

In evidenza

Assovini Sicilia presenta la Vendemmia 2022. I dati di UvaSapiens

di: Francesco Pensavecchio

16 maggio 2023

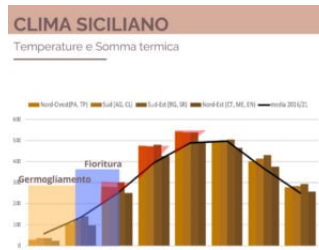


Un report ufficiale sulla vendemmia 2022 in Sicilia è stato rilasciato da Mattia Filippi di UvaSapiens in occasione di *Sicilia en Primeur*. Il maggiore evento sul vino isolano – svoltosi dal 9 al 13 maggio scorso – è stato organizzato e promosso da Assovini Sicilia.

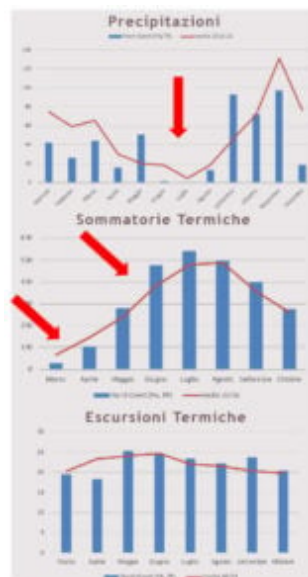
La vendemmia 2022, fattori climatici, temperature, clima, piogge

In riferimento alla vendemmia del millesimo 2022, va preliminarmente considerato il contesto. Le *temperature mondiali* hanno registrato un aumento che, nei fatti, è in crescita da oltre 40 anni (dal 1980). Ma è proprio l'Europa che evidenzia in assoluto l'incremento maggiore. In dettaglio, gli scostamenti sono stati in media di +1,2°C a livello mondiale, +2,2°C per l'Europa e +1,21°C per Italia. Per quest'ultima, gli scostamenti sono stati al Nord di +1,37 °C; al Centro +1,13 °C; genericamente al Sud: +1°C. In Sicilia lo scostamento è stato di +0,6°C. Analogamente, nel 2022 le precipitazioni a livello globale hanno registrato un trend negativo negli ultimi 40 anni, il livello più basso di precipitazioni di sempre, mentre per la Sicilia i valori sono rimasti alla norma/media.

Sicilia



Quantità in calo in Sicilia: le percentuali del 2022 vedono un calo del 8,9% rispetto alla media degli ultimi 13 anni. Questa è in parte legata ad un calo degli ettari vitati. La primavera è stata leggermente più fredda, determinando un ritardo medio di 2 giorni del germogliamento. Le ottime piogge autunno/primaverili hanno garantito una situazione idrica molto buona, grazie alle risorse di acqua accumulate nei suoli. L'indice SPI (lo *Standardized Precipitation Index* che definisce numericamente lo stato di siccità in una località) descrive una situazione nella norma rispetto alla media degli ultimi 30 anni. Alla primavera è seguita un'estate più calda, con una fase di fioritura e maturazione ottimale.



Maggio, giugno e luglio sono stati caratterizzati da temperature massime più alte della media, ma anche da una fase vegetativa contenuta che ha permesso di affrontare le anomalie climatiche, soprattutto l'assenza di precipitazioni a giugno, luglio ed agosto. La vendemmia è iniziata i primi di agosto, con i bianchi internazionali per le basi spumante, in media 5 giorni in anticipo rispetto al 2021. La vendemmia dai bianchi autoctoni – ad esempio il Grillo – è stata nella media storica, mentre per i più "tardivi", come il Catarratto, il raccolto ha avuto un ritardo di 6 giorni circa. Le uve nere precoci, così come quelle derivanti da viti giovani, hanno avuto leggeri sintomi di blocco della maturità fenolica, con estrazione degli antociani più limitata durante le fasi di macerazione fermentativa, mentre le uve nere e bianche raccolte dalla prima decade di settembre in poi hanno goduto di condizioni ideali, con escursioni termiche nettamente sopra la media e precipitazioni che hanno permesso alle viti di produrre uve toniche, con grande maturità fenolica e spiccata aromaticità. Per i rossi autoctoni, la vendemmia è iniziata a fine agosto con il Nero d'Avola e si è conclusa con il Perricone, a fine settembre nelle aree collinari del palermitano.

