

Magica notte *siciliana*

◀◀ *La vendemmia notturna è stata trasformata da Donnafugata in evento mediatico* ▶▶



Pantelleria, tempio della natura

Agumi, ulivi, capperi, zibibbo: Pantelleria è un tempio eretto dall'uomo in onore di madre natura. Un'isola aspra e vulcanica popolata non da marinai ma da contadini, con un paesaggio che trasuda fatica, la fatica di strappare fazzoletti di terra alla montagna. Donnafugata a Pantelleria recupera vigne secolari, adotta la riduzione delle rese, crede nel tradizionale appassimento delle uve al sole ed al vento e si affida alla tecnologia del freddo per la produzione di vini naturali dolci. Il Kabir, (un bianco naturale dolce, elegante ed equilibrata interpretazione dello Zibibbo) e il Ben Ryé, in arabo, figlio del vento, bianco naturale dolce - Doc Passito di Pantelleria, ottenuto vinificando uve di zibibbo appassite al sole e al vento 3-4 settimane: un grande vino da meditazione di straordinaria personalità e profondità.



NELLE VIGNE

Antonio e José Rallo illustrano le tecniche di coltivazione della vite e la vendemmia notturna



Magie notturne sotto la luna, fra i profumi e il caldo abbraccio di una terra che sa di sole, d'argilla e di mare. Avanti e indietro, su e giù dalla collina del Belice si rincorrono i lunghi filari da cui pendono, perfetti e pronti, i grappoli dello chardonnay. Tocca a loro, ai grappoli di Donnafugata, primi nel nostro emisfero e sotto le luce della luna, aprire le danze della vendemmia 2003. Così, quando il mese di agosto è appena cominciato, a Donnafugata, nella Sicilia occidentale, che fu terra del Gattopardo, comincia il rito della vendemmia al chiaro di luna. Un evento di grande forza mediatica inventato dalla famiglia Rallo nel 1998, che ha richiamato sull'azienda siciliana gli occhi di tutta Europa. "Ma - spiega Antonio Rallo, direttore di produzione a Donnafugata, che insieme alla sorella José prosegue la tradizione vitivinicola di famiglia, aperta con tenacia e lungimiranza dai genitori Giacomo e Gabriella Rallo - al di là della spettacolarizzazione, la vendemmia notturna risponde a precisi criteri di razionalità ed economicità".

"Alla ricerca della qualità estrema, la vendemmia notturna - spiega Antonio Rallo - costituisce una scelta tecnica di viticoltura mirata e di enologia di precisione. Raccogliere uva di notte, quando fa meno caldo, significa infatti preservare gli aromi volatili e i profumi contenuti nelle bucce che di giorno, con il caldo che sale verso i 40 gradi, rischiano di bruciare e disperdersi". "Per preservare al massimo il potenziale organolettico delle uve bianche - prosegue Antonio Rallo - noi praticiamo la pressatura a freddo, la cui temperatura ideale è di 10° C circa. Prima di introdurre la vendemmia notturna, questa temperatura veniva raggiunta raffreddando le uve da 35° a 10° C, mentre oggi, sfruttando l'escursione termica fra il giorno e la notte di questa zona collinare, si raccolgono le uve a 16°-18° cioè, oltre ad evitare il deterioramento delle uve stesse, assicura un sensibile risparmio energetico".

Con un milione e 700 mila bottiglie prodotte in un anno, 12 etichette, fra i bianchi, i rossi e i dolci naturali, una produzione che da Marsala, culla della famiglia e sede delle cantine, ha esteso il suo raggio d'azione su circa 100 ettari di vigneti a Contessa Entellina, zona Doc nelle colline del Belice, patria dei fasti notturni del Gattopardo di Tommasi di Lampedusa, fino all'assoluta





Donnafugata: una famiglia, un progetto

Il progetto "Donnafugata" nasce nella Sicilia occidentale dalla famiglia Rallo, storica casata che da metà '800 produceva con proprie cantine il Marsala. Giacomo Rallo e la moglie Gabriella, convinti che per crescere e migliorare bisogna sempre essere aperti al cambiamento,

nel 1983 danno vita ad un nuovo progetto: Donnafugata. Un'avventura che prende l'avvio dalle storiche cantine di famiglia a Marsala e dalle vigne di Contessa Entellina nel cuore della Sicilia occidentale, per approdare anche sull'isola di Pantelleria. Ai genitori si

affiancano i figli, José e Antonio, e l'azienda accelera il passo puntando su qualità, innovazione e comunicazione. Il progetto "Donnafugata" punta alla cura dei particolari dando luogo a scelte imprenditoriali che perseguono obiettivi sempre più avanzati, sinonimo di una nuova

interpretazione imprenditoriale del fare vino in Sicilia. E per il futuro? I piccoli Gabriella e Ferdinando, figli di José, stanno già facendo una "full immersion" nell'uva di famiglia, diventando piccoli testimonial nel mondo del vino di Donnafugata.

isola di Pantelleria. Donnafugata è una delle più importanti realtà aziendali della nuova Sicilia del vino. Una Sicilia che sempre più ha acquistato peso nel panorama enologico non solo italiano ma addirittura mondiale. Primato conquistato grazie alla grande varietà dei suoi vitigni autoctoni a cui si mescola la capacità e la cura con cui sono stati insediati i vitigni internazionali. Un mix di qualità estrema che, grazie al microclima e al terreno di un'isola che i greci definirono il granaio del mondo conosciuto, ha saputo dar vita a grandi vini, fra tradizione e innovazione. Donnafugata



OSPITALITÀ SICILIANA
Il personale di casa Rallo insieme a un sommelier prepara le bottiglie da servire a tavola



divide il suo interesse e la sua produzione fra la ricerca e lo sviluppo dei vitigni autoctoni (come il Vigna di Gabri Bianco Doc Contessa Entellina, 100% Ansonica, o il Mille e una notte Rosso Doc Contessa Entellina, Nero d'Avola 90%, altre varietà autoctone 10%), e l'interesse per i grandi blend (come il Chiarandà del Merlo - Bianco Doc Contessa Entellina, Chardonnay 50%, Ansonica 50%, e l'Angheli Rosso Igt Sicilia, Nero d'Avola 50%, Merlot 50%). Nomi ed etichette evocativi, giocati sull'immagine di una donna in fuga, una siciliana con i capelli al vento e lo sguardo basso, che è diventata marchio d'azienda e sinonimo di qualità estrema. Con un piede profondamente ancorato a quel conio di antica nobiltà che ai Rallo proviene per contatto diretto dalla genia gattopardesca di cui la famiglia si sente ideale erede letteraria, e l'altro saldamente piantato in un sistema moderno di business che fa di marketing e di comunicazione, oltre che della grande qualità, le sue carte vincenti.



UN EVENTO MEDIATICO
La vendemmia notturna è diventata un evento che attira su Donnafugata e il vino siciliano l'attenzione del mondo. In alto José e Antonio Rallo sotto gli occhi delle telecamere in vigna; a destra José nella cantina delle barrique



Maurizio Magni
magni@agenziaprimapagina.it

