



Preoccupa la vendemmia in Sicilia, il 2023 è un'annata complessa con un crollo del 35%

**Le stime Assovini e dei produttori siciliani preannunciano una delle vendemmie più difficili. La qualità delle uve non sembra compromessa, nonostante la peronospora e le condizioni climatiche estreme**

La **vendemmia in Sicilia** inizia prima che in qualsiasi regione d'Italia ed è la più lunga in quanto dura oltre cento giorni. Quest'anno si prospetta particolarmente difficile a causa di una serie di fattori: le fitte precipitazioni di maggio e giugno, il clima torrido di luglio, gli incendi e le malattie fungine che hanno colpito la vite, in primis la peronospora. La proliferazione è stata favorita dalle abbondanti piogge, l'aumento delle temperature e l'umidità che ha messo a dura prova i vigneti devastandone i grappoli. I produttori hanno dovuto fronteggiare i danni causati alle uve; tuttavia, le suddette concause non ne hanno minato la qualità.

## **Cos'è la peronospora e quali danni procura**

La peronospora è la **malattia crittogamica più grave della vite**, causata da un fungo patogeno (*Plasmopara viticola*) in grado di attaccare le parti verdi della pianta: soprattutto foglie, grappoli e germogli.

Si manifesta con **macchie tondeggianti** sparse sul lembo, che virano dal verde al giallastro. Sulla parte superiore delle foglie e nei bordi si formano chiazze di colore giallo chiaro e trasparente, definite a "macchia d'olio". Nella parte inferiore, in presenza di umidità elevata, compare una muffa fungina biancastra. L'attacco del patogeno deforma la parte terminale del grappolo provocandone l'arricciamento e l'allessatura, una sorta di bruciatura di colorazione bruna. Questo può portare alla riduzione della fotosintesi, della resa e nei casi più gravi alla caduta delle foglie e a ingenti perdite produttive e qualitative.

## **Vendemmia 2023: le dichiarazioni di Mariangela Cambria, presidente di Assovini Sicilia**

La vendemmia in Sicilia regala sensazioni uniche grazie alla presenza di diversi areali all'interno di un territorio sfaccettato con differenti peculiarità microclimatiche, orografiche e ampelografiche, contraddistinto da un ricco patrimonio di cultura e tradizioni millenarie, come spiega **Mariangela Cambria** presidente di [Assovini Sicilia](#).

*«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 Cambria.

## **Le previsioni della vendemmia 2023: Sicilia Occidentale**

Si inizia con un **posticipo di 10 giorni in Sicilia Occidentale**, con la raccolta della base spumante, per passare poi ai vitigni internazionali, Chardonnay e Sauvignon Blanc, e finire con quelli autoctoni. La chiusura avverrà sull'Etna a fine ottobre. L'ottimale stato qualitativo delle uve in Sicilia Occidentale è dovuto all'assenza di problemi di oidio e 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. –*

racconta il tecnico viticolo di **Cantine Settesoli, Filippo Buttafuoco** – *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».*

Nei mesi di marzo e aprile a Regaleali – areale vitivinicolo in provincia di Palermo – il clima freddo e asciutto ha ritardato il germogliamento di circa 10 giorni rendendo più gestibile il periodo successivo molto piovoso ma freddo e meno invasiva la peronospora, come spiegato dalle enologhe di **Tasca d'Almerita Lorenza Scianna e Laura Orsi**.

Per quanto riguarda lo stato fitosanitario delle uve, la chioma è adeguata, sono sane e grazie alla diminuzione delle temperature medie si preannuncia una buona maturazione a cominciare dall'invasiatura di Pinot Nero e Chardonnay.



## Etna e Nord-Est

Tra qualche mese sarà tempo di vendemmia anche sull'Etna. Qui, sino a fine giugno, basse temperature e piogge continue hanno lasciato spazio al caldo estremo di luglio con ridotte escursioni termiche tra giorno e notte e ondate di calore.

**Maria Carella**, enologa di **Cantine Nicosia** sul versante sud est di Trecastagni, Zafferana e Santa Venerina, spiega che:

*«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».*

Nel versante Nord dell'Etna la peronospora è sotto controllo per l'arrivo del caldo e delle alte temperature, come confermato da **Patricia Toth**, enologa di **Planeta**.

*«Nelle zone alte, intorno a 900 metri, abbiamo delle uve stupende grazie alla diversa ventilazione di queste zone e anche alla struttura dei suoli. – commenta Toth – A Capo Milazzo, siamo nel Nord- Est dell'Isola, i venti che tante volte possono diventare una sfida quest'anno hanno trovato pace, l'allegagione e anche il controllo degli insetti alla data odierna sta procedendo bene».*

## **Sud-Est**

Anche la parte Sud Orientale della Sicilia è stata colpita dall'arrivo della peronospora, che ha causato danni importanti. In particolare, la produttrice **Arianna Occhipinti** spiega che la diffusione del fungo patogeno ha interessato il 30-35% della futura produzione aziendale.

*«I trattamenti di zolfo e rame (unici trattamenti che facciamo in vigna) in concentrazione maggiore, non sono bastati a contenere il problema. – spiega Occhipinti – Avremo sicuramente una raccolta inferiore rispetto alla vendemmia 2022. Questo non vuol dire però che la qualità delle uve sarà messa in discussione».*

Patricia Toth di Planeta sottolinea che la posizione e i vigneti della cantina di Vittoria sono affacciati sul mare e sorgono sul pendio, con un puro strato superiore sabbioso, sopra Marina di Acate.

*«Qui la sabbia e il movimento d'aria non hanno dato spazio a un'umidità costante. Prevediamo buone produzioni sia di Nero d'Avola sia di 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 Toth.*

**Data di creazione**

05/08/2023

**Autore**

amanda-arena