Previsioni 2023: si prospetta una delle vendemmie più difficili

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Agosto 2023



La vendemmia più lunga d'Italia, mediamente oltre cento giorni, quest'anno inizierà con un ritardo di dieci giorni rispetto all'annata 2022. Nonostante il susseguirsi di condizioni climatiche estreme, gli incendi e la presenza di attacchi fungini, la qualità delle uve in Sicilia non sembra essere compromessa. Grazie al ritorno delle temperature più fresche, il calo iniziale, stimato fino al 40% in alcune zone, potrebbe essere inferiore.

*A rendere unica la vendemmia siciliana-***commenta Mariangela Cambria, presidente di Assovini Sicilia***– è la varietà degli areali siciliani. A circa una settimana dall'inizio della vendemmia è ancora difficile e prematuro fare stime accurate*

sulla produzione. Sicuramente la Sicilia dimostra di saper governare, grazie ad una agricoltura e tecniche agronomiche sempre più sostenibili, l'effetto dei cambiamenti climatici puntando sulla qualità e non sulla quantità – conclude Mariangela Cambria.

Andamento stagionale annata 2023 e previsioni vendemmiali

Sicilia Occidentale

Ad oggi la qualità delle uve è ottima, non avendo avuto problemi di oidio né di botrite; a causa del grande caldo abbiamo perso circa il 40% delle uve, anche se essendo tornate temperature più fresche le uve non bruciate stanno iniziando a riprendere vigoria per cui il calo potrebbe complessivamente essere inferiore. Siamo soddisfatti di come abbiamo gestito il problema peronospora, avendolo fatto preventivamente grazie all'ausilio di capannine meteo che hanno la capacità di indicare elettronicamente la probabilità della malattia, evitando danni irreparabili– commenta **Filippo Buttafuoco**, tecnico viticolo di **Cantine Settesoli.**

Nell'areale viticolo di **Regaleali**, in provincia di Palermo, i mesi di marzo e aprile, tendenzialmente asciutti e freddi, hanno determinato un ritardo nel germogliamento generale di circa 10 giorni.
Questo ritardo ha contribuito a rendere più gestibile il successivo periodo molto piovoso ma tendenzialmente freddo – commentano **Lorenza Scianna** e **Laura Orsi,** enologhe di **Tasca d'Almerita.**

Attualmente le vigne sono sane e si registra una diminuzione delle temperature medie cha lascia presagire una buona maturazione delle uve a partire dall'invaiatura di Pinot nero e Chardonnay che sta avvenendo in questi giorni- continuano Lorenza Scianna e Laura Orsi*. Riguardo alle quantità, anche*

la tenuta di Sallier, a Camporeale, dovrebbe rispettare le medie storiche aziendali ma è ancora presto per cantare vittoria.

Infine a Mozia, l'isola è poco influenzata dalle condizioni climatiche delle terra ferma, l'alberello dovrebbe maturare subito dopo Ferragosto con quantità che rientrano nelle medie storiche di Mozia e con uve sane e croccanti concludono Lorenza Scianna e Laura Orsi.

Etna e Nord Est

Manca ancora qualche mese all'arrivo della vendemmia sull'Etna dove fino a fine giugno si sono registrate basse temperature e piogge continue, tali da rendere difficili gli interventi in vigna, seguite dal caldo estremo di fine luglio con ridotte escursioni termiche tra giorno e notte e vento caldo.
Grazie alle sabbie vulcaniche molto drenanti, alle altitudini importanti e ventilazione costante, non c'è stata presenza di peronospora e, nonostante i picchi di temperature alte, le piante si mantengono bene– commenta **Maria Carella**, enologa di **Cantine Nicosia**, sul versante Sud est di Trecastagni, Zafferana e Santa Venerina.
Sul versante Nord dell'Etna, **Patricia Toth**, enologa di **Planeta**, conferma che *la peronospora è sotto controllo grazie all'arrivo del caldo e delle alte temperature. Nelle zone alte, intorno a 900 metri, abbiamo delle uve stupende grazie alla diversa ventilazione di queste zone e anche alla struttura dei suoli*.

Sud-Est

"La vendemmia 2023 sarà una delle più difficili degli ultimi tempi. Quest'anno abbiamo avuto condizioni climatiche che hanno messo in ginocchio il duro lavoro che ogni giorno con la mia squadra portiamo avanti – commenta **Arianna Occhipinti**. *L'arrivo consistente della peronospora ha causato danni considerevoli per il 30-35 % circa della nostra futura*

produzione; i trattamenti di zolfo e rame (unici trattamenti che facciamo in vigna) in concentrazione maggiore, non sono bastati a contenere il problema. Avremo sicuramente una raccolta inferiore rispetto la vendemmia 2022. Possibilmente avremo meno quantità ma una maggiore qualità” conclude Occhipinti.

A Vittoria – commenta **Patricia Toth** di Planeta – *è importante sottolineare la posizione e il suolo dei vigneti. Ci troviamo sul pendio con un puro strato superiore sabbioso, che affaccia il mare, sopra Marina di Acate, dove appunto la sabbia e il movimento d’aria non hanno dato spazio ad un’umidità costante. Prevediamo buone produzioni come sul Nero d’Avola anche sul Frappato, tenendo sotto osservazione stretta i vigneti per controllare la presenza delle cocciniglie e cicaline*.
A Noto, come generalmente in tutta l’isola, ad oggi consideriamo circa una settimana o anche 10 giorni di ritardo nelle fasi fenologiche, con uve sane e davvero promettenti- conclude Patricia Toth.