

NOTA STAMPA

Una vendemmia positiva per la Sicilia che fa qualità

VENDEMMIA 2014: MINORE PRODUZIONE CON UNA OTTIMA QUALITÀ

Traguardo in vista per la vendemmia 2014 in Sicilia che, con la raccolta delle uve rosse sull'Etna, si sta per concludere. Il quadro è ormai chiaro: si è prodotto meno, oltre il 25%, ma con alta qualità e vere punte d'eccellenza. L'andamento climatico è stato determinante, dopo le piogge primaverili e d'inizio estate, le temperature si sono progressivamente avvicinate alle medie stagionali, ma senza picchi di caldo. Antonio Rallo, presidente DOC Sicilia: "Una buona vendemmia anche se meno produttiva. Chi ha ben gestito il vigneto ha portato in cantina uve sane e mature. Per i vini della DOC SICILIA si profila un'opportunità importante: abbiamo un'ottima qualità dobbiamo comunicarlo in Italia e soprattutto all'estero".

Palermo - 16 Ottobre 2014 - Ancora pochi giorni di raccolta sull'Etna e poi, anche in Sicilia, la vendemmia 2014 sarà definitivamente conclusa. Si respira aria di ottimismo tra i produttori siciliani che possono archiviare con orgoglio e soddisfazione, giunti al traguardo, un'annata davvero buona, soprattutto se si tiene conto del contesto particolarmente complesso e difficile che ha caratterizzato questa vendemmia in Italia e in Europa. In Sicilia si è prodotto meno, soprattutto ad occidente, ma la qualità delle uve portate in cantina è rilevante, un fattore che in molti ritengono possa trasformarsi in un grande vantaggio competitivo. *"Una buona vendemmia anche se meno produttiva – spiega Antonio Rallo, presidente Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia - chi ha ben gestito il vigneto ha portato in cantina uve sane e mature. Per i vini della DOC Sicilia si profila un'opportunità importante: abbiamo un'ottima qualità dobbiamo comunicarlo in Italia e soprattutto all'estero".*

Lunga quasi *cento giorni* - è iniziata a fine luglio con la raccolta delle uve precoci per le basi spumante e si concluderà nei primi giorni di novembre con le uve di Nerello Mascalese, a quota 1000 metri sull'Etna.

Le piogge, che si sono protratte sino a inizio estate, e le temperature mediamente più fresche (in alcuni casi di 5 gradi in meno) rispetto le medie stagionali registrate negli anni precedenti hanno comportato un prolungamento della maturazione ed un inizio della vendemmia in ritardo di circa una settimana rispetto al 2013. Tra le bianche lo Chardonnay è stato tra le prime uve ad essere raccolte, successivamente sono state raccolte le autoctone (Inzolia, Catarratto, Grillo). Le quantità rispetto alla media delle ultime annate fanno registrare una diminuzione di circa 20%, per le uve a bacca bianca che daranno vita a vini più fruttati e freschi, meno alcolici e con *maggior acidità*.

Per le uve a bacca nera, il calo produttivo è stato maggiore, con punte che hanno superato il 30%. Le temperature, più miti senza picchi di caldo, hanno consentito di portare in cantina uve perfettamente sane, mature con concentrazioni zuccherine non elevate per le varietà autoctone, Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio. La vendemmia 2014 in Sicilia, anche per i rossi, sarà ricordata per vini più freschi, eleganti e complessi.

Secondo **Gaspare Baiata**, presidente delle **Cantine Paolini** questa vendemmia è stata la migliore degli ultimi venti anni. *"La maturazione delle uve – commenta - è stata perfetta, in natura nulla è scontato. La peronospora non ha compromesso la sanità delle uve raccolte ma ha comportato un diradamento dei*

*grappoli innalzandone la qualità". A fargli eco **Filippo Paladino**, agronomo e vicepresidente della **Cantina Colomba Bianca e del Consorzio**: "Nei nostri contesti produttivi abbiamo registrato un clima molto favorevole ed ideale per il raggiungimento di un profilo fenolico e aromatico di prim'ordine. Le varietà autoctone a bacca rossa si presentano con un corredo tannico eccellente in grado di far presagire vini di grande struttura e longevità con colori intensi". Sulla stessa lunghezza d'onda anche **Damiano Fici**, direttore delle **Cantine Europa**: "Analizzando nello specifico le caratteristiche di questa vendemmia, a risaltare è sicuramente l'aumento del grado babbò sia nelle varietà a bacca bianca che in quelle a bacca rossa rispetto allo scorso anno. L'incremento di quasi un grado e mezzo – spiega Fici – darà vita a vini bianchi sapidi e freschi e rossi di grande struttura".*

La raccolta in Sicilia sta per terminare e il caldo inatteso degli ultimi giorni sta accelerando la conclusione. *"Ho la sensazione – dice **Alberto Tasca d'Almerita**, ad dell'azienda di famiglia - che la Sicilia abbia il vento in poppa baciata dalla generosità di madre natura. Il bilancio nelle nostre aree è eccezionale, rispetto alla scorsa annata abbiamo registrato un calo generale che ha portato le rese ai livelli di normalità, ma in definitiva sono entusiasta della qualità di questa vendemmia."*

L'area sud orientale della Sicilia è la zona in cui si registrano le punte d'eccellenza della campagna viticola dell'isola come conferma **Francesco Ferreri** titolare di Valle dell'Acate e presidente Assovini: *"Da un punto di vista della qualità, quella appena conclusa è la migliore annata degli ultimi anni. La totale assenza di stress termici per le piante, ha dato vita ad uve di grande eleganza ed equilibrio di tutte le sue componenti; sul versante quantitativo registriamo invece le stesse rese della vendemmia dello scorso anno"*.

*"Sull'Etna – commenta **Mariangela Cambria**, proprietaria di Cottanera e vice presidente Assovini- quella che si sta per concludere è senza dubbio una delle annate più belle anche se dal punto di vista della quantità c'è stato un calo rispetto al 2013. Possiamo senz'altro dire che le condizioni climatiche registrate durante tutto l'anno hanno consentito una maturazione lenta e perfettamente equilibrata delle uve in tutte le sue componenti"*

L'Ufficio Stampa Consorzio Di Tutela Vini DOC Sicilia

Ferdinando Calaciura cell. 338.3229837 – e-mail calaciura@granviasc.it



Gran Via - Società & Comunicazione srl

via Giotto 92, 90145 Palermo

Telefono +39 091.6814529 - info@granviasc.it