

SICILIA. Una panoramica enoica

4 Dic 2020 | Articoli, Il Vino

Un'annata bilanciata, con punte di eccezionalità

di Alessandra Piubello – dalla Guida Veronelli 2021



Testimone di 3000 anni di storia vinicola, la Sicilia racchiude un'inesauribile biodiversità varietale, con un alto numero di vitigni autoctoni ancora in parte inesplorati.

Una terra che raccoglie diversità spiccate, in un mosaico vivace di cangiante varietà espressiva.

La varietà dei suoli collinari (62%), montuosi (24%) e dei pochi pianeggianti (14%); i climi diversi, con vigneti che vanno dalle pendici dell'Etna alle rive del mare; i suoli differenti, dai vulcanici ai calcarei, dagli argillosi ai tufacei, a quelli di tessitura mista; le vendemmie diversificate dal momento che la Sicilia è l'unica regione italiana con ben quattro mesi dedicati alla raccolta: da agosto a novembre.

Sono tutti elementi che la rendono davvero speciale.



Foto Consorzio Sicilia Doc

Un piccolo continente vitivinicolo

È l'incanto delle isole nell'isola. La complessità di questo continente vitivinicolo, le sue ricchezze e le sue intriganti sfaccettature non sono certo facili da comunicare, considerando che il tutto si traduce in un'impressionante varietà nel bicchiere, indipendentemente dalle 23 Doc e un'unica Docg, quella di Cerasuolo di Vittoria.

La Sicilia è la prima regione in Italia per superficie dedicata alla viticoltura biologica di cui rappresenta il 34% dell'estensione italiana, confermando la propria leadership sul fronte della sostenibilità.

Ben lontana oramai, nell'immaginario, la Sicilia dei vini da taglio. Ora è la quarta regione per produzione e ha saputo guadagnarsi meriti sul campo.



Foto Consorzio Sicilia Doc

2019: annata bilanciata

L'ultima vendemmia è la terza più scarsa in quantità di raccolto negli ultimi 10 anni, con una decurtazione, in ettolitri, del 28%.

Dopo un 2018 che sarà ricordato come l'annata più piovosa e umida che si sia mai registrata, il 2019 segna un ritorno al passato, con una vendemmia posticipata di una decina di giorni.

Un'annata bilanciata ma con punte di eccezionalità, soprattutto in riferimento alle varietà a bacca bianca, che porta in bottiglia vini estremamente interessanti sia dal punto di vista aromatico che dal punto di vista della maturazione fenolica.



Foto Consorzio Sicilia Doc

Il fenomeno Etna: Carricante al top

Partiamo dal fenomeno Etna, che ci regala una degustazione di **Carricante** memorabili, mentre sul fronte del **nerello mascalese** e del **nerello cappuccio**, i vini sono meno a fuoco, pur non mancando le eccellenze.



Foto Consorzio Etna Doc

L'onda lunga del grillo e la stabilità del catarratto

Prosegue l'onda lunga del **grillo**, un tempo diffuso nella Sicilia occidentale, che sta vivendo un particolare incremento produttivo in tutta l'isola, puntando sulle sue caratteristiche di freschezza.

Il catarratto ha mantenuto le posizioni, soprattutto nel triangolo Alcamo Camporeale e Monreale.

I vini rossi

Si confermano le potenzialità del **Cerasuolo di Vittoria**, ben interpretato sulla fragranza e la tensione di beva.

Golosi e appaganti i **Frappato**.

Bene i **Nero d'Avola**, che si stanno smarcando dall'ingombro eccessivo del legno. Profondi e luminosi i **Faro**, incisivi i **Perricone** nella loro versione più snella.



Foto Consorzio Sicilia Doc

Isole, spumanti e vini dolci

In crescita i vini delle Isole, caratteriali e impressionanti.

La Sicilia sta puntando anche sugli spumanti, ma il livello raggiunto (a parte qualche raro caso) a nostro parere non è quello riscontrabile sulle altre tipologie.

La chiusura è in dolcezza, con alcuni **Marsala** memorabili, conferme dalla **Malvasia delle Lipari**, dai passiti di **Pantelleria**, ma anche dai meno conosciuti **passiti di Noto e Siracusa**.

La redazione ringrazia il Consorzio Etna Doc e il Consorzio Sicilia Doc per la concessione delle fotografie.



Alessandra Piubello

Giornalista e scrittrice veronese, degustatrice professionista, è Direttore di numerosi periodici e autrice di libri e reportage di turismo gastronomico. Vanta collaborazioni con testate di rilievo nazionale e internazionale ed è presenza costante nelle commissioni dei più rinomati concorsi enologici al mondo