

Il dossier

Il vino che verrà. Da Agrigento all'Etna un'annata segnata dalla grande afa che ha ridotto la quantità della produzione

Il caldo che pesa sulla vendemmia "Raccolta anticipata ma qualità buona"

LA SCHEDE

SIRACUSA

La raccolta del Moscato di Siracusa è iniziata ai primi di agosto e finirà tra la fine del mese e i primi di settembre. Calo della produzione del 20 per cento

AGRIGENTO

A Campobello di Licata le uve Chardonnay e Grillo sono in fase di raccolta da 7 agosto. Il terreno ha tenuto bene e, dicono i produttori, le uve sono di buona qualità

TRAPANI

L'azienda Dos Tierras denuncia un calo del cinquanta per cento. «Ma le uve hanno sviluppato una buona resistenza»

MARIA ANTONIETTA PIOPPA

Come sarà la vendemmia 2017 in Sicilia? Domanda da un milione di dollari che troverà risposta solo quando esperti assaggiatori faranno le loro valutazioni. Ma il dopo Ferragosto offre già un primo quadro sull'andamento della raccolta e non solo. Un dato certo, che accomuna tutte le aree vitivinicole della regione, riguarda il clima. Il caldo torrido di questi mesi ha chiaramente avuto ripercussioni sulle viti e da occidente a oriente il primo effetto è stato la raccolta anticipata.

Partiamo dal versante sudorientale dell'Isola, la zona del siracusano, dove il caldo non ha dato tregua e di conseguenza la raccolta è iniziata nei primi giorni di agosto con il Moscato di Siracusa. «Se non avessimo anticipato la vendemmia - spiega Sebastiano Gulino, titolare dell'omonima cantina e presidente della Strada del Vino del Val di Noto - avremmo rischiato di perdere buona parte del raccolto con inevitabili conseguenze negative. Prevediamo di concludere tra la fine agosto e i primi di settembre. Malgrado un calo del 20 per cento abbiamo una buona qualità».

Spostandoci in territorio agrigentino, a Campobello di Licata, Carmelo Bonetta, titolare della cantina Baglio del Cristo di Campobello ha dichiarato che la vendemmia è partita con circa cinque giorni di anticipo rispetto al 2016 ma che le uve sono in ottime condizioni: «Abbiamo inizia-

to il 7 agosto con le varietà Chardonnay, Grillo e da poco abbiamo iniziato anche con il Merlot. Grazie al terreno, di natura gessosa, il caldo non ha avuto ripercussioni sulle piante e sulla produzione e inoltre l'abbassamento delle temperature nei giorni a cavallo di Ferragosto, con conseguente escursione termica, ha riequilibrato lo status delle piante e delle uve che si presentano sane. Per quanto riguarda i rossi, come il Nero d'Avola, è tutto nella norma, poiché questa varietà è abituata a questo tipo di clima. Il Grillo è protetto dalle foglie che sono molto rigogliose».

E a proposito di Grillo, la vendemmia 2017 sarà la prima che consentirà ai vini Grillo e Nero d'Avola di essere imbottigliati esclusivamente con l'etichetta di una delle Denominazioni di origine controllata (Doc) presenti in Sicilia.

«Le stime sulla produzione delle uve parlano di un leggero calo di quantità rispetto alla vendemmia del 2016. Le alte temperature soprattutto in alcune aree più costiere e laddove non è possibile l'irrigazione di soccorso, potrebbero causare una riduzione più marcata ma ovunque le uve sono sane ed integre e questo ci fa sperare in una ottima annata», dice Maurizio Lunetta, direttore del Consorzio di tutela vini Doc Sicilia. «La raccolta dell'uva è già cominciata nell'ultima settimana di luglio con il Pinot grigio, con un anticipo di circa una settimana rispetto al normale calendario di raccolta. È molto probabile

“Se non avessimo iniziato prima avremmo rischiato di perdere il raccolto”



che la settimana di anticipo si mantenga anche per la raccolta delle altre varietà che seguiranno», aggiunge Lunetta.

Pierpaolo Badalucco, titolare dell'azienda Dos Tierras nel trapanese e quarta generazione di famiglia di produttori di vino, crede si possa trovare un punto d'accordo per tutelare il vitigno principe del territorio di Marsala. «La mia vendemmia - spiega Badalucco - è iniziata i primi di agosto e si concluderà i primi di settembre. Le nostre uve, grazie alla nostra filosofia e al regime di coltivazione che segue i principi della biodinamica, hanno sviluppato una buona resistenza anche alle condizioni climatiche più estreme. Pertanto - continua - abbiamo anticipato per evitare un'eccessiva concentrazione. Di certo non faremo lunghe macerazioni e abbiamo già registrato un calo del 50 per cento».

