

Vendemmia 2023 in Sicilia: qualità sorprendente nonostante la riduzione del 31% nella produzione

scritto da Redazione Wine Meridian | 17 Maggio 2024



Una **vendemmia performante**, l'annata 2023, sul profilo qualitativo e organolettico. I produttori siciliani hanno dato il meglio di sé attraverso il loro saper fare, puntando sulla ricchezza varietale e sulla diversità degli areali siciliani mostrando capacità nel saper governare la complessa e sfidante situazione climatica. Nonostante la riduzione della quantità, con un calo del 31% rispetto allo scorso anno, vincono identità, territorio e qualità.

“Da questa annata 2023 berremo vini rossi con una forte identità, bianchi con un profilo aromatico complesso, vitigni

autoctoni sempre più fedeli al territorio, internazionali dal nuovo e interessante profilo". È il bilancio di **Mattia Filippi, co-fondatore di Uva Sapiens**, società che si occupa di consulenza vitivinicola, presentato nel corso della XX edizione di *Sicilia en Primeur*, l'evento dedicato all'anteprima dell'ultima annata, a Cefalù dal 9 all'11 Maggio.

I vini ottenuti dalla vendemmia 2023 si distinguono per le caratteristiche di essenzialità, pulizia, chiarezza e definizione. Ne sono l'emblema il Grillo, che continua a manifestare la sua capacità di creare vini che evolvono positivamente nel tempo, un vitigno performante nelle riduzioni di quantità e che in questa vendemmia si è rivelato in vini dall'ampio *spectrum* aromatico e note tropicali più pronunciate; il Catarratto che è sempre più *glocal* grazie ai suoi valori di grande autoctono (local) che incontra le caratteristiche del gusto internazionale (global). Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese e Perricone, si stanno affermando come vini del futuro puntando su uno stile che unisce eleganza, versatilità e freschezza.

La grande sorpresa – secondo il report di Mattia Filippi – è stato il vino prodotto dal vitigno Syrah, le cui uve hanno dimostrato una resistenza alle condizioni meteo-climatiche e un risultato che post vendemmia si è tradotto in vini dall'equilibrio acido-zuccherino e una maturazione eccellente

"Ancora una volta il "sistema vino siciliano", rappresentato da Assovini Sicilia, ha fatto squadra e ha risposto con competenza e con i risultati alle difficoltà. Proprio per questo l'edizione di *Sicilia en Primeur* 2024 – "Cultivating the future" – sarà ricordata per l'architettura della vendemmia 2023 caratterizzata dallo stile "Less is more" - commenta Mattia Filippi di Uva Sapiens.

La vendemmia più lunga d'Italia – cento giorni di raccolta – è iniziata nella parte occidentale dell'Isola nella prima decade

di agosto, e si è conclusa a fine ottobre nei vigneti dell'Etna.

“E' stata un'annata viticola molto complessa e che ha messo in luce alcune criticità legate alla particolare aggressività della peronospora, ma che ha anche rivelato un comparto produttivo ricco di competenze e che ha saputo interpretare ed esaltare le peculiarità di una vendemmia fuori dagli schemi”-

ha aggiunto il **Master of Wine Pietro Russo**.

La vendemmia 2023 in Italia sarà ricordata come la meno produttiva dal 1947. Anche la Sicilia, come tutto il centro-sud e le aree meridionali dell'Europa, ha subito dei cali del 31% rispetto allo scorso anno. Come per le altre regioni, questi cali produttivi sono riconducibili alle condizioni meteoclimatiche sfavorevoli verificatesi nel periodo primaverile che hanno favorito la diffusione della peronospora.

“Le aziende associate di Assovini Sicilia hanno dimostrato di saper gestire con competenza, know-how e tecnica, una situazione sfidante come l'ultima vendemmia. Si è rivelato vincente l'approccio di prevenzione e la gestione oculata e attenta messa in atto dai produttori, nonché una serie di tecniche agronomiche e azioni di monitoraggio in grado di verificare anticipatamente le condizioni di stress idrico e di poter intervenire tempestivamente”, -commenta la **presidente di Assovini Sicilia, Mariangela Cambria**.