

Primo Piano

DOC Sicilia, inizia la vendemmia 2019. Prime impressioni

di: Redazione

8 agosto 2019



L'Italia senza la Sicilia, non lascia nello spirito immagine alcuna. Soprattutto per quanto riguarda il vino. Qui la vendemmia 2019 è iniziata il 5 agosto. Al momento, nonostante le temperature e il clima da alta stagione, si stima un *ritardo medio di circa 8-10 giorni*, variabile da provincia a provincia. La fredda e piovosa primavera ha fatto slittare la raccolta di poco più di una settimana. All'eccellente qualità si accompagnerà, tuttavia, una minore produzione. L'annuncio giunge dal presidente del Consorzio di Tutela della DOC Sicilia, Antonio Rallo.

Di seguito i commenti a caldo di alcuni produttori:

Filippo Paladino, vicepresidente della cantina cooperativa Colomba Bianca: "La qualità delle uve è ottima, e le previsioni meteo attuali ci consentono di essere ottimisti. Presumiamo di chiudere la vendemmia – che nei nostri vigneti in provincia di Trapani, Palermo, Agrigento e Caltanissetta dura fino ad ottobre – con un leggero calo medio della produzione rispetto ad una annata normale. Ciò a causa delle condizioni climatiche registrate nel periodo della fioritura della vigna. Qualitativamente quindi sarà una buona annata: il primo test sulle uve Pinot grigio ci dice che le uve hanno tutte le caratteristiche per ottenere buoni vini".

Gaspare Baiata AD di Cantine Paolini: "Prevediamo un raccolto di ottima qualità nei vigneti in provincia di Trapani, con un calo della quantità a causa dei forti venti e delle piogge cadute durante la fioritura delle piante che hanno colpito le infiorescenze diminuendo il numero degli acini. Le nostre cantine puntano sulla produzione di vini di qualità, quindi non riteniamo una cosa negativa un diradamento naturale della produzione. Le uve di Grillo sono abbondanti e di buona qualità, il Nero d'Avola è su standard soddisfacenti".

Damiano Fici, AD di Cantine Europa: "I nostri vigneti sono in massima parte in provincia di Trapani, abbiamo soci che coltivano anche nell'Agrigentino e nel Palermitano. Anche noi abbiamo iniziato la vendemmia del Pinot Grigio con uno slittamento di una settimana rispetto allo scorso anno. Il monitoraggio delle uve ci offre un panorama di buona qualità con un calo di circa il 20 per cento di quantità. Stime che per noi sono positive".

Filippo Buttafuoco, agronomo di cantine Settesoli: “Nella zona di Menfi la vendemmia è iniziata lunedì 5 agosto con il Pinot Grigio. Abbiamo avuto uno slittamento di dieci giorni rispetto allo scorso anno. Un ritardo che però – se le condizioni meteo non subiranno cambi repentini- ci consegnerà una vendemmia ottima: le piante hanno una parete fogliare rigogliosa, e questo aiuta la maturazione e la qualità delle uve. Nei vigneti della nostra azienda, tra Menfi e Santa Margherita Belice, abbiamo 32 varietà di cultivar: ovunque la situazione è positiva. Prevediamo un lieve calo della quantità per via delle basse temperature registrate negli ultimi mesi. Ma le piante sono verdi, non hanno subito stress idrici, e lasciano prevedere un bilancio finale ad ottobre di grande qualità”.

Salvatore Vitale, titolare della cantina La Vite: “Qui nel Nisseno abbiamo avuto condizioni climatiche buone e l’uva ha avuto uno sviluppo perfetto. Non ci sono preoccupazioni particolari e prevediamo un raccolto in linea con la precedente vendemmia che è stata ottima, specie per le uve rosse”.

Francesco Cucurullo, titolare di Masseria del Feudo: “Prevediamo una buona vendemmia. I sopralluoghi nelle nostre vigne del Nisseno ci consentono di dire che c’è un ritardo di dieci giorni per l’inizio della raccolta e che dal punto di vista fitosanitario le piante sono in perfetta salute. Alcune uve bianche hanno avuto una maturazione precoce. Per i rossi, in particolar modo il Nero d’Avola, è tutto nella norma. Il caldo di questi ultimi giorni non ha portato particolari conseguenze alle vigne, anche perché, nelle colline del Nisseno, l’escursione termica è forte e ciò aiuta le piante a crescere rigogliose e in salute. Prevediamo una buona qualità delle uve e un decremento di quantità tra il 10 e il 20 per cento delle uve rosse rispetto alla media. Il bilancio, ovviamente, dipenderà dalle condizioni climatiche delle prossime tre settimane. Ma le previsioni sono incoraggianti”.

Nino Di Marco, titolare ed enologo dell’azienda Terre di Noto: “Nel Siracusano registriamo una settimana di ritardo sulla maturazione delle uve rosse: è una tempistica che si accompagna ad una qualità eccellente dei grappoli. Prevediamo un lieve aumento della produzione, e questo credo varrà anche per la vendemmia delle uve bianche che inizierà la prossima settimana”.