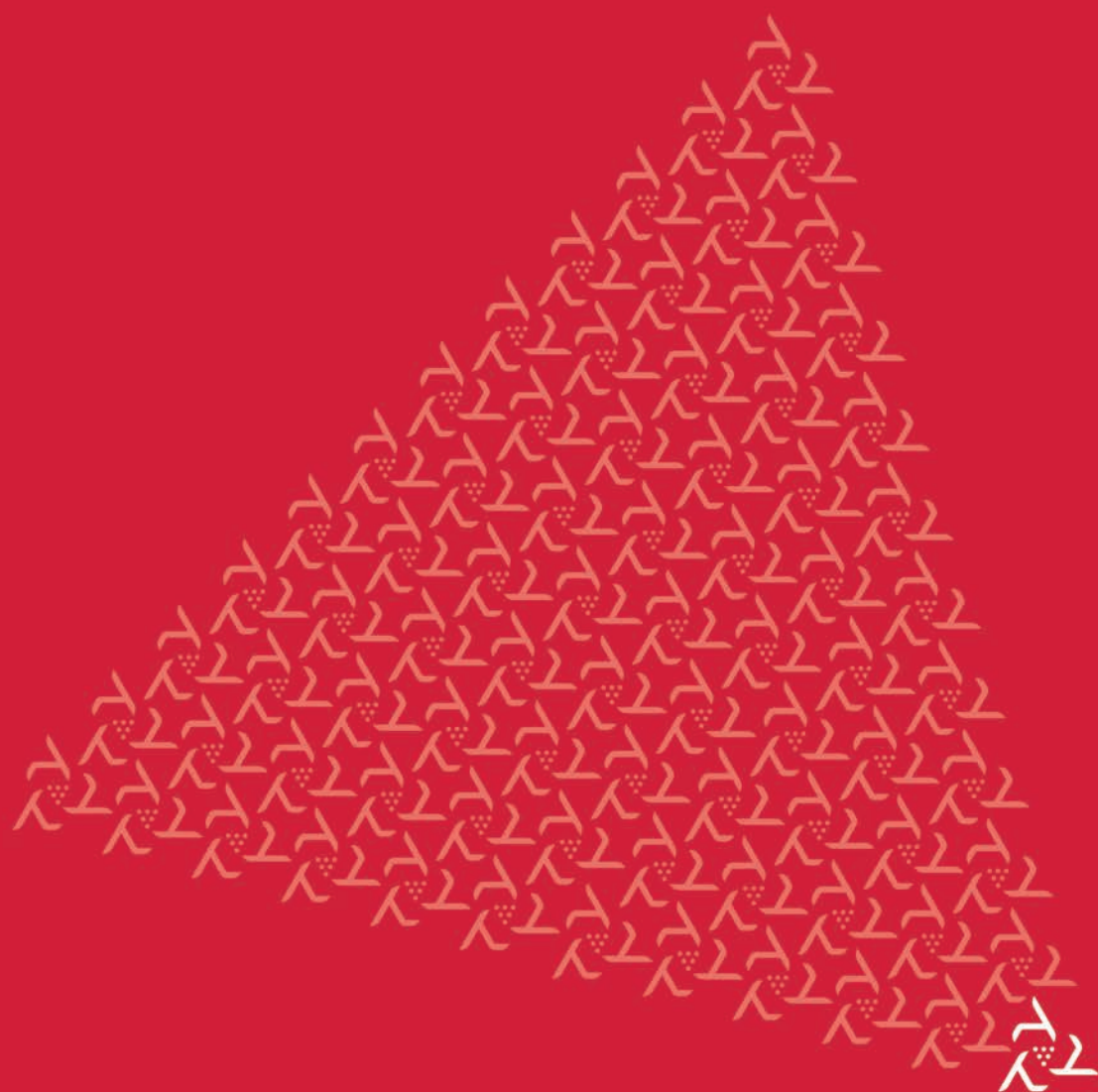


company profile




ASSOVINISICILIA

TABLE OF CONTENT

ASSOVINI SICILIA

- 03 Sicilia en Primeur
 - 04 Carta d'identità
 - 05 La storia
 - 06 La Sicilia, un continente
 - 07 In vigneto e in cantina
 - 08 Il mercato
 - 09 Il turismo del vino
 - 10 Assovinì green
 - 11 Clima organizzativo
 - 11 La Sicilia del vino: un piacere lungo secoli
-



