



La Sicilia pronta per il Vinitaly 2023, una grande squadra fatta di cantine e associazioni

**Saranno 141 le cantine siciliane presenti al Salone del vino in programma a Verona dal 2 al 5 aprile. Una regione in forma, con il comparto vinicolo che vale circa un miliardo di euro, pronta a celebrare la grande varietà della sua offerta enologica, il territorio e la biodiversità**

La **Sicilia del vino** andrà in scena con 141 aziende vitivinicole al Vinitaly 2023, la 55-esima edizione del Salone dei vini e dei distillati che si svolgerà a Veronafiere dal 2 al 5 aprile.

**Sicilia al Vinitaly 2023: al Padiglione 2 non solo cantine**

Nel Padiglione 2, oltre alle cantine, ci saranno 3 associazioni (Assovini, Pro.Vi.Di. e Vitesi), i **consorzi di tutela DOC** (Sicilia, Etna, Pantelleria, Mamertino, Faro, Malvasia delle Lipari, DOCG Cerasuolo e DOC Vittoria), la **Fondazione SOStain** per la sostenibilità della vitivinicoltura, la Regione e l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio. Migliaia di persone tra addetti al settore e appassionati che testimoniano quanto il business del vino muova nell'Isola.

## La Sicilia del vino: i dati economici

Secondo le stime dell'elaborazione Prometeia su dati Istat emerse al Forum Unicredit di Taormina del 23 settembre 2022, la filiera dell'agrifood siciliano rappresenta il 13% delle imprese italiane e il valore della sua produzione si aggira sui 9,7 miliardi. Il comparto vitivinicolo vale circa 1 miliardo.

La Trinacria è leader in Italia con i suoi **38.961 ettari di area agricola** dedicata alla produzione biologica e integrata. Sul fronte dell'export l'analisi dell'Osservatorio UIV, Ismea e Vinitaly, elaborata sui dati Istat degli ultimi dodici mesi del 2022, registra un'accelerazione del +21% (QUI i dati completi).



Tante saranno le degustazioni di vini siciliani nel corso del Vinitaly 2023 (Foto © Amanda Arena).

