



## **ASSOVINI SICILIA, L'ASSOCIAZIONE CHE FA IMPRESA**

*Promuovere la Sicilia del vino di qualità come se fosse una grande azienda, dotata di obiettivi, strategia e know-how specifico. Ecco il segreto dell'associazione che oggi riunisce circa 70 tra le principali aziende vitivinicole regionali, da cui si genera l'80% del valore del vino siciliano imbottigliato.*

Far conoscere un vero e proprio “continente viticolo”, la Sicilia, attraverso la voce delle imprese che la rendono grande. È questa la missione di Assovini Sicilia, che riunisce alcune delle più rinomate aziende vitivinicole che diffondono il nome della Sicilia nel mondo. Nata nel 1998 da un'idea di tre dei più importanti attori dell'enologia di quest'isola, Diego Planeta (Aziende agricole Planeta), Giacomo Rallo (Tenuta di Donnafugata) e Lucio Tasca d'Almerita (Conte Tasca d'Almerita), oggi l'associazione include circa 70 soci accomunati da tre elementi: il controllo totale della filiera vitivinicola, dal vigneto alla bottiglia, la produzione di vino di qualità imbottigliato e la visione internazionale del mercato.

Uniti da una visione comune di qualità e convinti dell'importanza di valorizzare il proprio territorio, i soci di grandi o piccole dimensioni dialogano alla pari con un obiettivo condiviso: rendere la Sicilia del vino un grande “classico” dell'enologia internazionale, senza tralasciare di preservare l'ambiente, custodire le proprie radici e consegnare questo straordinario patrimonio alle generazioni future. Un riconoscimento importante a questo modo di lavorare insieme è giunto a fine 2014 con l'iscrizione da parte dell'UNESCO dell'alberello pantesco a Patrimonio dell'Umanità.

### **LA MISSION**

Alla sua nascita, venti anni fa, la finalità di Assovini Sicilia fu quella di svolgere un'attività di sindacato, spronando le istituzioni e le aziende a puntare sulla viticoltura di qualità e non sulla quantità che per tanti anni, aveva generato un valore incapace di rimanere nel territorio. Grande era infatti il commercio dello sfuso o delle uve che venivano vendute in altre regioni. Non mancavano ovviamente le aziende di prestigio, ma il mercato riconosceva più i singoli brand che un valore comune.



Con la propria attività, Assovini Sicilia ha contribuito a costruire una coscienza che accomuna imprenditori con la stessa idea di qualità, convinti dell'unicità del proprio territorio e del proprio prodotto. Grazie a questa squadra, Assovini ha contribuito alla realizzazione di infrastrutture per il comparto interloquendo con le istituzioni, all'adozione della politica della qualità a livello regionale e alla creazione di un linguaggio comune. Ancora oggi ogni socio contribuisce a creare valore: aziende di piccole e medie dimensioni, che rappresentano la maggioranza dei soci, possono accedere a risorse e promozioni altrimenti irraggiungibili; quelle grandi fanno conoscere nel mondo il nome della Sicilia, avvantaggiandosi anche del grande lavoro di conservazione del patrimonio genetico ed ambientale e di valorizzazione della tipicità.

All'attività istituzionale in questi anni, Assovini ha affiancato quella di promozione e comunicazione, per cui oggi gestisce i bandi OCM per tutti i soci. L'evento più importante è certamente *Sicilia en Primeur*, anteprima internazionale dell'ultima annata, rivolta alla stampa italiana ed estera di settore, di opinione e di *lifestyle*. L'appuntamento nasce con la finalità di fare conoscere i mille volti dell'enologia e dei territori regionali, offrendo in un unico luogo la possibilità di degustare dal Cerasuolo di Vittoria, unica DOCG regionale, al Nerello Mascalese dell'Etna, fino al Nero d'Avola di Noto, al Grillo di Marsala e molto altro. La manifestazione non prevede esclusivamente le degustazioni e gli incontri con i produttori, ma offre anche l'opportunità di conoscere luoghi, paesaggi, patrimoni artistici ed enogastronomici sempre diversi, grazie alla formula itinerante e agli enotour.

### **UNITÀ NELLA DIVERSITÀ**

Non esiste una Sicilia, ma tante espressioni di un vero e proprio "continente vitivinicolo". In quest'isola lo sguardo può spaziare da Pantelleria, dove il caldo vento africano incontra i vigneti terrazzati, all'Etna spesso innevata, che presenta un clima di montagna, con altitudini che arrivano fino ai 1000 m slm, per arrivare a Sud-Est, dove la natura si esprime con un carisma unico, ad esempio a Noto o a Vittoria, per finire con Erice, dotata di un clima di collina ventilato e suoli di origine vulcanica. Non a caso la Sicilia è l'unica regione italiana in cui la vendemmia dura ben quattro mesi, dalla fine di luglio agli ultimi giorni di ottobre.

Così come i climi, sono vari anche i terreni, che vanno da quelli vulcanici a quelli di tessitura mista e calcarea. Grazie al lavoro di zonazione, promosso da Assovini Sicilia e svolto dalla Regione



Sicilia, oggi queste diversità contribuiscono a delineare un vero e proprio mosaico di *terroir*, in cui ogni vino svela il proprio carattere.

