

adottato la stessa pratica in via sperimentale, sulla scia dell'esperienza fatta in Sicilia. Produrre vini di qualità nel rispetto dell'ambiente, puntando al risparmio energetico e alla produzione di energia pulita è l'obiettivo principale dell'azienda».

Nel vigneto è tutto un fermento, gli operai si preparano all'evento estivo dell'anno, aspettando il calare del sole. Per circa dieci giorni non si penserà ad altro. La raccolta manuale dei grappoli procederà tutte le sere, finché non verrà tagliato l'ultimo vitigno.

Poco prima della mezzanotte, raggiunta la temperatura esterna ideale, verrà dato il via ai vendemmiatori che lavoreranno fino alle prime ore dell'alba e che torneranno a farlo finché non sarà completata la raccolta dello Chardonnay. Uno spettacolo mozzafiato, con il bagliore dei fari che scorre lungo i filari illuminando gli uomini che raccolgono i grappoli nel silenzio della notte siciliana. Sono venticinque in tutto e con le cesoie sceglieranno e recideranno i grappoli maturi, mentre avanti a loro scorrerà un carrello di raccolta, dentro cui saranno depositate le uve, scaricate,

una volta pieno, in cantina per l'avvio della vinificazione, in seguito alla quale nascerà il vino della vendemmia notturna *La Fuga*. Questa festa di Bacco avrà il suo culmine la sera del 10 di agosto con *Calici di Stelle*, la manifestazione nazionale del Movimento del turismo del vino. La notte di San Lorenzo, Donnafugata apre, infatti, la vendemmia notturna al pubblico.

Come tutti gli inizi vendemmia, anche questo è un momento conviviale, non soltanto per il visitatore, affascinato dall'atmosfera della notte, ma anche e soprattutto per gli operai e per le loro famiglie, attori e protagonisti dei giorni della raccolta.

La magia si ripete ogni estate e anche quest'anno l'Agro della tenuta di Donnafugata si veste a festa per una delle manifestazioni enologiche più importanti d'Italia.

In un territorio antico, come quello di Contessa Entellina, che nell'Ottocento fu chiamato Donnafugata per aver dato riparo alla regina Maria Carolina, moglie di Ferdinando IV di Borbone, in fuga da Napoli, la vendemmia notturna assume un fascino unico, irripetibile e soprattutto inimitabile. ■

uve bianche, infatti, la temperatura ideale di pressatura 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° C. «La soluzione della raccolta di notte si è rivelata quella migliore per ridurre al massimo i rischi di fermentazioni indesiderate e di volatilizzazione degli aromi - continua Salvo Giuffrida - Giunte in cantina, le uve, con una temperatura di circa 16-18°, subiscono un processo di refrigerazione di soli 6-8°. E se da un lato si annullano i rischi connessi allo stress termico di un'eccessiva e repentina refrigerazione, dall'altro si riduce l'impiego di sistemi di raffreddamento, con un notevole vantaggio da un punto di vista energetico ed economico».

## CIN CIN RINNOVABILI

**V**iticultura e ambiente. Un abbinamento fondamentale per il progetto *Impresa natura e cultura* della casa vitivinicola di Entella. La produzione e la salvaguardia dell'ambiente diventano imprescindibili nella politica di Donnafugata, che già da due anni ha scelto di puntare sull'energia solare. La decisione di ottenere energia da fonti alternative, attraverso la realizzazione di un impianto fotovoltaico per la produzione di elettricità, è diventata essenziale per il futuro dell'azienda. Realizzato in collaborazione con il gruppo Conphoebus-Enel per la produzione di energia da fonti rinnovabili e non inquinanti come quella del sole, ammortizza i consumi energetici della vendemmia che, in particolar modo in Sicilia, richiede un impiego importante di energia elettrica a servizio dell'impianto di raffreddamento delle uve prima della pressatura e durante la fermentazione dei mosti. L'impianto, costituito da una tettoia con pannelli fotovoltaici per complessivi 18 KW di picco, riesce a soddisfare oltre il 30% del fabbisogno delle cantine di vinificazione. Rispetto dell'ambiente e risparmio economico, il vantaggio di sfruttare le risorse del proprio territorio, mantenendo il primato nella produzione di vini, è lo scopo principale dell'azienda. Ammessa al Kyoto Club, l'associazione di imprese impegnate per il rispetto dei limiti stabiliti dal protocollo per la riduzione delle emissioni climalteranti in atmosfera, Donnafugata ha fatto dell'ambiente il proprio punto di forza, inserendosi nel panorama della produzione enologica internazionale. Sia la scelta dell'impianto fotovoltaico che quella della vendemmia notturna rientrano infatti in un quadro molto più ampio di una visione incentrata sull'efficienza energetica, sul principio delle soluzioni integrate e di valorizzazione e utilizzo delle fonti rinnovabili.