Nel territorio nisseno, Francesco Cucurullo, titolare insieme al

IDOC

Per la prima volta quest'anno i vini Grillo e Nero d'Avola potranno essere imbottigliati con l'etichetta di una delle Doc presenti in Sicilia

la sorella Carolina dell'azienda Masseria del Feudo, dice: «La siccità di questi ultimi mesi ha costretto a effettuare irrigazioni di soccorso per evitare una riduzione come è accaduto l'anno scorso. Quest'anno abbiamo iniziato in anticipo e siamo riusciti a bilanciare gli effetti della mancanza di precipitazioni. In Sicilia centrale, in collina, ci sono forti escursioni termiche. Tutto ciò lascia trasparire una vendemmia con livelli di acidità abbastanza interessanti. Per le varietà a bacca nera, in particolare il Nero d'Avola, la raccolta non inizia prima della seconda settimana di settembre, quindi il bilancio dipenderà dall'andamento climatico

di questo mese di agosto».

Nell'azienda Feudo Montoni, dove le vigne si trovano tra i 500 e i 700 metri, il trauma del caldo non è stato avvertito e l'assenza di piogge è stata contrastata ricorrendo all'irrigazione di soccorso: «L'annata non è certamente fresca - ha commentato Fabio Sireci, proprietario dell'Azienda Feudo Montoni - ma la curva di vegetazione delle piante è buona e siamo fiduciosi che nel mese di agosto possano arrivare nuove piogge e che la vendemmia porterà buoni risultati».

Caldo incessante anche nelle ore notturne in territorio etneo. «Sull'Etna l'annata 2017 - spiega Vincenzo Bambina, enologo dell'azienda Tornatore - sarà come la 2014, ovvero calda e difficile. Il rischio è di avere uve troppo concentrate e non ancora mature e pertanto, per limitare i danni, la raccolta avverrà sicuramente prima del previsto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA PRODUTTRICE MORGANE FLEURY HA PARTECIPATO A UNA DEGUSTAZIONE A ZAFFERANA. L'INVITO A PUNTARE SULLE VARIETÀ AUTOCTONE

Madame Champagne: "Difendete la Sicilia"



IL PERSONAGGIO
Morgane Fleury produttrice di champagne in visita in Sicilia

Se è vero che i cugini francesi sono i maestri del vino, non è vero che il made in France sia sempre migliore del made in Italy. Ad affermarlo, a scanso di equivoci, è proprio una francese. Non una francese qualunque, bensì una produttrice, la regina dello champagne biodinamico, Morgane Fleury.

Titolare dell'omonima *maison* e quarta generazione di una famiglia che vanta diversi primati nella regione, tra cui quello di aver applicato i principi della biodinamica per la produzione di champagne, la Fleury fa il suo debutto in Sicilia in grande stile, lanciando un monito a tutti gli isolani per la dife-

sa del territorio e raccontando, con una punta di ironia, la storia della sua azienda e i suoi prodotti. L'occasione è una serata organizzata lo scorso 8 agosto al Relais Boutique Monaci delle Terre Nere a Zafferana Etna.

La Fleury racconta del suo breve ma intenso viaggio dalla Sicilia occidentale a quella orientale, alcune tappe, tra cui la visita a due aziende di vino della parte occidentale, nello specifico Barraco e Guccione, entrambe in regime di produzione biodinamico, poi la Valle dei Templi ad Agrigento e poi l'Etna e i suoi territori.

«Sono arrivata pochi giorni

“La biodiversità di quest'Isola rappresenta qualcosa di unico”

fa, ho visitato alcune cantine e visto posti meravigliosi - spiega - Credo che la biodiversità di quest'Isola rappresenti un unicum nel mondo, ecco perché dovete fare di tutto per preservare i vostri luoghi - continua quasi rammaricata - è un peccato vedere paesaggi naturali rovinati da incendi o ancora le vostre bellezze artistiche

sommese da cumuli di immondizia maleodorante. Dove combattere per questo - afferma con sguardo quasi severo - e se riuscirete a far questo, sarete già a metà dell'opera».

E per quanto riguarda i vitigni, la produttrice francese afferma che oggi più che mai è necessario raccontare il territorio e quindi puntare sulle varietà autoctone.

E sui vini biodinamici in Sicilia la Fleury da vera professionista del settore, avendo avuto solo un primo "assaggio" e conosciuto un paio di cantine, non si sbilancia. «La mia azienda produce in regime biodinamico da ben quattro generazio-

ni e pertanto è difficile fare confronti con la vostra regione. Da questo primo tour - continua - posso solo dire che la Sicilia non ha nulla da invidiare alla Francia ma - continua decisa - per esprimere un parere più obiettivo sulle metodologie di produzione dovrei sicuramente conoscere più realtà e capire le potenzialità». E proprio parlando di potenzialità la Fleury ribadisce il concetto di "territori unici" che devono essere rispettati a prescindere dal vino. «Ci sono tante microaree, lavorare per preservarle e raccontarle».

m.a.p.

© RIPRODUZIONE RISERVATA