### **LA BIODIVERSITA'**

La Sicilia racchiude una grande ricchezza di espressioni, come testimoniato dalla produzione di ben 22 DOC e 1 DOCG. Questa eterogeneità scaturisce anche da una nutrita biodiversità varietale, dimostrata dai numeri: mediamente ogni azienda coltiva e valorizza 9 vitigni diversi, dagli internazionali a quelli autoctoni. Questi ultimi rappresentano il vero patrimonio regionale, ancora in gran parte inesplorato. Per tale motivo circa il 38% dei soci di Assovini Sicilia conduce sperimentazioni in vigneto, dedicate nell'86% dei casi alle varietà autoctone.

Il valore che i vitigni autoctoni custodiscono è stato avvalorato pochi mesi fa dall'UNESCO, che ha attribuito alla pratica agricola della vite ad alberello di Pantelleria il titolo di patrimonio dell'Umanità; un riconoscimento che premia la viticoltura eroica ed il vino simbolo dell'isola, il Passito.

Grande è anche l'impegno nel recupero delle varietà "reliquie", oggetto di un vero e proprio studio da parte della Regione Sicilia, dal Perricone alla Nocera, dall'Inzolia Nera allo Zibibbo Nero.

L'interesse per il patrimonio locale non si limita al vigneto, ma arriva anche in cantina: ben il 69% dei soci infatti, utilizza in vinificazione lieviti autoctoni.

### **IL RISPETTO PER L'AMBIENTE**

Accanto al proprio valore economico, la viticoltura svolge un importante ruolo di protezione dell'ambiente dall'erosione e dalla cementificazione. Basti pensare a quella eroica dell'Etna o dell'isola di Pantelleria, dove i vigneti terrazzati, in cui vengono impiegate più di 1000 ore di lavoro manuale per ettaro, rappresentano un importante modo per evitare l'abbandono di terreni vocati e costituzionalmente fragili. E proprio sull'isola vulcanica di Pantelleria a fine 2014, l'UNESCO ha riconosciuto la vite ad alberello come pratica agricola creativa e sostenibile, per via della sua coltivazione manuale e dell'uso dei terrazzamenti sostenuti dai muretti.

E se da un lato il vigneto protegge il paesaggio ed il suolo, dall'altro la viticoltura sta divenendo maggiormente rispettosa dell'ambiente, grazie all'adozione di una coltivazione sempre più *green*,



assistita anche dal clima favorevole. La Sicilia, infatti, è la regione italiana con il maggior numero di ettari di vigneti a coltivazione biologica e con una delle più alte percentuali di utilizzo della lotta integrata e guidata, che sfiora l'83 % delle superfici vitate. Questi due ultimi metodi consentono ai viticoltori di intervenire solo in caso di necessità, puntando molto sulla prevenzione e riducendo i prodotti fitosanitari, per privilegiare, quando possibile, soluzioni naturali.

A questa attenzione in vigneto si affiancano le scelte di gestione aziendale: l'89% dei soci opta per impianti per la produzione di energia pulita, il 64% adotta soluzioni per il risparmio energetico e il 50 % è impegnato nella riduzione dei rifiuti. La maggior parte dei soci dispone di certificazioni ambientali, ma sono molti anche i progetti volontari per migliorare la sostenibilità ambientale. A livello regionale è stato promosso il progetto "SOStain", che si accosta a protocolli nazionali come Tergeo, Magis, V.I.V.A. a cui aderiscono tante aziende.

## **TURISMO**

In questi anni il turismo in Sicilia ha vissuto un notevole incremento. Il vino di qualità ha certamente contribuito ad accrescere l'*appeal* della regione e a farla conoscere anche oltre confine, per le proprie bellezze, la propria storia e il carattere delle persone che la rendono speciale. Merito dei produttori che per gran parte dell'anno, viaggiano nei cinque continenti per dare voce al brand Sicilia. Proprio questo stretto legame tra vino e turismo ha portato le aziende socie di Assovini Sicilia ad investire nell'accoglienza, creando infrastrutture, percorsi, eventi, tanto che ben 93 % dei soci dispone di spazi dedicati ai visitatori ed il 40% di ricettività alberghiera, mentre il 68% offre servizi di ristorazione. E se qualche anno fa le presenze di enoturisti non superavano le 500 persone, oggi il numero medio per azienda sfiora le 3700 unità, con una percentuale del 55% italiana e del 45% straniera. Merito va riconosciuto anche alle iniziative sul territorio, come Cantine Aperte o Calici di Stelle, a cui partecipano il 59% dei soci.

## **IL MERCATO**

Uno dei requisiti necessari per entrare nel Club di Assovini Sicilia è commercializzare la propria produzione in Italia e all'estero. Proprio quest'ultimo ha riservato grandi soddisfazioni, basti pensare che alcuni soci sfiorano la presenza in ben 110 mercati, sebbene la media si attesti sui 26



Paesi. Numeri di tutto rispetto, considerando che l'export rappresenta oggi il 57 % delle vendite. Così ai mercati tradizionali come Germania, Svizzera, Inghilterra, Belgio, Russia, Giappone, Usa e Canada, si affiancano oggi quelli emergenti come Brasile, Cina, Corea.

Ufficio Stampa: Gheusis Srl – tel. 0422 928954 – 334 2413080 – [info@gheusis.com](mailto:info@gheusis.com)