Sicilia en Primeur è una importante attività di promozione del vino e del suo territorio che si concretizza in un evento itinerante a cadenza annuale che rende la Sicilia protagonista assoluta sulla stampa mondiale. Il vino diventa una chiave di lettura per comprendere le mille sfaccettature della regione. I giornalisti invitati vengono accompagnati a scoprire il meglio di quello che offre la Sicilia in termini di produzione vinicola, patrimonio artistico-culturale, offerta gastronomica e di ricezione alberghiera, per poi convergere in un'unica località dove, insieme a tutti i produttori, fare il punto sulla produzione vitivinicola siciliana e sulla produzione dell'ultima annata. L'evento concorre alla valorizzazione del brand Sicilia nel mondo, una valorizzazione che diventa volano per il vino, ma non solo.



CARTA D'IDENTITÀ

ASSOVINI SICILIA



aziende associate

90



fatturato

300+ M/€



Ogni Socio può esprimere la propria opinione: il numero di voti non è assegnato in base alla dimensione.



Tutti i soci hanno il controllo della filiera vitivinicola, dal vigneto alla bottiglia e puntano sulla produzione di vino di qualità.



Il collante fra gli associati è il grande amore per la Sicilia e la convinzione che il territorio e il vino siciliano rappresentano un valore unico nel panorama enologico italiano e mondiale.



presidente

Alessio Planeta

consiglio di
amministrazione

Mariangela Cambria, Laurent Bernard de la Gatinais, Michele Faro, Francesco Ferreri, Lilly Ferro, Federico Lombardo di Monte Iato, Josè Rallo, Alberto Tasca d'Almerita.

GLI
OBIETTIVI

- ✓ Far conoscere al mondo, oltre che all'Italia, il vino siciliano con le sue caratteristiche distintive
- ✓ Promuovere una viticoltura di alta qualità da un mosaico di territori
- ✓ Rafforzare l'identità territoriale esaltando al contempo le peculiarità dei diversi terroir
- ✓ Unire gli imprenditori nel perseguire finalità comuni, a partire dalla qualità del prodotto
- ✓ Costruire un sistema del vino riconosciuto anche dalle istituzioni e in dialogo con esse

LA STORIA

1998

Diego Planeta, Giacomo Rallo e Lucio Tasca d'Almerita siglano l'atto costitutivo dell'associazione. Una squadra di produttori, da grandi a piccoli, inizia a condividere uno stesso obiettivo, quello di proporsi su mercati e al tempo stesso far crescere tra le istituzioni la consapevolezza dell'importanza del mondo del vino.

2004

Nasce "Sicilia en Primeur", evento voluto per coniugare l'esigenza di comunicare la qualità dell'ultima vendemmia e la qualità dei vini prossimi ad essere commercializzati. Per i primi anni la manifestazione ha sede a Palermo e dal 2007 diventa itinerante per tutta la Sicilia.

2009

Costruita l'immagine sul mercato interno, Assovinisicilia si lancia alla conquista oltreconfine e organizza partecipazioni a eventi di promozione all'estero. Primo OCM Promozione Paesi Terzi.

2011

Presidente Antonio Rallo, contitolare di Donnafugata, Assovinisicilia cambia generazione. Inizia l'attività promozionale anche nei paesi comunitari con il PSR Sicilia.

2012

Fa parte del comitato promotore delle Doc Sicilia e contribuisce alla costituzione del Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia.

2014

Viene eletto Presidente Francesco Ferreri, contitolare dell'azienda Valle dell'Acate.

2015

Assovinisicilia partecipa a Expo 2015 come partner principale della Regione Siciliana.

2016

Nasce WineinSicily.com, GIORNALE ONLINE di Enoturismo edito da Assovinis.

2017

Viene eletto presidente Alessio Planeta, Vice presidente Mariangela Cambria e consiglieri Laurent Bernard de la Gatinais, Michele Faro, Francesco Ferreri, Lilly Ferro, Federico Lombardo di Monte Iato, Josè Rallo, Alberto Tasca d'Almerita.

2018

Assovinisicilia organizza direttamente il Vinitaly 2018 per le proprie aziende Associate.

