vinetur

Sicilia DOC lança academia para formar adegas em turismo, tecnologia e uso de energia

Cursos financiados pelo consórcio vão abordar hospitalidade, inovação na vinificação e eficiência energética para profissionais do setor Sicilia DOC.

sexta-feira, 25 de setembro de 2026



O Consorzio di Tutela Vini DOC Sicilia disse na sexta-feira que está a iniciar um novo programa de formação para as suas adegas associadas, uma iniciativa que, segundo o grupo, visa ajudar os produtores sicilianos a responder às mudanças no turismo, na tecnologia de produção e no uso de energia.

O programa, denominado DOC Sicilia Academy, será financiado pelo consórcio e disponibilizado a profissionais que trabalham em todo o setor vitivinícola da Sicilia DOC. A organização afirmou que os cursos se centrarão em três áreas principais: enoturismo e hospitalidade, inovação nas adegas e tecnologia de vinificação, e eficiência energética e sustentabilidade.

O anúncio foi feito em Palermo pelo consórcio, que representa a denominação Sicilia DOC. Camillo Pugliesi, diretor do grupo, afirmou que a formação se tornou necessária à medida que os produtores enfrentam uma procura dos consumidores em mudança, maiores pressões operacionais e um mercado mais competitivo. Disse que a academia pretende dar às adegas ferramentas práticas, em vez de orientações genéricas, sobretudo em áreas ligadas às vendas diretas, à experiência dos visitantes e ao desempenho da produção.

Uma parte importante do programa incidirá no enoturismo, que o consórcio descreveu como uma linha de negócio cada vez mais importante para as adegas sicilianas. Prevê-se que os cursos abordem gestão da hospitalidade, desenvolvimento de negócio e acesso a novos mercados. O consórcio afirmou que quer que as adegas tratem a receção de visitantes como uma componente central do negócio, e não apenas como um complemento da produção.

Esse foco reflete tendências mais amplas do turismo na ilha. O consórcio citou um relatório do Ministério do Turismo italiano que prevê que a taxa de ocupação dos estabelecimentos de alojamento na Sicília atinja 63% entre 15 de junho e 15 de setembro, acima da média nacional de 58,9%. O grupo disse que esses números apontam para uma procura contínua por experiências de viagem ligadas à identidade local, à gastronomia e aos vinhos, e a destinos rurais.

Para muitas adegas, essa tendência tem importância financeira para lá do movimento na sala de provas. O contacto direto com os visitantes pode criar novos canais de venda, reforçar o reconhecimento da marca e incentivar compras repetidas quando os viajantes regressam a casa. Na Sicília, onde a produção de vinho está estreitamente ligada à identidade regional e à paisagem, o consórcio aposta que competências mais fortes em hospitalidade podem ajudar os produtores a captar mais valor da economia de visitantes da ilha.

A academia incluirá também formação técnica para as operações das adegas. Segundo o consórcio, o currículo abrangerá a identificação sensorial de defeitos do vinho, a produção e prova de espumantes pelo método clássico e pelo método Charmat, métodos de elaboração de vinhos rosés e tintos modernos, e a base molecular dos aromas do vinho. O objetivo declarado é ajudar as adegas a atualizar o conhecimento técnico e a melhorar a qualidade do produto num mercado em que as preferências dos consumidores e as normas de produção continuam a evoluir.

Um conjunto separado de cursos abordará a gestão energética e a sustentabilidade, áreas que se tornaram mais prementes à medida que os produtores enfrentam custos mais elevados com os serviços públicos e pressão para reduzir o impacto ambiental. O consórcio afirmou que esses módulos irão analisar a monitorização do consumo de energia, a otimização dos processos de produção, sistemas fotovoltaicos, armazenamento de energia, comunidades de energia e a avaliação da rentabilidade de novos investimentos. O programa foi concebido para ajudar as adegas a reduzir custos e melhorar a eficiência operacional, ao mesmo tempo que se adaptam a expectativas ambientais mais rigorosas.

O lançamento da academia reflete também a dimensão do sistema Sicilia DOC. O consórcio afirmou que a denominação inclui quase 8.000 viticultores e cerca de 500 engarrafadores. Criada em 2012, a organização é responsável por promover e proteger a marca Sicilia DOC, tanto no interesse dos produtores como dos consumidores.

O consórcio afirmou que a Sicília é a maior área de viticultura biológica de Itália, representando 30% da superfície total de vinha biológica do país. Acrescentou que a ilha tem mais de 42.000 hectares sob normas de produção biológica ou integrada,

ficando em primeiro lugar entre as regiões italianas que utilizam práticas de viticultura sustentável com base nesse critério.

O novo programa surge num momento em que os produtores de vinho em Itália e noutros países estão sob pressão para diversificar as receitas, melhorar a eficiência e responder a padrões em mudança no turismo e no consumo. Para as adegas sicilianas, isso significa equilibrar a produção tradicional com novas exigências ligadas aos serviços aos visitantes, às atualizações tecnológicas e ao planeamento energético. Através da academia, o consórcio procura trazer essas questões do perímetro da gestão das adegas para o centro das decisões empresariais do dia a dia.