



## Chiude la vendemmia siciliana 2024: uve sane e vini di qualità

Bilancio positivo dai Consorzi DOC e DOCG nonostante il calo medio del 20% a causa della siccità

Mariangela Cambria, presidente Assovini Sicilia: *“La vitivinicoltura siciliana è capace di rinnovarsi nel segno della qualità, innovazione e nel rispetto del vino-territorio”*.

Palermo, 6 Novembre 2024 - Uve sane e di qualità nonostante la siccità abbia messo a dura prova la vendemmia siciliana appena conclusa. Chiude con un calo medio di circa il 20% la vendemmia 2024 dell'isola, la più lunga d'Italia – 100 giorni di raccolto da Ovest a Est - caratterizzata dalla siccità ma anche dall'innovazione e capacità dei vitivinicoltori nel dare risposte efficaci e nell'adottare tecniche agronomiche in grado di governare la crisi idrica.

Una vendemmia che sarà ricordata, se non per la quantità, per l'eccellenza qualitativa, per la resilienza di alcuni vitigni autoctoni e alloctoni e per la straordinaria varietà che contraddistingue la vitivinicoltura siciliana.

I vini prodotti da questa vendemmia 2024 riflettono la diversità dei territori siciliani: dai vini rossi dal profilo organolettico complesso, con una notevole capacità di invecchiamento, ai rossi dove l'altitudine o le caratteristiche del suolo esaltano freschezza e acidità, fino ai bianchi di questa annata che si preannunciano persistenti, aromatici e di qualità.

“La Sicilia del vino – commenta **la presidente di Assovini Sicilia, Mariangela Cambria** – dimostra capacità di gestione anche nelle criticità, come l'attuale difficoltà dovuta alle limitate risorse idriche. La vitivinicoltura siciliana è capace di rinnovarsi nel segno della qualità, innovazione e nel rispetto del vino-territorio”.

Iniziata a metà luglio negli areali della Sicilia occidentale, con oltre quindici giorni di anticipo, la vendemmia si è chiusa in questi giorni nei territori dell'Etna. Positivo il bilancio dei presidenti dei Consorzi DOC e DOCG che, nonostante la siccità e il calo della quantità, confermano la qualità della produzione vinicola siciliana.

“Il bilancio conclusivo che possiamo fare dalla vendemmia 2024 - dichiara **Antonio Rallo, presidente del Consorzio Vini Doc Sicilia** - rispecchia quanto già potevamo presagire. Abbiamo avuto un calo nella produzione che si attesta intorno al 20%, dovuto sicuramente alle scarse piogge durante tutto l'inverno che non hanno permesso di rimpinguare le riserve idriche del terreno e di affrontare nelle migliori condizioni un'estate lunga e calda. La situazione, a fine vendemmia, è eterogenea nel



territorio siciliano. A Nordest la quantità di uva raccolta è nella media, mentre ad Ovest le perdite sono state maggiori. Se la quantità lascia i produttori insoddisfatti, la qualità delle uve raggiunge picchi storici di eccellenza, in particolare per alcune varietà simbolo della Sicilia quali Nero d'Avola, Grillo e Frappato”.

A Nord- Ovest di Palermo, la DOC Monreale conta dieci associati, un disciplinare rinnovato e territori con un'altezza che varia dai 300 ai 600 metri sul livello del mare.

“Il calo stimato è del 10-15% rispetto all'annata 2022 – commenta **Mario Di Lorenzo, presidente del Consorzio DOC Monreale** - ma le uve sono perfettamente sane e di qualità. Perricone, Grillo, Catarratto e Syrah hanno mostrato in questa annata grande resistenza e qualità”.

Nell'estremo occidente, il Consorzio per la tutela del vino Marsala DOC chiude questa vendemmia con una perdita che si assesta in media al 30 %.

“Il Marsala di questa vendemmia sarà particolarmente unico e di qualità eccellente perché i vini base di Grillo, Catarratto e Insolia, hanno raggiunto – grazie ad una perfetta maturazione - una gradazione ottimale di quasi due gradi in più, arrivando fino a 12 gradi” – commenta il **presidente del Consorzio per la tutela del vino Marsala DOC, Benedetto Renda**.

