西西里 DOC 推出学院，培训酒庄应对旅游、技术和能源使用

由联盟资助的课程将面向 Sicilia DOC 产区专业人士，涵盖待客服务、酿酒创新和能源效率。

2026年9月25日星期五



Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia 周五表示，正为成员酒庄启动一项新的培训计划，该组织称，此举旨在帮助西西里生产商应对旅游、生产技术和能源使用方面的变化。

该计划名为 DOC Sicilia Academy，将由该联盟出资，面向整个 Sicilia DOC 葡萄酒行业的专业人士开放。该组织表示，课程将聚焦三大领域：葡萄酒旅游与接待、酒庄创新与酿酒技术，以及能源效率与可持续发展。

该公告在巴勒莫由代表 Sicilia DOC 产区的该联盟发布。该组织负责人 Camillo Pugliesi 表示，随着生产商面临不断变化的消费者需求、更高的运营压力和更具竞争性的市场，培训已成为必要。他说，该学院旨在为酒庄提供实用工具，而非泛泛指导，尤其是在直接销售、游客体验和生产绩效相关领域。

该计划很大一部分将聚焦葡萄酒旅游，联盟称其已成为西西里酒庄日益重要的业务线。课程预计将涵盖接待管理、业务拓展以及进入新市场。联盟表示，希望酒庄将游客接待视为业务的核心部分，而不仅仅是生产的附加项。

这一重点反映了该岛更广泛的旅游趋势。联盟援引意大利旅游部的一份报告称，西西里住宿设施的入住率预计将在6月15日至9月15日期间达到63%，高于全国平均水平58.9%。该组织表示，这些数据表明，与地方特色、餐饮和葡萄酒以及乡村目的地相关的旅行体验需求仍将持续。

对许多酒庄而言，这一趋势的财务意义不仅限于品酒室客流。与游客的直接接触可以开辟新的销售渠道，强化品牌认知，并在游客返家后促成重复购买。在葡萄酒生产与地区身份和景观紧密相连的西西里，联盟押注，更强的待客服务能力可帮助生产商从该岛的游客经济中获取更多价值。

学院还将为酒庄运营提供技术培训。联盟称，课程内容将包括葡萄酒缺陷的感官识别、传统法和 Charmat 法起泡酒的生产与品鉴、现代桃红和红葡萄酒的酿造方法，以及葡萄酒香气的分子基础。其明确目标是在消费者偏好和生产标准持续演变的市场中，帮助酒庄更新技术知识并提高产品质量。

另一组课程将涉及能源管理与可持续发展。随着生产商面临更高的公用事业成本以及减少环境影响的压力，这些领域变得愈发紧迫。联盟表示，这些模块将研究能源消耗监测、生产流程优化、光伏系统、储能、能源社区，以及如何评估新投资的经济性。该计划旨在帮助酒庄降低成本、提升运营效率，同时适应更严格的环境要求。

学院的推出也反映了 Sicilia DOC 体系的规模。联盟表示，该产区涵盖近8,000名葡萄种植者和约500家装瓶商。该组织成立于2012年，负责推广和保护 Sicilia DOC 标识，既代表生产者利益，也代表消费者利益。

联盟表示，西西里是意大利最大的有机葡萄种植区，占全国有机葡萄园总面积的30%。它补充说，该岛在有机或综合生产标准下的面积超过42,000公顷，按这一标准，在采用可持续葡萄栽培实践的意大利各大区中位居首位。

在意大利及其他地区的葡萄酒生产商都面临收入多元化、提高效率以及应对旅游和消费模式变化的压力之际，这一新项目应运而生。对于西西里酒庄来说，这意味着要在传统生产与与游客服务、技术升级和能源规划相关的新需求之间取得平衡。通过学院，该联盟正试图把这些问题从酒庄管理的边缘推向日常业务决策的核心。