



In Sicilia parte la vendemmia più lunga d'Italia: dura quasi cento giorni

29 Luglio 2026 

PALERMO – Parte dalla Sicilia occidentale, con la raccolta delle prime varietà precoci a bacca bianca, la vendemmia 2026. Un percorso di circa cento giorni che, dalla fine di luglio, attraversa l'isola dalla Sicilia occidentale all'entroterra, dall'altopiano ibleo alle pendici dell'Etna, fino alle isole minori, raccontando la varietà di territori, vitigni e competenze che fanno della Sicilia un autentico continente vitivinicolo.

“Le aziende di Assovini Sicilia condividono un percorso fatto di qualità, innovazione e costante ricerca dell'eccellenza, contribuendo a dare valore ai territori e alle persone che li custodiscono”, afferma **Gabriella Favara**, presidente di Assovini Sicilia.

“Le premesse per la vendemmia 2026 in Sicilia sono decisamente positive. L'andamento stagionale, caratterizzato da un inverno e una primavera particolarmente piovosi, ha consentito un buon ripristino delle riserve idriche del suolo, favorendo uno sviluppo vegeto-produttivo equilibrato della vite. Inoltre, la limitata pressione di patogeni e insetti dannosi, con pochi casi isolati registrati e prontamente gestiti, ha permesso di mantenere un ottimo stato fitosanitario dei vigneti. Anche i picchi di temperatura registrati a luglio sono stati ben gestiti dalle piante grazie alla disponibilità idrica accumulata. Ci aspettiamo una vendemmia di elevata qualità, con vini caratterizzati da un interessante corredo aromatico e da un buon equilibrio tra freschezza ed eleganza”, dice **Pietro Pollara**, vicepresidente di Assovini Sicilia.

Il recente trend di raccolta vede la fine del mese di luglio protagonista dell'inizio della grande vendemmia siciliana. Varietà internazionali, quali Pinot Nero e Chardonnay che si contraddistinguono per tenori di acidità di rilievo, sono raccolti per dar vita alle basi spumante oltre che per i vini fermi.

Le voci dalle cantine

“La Sicilia più occidentale restituisce il Grillo come vitigno resiliente, capace di affrontare condizioni climatiche difficili. Anche Nero d'Avola e Perricone mostrano un ottimo andamento vegetativo che, grazie a una gestione agronomica tempestiva, rigorosa ed improntata ai dettami dell'agricoltura sostenibile, hanno fronteggiato i principali patogeni, preservando così l'assoluta integrità di ogni singolo grappolo”, racconta **Giampiero Vantaggiato**, agronomo di Feudo Stagnone & Cantine Birgi.



Bisogna aspettare la seconda decade di agosto per il taglio dei primi grappoli della Sicilia dell'entroterra: **Gianfranco Lombardo**, proprietario e agronomo di Tenute Lombardo, racconta di "eccellenti prospettive per la vendemmia, con un Nero d'Avola ritrovato che si distingue per caratteristiche nuove e un Catarratto che, siamo sicuri, si farà notare per il suo elegante fruttato".

La varietà regina del ragusano è il Frappato, una parola in grado di sintetizzare l'intero territorio, una varietà capace di interpretare al meglio il binomio vino-terroir. "Le uve di Frappato, vigorose e resistenti al caldo torrido, lasciano intravedere - commentano **Carlo Casavecchia** e **Gaetana Jacono** di Valle dell'Acate - un Frappato complesso, un rosso insolito, elegante, al passo coi tempi: un vino contemporaneo in grado di affiancarsi agli abbinamenti più impensati delle calde serate estive".

Sempre nell'area del Sud-Est - a Noto - il calore estremo, secondo il direttore tecnico della cantina Zisola, **Gionata Pulignami**, si fronteggia "grazie alla sapiente coltivazione ad alberello delle viti. La mancanza di una struttura infatti rende libera la circolazione delle correnti più fresche e delle brezze che arrivano dal mare".

Guardando in là, si prevede un'annata in grado di sottolineare e rimarcare, ancora una volta, lo stile unico di questo pezzo di Sicilia.

Le colline della Doc Faro disegnano un piccolo angolo della Sicilia diverso dal precedente. Affacciate a Nord e sullo Stretto di Messina, si caratterizzano per un microclima particolarmente vocato alla viticoltura grazie al vento "dello Stretto" che favorisce condizioni uniche per lo sviluppo di produzioni di pregio dei vitigni autoctoni Nocera e Nerello Mascalese.

"Le alte temperature hanno inciso marginalmente sulla qualità dei nostri vitigni, che godono di un ottimo stato fitosanitario e che garantiscono ottime premesse per la vinificazione" dice **Gianfranco Sabbatino**, co-proprietario dell'azienda Le Casematte.

Accanto alla Doc Faro, la Doc Mamertino esprime la tradizione vitivinicola messinese attraverso vitigni come Nocera e Nero d'Avola. "Siamo cauti e osserviamo l'evoluzione delle prossime settimane. Sarà importante capire come reagirà il Nocera, un vitigno particolarmente sensibile alle alte temperature", afferma **Antonio Grasso** di Feudo Solaria.

Un'isola nell'isola, gli arcipelaghi siciliani rappresentano un caso di diversità e unicità che completano uno scenario, quello siciliano, dalla grande complessità: "Positive ed entusiasmanti le previsioni a Salina, nelle isole Eolie, frutto di una stagione che ha trovato un



suo perfetto equilibrio per tutte le varietà tipiche di questo territorio, a partire dalla Malvasia che porterà uno standard qualitativo di altissimo livello, e vini dalla notevole complessità aromatica e freschezza” dice **Pietro Colosi**, enologo dell’azienda Colosi.

Per quanto riguarda il vitigno simbolo di Pantelleria, lo Zibibbo, “l’aumento delle temperature non ha messo in discussione la sua eccellente capacità performante, ma ha favorito un rapporto zuccheri-acidi particolarmente equilibrato. Dalle zone costiere più precoci alle contrade di montagna più tardive, si avrà una vendemmia scalare e ciò permetterà anche una perfetta gestione enologica con il raggiungimento di una produzione di qualità” afferma **Gianfranco Giacalone**, agronomo di Cantine Pellegrino.

Questo percorso si concluderà con la raccolta delle uve dell’Etna, un lungo calendario di vendemmia che terminerà nei vigneti del vulcano tra metà settembre e fine ottobre, con possibili prolungamenti fino agli inizi di novembre.

L’altitudine e le escursioni termiche rappresentano elementi fondamentali per preservare la complessità delle uve.

“Condizioni climatiche favorevoli ed il clima continentale del vulcano più alto d’Europa, consentono una vendemmia con uve di Nerello Mascalese e Carricante sane, dalla buona espressione aromatica e un con un interessante bilanciamento tra maturità fenolica e acidità. Questi sono gli elementi unici e dirimenti in grado di contraddistinguere le produzioni dell’Etna”, afferma **Salvatore Rizzuto**, enologo presso l’azienda Gambino.