

Previsioni di vendemmia

L'umidità che si era naturalmente accumulata nei terreni, grazie anche alle piogge primaverili, e le irrigazioni di soccorso utilizzate in modo mirato in alcuni vigneti, hanno perfettamente compensato le minori precipitazioni che hanno caratterizzato l'annata 2011, meno piovosa della media siciliana.

A Donnafugata la produzione – sia nella tenuta di Contessa Entellina che sull'isola di Pantelleria - registra un calo che si attesta intorno al 10% dovuto al fatto che nella fase di allegagione l'andamento climatico ha ridotto il numero di acini che si sono formati per grappolo.

A Donnafugata la vendemmia è iniziata il 10 di agosto, con la raccolta di notte dello Chardonnay a Contessa Entellina, la prima varietà che raggiunge la maturazione.

Dal 16 Agosto si è vendemmiato il Sauvignon Blanc, dal 18 il Viognier, dal 26 il Merlot, dall'inizio del mese di Settembre si è raccolto il Nero d'Avola, l'Alicante, il Syrah e il Cabernet Sauvignon e l'Ansonica. Dal giorno 7 si è proseguito con il Grecanico, dall'8 con il Catarratto, dal 13 con il Petit Verdot e dal 17 con il Tannat. Si prevede la conclusione della vendemmia intorno al 27 settembre, secondo ritmi assolutamente in linea con la classica vendemmia.

Per qualità la vendemmia rispecchia gli obiettivi prefissati. Le previsioni sono più che ottimistiche per le uve bianche che, per l'andamento climatico registrato durante la tarda primavera – temperature fresche e piogge - , daranno vita a vini freschi, ricchi di profumi ed equilibrati. Sui rossi è ancora presto poter dare una stima attendibile, ma le premesse vendemmiali ci confortano e ci fanno dire che, anche quest'anno, i grandi vini rossi di Sicilia potranno contare su uve sane e ben mature dal punto di vista aromatico e fenolico, grazie anche alle forti escursioni termiche intervenute sino alla seconda metà di agosto.

A Pantelleria i vigneti di Donnafugata sono in 11 contrade dell'isola e rappresentano un importante esempio di viticoltura eroica, su terrazzamenti. Qui la vendemmia dello Zibibbo è iniziata il 17 Agosto e si è conclusa il 19 settembre. La raccolta dell'uva a Pantelleria risulta essere molto articolata, anche se si tratta di una sola varietà: 11 contesti produttivi (diverse contrade all'interno dell'isola), con condizioni pedoclimatiche differenti, e con uve che vanno, di conseguenza, in maturazione nell'arco di diverse settimane. Le uve raccolte nei diversi vigneti sono destinate, in parte all'appassimento e , in parte, al mosto fresco di Zibibbo. Del resto un vino come il Ben Ryè riflette pienamente questa complessità di apporti che proprio in questo Passito naturale trova la sua più alta espressione.

Antonio Rallo

Donnafugata

23/9/2011