vinetur

Sicilia DOC lancia un’Academy per formare le cantine su turismo, tecnologia ed energia

I corsi finanziati dal consorzio affronteranno ospitalità, innovazione in cantina ed efficienza energetica per i professionisti del settore Sicilia DOC.

venerdì 25 settembre 2026



Il Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia ha detto venerdì di aver avviato un nuovo programma di formazione per le cantine associate, un'iniziativa che, secondo il gruppo, serve ad aiutare i produttori siciliani a rispondere ai cambiamenti nel turismo, nella tecnologia di produzione e nell'uso dell'energia.

Il programma, chiamato DOC Sicilia Academy, sarà finanziato dal consorzio e offerto ai professionisti che operano lungo l'intera filiera vitivinicola della Sicilia DOC. L'organizzazione ha detto che i corsi si concentreranno su tre aree principali: enoturismo e ospitalità, innovazione in cantina e tecnologia enologica, ed efficienza energetica e sostenibilità.

L'annuncio è stato fatto a Palermo dal consorzio, che rappresenta la denominazione Sicilia DOC. Camillo Pugliesi, direttore del gruppo, ha detto che la formazione è diventata necessaria mentre i produttori affrontano una domanda dei consumatori in evoluzione, maggiori pressioni operative e un mercato più competitivo. Ha detto che l'Academy è pensata per offrire alle cantine strumenti pratici e non solo indicazioni generiche, soprattutto in ambiti legati alle vendite dirette, all'esperienza dei visitatori e alla performance produttiva.

Una parte importante del programma sarà dedicata all'enoturismo, che il consorzio ha descritto come una linea di business sempre più importante per le cantine siciliane. I corsi dovrebbero riguardare la gestione dell'ospitalità, lo sviluppo commerciale e l'accesso a nuovi mercati. Il consorzio ha detto di voler vedere le cantine considerare l'accoglienza dei visitatori come una componente centrale dell'attività, non solo come un'aggiunta alla produzione.

Questo focus riflette tendenze turistiche più ampie sull'isola. Il consorzio ha citato un rapporto del Ministero del Turismo italiano che prevede che il tasso di occupazione delle strutture ricettive in Sicilia raggiungerà il 63% tra il 15 giugno e il 15 settembre, sopra la media nazionale del 58,9%. Il gruppo ha detto che questi dati indicano una domanda ancora forte di esperienze di viaggio legate all'identità locale, al cibo e al vino, e alle destinazioni rurali.

Per molte cantine, questa tendenza ha un’importanza finanziaria che va oltre il traffico nelle sale degustazione. Il contatto diretto con i visitatori può creare nuovi canali di vendita, rafforzare la notorietà del marchio e incoraggiare acquisti ripetuti dopo il rientro dei viaggiatori. In Sicilia, dove la produzione vinicola è strettamente legata all’identità regionale e al paesaggio, il consorzio punta sul fatto che competenze più solide nell’ospitalità possano aiutare i produttori a intercettare maggior valore dall’economia turistica dell’isola.

L’Academy includerà anche una formazione tecnica per le operazioni di cantina. Secondo il consorzio, il programma didattico coprirà l’identificazione sensoriale dei difetti del vino, la produzione e la degustazione di spumanti Metodo classico e Charmat, i metodi per la produzione di vini rosati e rossi moderni e la base molecolare degli aromi del vino. L’obiettivo dichiarato è aiutare le cantine ad aggiornare le competenze tecniche e migliorare la qualità del prodotto in un mercato in cui le preferenze dei consumatori e gli standard produttivi continuano a evolvere.

Un gruppo separato di corsi affronterà la gestione dell’energia e la sostenibilità, aree diventate più pressanti mentre i produttori fanno i conti con costi delle utenze più alti e con la pressione a ridurre l’impatto ambientale. Il consorzio ha detto che quei moduli esamineranno il monitoraggio dei consumi energetici, l’ottimizzazione dei processi produttivi, gli impianti fotovoltaici, l’accumulo di energia, le comunità energetiche e il modo di valutare la convenienza economica dei nuovi investimenti. Il programma è pensato per aiutare le cantine a ridurre i costi e migliorare l’efficienza operativa, adattandosi al tempo stesso a aspettative ambientali più rigorose.

Il lancio dell’Academy riflette anche la dimensione del sistema Sicilia DOC. Il consorzio ha detto che la denominazione comprende quasi 8.000 viticoltori e circa 500 imbottigliatori. Creato nel 2012, l’organizzazione è responsabile della promozione e della tutela del marchio Sicilia DOC, sia nell’interesse dei produttori sia di quello dei consumatori.

Il consorzio ha detto che la Sicilia è la più grande area vitivinicola biologica d’Italia, con il 30% della superficie vitata biologica totale del Paese. Ha aggiunto che l’isola conta più di 42.000 ettari coltivati secondo standard di produzione biologica o integrata,

collocandosi al primo posto tra le regioni italiane che adottano pratiche di viticoltura sostenibile su questa base.

Il nuovo programma arriva mentre i produttori di vino in Italia e altrove sono sotto pressione per diversificare i ricavi, migliorare l’efficienza e rispondere ai cambiamenti nei modelli di turismo e consumo. Per le cantine siciliane, questo significa bilanciare la produzione tradizionale con nuove esigenze legate ai servizi per i visitatori, agli aggiornamenti tecnologici e alla pianificazione energetica. Attraverso l’Academy, il consorzio sta cercando di spostare queste questioni dai margini della gestione di cantina al centro delle decisioni aziendali quotidiane.