Trapani - Palermo



Sicilia Occidentale

Trapani e Palermo

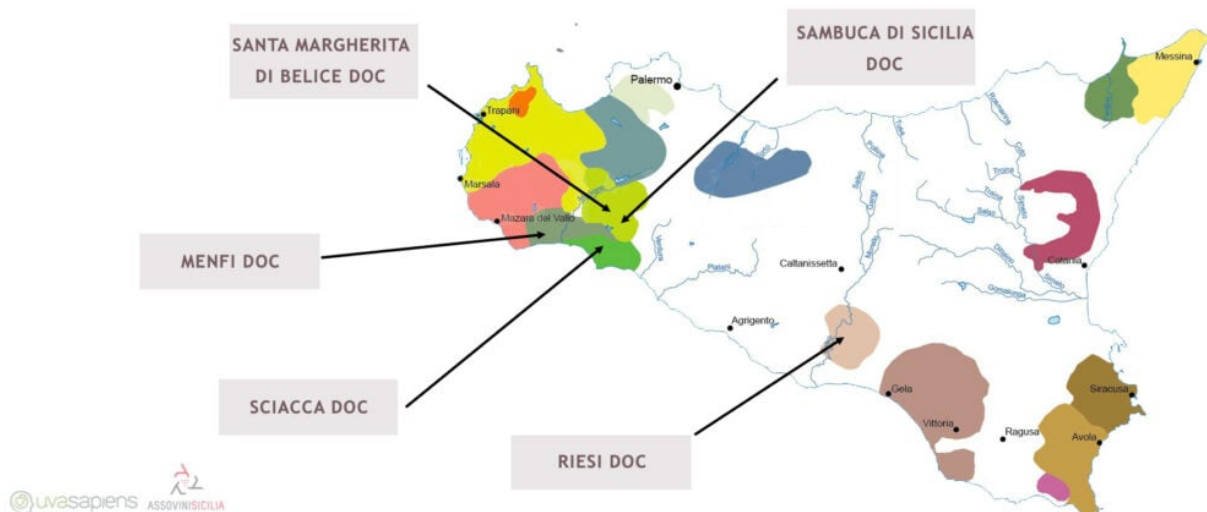
La primavera, leggermente più fredda, ha generato un ritardo nella ripresa vegetativa di 3-7 giorni nelle diverse zone del trapanese. Maggio, giugno e luglio sono stati caratterizzati da temperature massime più alte della media, ma anche da una fase vegetativa contenuta che ha permesso di affrontare le anomalie climatiche, soprattutto l'assenza di precipitazioni a giugno, luglio ed agosto. La vendemmia è iniziata i primi di agosto, con la vendemmia dello Chardonnay per le basi spumante, in media 5 giorni in anticipo rispetto al 2021. La vendemmia del Grillo è stata nella media storica, mentre il Catarratto è stato raccolto in ritardo di 6 giorni. La vendemmia delle uve rosse è iniziata a fine agosto con il Nero d'Avola e si è conclusa con il Perricone, a fine settembre nelle aree collinari del palermitano. Le uve nere precoci, e quelle derivanti da viti giovani, hanno avuto leggeri sintomi di blocco della maturità fenolica, con estrazione degli antociani più limitata durante le fasi di macerazione fermentativa. Le uve nere e bianche raccolte dalla prima decade di settembre in poi hanno goduto, al contrario, di condizioni ideali, con escursioni termiche nettamente sopra la media e precipitazioni che hanno permesso alle viti di produrre uve toniche, con grande maturità fenolica e spiccata aromaticità. Note su alcuni vitigni. Lucido (Catarratto): è la varietà che ha resistito meglio alle anomalie climatiche, segnando una settimana di ritardo alla raccolta. Per questo vitigno è un'ottima annata, buona l'acidità con un'impronta varietale elegante e di tono internazionale. Grillo: il periodo vegetativo è stato regolare e ha portato ad un'ottima maturazione. Le produzioni sono nella media inferiori anche del 15%, buono l'equilibrio acido, ottimo il profilo aromatico ricco di sfaccettature. Tempestività di raccolta. Perricone: il lungo periodo vegetativo ha permesso di avere una perfetta evoluzione aromatica e fenolica ("slow-vine"). Syrah: notevole la performance per questa varietà dall'ottima capacità di adattabilità alle diverse temperature dell'annata. Durante la maturità delle uve ha raggiunto un'ottima complessità fenolica ed aromatica. Più frutta che spezia.

