

L'inchiesta

Prevista un'ottima stagione. L'assessore vieta di estirpare i filari storici

Al via la vendemmia "blindati" i vitigni doc

CLAUDIA BRUNETTO

LA VENDEMMIA di quest'anno si inaugura domani sotto i migliori auspici. Un incremento della produzione, un'ottima qualità e un freno della Regione all'estirpazione dei vigneti autoctoni. L'assessorato all'Agricoltura, infatti, ha individuato zone e vitigni da tutelare di fronte alle nuove norme europee sull'estirpazione dei vigneti.

SEGUE A PAGINA X



Vendemmia in Sicilia

la Repubblica

GIOVEDÌ 31 LUGLIO 2008

PALERMO

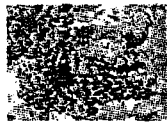
X

CRONACA



NERO D'AVOLA

È il secondo vitigno per produzione di Sicilia. E rientra tra quelli storici a rischio estirpazione. Sotto tutela le produzioni dell'Etna



NERELLO

Il nerello mascalese non è tra i vitigni più diffusi riguardo alla produzione percentuale. Rientra però tra i vitigni storici tutelati dalla Regione



ZIBIBBO

Una delle produzioni storiche siciliane. L'assessorato regionale all'Agricoltura lo ha inserito tra quelli che non possono ottenere benefici per le estirpazioni



MALVASIA

Il vitigno coltivato soprattutto nelle Eolie è inserito nella lista di quelli storici da proteggere. Tra le Eolie e Pantelleria gli ettari protetti sono 900. Che si sommano ai 3.500 dell'Etna



INSOLIA

La produzione di Insolia in Sicilia ammonta ai 7 per cento. Il vitigno non rientra tra quelli tutelati dall'assessorato all'Agricoltura nei diktat anti estirpazioni

LE PROTEZIONI

Via alla vendemmia. "Sarà da record" La Regione blindata i vitigni storici

Domani parte la raccolta. E arriva un diktat anti-estirpazioni

CLAUDIA BRUNETTO

SI TRATTA della riorganizzazione del mercato comune vitivinicolo, in base alla quale Bruxelles concede al produttore la possibilità di accedere ai premi per l'abbandono definitivo dei vigneti. I viticoltori dovranno presentare domanda all'Agea (Agenzia per le erogazioni in agricoltura) entro il 15 settembre per accedere a un contributo variabile da 1.700 a 14 mila euro a ettaro, in base alla resa media del vigneto negli ultimi 5 anni.

Ecco perché l'assessorato all'Agricoltura ha deciso di fissare dei patti per preservare i vigneti ritenuti irrinunciabili. Su una superficie vitata di 128 mila ettari, quella siciliana, potrà essere estirpato al massimo il 10 per cento. Le zone tutelate dalla Regione comprendono i 3.500 ettari in montagna della Doc Etna con vitigni Nero d'A-

I numeri della viticoltura

SUPERFICIE COLTIVATA A VITE

128 mila ettari

INCIDENZA % IGT

4,5%

INCIDENZA % DOC

44%

VITICOLTORI

62.176

PRODUZIONE UVA

7.160.620 quintali

IMBOTTIGLIATORI

515

PRODUZIONE VINO NEL 2007

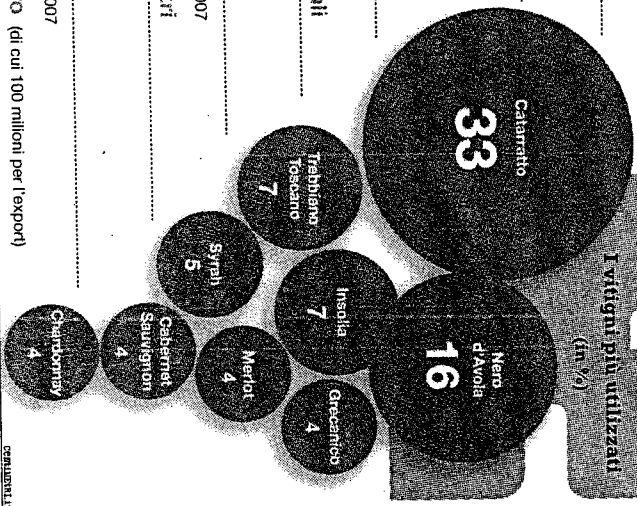
4.573.939 ettolitri

BOTTIGLIE PRODOTTE

182.809.908

FATTURATO CAMPAGNA 2007

900 milioni di euro (di cui 100 milioni per l'export)



182 MILIONI DI BOTTIGLIE
Le bottiglie prodotte lo scorso anno sono state 182 milioni e 809 mila. Quest'anno si prevede un incremento

IL FATTURATO
Nel 2007 il fatturato è stato di 900 milioni di euro, di cui cento destinati all'export

Previsto un incremento del 40 per cento. Ecco le zone dove sarà vietato l'estirpato

vola, Nerello Mascalese, Carlinvino, in base alla quale Bruxelles concede al produttore la possibilità di accedere ai premi per l'abbandono definitivo dei vigneti. I viticoltori dovranno presentare domanda all'Agea (Agenzia per le erogazioni in agricoltura) entro il 15 settembre per accedere a un contributo variabile da 1.700 a 14 mila euro a ettaro, in base alla resa media del vigneto negli ultimi 5 anni.

