Vendemmia in Sicilia: ottime previsioni per l'annata 2015

vendemmia-12db18d3

Una resa quantitativa e qualitativa mediamente più alta rispetto all'anno scorso fa gioire la Sicilia del vino, che dopo qualche preoccupazione destatasi all'inizio del periodo invernale, ha potuto godere di un andamento climatico particolarmente favorevole in primavera e in estate. L'esaltazione degli aromi e dei profumi ne è il risultato, con vini bianchi freschi e dalla giusta acidità, e vini rossi di struttura dai tannini equilibrati. Con queste apprezzabili sfumature si preannuncia la vendemmia 2015 in tutta la Sicilia, dalle isole minori all'entroterra, passando per l'Etna e per le punte estreme della Trinacria. Ne sono garanti i produttori associati ad Assovini Sicilia, che da metà agosto sono all'opera in vigna e in cantina per dare vita ad un'annata piacevolmente seducente, sia per i vitigni autoctoni che per quelli internazionali.

assovini_siciliaIl promettente quadro delineato viene ben riassunto dalla vasta produzione dell'azienda Tasca d'Almerita, che copre le province di Palermo, Trapani, Catania e Messina. Ad oggi è stato stimato un aumento della produzione di circa il 15%, frutto della soddisfacente piovosità primaverile, seguita da un'estate molto calda con abbondanti piogge durante i primi giorni di agosto. Queste condizioni, oltre al ripristino delle risorse idriche del terreno, hanno condotto ad una buona maturazione delle uve, in particolare delle varietà medio-tardive come il Nero d'Avola, il Perricone e il Catarratto.

Notizie promettenti anche dall'estremo sud dell'isola, come confermato dall'azienda Barone Sergio di Pachino. «Il percorso di maturazione dei vitigni è del tutto regolare e le uve sono in totale salute» spiega il titolare Sergio Barone. È stato vendemmiato il Moscato, che ha reso circa 70 quintali a ettaro, ed è iniziata la raccolta del Grillo, che renderà circa 85 quintali a ettaro. A breve toccherà al Petit Verdot; da metà settembre al Nero d'Avola e al Cabernet Sauvignon. «La prima fermentazione è stata rapidissima e dal punto di vista vinificatorio sta andando tutto per il meglio - prosegue Barone -. Nonostante questa sia un'area siccitosa e le ultime piogge consistenti siano arrivate a marzo, la

coltivazione non è stata compromessa e le piante non hanno subito il caldo da metà luglio in poi, poiché la calura si è rivelata costante e più secca che umida».

La produzione di Carricante e Nerello Mascalese rimane stabile sulle pendici dell'Etna dove, a causa delle nevi quasi perenni, si svolge la vendemmia più tardiva di tutta la Sicilia. «I vini dell'annata 2015 si preannunciano caratterizzati da freschezza e acidità importanti, non eccessivamente alcolici - illustra Salvatore Rizzuto, enologo dell'Azienda Agricola Al-Cantara -. Le uve coltivate sul versante nord/nord-est, a circa 600 metri sul livello del mare, appaiono infatti di alta qualità, con maturazione graduale ed elevate possibilità di una buona evoluzione tannica». Se il clima reggerà, l'auspicio è quello di iniziare la raccolta dei rossi a ottobre, in modo da ottenere il massimo in cantina.

La produzione rimane in linea con le annate precedenti anche nell'area di Marsala-Trapani, dove le uve mostrano un ottimo stato vegetativo. «Nei vigneti della nostra azienda è stato possibile ritardare la vendemmia grazie all'ottimo livello di idratazione degli acini - spiega Lorenza Scianna, enologa della cantina Fondo Antico -. Grazie ad un inverno piovoso e all'assenza di Scirocco, le piante non sono entrate in sofferenza nelle settimane più calde, in quanto preservate da una forte umidità. Questo ha determinato un ritardo vegetativo che favorisce la qualità: in sede di degustazione le uve non si sono rivelate amare e hanno mostrato un livello di sapidità e acidità perfettamente in linea con le caratteristiche di ciascuna tipologia».

La vendemmia 2015 sta già regalando le prime soddisfazioni anche nelle Terre Sicane (Agrigento), grazie ad una primavera mite con precipitazioni moderate e un'estate dalla temperatura costante, ad eccezione della settimana di caldo torrido di inizio luglio che comunque non ha compromesso le piante. «La quantità raccolta è superiore di circa il 15% rispetto all'anno scorso - spiega Filippo Buttafuoco, agronomo di Cantine Settesoli -. Abbiamo quasi ultimato la raccolta di Chardonnay e Viognier, proseguono quelle di Grillo e Grecanico Dorato, mentre abbiamo iniziato la vendemmia di Nero d'Avola e Syrah. Prevediamo delle buone caratteristiche di acidità e freschezza nei bianchi, grazie al caldo non eccessivo che ha lasciato intatti gli aromi, mentre i rossi si preannunciano ricchi di colore e struttura».

Ottime le premesse anche nel territorio di Monreale, nella Sicilia Occidentale. Qui l'escursione termica, causata dalle elevate temperature diurne intervallate da notti fresche e umide, ha richiesto ai produttori qualche attenzione in più, che li ha premiati con risultati molto interessanti. «Abbiamo riscontrato un aumento del 30% rispetto all'anno scorso - dice Gregorio De Gregorio, titolare dell'omonima cantina -. Le uve hanno raggiunto un buon rapporto fra grado zuccherino e acidità. I bianchi che hanno già iniziato la fermentazione, come Chardonnay, Inzolia e Catarratto, conservano

bene i profumi sia floreali che fruttati e si stanno evolvendo in modo molto armonico». Anche i rossi godono di buone prospettive, grazie alle piogge tardive che hanno preservato le piante dal calore, consentendo un buon livello di maturazione e acidità sia nel Nero d'Avola che nel Merlot.

Il calore mitigato dal vento del Tirreno, permette di prevedere un'annata eccellente in termini quantitativi e qualitativi anche nelle Eolie. «Da quando abbiamo iniziato non abbiamo mai visto un'annata come questa: poca pioggia nei momenti opportuni, sole e clima ventilato - illustra Massimo Lentsch, titolare di Tenuta di Castellaro sull'Isola di Lipari -. Abbiamo già ultimato la vendemmia della Malvasia e si sta per concludere l'essicazione delle uve destinate alla produzione di passito. Le condizioni sono perfette anche per la preparazione del Corinto nero: grazie alla giusta ventilazione, al grado di umidità e alla temperatura ottimale le uve sono rimaste ad appassire al sole per 15 giorni senza alcun problema».

Infine, le aspettative sul 2015 sono molto incoraggianti anche nell'area di Ragusa-Vittoria, dove la vendemmia inizierà nella seconda settimana di settembre. «Sulla base delle analisi del livello di maturazione e delle qualità visive delle uve possiamo affermare che le prospettive sono ottime - spiega Massimo Maggio, titolare della cantina Maggio Vini -. Nella nostra area non abbiamo sofferto la siccità e le piogge dei primi giorni di agosto hanno garantito un ottimo processo di maturazione».

Anche con l'annata 2015 la Sicilia sembra insomma avere tutte le prerogative per portare sul mercato vini di alta qualità, le cui peculiarità sapranno esprimere il meglio del suo territorio e la passione dei suoi produttori.