



19/05/2013

Sicilia en primeur 2013 e altro



Sono passati 10 anni dalla prima volta di Sicilia en primeur, l'evento annuale promosso da Assovini. Tra alti e bassi, la manifestazione ha contribuito non poco a far aprire la Sicilia al mondo e a farla conoscere meglio. Nello specifico, seppur con le ovvie limitazioni di tempo e di distanze, l'incoming della

stampa estera anche negli angoli più lontani di questa terra, ha avuto una sua indubbia utilità come del resto la degustazioni delle annate commercializzate. "Sicilia en Primeur – ha detto il presidente di Assovini Sicilia, Antonio Rallo – è stato dall'inizio uno dei progetti che ci ha visto uniti per proiettare fuori dai confini dell'isola l'orgoglio del nome Sicilia, da tutti i punti di vista, anche turistico. Proprio la sinergia tra vino e territorio costituisce un vero e proprio 'volano' per l'economia siciliana tanto è vero che il turismo presso le città del vino dell'isola è aumentato del 12% in questo ultimo anno e oggi l'export dei vini isolani è in continuo aumento." L'edizione 2013 è stata una sorta di punto di raccordo di diverse temi che hanno visto l'intera Regione impegnata su più fronti. Eccone alcuni degni di nota.

La Doc Sicilia

Dopo un lungo periodo di gestazione - rallentato dai soliti allergici a qualsiasi cambiamento - la Doc Sicilia dalla vendemmia 2012, ha iniziato il suo percorso. (Non prevede la cancellazione delle Doc esistenti ma eventualmente l'aggiunta di Sicilia Doc, per esempio a Riesi o Nero d'Avola). Si tratta di una bazzecola da 70 milioni di bottiglie ma è solo la prima tranche visto che è il risultato di poco più di 10.000 ettari su 25.000 iscritti alla denominazione (Dati Irvos- Sian). Secondo Antonio Rallo, presidente di Assovini Sicilia, ha già dato un primo risultato con il Nero d'Avola che ha registrato nella Gdo un aumento del prezzo medio del 20%. "Ciò vuol dire – ha spiegato Rallo - che il nostro rosso più importante ha smesso di essere venduto a prezzi improponibili. Ci avviamo verso una valorizzazione della produzione che porterà finalmente reddito agli agricoltori e garantirà i consumatori". Sempre nella stessa vendemmia 2012 l'Igt Terre Siciliane che ha sostituito l'Igt Sicilia, registra ben 300 milioni di bottiglie. In sostanza un dato che sommato alla Doc Sicilia e alle altre denominazioni territoriali quali Marsala, Alcamo, ecc. è molto più elevato di quanto non fosse quello della vecchia Igt Sicilia più tutte le altre Doc. Insomma un buon inizio.

Le ricerche e le sperimentazioni

Il punto sulle ricerche attive in questo momento in Sicilia è stato presentato da Attilio Scienza dell'Università di Milano. Ormai da 5 anni sono allo studio dei nuovi portinnesti in grado di resistere alla salinità, stress idrico, calcare, ecc. per dare delle risposte alla richiesta di piante più equilibrate. "Adesso la maturazione delle uve è a fine agosto, primi di settembre, in coincidenza con le temperature più elevate e la perdita di molti profumi. Se abbiamo un portainnesto tardivo ciò mi consente di spostare in avanti la maturazione in un periodo più fresco e avere una migliore qualità". La ricerca si serve di 7 diversi campi sperimentali oltre ad altri impianti in Trentino, Toscana, Puglia, Lazio. Mentre prosegue lo studio, iniziato nel 2003, sulla ricerca e sperimentazione sulle cosiddette varietà "reliquia" scoperte in Sicilia (sono una sessantina) tra cui Alzano, Dunnuni, Lucignola, Usirioto, Orisi, Nocera, Vitrarolo, Grossonero, Inzolia Nera, Zibibbo Nero, Visparola e Zuccataro. Di molti di questi vini è stato possibile assaggiare le microvinificazioni.