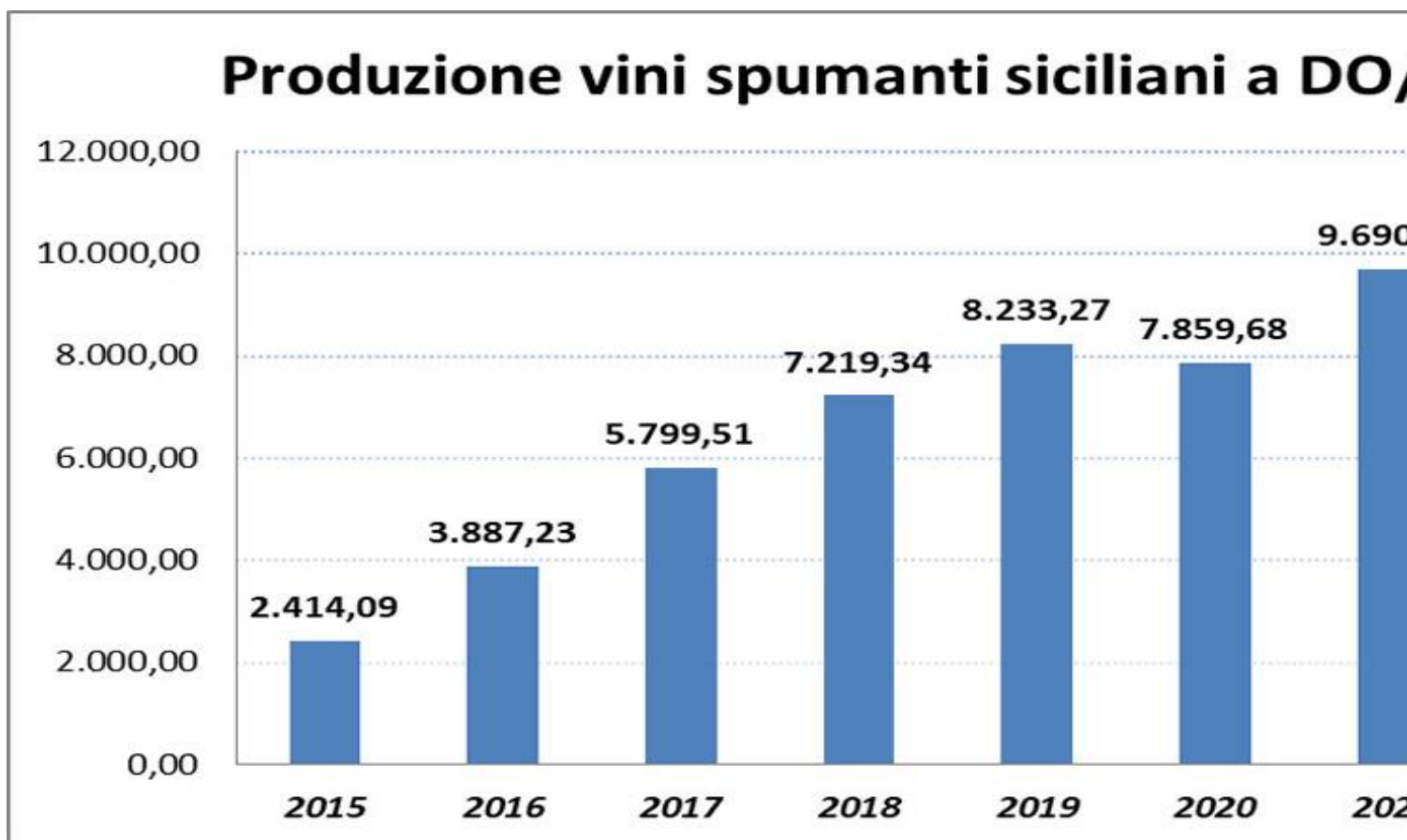
## La sorpresa degli spumanti siciliani

Negli ultimi 30 anni la Sicilia è diventata un brand di altissimo valore, distinguendosi per il

patrimonio di vitigni autoctoni. Dal Nero d'Avola al Grillo, passando per Nerello Mascalese e Nocera, sino alla [Malvasia delle Lipari](#) e al Moscato di Alessandria.

Bere vino siciliano significa esplorare un territorio dalla storia millenaria e in continua evoluzione. Biodiversità e sostenibilità sono i driver di cambiamento che esaltano identità territoriale e riconoscibilità dei prodotti sui mercati esteri. La crescente produzione di bollicine è la novità più interessante della Sicilia del vino.

«La sorpresa più recente dell'enologia siciliana è la produzione di spumanti. Dopo il primo rinascimento enologico, avvenuto circa 30 anni fa con la valorizzazione del Nero d'Avola e del Grillo, oggi assistiamo al secondo. – dice **Dario Cartabellotta**, dirigente generale del Dipartimento Agricoltura della Regione Siciliana – Dopo anni in cui le aziende pioniere erano poche quali Milazzo, Scammacca del Murgò e Tasca d'Almerita, la Sicilia ha riscoperto le bollicine soprattutto sull'Etna. Qui un vitigno autoctono di grande classicità enologica come il Nerello Mascalese viene vinificato in bianco e rosato per produrre spumante. Lo stesso dicasi per il Frappato, tipico della Sicilia sud-orientale».



Ettolitri totali imbottigliati di vini spumanti siciliani DOP/IGP/Varietali (Dati IRVO. Elaborazione Osservatorio Olivicolo-oleario su dati OdCC Vini).

## La produzione di spumanti in Sicilia: i numeri

Nel 2022 sono stati prodotti e imbottigliati 9.975 ettolitri di spumante, sia DOC che IGT. A tale quantitativo bisogna aggiungere il volume degli spumanti generici che puntano solo sul marchio commerciale, non potendo fregiarsi di una denominazione o del riferimento varietale.

Nel grafico si evince il trend crescente e la diminuzione del 2020 è dovuta agli effetti della pandemia. Le analisi del Report a cura dell'ODCC dell'IRVO stimano che le aziende siciliane produttrici di spumanti sono attualmente circa 80.

Le **etichette prodotte nel 2022 sono 143**, tra spumanti rosè (circa il 20%) e l'80% di spumanti bianchi ottenuti da uve a bacca bianca o nera vinificate in bianco. Metà sono ottenuti da metodo classico e il restante 50% da metodo charmat con fermentazione in autoclave. Nell'areale etneo si trovano molte cantine che utilizzano cultivar quali Nerello Mascalese, vinificato sia in rosato che in bianco, Carricante, Chardonnay e Pinot Nero.

## Un fitto calendario per addetti al settore ed eno-appassionati

«La Sicilia si affaccia al Vinitaly in maniera positiva. Nonostante il covid e le turbolenze energetiche, le cantine vogliono investire in commercializzazione, sicurezza aziendale, tracciabilità. – aggiunge Dario Cartabellotta – Un aspetto che ci caratterizza è l'associazionismo, basti pensare alla presenza di Assovini, Pro.Vi.Di. e Vitesi e alla rappresentanza dei consorzi di tutela all'interno del Padiglione Sicilia».

Tanti saranno gli eventi organizzati all'interno dell'area istituzionale del Padiglione 2. Inoltre, il programma di degustazioni e appuntamenti tematici organizzati da imprese e consorzi sarà ricco. La riscoperta delle DOC territoriali – come ad esempio Contessa Entellina, Faro e Mamertino – è un'altra novità della partecipazione dell'isola alla manifestazione.

Per acquisto biglietti e informazioni: [www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com)

---

### Fonti

- Report "Vinitaly 2023 & la Sicilia del Vino 2-5 aprile 2023", Assessorato Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea, Dipartimento dell'Agricoltura, Regione Siciliana.
- Report "Spumanti siciliani", a cura dell'OdCC Vini IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio), Palermo.

### Data di creazione

23/03/2023

### Autore

amanda-arena