

In evidenza

# Partita la Vendemmia 2017, la prima per DOC Sicilia Grillo e Nero d'Avola

di: Redazione

7 agosto 2017



Mancano pochi giorni alla notte di San Lorenzo (10 agosto) e già si parla di vendemmia, anzi, si fa. Le notizie sono davvero buone, le uve sane e in ottime condizioni. Così, le premesse per la prima vendemmia che consentirà ai vini Grillo e Nero D'Avola di essere imbottigliati esclusivamente con l'etichetta di una delle Denominazione di Origine Controllata (Doc) sono eccellenti.



*"Le stime sulla produzione delle uve parlano di un leggero calo di quantità rispetto alla vendemmia del 2016. Le alte temperature soprattutto in alcune aree più costiere e laddove non è possibile l'irrigazione di soccorso, potrebbero causare una riduzione più marcata ma ovunque le uve sono sane ed integre e questo ci fa sperare in una ottima annata"* dice Maurizio Lunetta, direttore del Consorzio di tutela vini Doc Sicilia.

*"La raccolta dell'uva è già cominciata nell'ultima settimana di luglio con il Pinot grigio, con un anticipo di circa una settimana rispetto al normale calendario di raccolta. E' molto probabile che la settimana di anticipo si mantenga anche per la raccolta delle altre varietà che seguiranno"* aggiunge Lunetta.

Secondo i coltivatori e i produttori impegnati nella vendemmia, l'andamento vegetativo delle vigne è in linea di massima regolare. Le scarse precipitazioni primaverili e le alte temperature di queste settimane non stanno causando particolari problemi alle piante. Le scarse piogge di quest'anno non sembrano aver influito sui vigneti; qualche disagio si è rilevato in alcune limitate aree della Sicilia ma non sono stati segnalati danni degni di rilievo. Si apre quindi con le migliori premesse la prima vendemmia di Grillo e Nero d'Avola destinati alla **Doc Sicilia**: a luglio, il ministero delle Politiche Agricole ha infatti approvato in via definitiva la modifica del disciplinare della Igt "Terre Siciliane" che esclude la possibilità da questa vendemmia di produrre ed etichettare vini Igt Grillo e Igt Nero D'Avola, varietà che troveremo esclusivamente in bottiglie a Denominazione di Origine Controllata (Doc).

Una modifica richiesta da circa 3.000 viticoltori della Igt "Terre Siciliane", riunitisi in associazione e appartenenti a più di 15 cantine cooperative e a piccole e grandi aziende del mondo viticolo siciliano. Il ministero delle Politiche Agricole ha approvato il provvedimento di modifica del disciplinare del Consorzio di tutela vini Doc Sicilia, che sarà quindi la principale Denominazione che accoglierà sotto il proprio marchio i vini **Grillo e Nero D'Avola**.

I primi commenti dei produttori vanno tutti nella stessa direzione.

Damiano Fici

**Damiano Fici, Cantine Europa:** *"La vendemmia si è presentata con una settimana circa di anticipo e si prospetta di ottima qualità quanto alle condizioni di maturazione e stato fitosanitari delle uve. Il caldo eccessivo che ha accelerato i tempi di maturazione, al momento, pare non avere arrecato danni. Certamente temiamo le conseguenze di temperature eccessive che potrebbero protrarsi durante il mese di agosto, e inficerebbero la qualità delle uve. Quanto alla quantità, pare prospettarsi una diminuzione di circa il 10-15%. Ci aspettiamo segnali positivi dal mercato, sia per i sensibili cali di produzione attesi in quasi tutte le regioni d'Italia e anche nei principali paesi produttori esteri. Molte aspettative, inoltre, sul progetto "Grillo" e "Nero d'Avola" che da questa vendemmia potranno essere rivendicate solo nell'ambito delle DOC. Quale maggior produttore siciliano (e, quindi, mondiale) di Grillo crediamo fermamente che questa scelta dovrebbe premiare, alla lunga, i nostri produttori e tutta la vitivinicoltura siciliana".*

Carmelo Bonetta

*"La mia percezione è che le vigne siano in condizioni perfette, anche se credo che la vendemmia partirà con 4/5 giorni di anticipo rispetto all'anno scorso" dice Carmelo Bonetta, produttore di Baglio del Cristo di Campobello. "A parte questi giorni di caldo, qui godiamo di escursioni termiche interessanti, e poi ci sono i terreni gessosi che hanno una straordinaria capacità di trattenere l'acqua delle precipitazioni invernali e primaverili. Le piante non presentano stress idrico. Qualche varietà precoce, come ad esempio lo Chardonnay, verrà probabilmente raccolto un po' prima. Per quanto riguarda i rossi, come ad esempio il Nero d'Avola, è tutto nella norma, poiché questa varietà è abituata a questo tipo di clima. Il Grillo è protetto dalle foglie che sono molto rigogliose. Speriamo che continui a non fare troppo caldo. Per noi questa è un'annata stupenda".*

Francesco Cucurullo

**"Grazie alle ottime condizioni climatiche lo stato sanitario delle uve è ottimo"**, commenta Francesco Cucurullo dell'azienda **Masseria del Feudo nel Nisseno**, *"La stagione si presenta ordinaria, non vedo particolari anticipi. Stanno invaiando i rossi e maturando i bianchi nell'ordinarietà. La siccità di questi ultimi mesi ha costretto ad effettuare irrigazioni di soccorso per evitare una considerevole riduzione della resa come è accaduto l'anno scorso. Quest'anno abbiamo iniziato in anticipo e siamo riusciti a bilanciare gli effetti della mancanza di precipitazioni. In Sicilia centrale, in collina, ci sono forti escursioni termiche: tutto ciò lascia trasparire una vendemmia con livelli di acidità abbastanza interessanti. Per i rossi, il Nero d'Avola in particolare, la raccolta non inizia prima della seconda settimana di settembre, quindi il bilancio dipenderà dall'andamento climatico di questo mese di agosto".*

Salvatore Vitale

**Salvatore Vitale, della cooperativa La Vite di Riesi:** *"L'annata si presenta bene, anche se come previsto c'è stato caldo in questi ultimi giorni. Avremo una buona vendemmia, le uve sono integre e sane. Le piogge primaverili hanno fatto bene alle piante la cui vegetazione è in ottime condizioni. Per i nostri produttori si annuncia un leggero aumento della quantità di uve rispetto all'anno scorso, siamo tornati nella normalità".*

---

La vendemmia da Rallo / Alcamo-Marsala (Tp)