Ecco perché l'assessorato all'Agricoltura ha deciso di fissare dei patti per preservare i vigneti ritenuti irrinunciabili. Su una superficie vitata di 128 mila ettari, quella siciliana, potrà essere estirpato al massimo il 10 per cento. Le zone tutelate dalla Regione comprendono i 3.500 ettari in montagna della Doc Etna con vitigni Nero d'A-

anche una funzione ambientale di tutela del territorio. Nelle zone di tutela del territorio, nelle zone di tutela delle isole minori ci sono molti vitigni autoctoni e storici che vanno protetti.

Da domani comunque, le seicento aziende distribuite sul territorio, inizieranno la vendemmia che terminerà il 10 novembre. Prima i vigneti sulla costa e poi quelli delle zone di montagna. Secondo le stime dell'assessorato Agricoltura la produzione di quest'anno sarà superiore del 40 per cento rispetto al 2007.

revoli condizioni climatiche, ma soprattutto l'assenza degli attacchi di parassiti come la peronospora che l'anno scorso danneggiò fortemente il comparto vitivinicolo. Il 30 per cento dell'incremento è da attribuirsi proprio al recupero dei danni causati durante la scorsa vendemmia da questo parassita. Così dai 4,5 milioni di ettolitri prodotti lo scorso anno, si dovrebbe passare ad almeno 6 milioni.

I vitigni più diffusi in Sicilia rimangono il Catarratto, seguito dal Nero d'Avola, dal Trab-

biano Toscano, dall'Inzolia e dal Greco. «Il 2008 — continua La Via — sarà un anno splendido, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo, soprattutto rispetto all'anno scorso». Abbiamo un vitigno straordinario e molto ricco che si presume consentirà un aumento della produzione.

Una previsione positiva conferma la Direzione regionale della Vite e del Vino che annuncia per quest'anno un fatturato in crescita nel settore delle esportazioni, con alcuni mercati in ascesa come la Russia.

na, la Russia, l'India e il Giappone. E altri costanti come l'America e la Germania. «L'anno scorso — dice Giancarlo Conte, vice presidente dell'Istituto regionale della Vite e del Vino — si è registrato un fatturato di circa novemilioni di euro fra vino confezionato e sfuso, di cui cento milioni ricavati dalle esportazioni. Quest'anno contiamo su un aumento eccezionale di produzione, almeno il doppio dell'anno scorso». Gli addetti ai lavori, aspettano i tempi più maturi della vendemmia per abbandonarsi all'arricchimento.

ma tradiscono un certo entusiasmo: «Cominceremo intorno alla metà di agosto — dice Laura Orsi, enologa della cantina Tassa D'Almerita —. Fino a questo momento tutto lascia sperare il meglio, certo non possiamo prevedere il futuro. Ma stando così le cose manterremo una produzione di circa tre milioni di bottiglie. La scorsa stagione è stata pessima, adesso ci aspettiamo una sensibile ripresa». Anche l'enologo delle cantine Barbera a Merli in provincia di Agrigento scommette sulle condizioni meteorologiche: «Il tempo è stato ottimo — dice Stefano Sparacia —. Sicuramente avremo una quantità superiore rispetto all'anno scorso. Anticiperemo un po' per il Chardonnay e l'Inzolia e poi proseguiremo con il Merlot, il Nero d'Avola e il Cabernet Sauvignon». E il Feudo Principi di Butera confida sull'assenza di parassiti: «La sanità delle uve — dice Antonio Tranchida, direttore della cantina di Riesi in provincia di Catania — è stata garantita da interventi agronomici tempestivi. Siamo pronti per la vendemmia. La stagione si è mantenuta regolare, nonostante nei mesi di aprile e maggio ci sia stata una piovosità maggiore rispetto alla media stagionale».

Le tutele



Dall'Etna alle Eolie
Sarà impedita la cancellazione di superfici vitate nei 3.500 ettari in montagna e nei 900 delle isole. Lì ci sono produzioni autoctone che devono essere protette anche perché difendono l'intero sistema ambientale

