

## Omaggio alla Sicilia

L'enologia siciliana contemporanea inizia nel 1995 quando diventa impossibile esportare vino da taglio nel continente europeo. Arrivano bravi enologi dal Nord che aiutano i produttori siciliani a effettuare un vero e proprio salto di qualità tecnico e tecnologico. Nel 1998 si registrano i primi effetti di queste nuove scelte: Planeta immette sul mercato la prima produzione di elevata qualità. Il mercato risponde con stupefacente reattività. Gli enologi sono intervenuti in maniera significativa, per esempio consigliando di vendemmiare di notte certe tipologie di uva. L'eccessiva temperatura che esiste in Sicilia di giorno tra agosto e settembre può creare un eccesso di acidità o innescare una fermentazione non gradita. In molti vigneti si è iniziato così a vendemmiare alle dieci di sera andando avanti fino alle sei del mattino successivo. Ciò consente di garantire ai grappoli d'uva una migliore stabilità termica prima della loro immissione in cantina per procedere alla vendemmia vera e propria. Il risultato? Un'enologia di ottimo valore che è passata attraverso la crisi di questi due ultimi anni quasi senza accorgersene, soprattutto nei confronti dei mercati internazionali. La Sicilia sta riscuotendo consensi sempre più convinti dappertutto, soprattutto durante le maggiori manifestazioni vinicole come Vinitaly. Ha colpito nel segno nei confronti della concorrenza australiana, californiana, francese. Nell'ultimo decennio molte cantine hanno investito per creare più distaccamenti sul territorio per poter ottenere le varie Doc, che devono essere realizzate con uve del territorio. Questi risultati sono stati conseguiti anche grazie a una buona collaborazione tra territorio, imprenditori e amministrazioni pubbliche. Cantine come Planeta, Firriato, Milazzo, Donnafugata, Pellegrino, Ajello hanno fatto scuola. Oggi anche i piccoli produttori hanno sposato la cultura della qualità garantita e certificata. E i riscontri ci sono. Per i vini rossi, i vitigni autoctoni sono il Nero d'Avola, l'Etna Doc costituito da due vitigni, il Nerello mascarese e il Nerello cappuccio, il Nocera, che viene dalla zona del Messinese. Per i bianchi gli autoctoni per eccellenza sono il Calicante, sempre della zona dell'Etna, poi il Grillo e l'Insolia. Per i vitigni alloctoni, quelli che si sono adattati meglio in Sicilia sono il cabernet sauvignon e il merlot.

---