



DONNAFUGATA®

COMUNICATO STAMPA

Annata 2014 a Donnafugata

Vendemmia 2014 a Pantelleria

Una grande annata per lo Zibibbo e l'alberello pantesco



L'andamento climatico

L'andamento climatico registrato a Pantelleria **dal 1 Ottobre 2013 al 30 Settembre 2014** è stato piuttosto regolare, con **precipitazioni leggermente più basse** (488 mm) rispetto (516 mm) all'annata 2013. Le temperature in media sono state più basse, come nel resto della Sicilia, con un clima stabile e moderatamente caldo.

Questa è stata la cornice della vendemmia 2014 sull'isola di Pantelleria, che ha registrato un piccolo **incremento di produzione** rispetto al 2013, soprattutto in alcune contrade, quantificato intorno al **10%**. Le uve hanno raggiunto la maturazione con qualche giorno di ritardo, presentandosi perfettamente sane ed integre. Donnafugata ha iniziato la vendemmia nella contrada di **Martingana il 18 di agosto**, con le uve destinate all'appassimento al sole e al vento dell'isola: un processo che in media richiede dalle 3 alle 4 settimane. La vendemmia si è conclusa **il 25 settembre**.

Le interazioni tra suolo, esposizione, vicinanza al mare ed età delle piante (con alcuni vigneti di età superiore ai 100 anni) determinano una **scalarità di maturazione** tra le **12 contrade** nelle quali Donnafugata coltiva lo Zibibbo. Questo comporta, pur essendo Pantelleria una piccola isola, un protrarsi della vendemmia per circa 40 giorni.

*“Le condizioni per la vendemmia **2014** - spiega **Antonio Rallo**, responsabile della produzione di Donnafugata - sono state più che ottimali. I vigneti hanno goduto di un clima stabile e moderatamente caldo. Siamo dinanzi ad una **vendemmia di rilievo**: uve sane e perfettamente mature con un **profilo aromatico ricco** e di grande **complessità**. Anche l'appassimento si è concluso nel migliore dei modi e la diraspatura manuale, operazione che richiede grande attenzione, ha portato in cantina uve appassite perfettamente diraspate e ulteriormente selezionate. Una vendemmia eccezionale per celebrare la candidatura dell'alberello pantesco a **Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco**.”*



DONNAFUGATA®

Il quadro climatico e i principali interventi colturali nei diversi contesti viticoli di Pantelleria

Sotto il profilo agronomico e viticolo, l'andamento climatico ha favorito il **germogliamento e la fioritura** delle piante di Zibibbo nei mesi di **aprile e maggio**.

Al contrario dello scorso anno durante l'ultima vendemmia non si sono verificati danni dovuti allo scirocco: infatti soffiando nel corso della fioritura, questo vento può determinare una minore produzione soprattutto in alcune contrade.

A **giugno** si è effettuata la cimatura dei tralci per favorire l'emissione di nuove foglie fisiologicamente attive nella successiva fase di maturazione delle uve.

Nel mese di **luglio** è avvenuta una regolare invaiatura.

I vigneti di Donnafugata a Pantelleria - una superficie complessiva di **68 ettari** distribuiti su tutta l'isola - rappresentano un **modello di viticoltura eroica**, caratterizzata da terrazzamenti, muretti a secco e tanto lavoro manuale. Nella **cantina di Khamma** le singole partite di Zibibbo sono state lavorate separatamente, valorizzando le peculiarità di questi contesti viticoli. La vendemmia è iniziata nella contrada **Martingana** ed è proseguita nelle altre contrade di **Bukkuram, Khamma, Favarotta e Bugeber** (contrade leggermente più elevate con esposizione per lo più ad est) con la raccolta delle uve da appassire e di quelle destinate ai mosti per la produzione del **Ben Ryé**, il pluridecorato Passito di Pantelleria.

A settembre si è raccolto nei **vigneti di Barone** (contrada sita nell'entroterra dell'isola, particolarmente elevata rispetto al livello del mare, esposta ad est), le cui uve provenienti dai vigneti giovani vengono utilizzate per la produzione del **Lighea**, lo Zibibbo secco di Donnafugata, mentre le uve dei vigneti storici (50-60 anni) costituiscono la base dei vini dolci, Kabir (Moscato di Pantelleria) e Ben Ryé.

La vendemmia si è conclusa nell'ultima settimana di settembre nelle contrade di **Mueggen, Gibbiuna e Ghirlanda** (più fresche e tardive) con la raccolta delle uve destinate al **Lighea**.

Marsala, 30 ottobre 2014

Ferdinando Calaciura - Ufficio Stampa Italia
calaciura@granviase.it cell. 338 322 9837

Laura Ellwanger – Responsabile Relazioni Stampa internazionale
pr.international@donnafugata.it cell. 334 6833083/ 0923 724263