

In evidenza

I benefici della viticoltura mediterranea e il vantaggio di essere un'isola

di: **Mattia Filippi**

16 maggio 2020



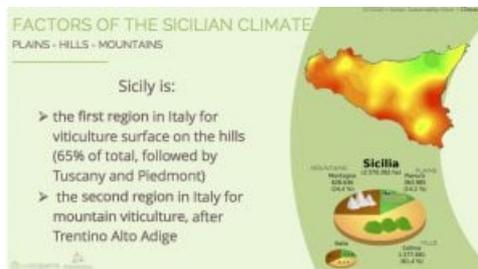
Di seguito l'Abstract dell'intervento di **Mattia Filippi** di *Uva Sapiens*, durante l'evento **Sicilia en Primeur 2020 Global Webinar**, dal titolo **"I benefici della viticoltura mediterranea e il vantaggio di essere un'isola"**.

La registrazione video dell'intervento è disponibile sulla nostra pagina di Facebook a questo indirizzo.

I benefici della viticoltura mediterranea e il vantaggio di essere un'isola

di *Mattia Filippi, Uva Sapiens*

La produzione nel 2019 in Sicilia si è attestata all'incirca su **4,3 milioni di ettolitri**, un valore nella media degli ultimi 5 anni. Insieme alle vendemmie 2014 e 2011, la **vendemmia 2019 è la terza più scarsa in termini di quantità di raccolto degli ultimi 10 anni.**



Una delle parole chiave che guida lo spirito e le strategie dei produttori siciliani è la **sostenibilità**, e questo è dimostrato anche dal numero crescente di cantine che aderiscono a protocolli volontari o a certificazioni legate alla sostenibilità, da **Sostain** alle altre certificazioni italiane ed europee.

Intimamente legato al concetto di sostenibilità è il concetto di biologico. **La Sicilia rappresenta oggi il 34% della superficie biologica italiana**, seguita dalla Puglia che si attesta al 16-17%. In generale, in Italia si coltivano oltre 80 mila ettari di vigneti biologici, che sono destinati ad aumentare.

I fattori che permettono alla Sicilia un approccio così fortemente indirizzato alla sostenibilità e al biologico sono molteplici. Innanzitutto il **clima mediterraneo** che, tra l'altro, non risente particolarmente dell'innalzamento delle temperature medie dovute al climate change. Dalle analisi dei dati, infatti, si nota come a fine giugno le temperature in Sicilia erano molto simili alle temperature caratteristiche delle zone montuose, più basse rispetto alla media europea. Non solo, **la Sicilia nel 2019 non ha subito innalzamenti di temperatura rispetto alla media degli ultimi 30 anni.**

Da un punto di vista del trend delle temperature nel periodo che interessa la coltivazione della vite, quindi da marzo a ottobre, sono state rilevate **temperature nettamente sotto la media degli ultimi 15 anni** e una piovosità mediamente elevata rispetto agli ultimi anni, ma meno elevata rispetto al 2018. Questo ha comportato ovviamente un forte ritardo nel germogliamento e soprattutto una fioritura con un'allegagione scarsa generando come conseguenza delle produzioni medie molto basse.

Analizzando le diverse aree siciliane con riferimento all'annata 2019, è possibile passare in rassegna brevemente anche le diverse varietà autoctone che, adattate intelligentemente nei vari territori, sono state in grado di sfruttare al meglio quello che l'annata ha potuto loro donare.

Iniziando dalla **Sicilia occidentale** rappresentata dalle province di Trapani, Palermo e Agrigento, si può notare come il 2019 sia stata un'annata caratterizzata da un bilancio vegeto-produttivo notevole, anche legato al fatto che non ci sono stati interventi da parte di venti africani molto caldi come lo scirocco, ma al contrario la presenza di temperature fresche che hanno permesso di ritardare la vendemmia. Questo aspetto è stato molto importante e ha avuto delle influenze positive sulle varietà coltivate in quella in quell'areale. Infatti il Catarratto (o Lucido) ha potuto portare a vini di grande acidità e basso ph permettendo di esaltare gli aromi varietali e di creare vini che possono essere molto longevi.

Con medie per ettaro quest'anno molto contenute, il Grillo ha goduto dello stesso equilibrio vegeto-produttivo di cui ha goduto il Catarratto. Questo ha permesso di avere dei livelli di acido malico sopra la media, di favorire durante la fase fermentativa lo sviluppo di molti aromi tiolici e con profilo tropicale con il risultato che si traduce in vini non alcolici ma molto ricchi. Parimenti l'Insolia ha beneficiato dello stesso equilibrio vegeto-produttivo, generando buone espressioni aromatiche e un'acidità sorprendentemente più alta rispetto alla media. Il Nero D'Avola, che ha una produzione per ettaro molto bassa (intorno a 7 tonnellate per ettaro in media), ha potuto maturare molto bene da un punto di vista polifenolico, caratteristiche che ha portato a una ricchezza di corpo molto importante.

Passando alla **Sicilia sud-orientale**, toccando quindi le province di Ragusa, Siracusa e una parte dell'area di Caltanissetta, si può notare che le piogge autunnali hanno dilazionato il periodo vendemmiale, soprattutto per quanto riguarda le varietà del Nero D'Avola e del Frappato. Nello specifico, il Nero D'Avola ha goduto proprio delle basse produzioni per ettaro ed è riuscito a mantenere molta freschezza e molta acidità. E' pertanto verosimile che queste caratteristiche porteranno a vini con un'eccellente acidità e probabilmente anche a una buona capacità di durata nel tempo. La stessa cosa è avvenuta per il Frappato che è maturato molto lentamente, mantenendo le caratteristiche varietali, sia per delle vinificazioni tradizionali sia per delle visioni un po' più moderne.



Passando invece alla **Sicilia del Nord Est**, quindi alle Doc Mamertino, Faro ed Etna, l'annata che si è avuta è stata veramente bilanciata con punte di eccezionalità, soprattutto in riferimento alle varietà a bacca bianca. La ragione risiede nel fatto che le classiche precipitazioni autunnali sono arrivate con un mese di ritardo rispetto, ad esempio, all'anno precedente. Tale situazione ha permesso una raccolta molto ampia e dilatata nel tempo, offrendo la possibilità ai viticoltori di raccogliere le uve proprio nel momento giusto. Il risultato porterà a vini eccellenti sia dal punto di vista aromatico che da un punto di vista di maturazione fenolica.

Nello specifico nella zona etnea, il Carricante ha avuto delle evoluzioni aromatiche molto bilanciate con un profilo molto acido e verticale. E come per il Catarratto, è probabile sia un'ottima annata dal punto di vista della longevità. Per quanto riguarda, infine, il Nerello mascalese, le condizioni sono state veramente perfette durante la vendemmia che ha permesso alle aziende di sfruttare al massimo la maturazione polifenolica tipica della varietà.

Download del PDF della presentazione: [The benefits of Mediterranean climate](#)

###