WINE IN SICILY
WIS
Magazine

In evidenza

Iniziata la vendemmia 2018, per Doc Sicilia sarà di ottima qualità

di: Redazione

7 agosto 2018



La **Sicilia** è tra le più importanti regioni vinicole d'Italia e forse la prima a vendemmiare, complici una condizione meteo invidiabile, i numerosi microclimi e i vitigni – autoctoni e internazionali – che ad essi perfettamente si adattano.

La **vendemmia 2018** è iniziata già da qualche giorno, i produttori dei vini **DOC Sicilia** registrano maturazioni delle uve ottimali; le condizioni atmosferiche di **giugno e luglio**, tuttavia, stanno giocando in favore di una riduzione dei quantitativi solitamente registrati, che restano comunque superiori alle rese della precedente vendemmia.



"*L'andamento climatico degli ultimi mesi lascia presagire un'ottima qualità delle uve*" dice **Maurizio Lunetta**, direttore del Consorzio di tutela vini Doc Sicilia. "*Il pinot grigio appena raccolto ha avviato una vendemmia che però fa prevedere quantitativi al di sotto della media degli ultimi anni, anche se probabilmente superiore alla vendemmia del 2017. Se analizziamo la campagna di raccolta nel suo complesso" continua Lunetta, "ci aspettiamo una riduzione dei quantitativi soprattutto a causa delle piogge estive che hanno interessato una vasta area viticola del Trapanese*".

"*Per quanto siamo ancora all'inizio della stagione vendemmiale*" aggiunge **Paolo Di Maria** delle Cantine Ermes di Santa Ninfa, nella Valle del Belice, "*i primi raccolti ci soddisfano molto dal punto di vista qualitativo, mentre indubbiamente non possiamo non considerare i diradamenti naturali dei vigneti delle nostre zone registrati nei mesi scorsi. Dal nostro osservatorio agronomico possiamo prevedere un calo di produzione di uve non trascurabile (stimiamo il 30% circa di una annata normale), ma l'obiettivo di riuscire a dare redditività ai viticoltori puntando sulla qualità dei vini è raggiungibile. Siamo impegnati da anni a rendere sostenibile il lavoro e i sacrifici fatti dai nostri soci conferitori per una produzione di qualità*".

"*Quest'anno abbiamo avuto finora un clima mite e piogge relativamente abbondanti rispetto alla media delle precedenti stagioni: ecco perché possiamo prevedere che il bilancio della vendemmia sarà positivo*" commenta **Filippo Paladino**, vicepresidente delle Cantine Colomba Bianca, azienda che raccoglie uve in diverse zone della provincia di Trapani, specie tra Marsala, Mazara e la Valle del Belice. "*Le condizioni climatiche hanno però esposto le piante ad attacchi di Peronospera. Il Nero d'Avola, che è molto suscettibile a questa malattia fungina, potrebbe registrare un calo di quantità del 40 per cento rispetto alla media, mentre il Grillo, il Catarratto e il Grecanico sono nell'ordine di quantità dell'anno scorso*".

"*Nella zona del siracusano e in parte del ragusano dove la nostra azienda ha i vigneti ci aspettiamo una vendemmia abbondante*" racconta **Nino Di Marco**, della Cantina Terre di Noto. "*Prevediamo di registrare un miglioramento dal punto di vista della produzione che possiamo fissare in un più 5 per cento, e la conferma di uno standard qualitativo perfetto come già registrato nella passata campagna di raccolta. Non abbiamo subito attacchi di malattie alle viti e l'ondata di caldo che si è abbattuta la settimana scorsa sulla Sicilia non prevediamo possa portare a conseguenze negative per i vigneti. Certo, sappiamo che il fattore climatico è indecifrabile, ma al momento non ci sono segnali allarmanti*".

"*Nel nisseno, dove la nostra azienda cooperativa ha i suoi viticoltori, la vendemmia dovrebbe far registrare un aumento delle quantità rispetto allo scorso anno*" conclude **Salvatore Vitale** della Cantina La Vite di Riesi. "*Non abbiamo avuto malattie che colpiscono le viti e le temperature sono state buone, senza i picchi di caldo dello scorso anno. Così, se nella passata vendemmia abbiamo raccolto 190 mila quintali di uve in seguito alla riduzione provocata dalle condizioni atmosferiche avverse, quest'anno possiamo prevedere un raccolto sopra i 210 mila quintali. In questa settimana iniziamo a raccogliere Sangiovese e Chardonnay, a settembre toccherà al Nero d'Avola. E anche per questo vitigno tutto procede nel migliore dei modi*".