



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

Pantelleria nel cuore di Donnafugata.

Ultimati i lavori di costruzione della nuova cantina,
un gioiello architettonico incastonato nella natura dell'isola.

Lo sguardo si apre su un ampio anfiteatro naturale segnato dai muretti a secco dei terrazzamenti sui quali si dispiegano i vigneti. Siamo sull'isola di Pantelleria, in contrada Khamma, nella tenuta agricola di Donnafugata, immersa in oltre 12 ettari di vigne di Zibibbo allevate ad alberello.



In questo scenario ambientale unico e straordinario, sorge la nuova cantina di vinificazione di Donnafugata. Un gioiello architettonico incastonato nella natura che – per le linee, i volumi e i rivestimenti di pietra lavica tagliata a mano – sembra appartenere da sempre a quel lembo di terra vulcanica, alla stregua dei dammusi (la tradizionale unità abitativa di Pantelleria) e degli antichi magazzini agricoli che preesistevano alla nuova costruzione. Una soluzione progettuale che ha permesso di preservare l'integrità paesaggistica dell'area ai margini dell'antico insediamento di Khamma.

Con la nuova struttura produttiva – sin dai primi disegni stesi dall'architetto Gabriella Giuntoli, creatrice dei più bei dammusi – si è voluto imprimere un segno di assoluta aderenza al patrimonio architettonico dell'isola, per affermare il principio di equilibrio tra natura e presenza umana che connota fortemente l'identità pantasca.

E' una vera dichiarazione d'amore per l'isola, quella che Donnafugata ha saputo materializzare nelle soluzioni adottate per la costruzione della cantina e del "palazzotto" in cui saranno situati gli uffici, l'enoteca e le tre unità di foresteria. Tra la cantina e il "palazzotto" si estende un piccolo giardino pantesco dal quale si potranno cogliere arance, mandarini e limoni che tradizionalmente sono presenti sull'isola.

"Questo progetto - spiega Giacomo Rallo, fondatore di Donnafugata - l'avevamo nell'anima, io e mia moglie Gabriella, e lo abbiamo coltivato giorno dopo giorno durante le nostre passeggiate tra le vigne centenarie di Khamma: realizzare un'opera di grande riconoscenza verso questa isola e il suo prodotto più bello, il Passito di Pantelleria. Quando si sono determinate le condizioni per realizzarlo, siamo partiti con un entusiasmo e una motivazione che ha coinvolto tutti, famiglia, collaboratori e, ovviamente, il territorio. La prossima vendemmia la faremo nella nuova cantina e sarà una grande emozione; il Ben Ryé avrà un nuovo scrigno per nascere, e questo mi colma di gioia"

Sotto il profilo tecnico la nuova cantina è stata concepita per ospitare la vinificazione dello Zibibbo che contribuisce a dar vita al Lighea, e soprattutto la produzione del Moscato e del Passito di Pantelleria: dalla ricezione delle uve alla pressatura, dall'appassimento sino alla fermentazione. Una struttura perfettamente funzionale agli obiettivi della Qualità Estrema che persegue Donnafugata e che a Pantelleria trovano nella produzione dei vini dolci naturali la loro massima espressione nel pieno rispetto dell'ambiente e della biodiversità.

L'Ufficio Stampa: Palermo, 4 aprile 2006