2019

Assovinisicilia acquista una nuova e prestigiosa sede che verrà inaugurata entro l'anno. La nuova sede sarà il centro nevralgico delle proprie attività e propulsore di tutte le iniziative di promozione dell'associazione e dei suoi associati che, nel frattempo, sono diventati 90.

TERRITORIO LA SICILIA, UN CONTINENTE

LA SICILIA È UN VERO E PROPRIO CONTINENTE VITIVINICOLO, COMPOSTA COM'È DA AREE CON CARATTERISTICHE PEDOCлимATICHE DIFFERENTI E DA UN MOSAICO DI VIGNETI VARIEGATI CHE INCARNANO LA PLURALITÀ DELLE SUE DENOMINAZIONI - 24 IN TOTALE.



Con i suoi 26 mila kmq, la Sicilia è la più grande isola del Mediterraneo e la regione più estesa d'Italia.

La varietà dei suoi paesaggi non consente di attribuire una condizione climatica omogenea a tutto il territorio: gode di un mite clima mediterraneo lungo le sue coste, ma il clima cambia via via che si procede verso l'interno o si sale in alto sulle montagne, dove si può parlare di vero e proprio clima continentale (la montagna più alta è l'Etna, che sfiora i 3.400 mt).

Alla varietà dei climi fa da specchio la ricchezza dei suoli: ci sono terreni lavici, calcarei, argillosi, tufacei... Su questi, vengono coltivati vitigni autoctoni e internazionali, un patrimonio regionale di ineguagliabile ricchezza.

La combinazione di questi elementi rende i vini ricchi di una

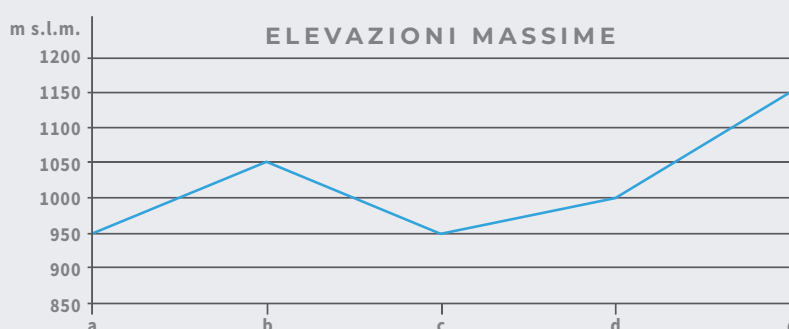
ampia molteplicità di espressioni. La vendemmia va da fine luglio a novembre ed è in grado di offrire vini con caratteristiche completamente differenti, dai vini dell'isola di Pantelleria, più vicina all'Africa che alla Sicilia, a quelli della DOC Faro che si allungano ad est verso la Calabria.

Questa diversità è stata valorizzata grazie alla zonazione e alla selezione clonale voluti da Assovin Sicilia e gestiti a livello pubblico dalla Regione Sicilia. Questi lavori di ricerca sono finalizzati anche a individuare il miglior abbinamento tra vitigno e terroir, e sono un patrimonio unico che costituisce la base della ricchezza inestimabile del vino siciliano.

2% La Sicilia ha un clima Mediterraneo, che può essere riscontrato solamente nel 2% del territorio mondiale.

VIGNETI SOCI ASSOVINI

ELEVAZIONI MASSIME		
	LOCALITÀ	m s.l.m.
a	Portella della Ginestra, PA	950
b	Sambuca di Sicilia, AG	830
c	Sampieri, RG	1050
d	Santa Maria di Licodia, CT	950
e	C.da Nave, CT	1150
f	Monte La Guardia, CT	800
g	C.da Santo spirito, CT	800
h	Solicchiata, CT	1000



ELEVAZIONI MINIME		
	LOCALITÀ	m s.l.m.
a	Punta Kharace, Pantelleria	20
b	Mozia, TP	7
c	Marsala, TP	5
d	C.da San Nicola, TP	5
e	C.da Belice di Mare, TP	20
f	C.da Buonivini, SR	30
g	C.da San Lorenzo, SR	10
h	Oliveri, ME	1



IN VIGNETO E IN CANTINA

La Sicilia rappresenta, con 98.992 ettari, la prima regione vitivinicola italiana per superficie vitata, ma è al quarto posto in Italia per produzione complessiva con una resa per ettaro è inferiore rispetto a molte altre regioni (la media è pari a circa 62 quintali di uva per ettaro, contro i 102 medi in Italia, ISTAT).