Pantelleria

La stagione primaverile leggermente più fredda, ha generato un ritardo nella ripresa vegetativa di 4 giorni rispetto alla media. Tutto il periodo vegetativo, ad esclusione di marzo e aprile, è stato caratterizzato da temperature massime più alte della media, ma con una fase vegetativa equilibrata e non sofferente. Nel periodo di sviluppo e accumulo della componente aromatica si sono registrate escursioni termiche ben oltre la media che hanno favorito una ricca dotazione di aromi, soprattutto per lo Zibibbo. La vendemmia dello Zibibbo è iniziata nella terza decade di agosto per la produzione di vini secchi, mentre a inizio settembre per la parte destinata all'appassimento. La dotazione acida è nella norma con un ottimo profilo aromatico varietale.

SICILIA CENTRO-SUD

Agrigento - Caltanissetta



Sicilia Centro-Sud

Agrigento e Caltanissetta

L'area della Sicilia centro-meridionale è stata caratterizzata da una stagione primaverile mite, con pochi fenomeni piovosi e sotto la media, in ogni modo abbiamo avuto un andamento vegetativo regolare e contenuto durante tutta la stagione. Abbiamo avuto un'estate con temperature più alte della media, nonostante ciò le buone escursioni termiche e ottime umidità notturne hanno favorito la maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata i primi di agosto, con la raccolta dello Chardonnay. Invece la vendemmia delle uve nere è partita a inizio settembre con il Nero d'Avola e il Syrah. Qualche esempio. Chardonnay: è un vitigno sempre molto performante e plastico. L'equilibrio vegetativo durante la stagione ha contribuito a produrre vini molto equilibrati con ottime espressioni varietali. Tempestività alla raccolta. Qualche esempio. Syrah: di questo vitigno amante dei climi caldi si registra la piena maturità fenolica e una buona espressione varietale raggiunta, soprattutto, nelle zone con raccolta più tardiva. Le leggere piogge di agosto hanno salvato l'annata. Una riconferma. Viognier: raccolto da inizio settembre, ha avuto una maturazione ottimale, con profili aromatici tipici della varietà. Nero d'Avola: nei territori più vocati si è registrata una maturazione ideale delle uve, conseguente il risultato di struttura e di profilo aromatico nei vini. Un vitigno identitario calato nella sua realtà.

