del fatturato e così anche la Cooperativa Settesoli con un -6,10%. In grande spolvero, invece, Nicosia con +14%, Cusumano con +6,34%, **Donnafugata** con +6,77% e Curatolo Arini con +9,76%. Anche Cantine Pellegrino registra un dato positivo: +3,05%. Continua il trend decrescente della Firriato Distribuzione, riconducibile all'azienda Firriato: -12,27%. Leggero calo del fatturato per Rapitalà, che fa capo al gruppo Giv: -4,44%. Va bene invece il mondo delle cooperative: Cantina Europa +48,57%, Cantina Paolini +16,58%, Cantina Birgi +47,35%.

delle Cantine Settesoli di Menfi, con 6.000 ettari di vigneti degli associati, ha una visione d'insieme *"Il clima favorevole, senza piogge, e l'ottima escursione termica ha permesso di ottenere dei bianchi profumati e strutturati e dei rossi, dal Nero d'Avola al Cabernet sauvignon, ricchi di estratti e di colore"*. La quantità risulta decurtata con percentuali più o meno elevate rispetto all'anno precedente: Pinot Grigio (-30%), Nero d'Avola (-40%), Catarratti (-25%). *"Risultati eccellenti"*, dice l'enologo di Settesoli, **Domenico De Gregorio** *"del Grecanico con grappoli piccoli e mezzo grado alcolico in più; Chardonnay e Sauvignon con bella struttura e aromi oltre che freschezza"*. **Alessio Planeta**, illustrando la vendemmie delle sue aziende sparse in tutta la Sicilia, conferma *"Un'annata super da tutti i punti di vista. A Menfi i nostri bianchi sono risultati particolarmente aromatici anche se la produzione è stata decurtata di un 15% . A Vittoria stesse ottime condizioni con Nero d'Avola seppur in minor quantità mentre il Frappato è stato più regolare. Anche a Noto il Nero d'Avola ha prodotto meno pur essendo in eccellenti condizioni. A Capo Milazzo, la nostra prima vera vendemmia, ci ha dato uve con caratteri molto marcati da cui ci attendiamo grandi cose. Per finire una spettacolare vendemmia sull'Etna dove abbiamo finito di raccogliere lunedì 3 novembre"*. Molto soddisfatti pure **Francesco Ferreri** di Valle dell'Acate, *"Una delle*

migliori vendemmie degli ultimi 15 anni", e **Giusto Occhipinti** di Còs, *"A Vittoria il 2014 è una bella annata che darà dei vini che avranno bisogno di un po' più di tempo per esprimersi"*. **Mariangela Cambria** di Cottanera, insieme al suo consulente **Lorenzo Landi**, dicono che *"Sull'Etna è senza dubbio una delle annate più belle che ha consentito una maturazione lenta e perfettamente equilibrata delle uve"*. **Salvo Foti** de I Vigneri mette l'accento sul caldo fuori stagione dell'ultimo periodo: *"È proprio quello che ci voleva, insieme all'escursione termica, per i tannini del Nerello Mascalese che diventerà un bel vino da invecchiamento"*.

BUONE LE NOTIZIE DALLE PICCOLE ISOLE SICILIANE CON Pantelleria dove **Donnafugata**, ha registrato un piccolo incremento di produzione (+10%). *"Straordinaria la qualità delle uve"*, spiega il direttore di produzione Antonio Rallo *"L'appassimento delle uve si è ormai concluso e ora si sta procedendo con la diraspatura manuale dell'uva passa"*. Da Salina, esprime soddisfazione Carlo Hauner: *"Chi ha fatto i trattamenti ha raccolto della Malvasia bella, sana e di alta qualità. Le uve sia bianche che rosse di Vulcano poi, sono straordinarie. Ci aspettiamo grandi vini"*. Insomma la vendemmia 2014 potrebbe essere una bella opportunità per la Sicilia. Ora si tratta "solo" di farlo sapere.