Una posizione privilegiata - al centro del Mar Mediterraneo - e un clima ideale - sufficientemente variegato - fanno della Sicilia la regione perfetta dove coltivare uve dall'elevato potenziale qualitativo.

La Sicilia, chiamata "isola del sole" perché l'eliofania delle sue aree costiere è la più alta d'Europa, ha 2500 ore di sole l'anno, contro le 2.000 dell'Italia peninsulare e le 1.800 della Francia meridionale. Grazie all'irraggiamento solare le piante si mantengono in salute e di conseguenza i produttori si tengono lontani dall'uso di farmaci e da interventi chimici sui vigneti.

Qui, un grande vino è innanzitutto un gran frutto, cioè l'espressione naturale di un grande territorio che è tradotto attraverso un processo di vinificazione semplice, senza artifici ed elaborazioni.

Un savoir faire ancestrale affinato di generazione in generazione che ha sviluppato sempre più, ai giorni nostri, la cultura

dell'eccellenza anche attraverso la valorizzazione delle varietà autoctone tradizionali.

Ormai da quasi 20 anni, infatti, in Sicilia pubblico e privato concorrono a un ampio e complesso progetto di sperimentazione e di studio delle varietà autoctone. Il progetto, che sta portando a interessanti risultati, vede coinvolte anche alcune varietà cosiddette "reliquia" perché in via di estinzione. Avviato nel 2003 e denominato "Valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani", il progetto mira al recupero, alla salvaguardia e alla valorizzazione del patrimonio ampelografico siciliano nella sua complessità. La Sicilia resta uno dei pochi serbatoi di variabilità viticola europea nei quali è possibile trovare molti vitigni di cui si era persa notizia, oltre ai genitori e agli ancestrali di varietà attualmente coltivate in luoghi lontani.

Ad oggi, in Sicilia, si coltivano più di 60 varietà, di cui una ventina autoctone. Tra le principali autoctone a bacca rossa: il Nero d'Avola, il Nerello Mascalese, il Frappato, il Nerello Cappuccio, il Perricone. Tra le principali autoctone a bacca bianca: il Catarratto, il Grillo, l'Inzolia, il Grecanico, lo Zibibbo, il Moscato bianco, il Carricante, la Malvasia. Il Nero d'Avola è ormai famoso in tutto il mondo, mentre il Grillo è la varietà autoctona a bacca bianca più conosciuta: nel 2017 è stata la prima varietà italiana con il 23% di crescita di bottiglie vendute.

