

In evidenza

Etna, la Sicilia chiude un'ottima vendemmia 2019. L'intervista ad Antonio Benanti

di: Francesco Pensavecchio

15 ottobre 2019



La Sicilia chiude la vendemmia 2019 con l'Etna, nella media 70-80 giorni dopo il trapanese che apre con i vitigni francesi e internazionali. È una vendemmia traslata verso mesi più freddi e difficili, sovente non coincide nemmeno con le regioni del nord Italia.

Il microclima del grande vulcano, anzi, dei suoi numerosi microclimi se si considerano i quattro versanti e le differenti altimetrie tra 500 e 1.100 metri, per il 2019 pare abbia seguito il trend delle altre zone dell'isola (si veda il report di previsione del Presidente di Assovini Sicilia, Alessio Planeta).

Per avere qualche informazione più precisa abbiamo chiesto ad Antonio Benanti nella qualità Presidente del Consorzio di Tutela dei vini Etna DOC, oltre che produttore con l'azienda di famiglia presso Viagrande (Ct).

D. Dott. Benanti, a che punto è la Vendemmia sull'Etna al 15 ottobre?

R. Ancora non abbiamo finito, non del tutto. Manca qualche giorno, ma il più del lavoro è fatto. Alcuni hanno già finito, altri concluderanno a fine ottobre. La variabilità dipende dalle diverse maturazioni, soprattutto quest'anno.

D. Partiamo dall'inizio. Come è stato l'inverno 2018-2019?

R. Gennaio, febbraio e marzo non sono stati mesi rigidi, anzi, sono stati miti, e non ci sono state nemmeno piogge, come invece nel 2017. Questo ha determinato basse riserve idriche. Poi, la pianta ha rallentato...

D. È successo nei mesi primaverili?

R. Sì, i mesi primaverili hanno caratterizzato l'andamento e sono stati quelli dove l'Etna ha un po' pagato, soprattutto maggio, un mese insolitamente fresco. La pianta ad aprile era partita bene, c'era caldo, ma a causa di un cambio improvviso di temperatura si è un confusa e ha subito un rallentamento nella maturazione. Poi si è ripresa nel corso dell'estate. Questa combinazione ha comportato mediamente un calo della produzione rispetto alla media.

D. L'estate che è seguita come è stata?

R. Abbiamo avuto un bel sole, caldo, l'estate è arrivata a metà giugno e ha ridato energia alla pianta. Lo stesso per luglio. Anche agosto è andato bene, solo nella parte finale del mese il meteo è stato incerto e il tempo si è spezzato. Ma questo non ha influito per nulla, perché in quella fase dell'anno si è ancora lontani dalla raccolta. Bel tempo in settembre, con piogge rinfrescanti, bellissimo in ottobre, qui la pianta ha recuperato definitivamente lo shock subito in primavera. Gli unici inconvenienti sono stati il ritardo e un leggero calo di quantità.

D. La qualità? Ci sono differenze tra i versanti?

R. È veramente un'annata ottima. E non lo dico per me. Ho sentito molti produttori in questi giorni, ci siamo confrontati e ho percepito soddisfazione per l'andamento vendemmiale e sul livello di qualità delle uve. È quindi un dato comune, per tutti i versanti, tra l'altro – personalmente – lavoro su tutti e quattro. Santa Maria di Licodia (a sud), dove abbiamo vendemmiato oggi, è in linea con la produzione di Rovittello (a nord).

D. Com'è questa vendemmia rispetto alla 2018?

R. Decisamente migliore, soprattutto per il fatto che questa fase della vendemmia è stata molto regolare, stabile e non ha piovuto, contrariamente a quanto capitato un anno fa. Ho visto un buon carricante e un eccellente nerello. In generale, la 2019 non sarà una annata dalle gradazioni alcoliche alte, sarà di buona freschezza, come detto migliore della 2018, ma non credo come la 2017, un'annata tra le più calde di sempre. Tuttavia l'omogeneità del nerello in questo 2019 potrebbe riservare notevoli sorprese.

D. Sull'Etna, in generale, si sono registrate variazioni climatiche stagionali? Il riscaldamento globale è anche sul vulcano?

R. Non nella prima parte dell'anno, l'estate – questo è vero – è stata nella media più calda del solito. Ma questo, lo ripeto, ha aiutato la maturazione delle uve che in maggio avevano avuto un duro arresto. Non ci sono state gelate, solo qualche minuto di grandine tra Milo, Zafferana e Solicchiata.

D. Quanto tempo affinerà in cantina il 2019?

R. La tendenza di buona parte dei produttori è quella di far affinare i vini per circa due anni. Questa vendemmia è nella media, regolare, dunque non ci saranno modifiche in tal senso. In conclusione, il bilancio è più che positivo.