



DONNAFUGATA®

PRESSE-MITTEILUNG

## Donnafugata: seit über 10 Jahren umweltfreundliche Praktiken und Umsetzung neuer bedeutender Nachhaltigkeitsziele

‘Höchstqualität mit minimalem Umwelteinfluss zu erreichen’; das ist eine der vielen Definitionen von **ökologischer Arbeit**, die Donnafugata als Mission seit mehr als 10 Jahren lebt.

Im Laufe des Jahres 2011 hat Donnafugata das System des verantwortlichen Umgangs mit der Umwelt auch auf die **Bearbeitung der Weinberge** ausgedehnt, da die Vorschrift der GAP-Anwendung (Good Agricultural Practice) vorauszusehen war und damit auch der korrekte Einsatz von **Schädlingsbekämpfungsmitteln, der Wasserreserven und die Art der Traubenlese**. Ziel war es, die Umweltbelastung durch die eigenen Arbeiten zu minimieren und gleichzeitig die Produktionsqualität zu bewahren.

Das neue, erweiterte System der Betriebsführung unter Umweltaspekten hat im März 2012 dazu geführt, die Zertifizierung **ISO 22000** der **Lebensmittelsicherheit** zu bekommen. Sie ist internationaler Standard, der im Ausland wie auch von einigen modernen Distributionskanälen verlangt wird, um dem Endverbraucher **die Sicherheit des Lebensmittels und Agrarproduktes ‘Wein’ zu garantieren**, und zwar **‘vom Weinberg auf den Tisch’**.

Donnafugata hat sich immer mehr der Reduzierung von CO<sup>2</sup> Emissionen gewidmet: durch Energie, Landschaftsgestaltung und Wiederaufforstung sind wichtige Bestandteile davon.

Eine neue Initiative von Donnafugata heißt **vom “Wein zum Bio-Bau”** und wird zusammen mit Amorim Cork und CTS Viaggi realisiert. Anlässlich der nächtlichen Weinlese von 2011 wurden in der Kampagne “100 Korke & Entkorken” die **Weinliebhaber zu Protagonisten** in einem neuen **Nachhaltigkeitsprojekt**.

**Der Korken ist zu 100% wiederverwendbar.** Amorim Cork ist für das Sammeln der Korken und deren Wiederverwertung in Erzeugnissen hoher Wertsteigerung der Bio-Bauindustrie verantwortlich. **CTS Viaggi** ist mit seinen Reisebüros ein begeisterter Partner für das Sammeln von Korken. Donnafugata prämiert mit einer Flasche LA FUGA diejenigen, die mindestens 100 Korken abliefern. Bei der Vinitaly 2012 wurde im Rahmen der symbolischen Abgabe von **ca. 32.000 gesammelten Korken** die zweite Ausgabe des Projektes initiiert.

*Marsala, März 2014*

Ferdinando Calaciura - Ufficio Stampa Italia  
[calaciura@granviasc.it](mailto:calaciura@granviasc.it) cell. 338 322 9837

Laura Ellwanger - Ufficio Stampa Estero  
[pr.international@donnafugata.it](mailto:pr.international@donnafugata.it) cell. 334 6833083

Follow us:



[www.facebook.com/  
DonnafugataWine](http://www.facebook.com/DonnafugataWine)



[@DonnafugataWine](https://twitter.com/DonnafugataWine)



DONNAFUGATA®

## ÜBER 10 JAHRE UMWELTFREUNDLICHE PRAKTIKEN MIT DEM ZIEL DER NACHHALTIKEIT

<b>Fotovoltaik</b>	
2002	Contessa Entellina: Einweihung einer Anlage von 18 Kw (100% Eigenfinanzierung)
2009	Contessa Entellina: Realisierung einer Anlage von 50 Kw (Ermäßigung bei den Energietarifen)
	Marsala: Realisierung einer Anlage von 50 Kw (Ermäßigung bei den Energietarifen)
79.000 kWh	Contessa Entellina: durchschnittliche jährliche Stromerzeugung der beiden Anlagen
69.000 kWh	Marsala: durchschnittliche jährliche Stromerzeugung der Anlage
70%	Energiebedarf, der von den beiden Anlagen in Contessa Entellina gedeckt wird.

<b>Ersparnis von CO<sup>2</sup>-Emissionen und Recycling</b>	
70%	Energieersparnis der Kühlprozesse durch die nächtliche Ernte (seit 1998)
106.000 kg	Jährliche Ersparnis von CO <sup>2</sup> Emissionen durch die drei Fotovoltaikanlagen
2007	Realisierung des unterirdischen Barrique-Kellers (1.600 qm Fläche, 7 m unter der Erde), der durch den Bau in Tuff-Stein zu einer bedeutenden Energieersparnis führt.
2011	Aufforstung von Korkeichen, zusammen mit Grandi Marchi & AzzeraCO <sup>2</sup> , um den Ausstoß von CO <sup>2</sup> der Werbeaktivitäten im Ausland zu kompensieren
32.000 circa	Korken, die von Donnafugata und CTS gesammelt und an Amorim Cork übergeben worden sind. Sie dienen zur Wiederverwendung bei Bio-Einrichtungen und Produkten der Bio-Bauindustrie.

<b>Bio-Diversität</b>	
30 autochthone Biotypen	Im Experimental-Weinberg von Contessa Entellina mit Fokus auf autochthonen Rebsorten: Nero d'Avola, Cataratto, Ansonica und andere, darunter 3 Reliquien-Rebsorten Nocera, Vitrarolo und Alzano.
33 Zibibbo-Biotypen	Diese kommen aus 4 verschiedenen Laendern und sind in einem Experimental-Weinberg auf Pantelleria angepflanzt worden, um die Klone ermitteln, die das Weinbaupotential der Insel am besten aufwerten koennen.
1.000 m <sup>2</sup>	Mediterrane Macchia, die durch den Wiederaufbau von 11 km Trockenmauern auf Pantelleria rekultiviert wurde.
100 Jahre	Ist das Alter des 7 ha Zibibbo-Weinbergs mit wurzelechten Reben, der 1999 in Khamma wieder in Stand gesetzt wurde.



## DONNAFUGATA®

1 Hundertjähriger  
Orangenbaum

Er steht im „Giardino Pantesco“ als Beispiel eines selbst genügsamen landwirtschaftlichen Bewässerungssystems und wurde im Jahr 2008 restauriert und der FAI – Fondo Ambiente Italiano geschenkt.