OVERVIEW

IL MERCATO

900+

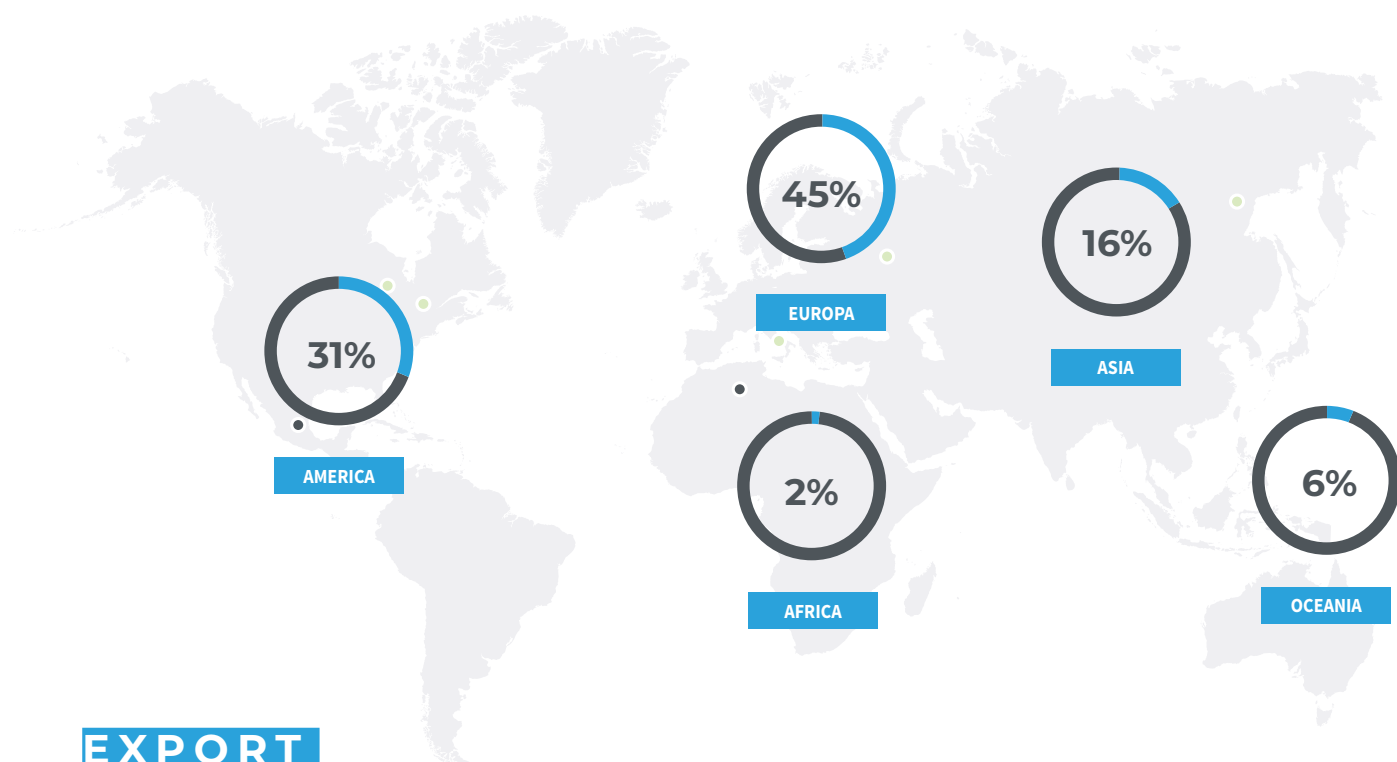
Etichette prodotte dalle aziende associate.

95%

Aziende che producono vini a denominazione di origine controllata (DOC).

50%

L'export rappresenta oltre il 50% delle vendite.



EXPORT

Assovin Sicilia riunisce 90 aziende vitivinicole siciliane accomunate da tre elementi: il controllo totale della filiera vitivinicola, dal vigneto alla bottiglia, la produzione di vino di qualità imbottigliato e la visione internazionale del mercato.

In totale, le aziende associate producono circa 900 etichette. Il 95% delle aziende produce vini a denominazione di origine controllata (DOC). L'export rappresenta oltre il 50% delle vendite. Si esporta in molti mercati: alcune aziende raggiungono, con i loro prodotti, oltre 100 paesi. A mercati tradizionali come Germania, Svizzera, Inghilterra, Giappone, Usa, Canada e Russia, si affiancano oggi quelli emergenti come Brasile, Cina, Corea del Sud e Sud Est Asiatico.

Il mercato europeo è lo sbocco naturale per i vini delle aziende associate ad Assovin Sicilia: pur escludendo le vendite in Italia, l'Europa resta il primo mercato con il 45% delle vendite mentre il continente americano incanala il 31% delle vendite dei vini nostrani. La Germania costituisce il primo sbocco in Europa, mentre fuori dal vecchio continente sono gli Stati Uniti a convogliare gran parte della produzione siciliana.

D'altra parte, iniziano ad emergere opportunità concrete dall'Asia e la propensione all'export verso questi paesi è sempre più marcata. Ad oggi, l'Asia costituisce il terzo mercato di sbocco con il 16% delle vendite. Oceania e Africa sono rispettivamente al quarto e al quinto posto con il 6% e il 2%.

OVERVIEW

IL TURISMO DEL VINO

Il successo del turismo di incoming, in crescita costante negli ultimi anni, ha portato ad un incremento del turismo nelle cantine. Le aziende di Assovinisicilia, nel 2018, hanno accolto oltre 195.000 presenze. In aumento le visite dei turisti stranieri: ad oggi, i turisti esteri pesano infatti il 58% sul totale visite. I primi paesi di provenienza di tali flussi turistici sono, nell'ordine, gli Stati Uniti, la Germania, il Regno Unito, la Svezia e la Francia.

