

I PRIMI DATI CHE VENGONO DALLA VENDEMMIA IN CORSO IN SICILIA

# Sarà una buona annata

*Per tutti i produttori si prospettano risultati positivi viste le condizioni climatiche. Produzione ai livelli del 2012 in calo a Occidente, in aumento nella parte orientale*

DI ANTONIO GIORDANO

Il giudizio è unanime: da Marsala, a Siracusa, dall'Etna a Vittoria, per i produttori siciliani il 2014 sarà un'annata indimenticabile grazie soprattutto a un clima pressoché uniforme e molto equilibrato. A partire dal centro della regione, a Regaleali, Tasca d'Almerita parla di una «stagione 2014 perfetta: la primavera è stata giustamente piovosa con un'estate fresca che ha favorito maturazioni lente e graduali». Sulla costa meridionale della Sicilia si parla di «un'estate priva di sciroccate», come pure a nella zona di Marsala «luglio è trascorso senza eccessi di calura». Parallelamente «escursioni termiche giorno/notte molto marcate», come sottolineano da Caruso&Minini - si sono registrate in tutti i territori enologici siciliani favorendo di fatto lo sviluppo di aromi e profumi. Insomma condizioni ottimali che hanno portato a «una maturazione lenta e perfettamente equilibrata del frutto» sia a

Cottanera, sull'Etna, che da un capo all'altro dell'isola. I primi passaggi in vigna sono iniziati nella Sicilia occidentale verso la metà di agosto con le varietà bianche. Un lieve ritardo viene segnalato a macchia di leopardo ma non mancano le eccezioni... come Fazio Wine che ha iniziato la raccolta dei «bianchi più pregiati addirittura nella prima decade di agosto». In ogni caso questi primi risultati si sono già mostrati «molto soddisfacenti sia per quanto riguarda i vini freschi e fruttati che per quelli strutturati e complessi», spiegano a Donnafugata. «Sarà una grande annata per i bianchi intensi ed eleganti», annuncia Feudo Arancio, ma non solo.

«L'ottima maturazione fenolica, fa presagire anche per i rossi bouquet fruttati e strutture interessanti per lunghi affinamenti». Arianna Occhipinti inizierà la vendemmia «che si prospetta bene» intorno al 20 settembre. «Il contenuto zuccherino è soddisfacente e se consideriamo che a Vittoria non abbiamo quasi mai

un volume alcolico sostenuto, i rossi si assesteranno intorno ai 19°/20° Babo».

«Non sono esempi isolati». Antonio Rallo, presidente della DOC Sicilia conferma che «la qualità delle uve in tutta la regione è molto buona, i grappoli si presentano alla raccolta sani e maturi e con un ottimo contenuto zuccherino». «Eleganza ed equilibrio sembrano quindi le parole d'ordine per i vini siciliani 2014», dichiara Francesco Ferreri, presidente di Assovini Sicilia, e tirando le somme ag-

giunge: «Dal punto di vista del rendimento l'annata è in linea con quella 2012, con percentuali di produttività un po' più basse nella zona occidentale e un po' più alte nella zona orientale». Anche Valle dell'Acate rispecchia questo mood positivo. «In questi giorni stiamo raccogliendo il Frappato», racconta Gaetana Jacono, «e siamo molto soddisfatti perché le uve che entrano in cantina sono in condizioni perfette sotto tutti i profili: sarà una delle vendemmie migliori degli ultimi anni». A siglare il successo dell'annata 2014 saranno però anche quest'anno i produttori dell'Etna, gli ultimi a portare le uve in cantina per motivi climatici. Sul vulcano le prime uve saranno infatti raccolte nella seconda metà di ottobre e per ora Graci testimonia di «un clima asciutto e non eccessivamente caldo che ha permesso una maturazione ottimale». Gli

ultimi grappoli saranno raccolti proprio qui: «A novembre nella vigna a 1000 metri di altitudine». (riproduzione riservata)



Giuseppe Ferreri

