



Sicilia en Primeur 2017. La 2016 sarà un'annata da acclamare!



Dall'Italia 15 giugno 2017 Elena Erlicher

Non siamo stati accolti come Ulisse nel giardino di Alcino, con il suo mosaico di frutteti, oliveti e vigneti – tipico esempio di ambiente mediterraneo – ma poco ci è mancato. Abbiamo invece fatto il nostro ingresso nel parco di Radicepura a Giarre (Catania), dove, il 28 e 29 aprile, si è svolta la XIV edizione di Sicilia en Primeur, rassegna dedicata alla stampa e organizzata da Assovini Sicilia, che ha presentato la nuova annata (2016). Sono andate in degustazione oltre 300 etichette di 49 delle 76 Cantine associate, cosicché è stato possibile farsi un'idea chiara di questa vendemmia a partire dagli autoctoni Grillo, Carricante, Catarratto, Nerello Mascalese, Frappato e Nero d'Avola fino agli internazionali, alcuni dei quali hanno trovato sull'isola la loro seconda casa, come il Syrah.

Clima perfetto per un'ottima annata

«La 2016 è stata veramente un'ottima annata», ha detto Francesco Ferreri, presidente di Assovini Sicilia, «anche se ha prodotto una minor quantità (circa 5 milioni di ettolitri con rese medie di 50 hl/ha), perché è stata caratterizzata da un andamento stagionale più fresco e secco. Non ci sono state temperature troppo alte; buone le escursioni termiche. A ovest dell'isola quantità importante e qualità veramente ottima, mentre a sud-est a causa della siccità si è registrato un calo di produzione. Sull'Etna ci sono state un po' di piogge, ma nel momento giusto, e al centro-ovest una minor siccità. Unico neo a Pantelleria, dove si è avuto un raccolto del 50% in meno».

Bianchi eleganti e rossi corposi

I bianchi si sono rivelati particolarmente eleganti, con buona freschezza, soprattutto là dove è stato fatto un buon lavoro in vigna. Tra i rossi sono emersi, per esempio, Frappato e Perricone, dagli ottimi profumi varietali e con un'eleganza e un corpo simile ai vini del Nuovo Mondo.

Meno ettolitri, ma imbottigliato Doc più che raddoppiato

Completiamo il quadro con un po' di numeri del vino in Sicilia. Il vigneto, che si assesta poco al di sotto dei 100 mila 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, nata nel 2012, ha contribuito a tale incremento e oggi rappresenta il 64% dell'imbottigliato delle denominazioni dell'isola. Dal 2017, poi, sarà possibile aggiungere in etichetta il toponimo Nero d'Avola e Grillo nelle Doc siciliane. 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 pezzi che equivalgono a 313.788 ettolitri.

Il Nero d'Avola vola negli Usa

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. E in termini di promozione, «anche Assovini si è impegnata molto negli ultimi anni, raggiungendo la ragguardevole quota di investimento di 17 milioni di euro», ha concluso Ferreri.

Le Masterclass, novità a Sicilia en Primeur 2017

Novità di questa edizione di Sicilia en Primeur sono state le cinque masterclass, condotte da altrettanti Masters of Wine provenienti da Regno Unito, Usa, Francia e Taiwan. Ognuna prevedeva la degustazione di 10-12 vini seguendo un diverso tema di approfondimento e

commercial oriented, per comprendere meglio le dinamiche di mercato che governano il mondo del vino negli altri Paesi. La prima era dedicata al Grillo (dal titolo “Grillo: once were innovations... now they are classics”), il vitigno a bacca bianca più noto dell’isola, ed era guidata da Emma Dawson, buyer di Mark and Spencer, una delle più importanti catene di Gdo inglesi.

Focus sul Grillo

Il Grillo sembra avere, secondo la MW inglese un grande potenziale, confermato dalla crescita non solo della sua presenza in ristoranti e winebar ma anche dal gradimento del pubblico che intravede un’alternativa “aromatica” a Pinot grigio e Sauvignon. In batteria le espressioni di 10 diversi Grillo, di cui due in versione spumante: un Metodo Classico e uno Charmat. «All’assaggio, secondo me, emergono due stili ben distinti», ha dichiarato Emma Dawson, «uno più aromatico, dove sono i caratteri varietali tipo Sauvignon a spiccare, e uno più ricco, cremoso e mielato, che ricorda lo Chardonnay, più rassicurante e di facile beva».

Questo articolo è tratto da Civiltà del bere 3/2017. Per leggere la rivista acquistala sul nostro store (anche in formato digitale) o scrivi a store@civiltadelbere.com

Leggi anche ...



Premio Ferrari 2017: da Fidel Castro al dramma dei migranti

Il Premio Ferrari 2017 incorona per la prima volta Leggi tutto

Maura Gigatti è Miglior sommelier del Primitivo

Il primo (anzi, la prima) Miglior sommelier Leggi tutto



Dopo cinque anni d’amore, nasce anche il Gorgona Rosso

Gorgona, l’ultima isola carceraria. Qui i marchesi Frescobaldi, Leggi tutto