Il trend del turismo in Sicilia è in continua crescita e sicuramente il vino di qualità ha creato un connubio vincente per la conoscenza della regione e la scoperta delle bellezze, della storia e delle persone. Gli associati hanno un duplice merito: viaggiare nel mondo per far conoscere il brand Sicilia e scommettere sull'accoglienza nella regione. Il legame tra vino e turismo ha, infatti, motivato le aziende a

investire in strutture, percorsi, eventi.

Il 94% delle cantine dispone di spazi per accogliere i visitatori e il 40% di ricettività alberghiera, il 69% offre servizi di ristorazione. Negli ultimi 5 anni le aziende di Assovinisicilia hanno registrato un incremento di presenze di oltre il 30%. La promozione dell'offerta enoturistica e del territorio sfrutta diversi canali: al primo posto gli accordi con tour operator, ma anche, nell'ordine, il sito web aziendale, i social media, e portali di ricerca specializzati come Booking.com o Tripadvisor.com.

Ad accrescere l'attenzione al vino ci sono iniziative come Cantine Aperte o Calici di Stelle, promosse dal Movimento Turismo del Vino, a cui partecipa gran parte dei soci. Il che dimostra il valore del lavoro svolto dalle cantine siciliane nella promozione e nella valorizzazione delle unicità del proprio vino.



STRUTTURE
195.000
TURISTI
 nel 2018

58%
 turisti stranieri

40%
CANTINE
 con ricettività
 alberghiera

69%
CANTINE
 con servizi
 di ristorazione

OSPITALITÀ
TREND DEL TURISMO IN SICILIA

Il successo del turismo di incoming, in crescita costante negli ultimi anni, ha portato ad un incremento del turismo nelle cantine.

+30%
 incremento presenze
 negli ultimi 5 anni

94%
CANTINE
 con spazi per
 accoglienza

IL NOSTRO IMPEGNO

ASSOVINI GREEN



Il rispetto per l'ambiente è la cifra stilistica che caratterizza la viticoltura siciliana. Questo è dovuto innanzitutto al ruolo naturale di protezione dell'ambiente dall'erosione e dalla cementificazione svolta dai vigneti. Esempi eloquenti sono le vigne dell'Etna o dell'isola di Pantelleria, dove i vigneti terrazzati in cui vengono impiegate più di 1.000 ore di lavoro manuale per ettaro - ossia circa 3 volte il monte ore necessario per un vigneto di collina, rappresentano un importante modo per evitare l'abbandono di terreni vocati e costituzionalmente fragili. La grande attenzione all'ambiente è dovuta anche all'adozione di una coltivazione sempre più green, assistita anche dal clima favorevole. La Sicilia, infatti, punta molto sulla coltivazione biologica e sulle pratiche di riduzione dei fitofarmaci e abbandono del diserbo chimico. La superficie vitata biologica o in conversione dell'isola - pari a 38.935 ha. - la piazza al primo posto tra le regioni italiane. Questo dato indica che l'isola coltiva quasi il 40% della superficie vitata biologica italiana. Più della metà delle aziende Assovini Sicilia sono certificate in biologico.

LA SICILIA HA UNA DELLE PIÙ ALTE PERCENTUALI DI UTILIZZO DELLA LOTTA INTEGRATA E GUIDATA, CHE NEL CASO DELLE AZIENDE ASSOCIATE SFIORA IL 70% DELLE SUPERFICI VITATE.

Questi metodi consentono ai viticoltori di intervenire solo in caso di necessità, puntando molto sulla prevenzione e riducendo i prodotti fitosanitari, per privilegiare, quando possibile, soluzioni naturali. Le scelte agronomiche per la sostenibilità hanno un seguito nelle scelte di gestione aziendale. Ad esempio, il 50% degli associati usa impianti per la produzione di energia pulita in particolare da impianti fotovoltaici e/o di solare-termico e questa percentuale è destinata ad aumentare perché molti soci hanno dichiarato di avere avviato progetti di costruzione di pannelli fotovoltaici. Inoltre, alcuni produttori acquistano energia da operatori che forniscono energia proveniente da fonti rinnovabili. La maggior parte dei soci dispone di certificazioni ambientali, ma sono molti anche i progetti volontari per migliorare la sostenibilità. Ogni azienda cerca la propria strada: ad esempio alcune cantine si sono dotate della certificazione

“SOStain”, per altre aziende l'adesione è in itinere, mentre ci sono aziende che hanno ottenuto le certificazioni Carbon Footprint o Carbon Neutral.

