

In evidenza

# Vendemmia 2024 in Sicilia. Ingenium et usus

di: Redazione 7 maggio 2025



Siccità e instabilità climatica, ma anche ingegno e saper fare. Ecco le caratteristiche della vendemmia 2024 in Sicilia, un'annata caratterizzata da numerose difficoltà superate dall'esperienza e dalla costante ricerca dei viticoltori siciliani che da tre millenni producono vino. Eppure, anche le annate difficili riservano sorprese e autentiche perle per gli appassionati.

La vendemmia dell'isola, la più lunga d'Italia con 100 giorni di raccolto da Ovest a Est, ha richiesto risposte efficaci e tecniche agronomiche studiate per governare la crisi idrica. L'annata non sarà ricordata per la quantità, piuttosto per l'eccellenza qualitativa e per la resilienza di alcuni vitigni, autoctoni e alloctoni. Più che mai trasparente *la diversità dei territori*: bianchi intensi ed aromatici o rossi dal profilo organolettico intenso, entrambe le tipologie dimostrano capacità di invecchiamento, soprattutto laddove altitudine e suoli esaltano l'acidità.

### Download pdf:

italiano: Report vendemmia 2024 itaenglish: Report harvest 2024\_eng

## I numeri della Vendemmia

Sotto il profilo della quantità, il calo medio è stimato nel 20% rispetto alla media. Iniziata a metà luglio negli areali della Sicilia occidentale, con circa quindici giorni di anticipo, la vendemmia si è chiusa a fine ottobre sull'Etna. Secondo il Consorzio di Tutela vini Doc Sicilia, la situazione è eterogenea. A Nord-Est la quantità di uva raccolta è nella media, mentre ad Ovest il calo è maggiore. Se la quantità lascia i produttori poco soddisfatti, la qualità delle uve è indiscutibile, in particolare per alcune varietà simbolo della Sicilia quali Nero d'Avola, Grillo e Frappato.

#### Sicilia Occidentale

A Nord-Ovest di Palermo, la DOC Monreale ha territori con un'altezza che varia dai 300 ai 600 metri sul livello del mare. Il calo stimato è del 15% rispetto alla media, ma le uve sono perfettamente sane e di qualità. Perricone, Grillo, Catarratto e Syrah hanno mostrato grande resistenza e qualità. Nell'estremo occidente, invece, il Consorzio per la tutela del vino Marsala DOC ha chiuso con una perdita media del 30%. Ma, anche qui, la qualità è eccellente perché i vini base di Grillo, Catarratto e Insolia, hanno raggiunto una perfetta maturazione e una gradazione ottimale di quasi due gradi in più.

Pantelleria, l'isola più vicino all'Africa con 406 ettari vitati e 322 viticoltori, ha registrato un anticipo di una settimana con un calo produttivo del 40% rispetto alla media. Sono state raccolte uve sane e mature, caratterizzate da una buona qualità con punte di eccellenza.

#### Sicilia Sud-Est

Bilancio positivo anche per l'areale della DOCG Cerasuolo di Vittoria. La 2024 si conferma come un'annata di grande qualità, con un leggero calo di produzione. Frappato e Nero d'Avola sono due varietà particolarmente adatte ad areali contraddistinti da scarsa piovosità. Negli anni, grazie al lavoro dei viticoltori, è stata incrementata la capacità di resilienza nel superamento di annate siccitose. Parte del successo è dovuto anche a importanti escursioni tra la notte e il giorno e alle brezze termiche di cui gode la provincia.

## Sicilia Nord-Est

Ottima la qualità nei territori del versante Nord-Est del messinese, l'unica provincia che vanta tre DOC tra la terraferma e le isole Eolie (Faro, Malvasia delle Lipari e Mamertino). Le piogge di agosto e settembre e la presenza di verde e boschi nell'area dei Nebrodi hanno mitigato il calo di produzione – mediamente del 30% – avvantaggiandone il recupero. I vitigni autoctoni hanno reagito bene alla siccità, tra questi il Nocera, il Nerello mascalese e il Nerello Cappuccio. I tecnici preannunciano rossi freschi con una buona complessità e struttura, e bianchi profumati. Proiettato nel Tirreno, l'arcipelago eoliano conferma il dato generale del calo produttivo, circa il 25%, ma una grande qualità. I bianchi, Malvasia in testa, hanno un profilo organolettico complesso che punta su aromaticità, persistenza e lungo invecchiamento.

#### Etna

Chiude la vendemmia siciliana l'Etna, senza registrare criticità. Anzi. Il Consorzio di Tutela Etna Doc ha annunciato un +70% rispetto al 2023, lasciandosi così alle spalle il magro -42% della vendemmia precedente. A differenza delle altre province dell'Isola, da luglio sono intervenute leggere e continue piogge che hanno consentito di ristabilire l'equilibrio idrico delle piante. Considerati anche gli affinamenti più lunghi che richiedono prudenza, si prospetta un'annata 2024 molto interessante. Il versante sud ha affrontato condizioni climatiche complesse, compensate dalla combinazione di pratiche agronomiche efficaci e piogge di fine estate. Sul versante est, il particolare microclima – fresco e rinfrescato dalle piogge – ha contribuito ad una maturazione equilibrata. Ricco il profilo fenolico e aromatico delle uve. In particolare, il Carricante ha mostrato una buona adattabilità, contribuendo alla produzione di vini bianchi vibranti. Sul versante nord, le condizioni climatiche favorevoli hanno permesso una maturazione lenta e uniforme, con una produzione bilanciata. I rossi, in particolare il Nerello Mascalese ha dimostrato carattere, confermando l'Etna come un terroir legato alle diverse caratteristiche delle Contrade.