

Si lavora di notte in mezzo ai filari illuminati a festa. E si raccolgono i grappoli come trenta secoli fa.



di Marilisa Vassallo

Sicilia, primi di agosto, ventunesimo Babo della scala di misura del tenore zuccherino e... lo Chardonnay è maturo. Tutto è pronto per procedere alla raccolta delle uve. È notte, parte il trattore, si accendono le luci e sotto la Rocca di Entella, in provincia di Palermo, il vigneto si illumina a festa. Ha inizio la vendemmia notturna.

Rifacendosi a un'antica tradizione del territorio Donnafugata, una delle case produttrici di vini più prestigiose in Italia, sperimenta la pratica introdotta nel VII secolo a.C. dagli Elimi, ai quali si deve la diffusione a Contessa Entellina della coltivazione della vite.

Adottata sette anni fa per la prima volta in Italia dalla famiglia Rallo, la vendemmia notturna è diventata una vera e propria festa del vino e simboleggia un momento cruciale di ricerca della qualità.

Tra i filari di viti lo chardonnay, utilizzato in tutto il mondo anche per la produzione di champagne, è la

prima uva che raggiunge la maturazione e la prima a essere raccolta. «Il taglio dello Chardonnay a Donnafugata spesso coincide con il taglio del primo grappolo del nostro emisfero – spiega José Rallo, manager dell'azienda – In Sicilia, grazie al sole, riusciamo a ottenere uve molto mature e profumate prima che in altri luoghi. Le alte temperature possono essere tuttavia anche estremamente pericolose, in quanto potrebbero distruggere i profumi e le caratteristiche del vino – continua Rallo – La vendemmia notturna permette di preservare al massimo il potenziale organolettico delle uve bianche. In questo

modo abbiamo raggiunto un obiettivo tecnico di valorizzazione estrema delle qualità dei nostri vini, ma anche un

obiettivo nella tutela dell'ambiente, grazie al risparmio di un 70% dell'energia che sarebbe, invece, necessaria per raffreddare le uve (vedi box, ndr). Non a caso – conclude José Rallo – la vendemmia notturna di Donnafugata, prima azienda in Italia ad averla adottata, ha già fatto il giro del mondo come un modello da seguire: i viticoltori del Rodano, regione leader nella produzione del vino di qualità in Francia, hanno

PAROLA D'AGRONOMO

«**R**accogliere l'uva a temperature non eccessivamente alte significa preservare la sua freschezza aromatica e ridurre enormemente i fenomeni di ossidazione cui il frutto va incontro – spiega Salvo Giuffrida, agronomo di Donnafugata – Lo Chardonnay è una di quelle varietà che possiede un corredo aromatico prezioso e quindi da salvaguardare. È la prima uva che matura, quando le temperature toccano i picchi». La vendemmia notturna permette così di conservare il patrimonio aromatico delle uve appena raccolte. Mentre durante il giorno si raggiungono e si superano i 35°C, la notte la temperatura si riduce di 16-18 °C, creando le condizioni ideali per la vendemmia.

Alla ricerca della qualità estrema, la vendemmia notturna costituisce una scelta tecnica di viticoltura mirata e di enologia di precisione.

Al fine di preservare al massimo il potenziale organolettico delle