Non sono pochi i produttori che hanno deciso di intervenire anche sul peso delle bottiglie adottando vetri meno spessi e pesanti.

Sostenibilità si declina anche con biodiversità varietale. Le cantine associate coltivano oltre 50 varietà diverse. Tra queste, alcune varietà autoctone sperimentali rappresentano un patrimonio regionale ancora in gran parte inesplorato. Per tale motivo circa un terzo dei soci conduce sperimentazioni in vigneto, dedicate nell'86% dei casi alle varietà autoctone. Alcuni associati arrivano a coprire più di 20 varietà autoctone coltivate, tra quelle autorizzate e quelle sperimentali.

IL NOSTRO IMPEGNO

CLIMA ORGANIZZATIVO

Le aziende vitivinicole siciliane costituiscono un modello organizzativo unico per la qualità dell'ambiente di lavoro. Si tratta di aziende medio-piccole o piccole, tutte familiari, dove il rapporto di fiducia tra dipendenti e proprietari è alla base della routine aziendale. I dipendenti sono orgogliosi di lavorare per l'azienda e la convivialità insita nel prodotto vino contribuisce a creare un clima favorevole sia tra colleghi che a livello trasversale. La partecipazione alle fiere di settore, i numerosi eventi, le cene e le degustazioni si trasformano spesso in momenti importanti per il consolidamento dei rapporti. Inoltre, più del 60% delle aziende investe in corsi di specializzazione per i propri dipendenti (ad esempio corsi di lingua, di cultura e degustazione del vino e approfondimenti informatici), il 70% organizza periodicamente attività conviviali di team building

con i dipendenti, mentre le festività sono sempre occasione di un gradito regalo ai dipendenti per il 65% degli imprenditori. Gli ambienti di lavoro sono familiari ed accoglienti e spesso dispongono di cucina e/o mensa interna.

La presenza femminile è valorizzata. Sono più del 50% le donne al vertice, in posizione di leadership e con ruoli decisionali importanti. Inoltre, 12 sono le Donne del Vino attive all'interno dell'associazione regionale, compresa l'attuale Presidente.

Ne risulta che queste aziende sono spesso considerate fra le eccellenze dei luoghi di lavoro in Sicilia e tra i migliori ambienti nei quali aspirare a lavorare.



LA SICILIA DEL VINO: UN PIACERE LUNGO SECOLI

Alcuni vinaccioli fossili ritrovati alle falde dell'Etna e nelle Isole Eolie sembrerebbero dimostrare che la vite crescesse spontaneamente in Sicilia prima ancora della comparsa dell'uomo sulla Terra. Tuttavia si deve ai Greci il merito di aver introdotto nuovi vitigni e migliorato le tecniche di coltivazione. Dopo alcuni secoli in cui la penisola fu razziata dalle invasioni barbariche, la coltivazione della vite riprese in Sicilia durante la dominazione araba (827 – 1091) al solo scopo di produrre uva, non vino, il cui consumo è

vietato dalla religione musulmana.

Nel XVIII secolo un commerciante inglese, John Woodhouse, spedì dalla Sicilia a Liverpool alcuni fusti di vino Marsala a cui aveva aggiunto alcol per una migliore conservazione. Visto il successo che il vino liquoroso siciliano ebbe in Inghilterra, tali spedizioni continuarono per anni.

Nel 1870 quando la fillossera devastò i vigneti francesi, una parte della domanda di vino arrivò in territorio siciliano e in breve tempo la superficie vitata della

Sicilia triplicò. Ma poi, appena 10 anni più tardi, la fillossera fece la sua comparsa anche in Sicilia e distrusse gran parte del suo patrimonio viticolo. Il reimpianto durò a lungo ma la Sicilia che riemerse dalle ceneri era tutta nuova e orientata alla produzione di qualità. Si data agli anni '70 del secolo scorso la rinascita dell'enologia siciliana che dapprima è concentrata sulla sperimentazione di vitigni internazionali e successivamente sulla riscoperta della propria identità e la valorizzazione dei vitigni autoctoni più interessanti.



Assovinis Sicilia
viale Aurelio Drago 38
90129 Palermo

+39 091 778 46 60
+39 091 423 464

info@assovinisicilia.it
info@pec.assovinisicilia.it

www.assovinisicilia.it
P. IVA 05130190829