SICILIA SUD ORIENTALE

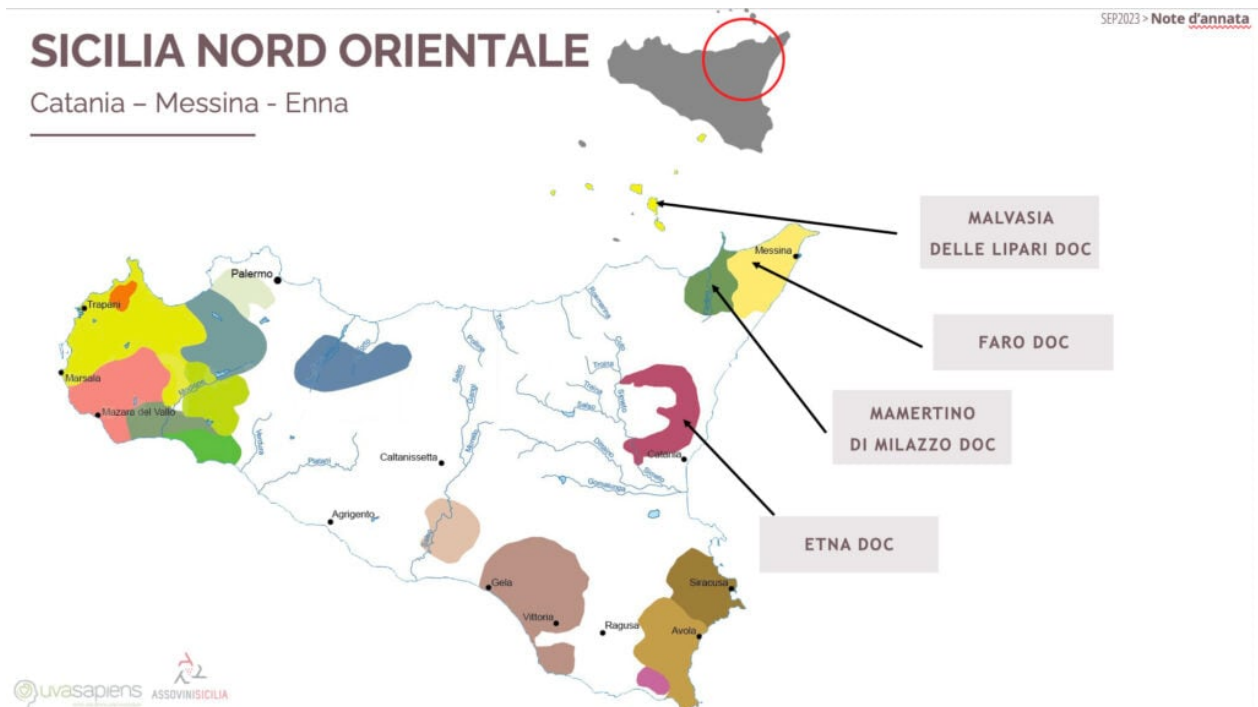
Gela - Ragusa - Siracusa



Sicilia Sud-Orientale

Gela, Ragusa e Siracusa

L'annata 2022 è stata caratterizzata da precipitazioni sotto la media della zona. Una primavera mite e un'estate con buone escursioni termiche hanno determinato le condizioni ottimali per un buon sviluppo vegetativo. Maggio, giugno e luglio sono stati caratterizzati da temperature massime più alte della media, limitando la crescita vegetativa. Ma le forme di allevamento tipiche della zona si sono rivelate un'ottima difesa. La vendemmia è iniziata ad agosto con le varietà bianche, a partire dal Moscato bianco, ed è proseguita a settembre con la vendemmia delle uve Frappato e Nero d'Avola. Qualche dettaglio. Moscato Bianco: nel 2022 il moscato ha avuto una buona produzione e ottima qualità, caratterizzata da una buona maturità aromatica. Nero d'Avola: il sud-est è uno dei territori più vocati per il Nero d'Avola. La buona stagione vegetativa ha permesso di ottenere un altrettanto buona maturazione fenolica e aromatica, mantenendo un corredo acidulo di livello e colori leggermente meno intensi. Frappato: il lungo periodo vegetativo ha aiutato il Frappato ad esprimere le caratteristiche varietali tipiche. L'aromaticità è fragrante, la maturazione delle uve ottimale, i tannini setosi.



