



Una e cento anime. I vini dell'isola a Sicilia en Primeur 2016



Alla scoperta non di una, ma di cento Sicilie, dove i diversi microclimi spaziano dai vigneti terrazzati caldi e ventilati di Pantelleria, ai versanti spesso innevati dell'Etna. L'occasione è **Sicilia en Primeur 2016**, la rassegna internazionale aperta alla stampa e dedicata ai vini dell'isola, dal 19 al 23 aprile. L'evento, organizzato da **Assovini Sicilia**, si è aperto con gli **enotour**, 8 diversi itinerari attraverso la varietà vitivinicola della regione, in cui **110 giornalisti** provenienti da ogni parte del mondo hanno visitato ogni angolo di quest'isola. Ultima tappa il Verdura Resort di Sciacca (Agrigento), dove si è svolta la tredicesima edizione di Sicilia en Primeur. La stampa ha qui avuto la possibilità di degustare in anteprima le nuove annate delle diverse denominazioni e le produzioni dell'ultima vendemmia: la raccolta a cinque stelle del 2015. Erano 52 le aziende vitivinicole presenti con oltre **800 vini da 30 diversi vitigni**, di cui 17 autoctoni.

Assovini, l'importanza dell'unione

La Sicilia sta vivendo un momento di forte crescita turistica e l'attenzione verso il mercato agroalimentare è sempre maggiore. Durante la conferenza stampa di apertura a Sicilia en Primeur, **Marino Breganze**, presidente di Banca Nuova, partner dell'evento sin dalla prima edizione, **Antonio Rallo**, presidente del Consorzio Doc Sicilia, **Francesco Ferreri** e **Mariangela Cambria**, rispettivamente presidente e vicepresidente di Assovini Sicilia, hanno sottolineato l'importanza di **rimanere uniti nella diversità**. Il vino ha un ruolo fondamentale in questa unione. Assovini oggi riunisce 79 tra le principali aziende vitivinicole regionali, da cui si genera **l'87% del valore del vino siciliano imbottigliato**: «La Sicilia è un grande continente vitivinicolo, dove ognuno può ricavare spazio per soddisfare ogni tipo di consumatore, in Italia e all'estero. Assovini Sicilia ha saputo comunicare questa unità nella diversità», evidenzia Mariangela Cambria.

I numeri del vino siciliano e l'attenzione alla sostenibilità

Con i suoi **100mila ettari**, il vigneto Sicilia è ancora oggi il più grande vigneto d'Italia. Qui, attualmente, vengono prodotti ogni anno tra i **4 e 5 milioni di ettolitri di vino**, con rese sempre più basse ai fini, prima di tutto, della qualità. Il 68% del vigneto è dominato da vitigni autoctoni ed è in forte crescita, così come le Denominazioni di Origine. In Sicilia si contano attualmente **23 Doc e 1 Docg** (Cerasuolo di Vittoria Docg), la cui importanza aumenta ogni anno. In particolare, la Doc Sicilia nel 2015 ha registrato un aumento del 23% con un totale di 24 milioni di bottiglie, un successo dovuto anche a persone come Diego Planeta e Lucio Tasca che hanno creduto da subito in questo progetto, grazie al quale «oggi possiamo usare il nome Sicilia per identificare i nostri vini. La **Doc Sicilia** nasce infatti con l'obiettivo di **creare un forte brand collettivo** e proteggere l'immagine e qualità del vino siciliano», afferma Antonio Rallo. Anche le Igt sono cresciute del 6% nel 2015. Il clima perfetto, inoltre, favorisce le **produzioni biologiche che costituiscono il 60%**, mentre il 91% utilizza sistemi di agricoltura sostenibile.

Un'annata, diverse vendemmie: 2015

Durante la conferenza stampa di venerdì 22 aprile, **Rosario Di Lorenzo**, professore dell'Università di Palermo, ha spiegato il legame tra il clima dell'annata 2015 con la vendemmia in Sicilia, anche se sarebbe meglio parlare di vendemmie: «la Sicilia è infatti così variegata da non poter generalizzare l'annata in un'unica tipologia di vendemmia, proprio grazie a una piattaforma ampelografica ampia che crea una **diversità unica** di ambienti di coltivazione», afferma Di Lorenzo. Nonostante la tecnologia, il punto di partenza per l'innovazione in vigna e in cantina ancora oggi rimane l'antico sapere degli agricoltori.

Un territorio incredibilmente diversificato

In Sicilia si trovano tutte e 33 le **tipologie di suolo** esistenti al mondo, il **clima mediterraneo** fa la parte del leone, mentre il **deficit idrico** nel vigneto può diventare un'importante **risorsa** se gestito correttamente. Nel 2015 sono stati registrati ottimi valori termici tra giugno e agosto, non è stato troppo caldo e la pianta non ha subito stress, «**il cambiamento climatico non ci spaventa**», conclude il professore. Ai tavoli di degustazione i giornalisti hanno avuto la possibilità di provare l'ultima annata 2015 in particolar modo tra i bianchi e i rosati, e alcune annate più vecchie, tra cui la **2014**: una vendemmia molto difficile in tutta Italia fatta eccezione proprio per la Sicilia, dove molti vini hanno dato risultati qualitativi molto alti. **Clicca qui per leggere le tasting notes dei nostri migliori assaggi** di queste e altre annate presentate in anteprima.

WineInSicily, un nuovo magazine on line

In occasione della presentazione di Sicilia en Primeur, il presidente di Assovini Francesco Ferreri ha presentato il nuovo magazine on line diretto da **Francesco Pensovecchio: WineInSicily**. «Dev'essere un fil rouge che unisca la spinta associativa di Assovini Sicilia. Sostenibile, semplice e internazionale: la voce nel mondo del vino siciliano», afferma Ferreri. Il magazine, **tradotto anche in inglese**, dovrà essere il primo veicolo per la promozione di un nuovo modo di visitare la terra e il mare siciliani e che si può racchiudere nel concetto di «turismo esperienziale». Lo conferma anche l'assessore regionale al Turismo **Anthony Emanuele Barbagallo**, che durante il convegno ha evidenziato come il 70% del turismo in Sicilia sia spinto dall'enogastronomia. Ora la scommessa della regione sarà integrare questo patrimonio con quello culturale e naturalistico. Una direzione nella quale va proprio www.wineinsicily.com.