Il vigneto Sicilia è dimagrito

La superficie vitata, anche per effetto dei fondi Ocm Vino specificatamente dedicati alla ristrutturazione dei vigneti, è notevolmente dimagrita: adesso gli ettari totali sono 108.594. Cambiata molto anche la composizione varietale. Se nel 2000 il Catarratto bianco comune era in testa alla classifica con il 46% della superficie vitata e il Trebbiano Toscano raggiungeva il 12% mentre il Nero d'Avola occupava il 10%, nel 2012 la quota del Catarratto è scesa al 26%, il Trebbiano al 3%, il Nero d'Avola è salito al 16%. In questo quadro la quota degli "internazionali" incide per non più del 18% del totale, in equilibrio con la restante parte.

Le aziende e le innovazioni

In questo ambito, secondo un'inchiesta di Assovini tra i propri soci, il 38% delle aziende produce vino da uve biologiche ma quasi la totalità utilizzano concimi, fitofarmaci e sistemi di irrigazione a basso impatto ambientale; usano tecniche di lotta guidata/integrata alle malattie (83%) e materiali naturali nel vigneto (92%). Novità anche in cantina: l'83% delle aziende ha o sta installando impianti per la produzione di energia pulita, il 63% punta sul risparmio energetico e il 66% lavora per ridurre l'impatto ambientale dei residui di produzione. Inoltre adesioni a programmi di sostenibilità ambientale con ricerche su Carbon Footprint (ammontare dell'emissione di CO2 attribuibile ad un prodotto), raccolta acqua piovana, valorizzazione dei rifiuti e riciclo, progetto Magis. Nuove pratiche che si sono potute introdurre perché il 25% del personale ha meno di 30 anni e forse è anche per questo ci sono state innovazioni al sistema produttivo (42%) a quello commerciale (29%) e a quello relativo al marketing e alla comunicazione (38%) tra cui, ovviamente, molta attenzione viene dedicata al web e ai social network.



La campagna Born in Sicily

Lanciata al Vinitaly, la campagna Born in Sicily, proposta da Dario Cartabellotta, assessore regionale alle politiche agricole prende il via dal presupposto "di partire dalla valorizzazione dei prodotti di eccellenza che provengono da questi territori salvaguardando anche i produttori. La grande biodiversità della Sicilia è la garanzia della nostra unicità che dobbiamo preservare per evitare di precipitare in un indistinto marchio che consente a tutti di definire i propri prodotti siciliani solo perché confezionati sui nostri territori". Un principio non solo di valorizzazione delle risorse ma anche di difesa dell'origine siciliana del prodotto.

I vini in assaggio

Scartato l'assaggio dei campioni della nuova vendemmia –non molto significativi – il Grillo che ormai è diventato una sorta di "must" per molte delle cantine, è stato una delle star tra i bianchi siciliani di questa edizione. Le versioni più strutturate, complesse e di maggior carattere (Duca di Salaparuta, Baglio di Cristo, Caruso e Minini, Feudo Arancio, Valle dell'Acate, De Bartoli, Tasca, ecc.) prevalgono rispetto a quelle (per esempio il SurSur Donnafugata) dove si è scelto di privilegiare la leggerezza. L'Inzolia si conferma un porto sicuro: è un vino dotato di personalità spiccata (Fedo Arancio, Feudo Principi di Butera, Duca di Salaparuta, ecc.) ma anche di beva piacevole. L'Etna è una sorta di miniera di sensazioni e di novità, sia per Carricante che per il Nerello: destinati a diventare sempre più star. Da segnalare Planeta Eruzione 1614, Tasca d'Almerita Buonora, Girolamo Russo, Graci Quota 1000. Tra gli Chardonnay Rapitalà Gran Cru, Tasca, Donnafugata Chiarandà. Cerasuolo di Vittoria Planeta, Cerasuolo di Vittoria Grotte Alte Arianna Occhipinti, Cos, Valle dell'Acate; Settesoli con la linea Mandrarossa in modo particolare per i bianchi Urra di Mare Sauvignon e Santannella e il Timperosse; Palari delizioso sia per il consueto Faro che per Santa.Ne'; Passito di Noto Planeta e Didyme Malvasia di Tasca. Si potrebbe continuare a lungo. La Sicilia delle novità è grande e ha molto da offrire.

Autore: Andrea Gabrielli