Sicilia Nord Orientale – Etna

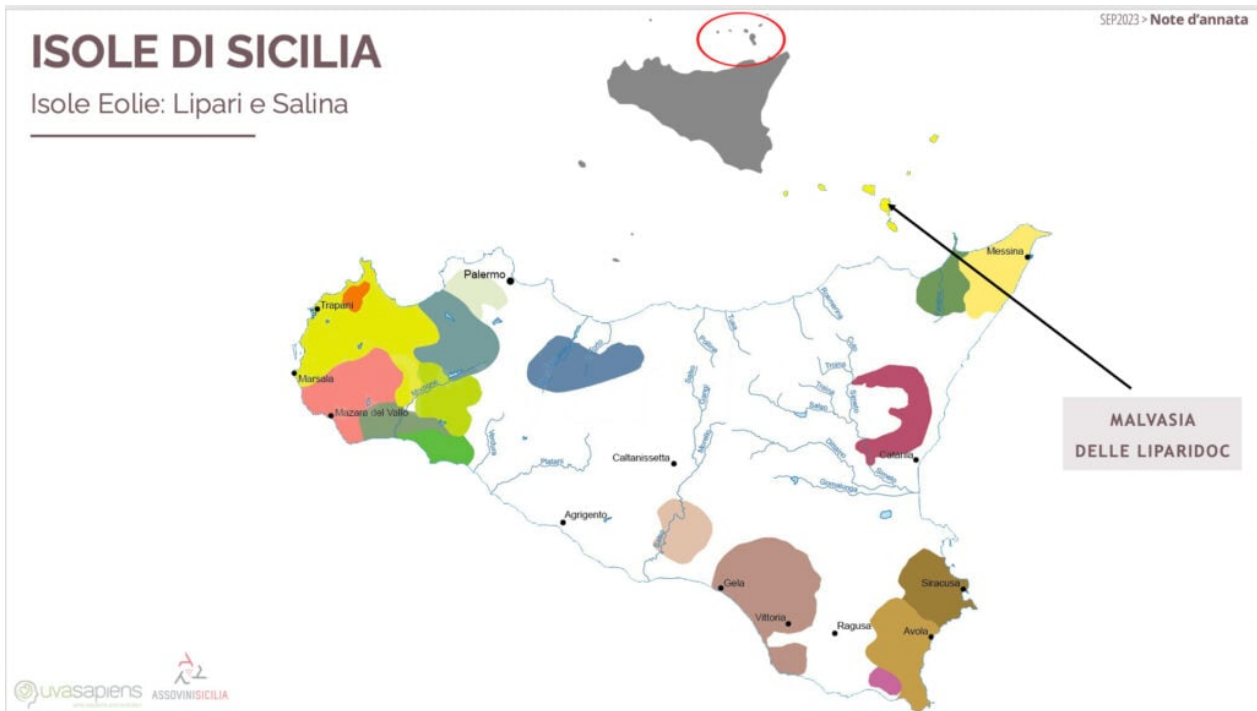
Etna, Catania e Messina

La stagione vegetativa nell'area nord orientale è stata caratterizzata da una primavera mite e poco piovosa, con un'estate più secca della media, per l'Etna condizioni ottimali per la maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata a metà agosto con le varietà internazionali allevate in prossimità del mare, è poi proseguita a metà settembre sull'Etna con la vendemmia di Carricante e del Nerello Mascalese per i vini rosati. Il periodo vendemmiale delle uve rosse è stato probabilmente un dei più lunghi; è partito in anticipo e si è concluso nell'ultima decade di ottobre con il Nerello Mascalese sull'Etna, grazie anche ad una riduzione media del 75% delle usuali piogge di settembre e ottobre. Qualche vitigno in dettaglio. Carricante: la vendemmia è avvenuta con qualche giorno di anticipo rispetto alla media. L'annata 2022, più secca della media, ha influito su un anticipo di maturazione, poi rallentata da qualche precipitazione ad agosto. Queste ultime hanno favorito un'ottima dotazione aromatica e un grande equilibrio acidico delle uve. Nella media si registrano vini di maggior spessore. Nerello Mascalese: è una grande annata per questo vitigno sull'Etna. Le poche piogge durante la fase di maturazione hanno permesso una maturazione lunga e regolare, come nelle migliori annate. Il Nerello Mascalese ha raggiunto la maturazione fenologica ottimale, i risultati si annunciano molto promettenti. Suggestivo l'acquisto "en primeur". Nocera: questa varietà autoctona del messinese ha avuto una stagione vegetativa lunga, con una perfetta evoluzione aromatica, grande struttura e complessità. Chi ha atteso potrebbe scoprire vini di grande spessore.

ISOLE DI SICILIA

Isole Eolie: Lipari e Salina

SEP2023 > Note d'annata



Isole Eolie

Le Eolie hanno avuto una stagione vegetativa caratterizzata da una primavera mite e tendenzialmente più secca della media stagionale, cui è seguita gran parte dell'estate senza pioggia. Il vero marker dell'annata è stato il mese di agosto. Precipitazioni triplicate, sommatorie termiche del 22% sotto la media ed escursioni tra notte e giorno record. Condizioni perfette per ottenere grandi uve. Tutte le fasi vegetative sono state regolari, ma con un leggero anticipo rispetto alla media degli anni scorsi. Malvasia: raccolta da inizio settembre, ha avuto una maturazione ottimale con profili qualitativi tipici della varietà. Estremamente fine nella sua delicata aromaticità. Corinto: questa varietà a bacca nera tipica delle Eolie ha avuto una stagione vegetativa regolare, con una perfetta evoluzione aromatica e fenolica. Ha goduto appieno delle condizioni climatiche favorevoli di agosto e settembre.

FP

per info contattare

Assovini Sicilia

via Aurelio Drago, 38

90129 Palermo

<https://www.assovinisicilia.it>

Varietà autoctone e reliquia

Catarratto o Lucido, Frappato, Grecanico, Grillo, Inzolia o Ansonica, Nerello mascalese, Nerello cappuccio, Nero d'Avola, Albanello, Alicante o Grénache, Carricante, Corinto, Damaschino, Malvasia di Lipari, Minnella bianca, Moscato bianco, Moscato d'Alessandria o Zibibbo, Nocera, Perricone, Alzano, Barbarossa, Bottone Gallo, Bracàù o Grecaù, Canina, Carnuffino, Cornicchiola, Catanese nera, Coda di volpe, Cori di palummu, Dolcetta, Dunnuni, Grossonero, Fiore d'arancio, Fumusa, Inzolia nera, Lucignola, Maiulina, Marsigliana, Minnavacchina, Minnella nera, Montonico nero, Muscatedda, Nivureddu, Olivetta, Oriddru, Orisi, Precoce, Preventivo, Prunesta, Racina di vento, Racinedda, Recunu, Regina, Rosata, Rucignola, Scassabutti, Sultanina, Tallone, Tintorè o Ibisu, Verbo rosso, Visparola, Vitruuolo, Zu' Matteo, Zuccarato.