Vendemmia siciliana, le previsioni annunciano quantità ridotte ma maggiore qualità

20230803172634vendemmiasicilia-b844283d

Nonostante il susseguirsi di **condizioni climatiche estreme** -dalle piogge torrenziali di maggio e giugno al caldo estremo di luglio- gli incendi e la presenza di attacchi fungini, tra cui la peronospora della vite, la condizione e **la qualità delle uve in Sicilia non sembra essere compromessa**. Grazie al ritorno delle temperature più fresche, il calo iniziale, stimato fino al 40% in alcune zone, potrebbe essere inferiore. Si comincia nella **Sicilia Occidentale**, con la raccolta della base spumante, per poi proseguire con le varietà internazionali come lo **Chardonnay e il Sauvignon Blanc**, seguite dai vitigni autoctoni. A chiudere questa lunga vendemmia siciliana saranno i produttori dell'Etna, a fine ottobre.

"A rendere unica la vendemmia siciliana è la varietà degli areali siciliani" commenta **Mariangela Cambria**, Presidente di Assovini Sicilia. *"Ogni territorio presenta delle condizioni climatiche e dei suoli unici che si traducono nella* ***straordinaria diversità e varietà della produzione vitivinicola siciliana*** *. A circa una settimana dall'inizio della vendemmia è ancora difficile e prematuro fare stime accurate sulla produzione. Sicuramente la Sicilia dimostra di saper governare, grazie ad una agricoltura e tecniche agronomiche sempre più sostenibili, l'effetto dei cambiamenti climatici puntando sulla qualità e non sulla quantità".*

ANDAMENTO STAGIONALE E PREVISIONI VENDEMMIALI

Sicilia Occidentale
"Ad oggi la qualità delle uve è ottima, non avendo avuto problemi di oidio né di botrite; a causa del grande caldo abbiamo perso circa il 40% delle uve, anche se essendo tornate temperature più fresche le uve non bruciate stanno iniziando a riprendere vigoria per cui il calo potrebbe complessivamente essere inferiore. Siamo soddisfatti di come abbiamo gestito il problema peronospora, avendolo fatto preventivamente grazie all'ausilio di capannine meteo che hanno la capacità di indicare

elettronicamente la probabilità della malattia, evitando danni irreparabili" commenta **Filippo Buttafuoco**, tecnico viticolo di Cantine Settesoli.

Nell'areale viticolo di Regaleali, in provincia di Palermo, i mesi di marzo e aprile, tendenzialmente asciutti e freddi, hanno determinato un **ritardo nel germogliamento** generale di circa 10 giorni. *"Questo ritardo ha contribuito a rendere più gestibile il successivo periodo molto piovoso ma tendenzialmente freddo, e reso la pressione delle patologie della vite, quali la peronospora, meno invasiva"* commentano **Lorenza Scianna e Laura Orsi**, enologhe di Tasca d'Almerita.

"Attualmente le vigne presentano una chioma adeguata, sono sane e si registra una diminuzione delle temperature medie cha lascia presagire una ***buona maturazione delle uve*** *a partire dall'invaiatura* ***di Pinot nero e Chardonnay*** *che sta avvenendo in questi giorni"* continuano Lorenza Scianna e Laura Orsi. *Riguardo alle quantità, anche la tenuta di Sallier, a Camporeale, dovrebbe rispettare le medie storiche aziendali ma è ancora presto per cantare vittoria. La buona copertura vegetativa protegge l'uva da eventuali bruciature e aiuta a conservare aromi e freschezza. Infine, a Mozia, l'isola è poco influenzata dalle condizioni climatiche della terra ferma, l'alberello dovrebbe maturare subito dopo Ferragosto con quantità che rientrano nelle medie storiche di Mozia e con uve sane e croccanti".*

Etna e Nord Est

Manca ancora qualche mese all'arrivo della vendemmia sull'Etna dove fino a fine giugno si sono registrate basse temperature e piogge continue, tali da rendere difficili gli interventi in vigna, seguite dal caldo estremo di fine luglio con ridotte escursioni termiche tra giorno e notte e vento caldo. *"Grazie alle sabbie vulcaniche molto drenanti, alle altitudini importanti e ventilazione costante,* ***non c'è stata presenza di peronospora*** *e, nonostante i picchi di temperature alte, le piante si mantengono bene"*, commenta **Maria Carella**, enologa di Cantine Nicosia, sul versante Sud est di Trecastagni, Zafferana e Santa Venerina.

Sul versante Nord dell'Etna, **Patricia Toth**, enologa di Planeta, conferma che *"****La peronospora è sotto controllo*** *grazie all'arrivo del caldo e delle alte temperature. Nelle zone alte, intorno a 900 metri, abbiamo delle uve stupende grazie alla diversa ventilazione di queste zone e anche alla struttura dei suoli. A Capo Milazzo, siamo nel Nord- Est dell'Isola, i venti che tante volte possono diventare una sfida quest'anno hanno trovato pace, l'allegagione e anche il controllo degli insetti alla data odierna sta procedendo bene".*

Sud-Est

"La vendemmia 2023 sarà una delle più difficili degli ultimi tempi. Quest'anno, caldo torrido di questi giorni a parte, abbiamo avuto piogge torrenziali e forti raffiche ventose nei mesi di maggio e giugno, importanti per la fioritura delle nostre uve, condizioni climatiche che hanno messo in ginocchio il duro lavoro che ogni giorno con la mia squadra portiamo avanti" commenta **Arianna Occhipinti**. *"L'arrivo consistente della* ***peronospora ha causato danni considerevoli per il 30-35 %*** *circa della nostra futura produzione; i trattamenti di zolfo e rame (unici trattamenti che facciamo in vigna) in concentrazione maggiore, non sono bastati a contenere il problema. Avremo sicuramente una* ***raccolta inferiore*** *rispetto la vendemmia 2022. Questo non vuol dire però che la qualità delle uve sarà messa in discussione, anzi, possibilmente avremo* ***meno quantità ma una maggiore qualità".***

"A Vittoria è importante sottolineare la posizione e il suolo dei vigneti. Ci troviamo sul pendio con un puro strato superiore sabbioso, che affaccia il mare, sopra Marina di Acate, dove appunto la sabbia e il movimento d'aria non hanno dato spazio ad un'umidità costante. Prevediamo buone produzioni come sul Nero d'Avola anche sul Frappato, tenendo ***sotto osservazione stretta*** *i vigneti per controllare la presenza delle cocciniglie e cicaline. A Noto, come generalmente in tutta l'isola, ad oggi consideriamo circa una settimana o anche 10 giorni di ritardo nelle fasi fenologiche, con uve sane e davvero promettenti"* conclude **Patricia Toth**.