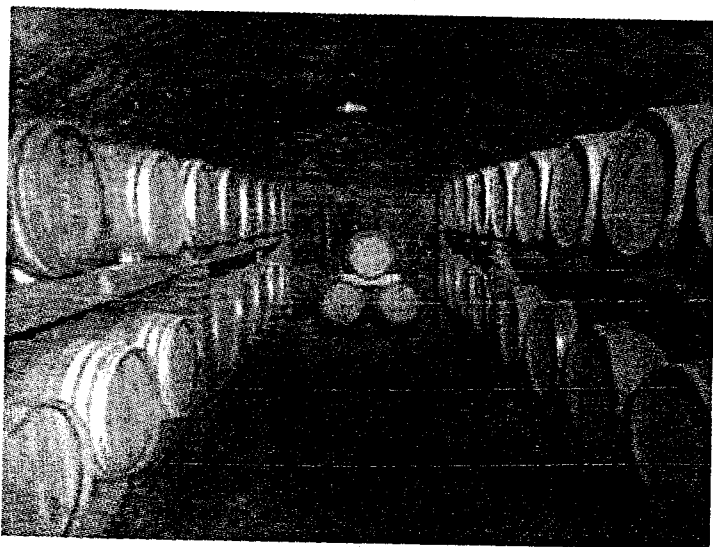
ASSESSORE
Giovanni La Via assessore regionale all'Agricoltura ha individuato zone e vitigni sottratti all'estirpazione

Da quest'anno un voucher per le assunzioni a termine. Ma è allarme lavoro nero

Specialisti dei campi immigrati e studenti l'esercito dei 40 mila

UNESERCITO di quarantamila lavoratori è pronto per la vendemmia. Sui centomila ettari di vitigni che si avvalgono del lavoro dipendente, distribuiti fra le provincie di Trapani, Agrigento e Palermo, i braccianti impegnati saranno quasi tutti giovani di un'età media di trentacinque anni, reclutati dal bacino dei 170 mila lavoratori agricoli iscritti negli elenchi anagrafici. Uomini e donne, spesso in possesso di un titolo di studio, specializzati nel lavoro nei campi. Nella maggior parte dei casi si tratta di personale che non lavora soltanto nel periodo della vendemmia, ma segue tutte le fasi di coltura della vite fino al momento del raccolto. A questi si aggiungono una piccola percentuale di studenti e perfino di pensionati che cerca di racimolare un gruzzoletto durante il periodo estivo. In crescita, poi, il numero degli extracomunitari che per pochi soldi affrontano la fatica della vendemmia. Per questa tipologia di lavoratori è stata siglata una convenzione tra Inps, Regione e Inail che permetterà alle aziende che aderiranno all'iniziativa di prenotare dei voucher del valore di 10 euro per assumere personale aggiuntivo durante la vendemmia.

L'impiego di manodopera non specializzata, però, può comportare seri danni alla produzione delle aziende: «Un lavoratore non specializzato — dice Ivo Basile, responsabile marketing dell'azienda Firriato a Paceco in provincia di Trapani — si riconosce subito durante la vendemmia. I professionisti arrivano contemporaneamente alla fine del filare di viti. Chi non lo fa per mestiere rimane indietro e interrompe la catena della raccolta. Inoltre l'uva va tagliata in un determinato modo. Chi impiega lavoratori non professionisti non ha interes-



“
Salvatore Lo Balbo
della Flai-Cgil:
il sessanta per cento
viene impiegato senza
regole contrattuali
”

“
Ivo Basile
capo del marketing:
i non professionisti
possono arrecare seri
danni all'attività
”

se per il prodotto finale». Si tratta comunque di una convenzione che non risolve alla radice il problema del lavoro nero che ogni anno accompagna la raccolta dell'uva sull'Isola. Esul quale i sindacati tornano a lanciare l'allarme.

«La qualità del prodotto — dice Salvatore Lo Balbo, segretario generale della Flai Cgil siciliana — non può essere svincolata dalla qualità delle condizioni dei lavoratori. A monte c'è una grave condizione di illegalità contrattuale e legisla-

tiva che rappresenta un freno per questo settore il quale pur essendo ormai diventato uno dei comparti di punta nell'economia agricola siciliana, ha mantenuto nel corso degli anni alcune condizioni storiche di sfruttamento mai estirpate. Anche quest'anno ci ritroviamo per il periodo della vendemmia nelle stesse condizioni dell'anno scorso. Abbiamo chiesto un incontro urgente all'Inps e all'Ispezzato del lavoro per denunciare la situazione. Basterebbe per esem-

pio controllare le aziende che fanno la vendemmia notturna e verificare se in busta pagano contemplati tutti gli straordinari. Oppure partire dalle realtà strutturate per monitorare la situazione contrattuale dei lavoratori».

Su quarantamila braccianti, infatti, il sessanta per cento lavora in nero per un totale di un milione di giornate lavorative non regolarmente retribuite. Dati — quelli forniti dalle organizzazioni sindacali — che si sono mantenuti costanti ne-

gli ultimi anni e che contemplano salari molto bassi: una media di quaranta euro al giorno per circa dieci ore lavorative. «La vendemmia — continua Lo Balbo — nella nostra Isola si svolge ancora in gran parte in modo manuale. Le vendemmiatrici automatiche non sono molto diffuse. È improrogabile la regolamentazione di questi lavoratori e la necessità di combattere il sommerso e tutte le forme di sotto salario e sfruttamento».