Bilancio positivo anche nell'areale del Cerasuolo di Vittoria DOCG. In attesa dei dati definitivi, il Consorzio stima rese inferiori a quelle degli ultimi anni, ma grande qualità.

“Il nostro areale ha nel Frappato e Nero d'Avola un grande punto di forza: sono due varietà tipicamente meridionali e particolarmente adatte ad areali contraddistinti da scarsa piovosità. Grazie al lavoro di selezione del viticoltore, hanno incrementato la capacità di resilienza nel superamento di annate siccitose, aiutato anche dalle importanti escursioni termiche tra la notte e il giorno, di cui gode l'areale, insieme a condizioni di ventilazione ristoratrici” – aggiunge il **presidente Guglielmo Manenti**.

Nei territori del versante Nord-Est, a Messina, l'unica provincia che vanta tre DOC (Faro, Malvasia delle Lipari, Mamertino) tra la terraferma e le isole Eolie, due versanti (Mar Ionio e Mar Tirreno) si tirano le somme di questa annata.

“È stata una vendemmia difficile ma senza alcun impatto sulla qualità delle uve, che è eccellente. Le piogge di agosto e settembre e la presenza di verde e boschi nell'area dei Nebrodi hanno avvantaggiato la produzione. Ci aspettiamo dei rossi freschi con una buona complessità e struttura. Tra i vitigni che hanno reagito meglio alla siccità: il Nocera, perché robusto, ma anche il Nerello



mascalese e il Nerello Cappuccio” – ha sottolineato **Enza La Fauci, presidente del Consorzio Faro DOC**.

“Il calo è in media del 20-30 per cento – continua **Flora Mondello, presidente della DOC Mamertino** – La qualità è senza dubbio indiscutibile: ci aspettiamo rossi eleganti e bianchi profumati”.

Nelle isole Eolie, il Consorzio Malvasia delle Lipari conferma il dato siciliano del calo produttivo: -20-30%. “Una vendemmia di qualità – commenta **Mauro Pollastri, presidente del Consorzio Malvasia delle Lipari**, con bianchi dal profilo organolettico che punta su aromaticità, intensità, persistenza e dal lungo invecchiamento”.

“A Pantelleria, nell’isola più vicino all’Africa, si stima un calo produttivo del 40% rispetto alla vendemmia dello scorso anno. Nella maggior parte dei vigneti, la vendemmia dello Zibibbo è iniziata e si è conclusa in anticipo di circa una settimana. Sono state raccolte uve sane e ben mature, caratterizzate da una qualità più che buona con punte di eccellenza” – commenta **Benedetto Renda, presidente Consorzio Pantelleria DOC** che vanta 406 ettari vitati e 322 viticoltori.

A chiudere questa lunga vendemmia siciliana, sono i produttori dell’Etna. In attesa dei dati ufficiali del Sian, il **Consorzio Etna Doc** conferma la previsione di un +60% rispetto al 2023, lasciandosi così alle spalle il - 42% della vendemmia 2023. Per il presidente del **Consorzio Etna Doc, Francesco Cambria**: "Dopo un periodo di siccità, la maggior parte della produzione etnea in area DOC ha goduto di leggere ma continue piogge da fine luglio, a differenza di altre aree siciliane. Ciò ha permesso alle piante di riequilibrare il proprio stato idrico. Per molti produttori la 2024 sarà un’annata decisamente interessante".

## **Assovini Sicilia**

### **Liliana Rosano**

Ufficio Stampa & Comunicazione

mailto: [press@assovinisicilia.it](mailto:press@assovinisicilia.it) M: +39 3470330206

Ordine dei Giornalisti (Tessera n° 130769)

### **ZEDCOMM**

Delia Demma

Agenzia Ufficio Stampa & Comunicazione

[delia@zedcomm.it](mailto:delia@zedcomm.it) Tel + 39 348 6160446