



Nel 'vigneto Sicilia' in crescita vino Doc e Igt

Catania, 2 mag.

(Labitalia) - Il 'vigneto Sicilia', che si assesta poco al di sotto dei 100mila ettari (al 31 dicembre 2016 in schedario viticolo regionale gli ettari sono 97.906), vede la crescita del vino a Doc e Igt.

Il volume imbottigliato complessivo in Sicilia delle Igt e delle Doc nel 2016 ha superato 1.

700.000 ettolitri.

La Doc Sicilia ha contribuito a tale incremento e oggi rappresenta il 64% dell'imbottigliato delle denominazioni siciliane.

Sono i dati emersi alla XIV edizione di 'Sicilia en Primeur', l'anteprima dei vini siciliani promossa da Assovini.

Nel quadriennio 2013-2016 (il 2013 è stato il primo anno significativo per la Doc Sicilia), le 21 Doc siciliane che hanno imbottigliato sono aumentate del 60,5% e nel 2016 hanno chiuso con 41,8 milioni di bottiglie che equivalgono a 313.788 ettolitri.

Un'indagine interna del Consorzio di tutela vini Doc Sicilia stima che il Nero D'Avola Sicilia Doc, negli Usa, è cresciuto in volume nel 2016 rispetto al 2015 di circa il 72%, e anche il Grillo è cresciuto del 15,6%: un target che si è raggiunto anche grazie al fatto che il Consorzio ha investito negli Usa, dal 2014 ad oggi, circa 4 milioni di euro per la promozione.

A volere fortemente la Doc Sicilia proprio Assovini, associazione che attualmente conta 76 aziende che rappresentano l'80% del vino siciliano imbottigliato.

Sono presenti in 65 paesi con 60% venduto all'estero nell'ordine in Usa, Canada Giappone.



I vini rossi, infatti, sono la vera sorpresa per il mercato asiatico.

L'Europa è un mercato con una buona penetrazione che rimane costante.

Dati, questi, che rappresentano un'importante voce nel Pil regionale.

La Sicilia rappresenta, con 98.000 ettari, il primo territorio vitivinicolo italiano per superficie vitata.

La produzione complessiva di vino, se pur ridottasi negli ultimi anni, si conferma importantissima a livello nazionale, con oltre 5 milioni di ettolitri.

La Sicilia è inoltre la regione che maggiormente punta sulla sostenibilità.

Il rispetto per l'ambiente, infatti, è la cifra stilistica che caratterizza la viticoltura dell'isola.

Questo è dovuto innanzitutto al ruolo naturale di protezione dell'ambiente dall'erosione e dalla cementificazione svolta dai vigneti.

Troviamo degli esempi nelle vigne dell'Etna o dell'isola di Pantelleria, dove i vigneti terrazzati e in cui vengono impiegate più di 1.000 ore di lavoro manuale per ettaro rappresentano un importante modo per evitare l'abbandono di terreni vocati e costituzionalmente fragili.

Ma la grande attenzione all'ambiente è dovuta anche all'adozione di una coltivazione sempre più green, assistita anche dal clima favorevole.

La Sicilia, infatti, punta molto sulla coltivazione biologica e ha una delle più alte percentuali di utilizzo della lotta integrata e guidata, che sfiora il 75% 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.

Le scelte agronomiche hanno un seguito nelle scelte di gestione aziendale.

Il 75% dei soci Assovini Sicilia opta per impianti per la produzione di energia pulita, l'84% adotta soluzioni per il risparmio energetico e il 69% 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 'SOSStain'.

In chiave di rispetto dell'ambiente, ricorda Assovini, la Sicilia ha investito molto nella produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili, che è infatti in continuo incremento, riportando un trend che nel 2011 ha fatto segnare +23,5% rispetto al 2010, contro un incremento medio nazionale pari al 7,8%.

Sostenibilità si declina anche con biodiversità varietale.

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 39% dei soci di Assovini Sicilia conduce sperimentazioni in vigneto, dedicate nell'86% dei casi alle varietà autoctone.

Inoltre, il 69% dei soci utilizza in vinificazione lieviti autoctoni.

Importante per il futuro del vino siciliano è l'impegno nel recupero delle varietà 'reliquie', oggetto di un vero e proprio studio da parte della Regione Siciliana, dal Perricone alla Nocera, dall'Inzolia Nera allo Zibibbo Nero.

Vitigni super autoctoni siciliani dimenticati sono stati oggetti di un recupero che ha portato alla sperimentazione in vigna e alla vinificazione in cantina.

Una ventina di questi vitigni sono considerati molto interessanti e preannunciano un futuro roseo per il vino siciliano.