



DONNAFUGATA
COMUNICATO STAMPA

Cresce l'Enoturismo a Donnafugata

Il 2007 segna un nuovo record di presenze nei siti di Marsala, Contessa Entellina e Pantelleria. Oltre 1200 wine-lovers ammirano la nuova cantina di Khamma, esempio di eccellenza produttiva e architettura rispettosa del paesaggio. José Rallo: "Cresce l'interesse nei confronti del vino di qualità e Donnafugata apre le sue porte con passione."

Marsala, 11 Ottobre 2007 - I numeri dell'enoturismo a Donnafugata per il 2007 sono già da record rispetto all'anno precedente: complessivamente si registra un incremento del 20% dei visitatori. In particolare, gli stranieri passano dal 27% al 39% sul totale (con in testa i Nord-Americani, seguiti da Tedeschi e Svizzeri) e Pantelleria vede il raddoppio delle presenze.

Un progetto, quello dell'enoturismo a Donnafugata, che si rivolge ad appassionati ed esperti con un'accoglienza personalizzata, che coinvolge l'azienda dal vigneto alla cantina, per offrire al visitatore l'opportunità di conoscere da vicino il mondo Donnafugata, i suoi vini e il territorio.

Oltre alle visite quotidiane, Donnafugata ha preso parte da sempre a due appuntamenti nazionali promossi dall'Associazione del Turismo del Vino: "Cantine Aperte" e "Calici di stelle". Anche in occasione di questi eventi che nel 2007 si sono tenuti a **Contessa Entellina**, l'azienda ha registrato un incremento di partecipazione sia di residenti in Sicilia, sia di visitatori provenienti da tutta Italia e dall'estero.

"Sono sempre più numerosi – spiega **José Rallo**, titolare dell'azienda – i turisti italiani e stranieri che inseriscono, nel loro itinerario di scoperta della Sicilia, la visita in un'azienda vitivinicola e la degustazione di vini e prodotti tipici. A muoverli è la passione per il vino e la curiosità di conoscere i luoghi di produzione. Senza dimenticare che la capacità del territorio di creare interesse e di sapere accogliere offrendo un buon livello di servizi, è anch'esso un motivo di attrazione.

Per quanto ci riguarda, il nostro obiettivo è quello di far vivere un'esperienza che lasci un segno nella memoria e nel cuore. A Donnafugata offriamo al visitatore la possibilità di sperimentare un percorso formativo-informativo <full immersion> lungo tutto il processo produttivo e fino alla degustazione, professionalmente gestito."

Nel 2006 Donnafugata ha aperto al pubblico - per la stagione estiva - la nuova cantina di Khamma a **Pantelleria**. Ed è qui che Donnafugata nel 2007 raccoglie il successo più bello, con oltre 1200 visitatori nei mesi di luglio, agosto e settembre. Il tour a Khamma è davvero particolare: la vigna centenaria di Zibibbo straordinario esempio di biodiversità, circondata dai tradizionali muretti a secco, con i ceppi ricurvi, rasenti al suolo. E quando inizia la vendemmia, l'assaggio degli acini direttamente dalla pianta è un rito a cui tutti vogliono partecipare.

La nuova cantina di Khamma è perfettamente incastonata nel paesaggio, un anfiteatro naturale di terrazzamenti che dolcemente abbracciano le cantine di vinificazione, rivestite di pietra lavica tagliata a mano. Un luogo dove regnano il silenzio e l'armonia.

Al centro, della corte un dammuso ospita l'enoteca dove è possibile degustare i vini dell'azienda. D'obbligo l'assaggio del Kabir, Moscato, e del Ben Ryé, Passito di Pantelleria. Due vini dolci naturali, conosciuti ed apprezzati in tutto il mondo per la loro straordinaria personalità.

Sono comunque le Cantine Storiche di **Marsala** – visitabili tutto l'anno – a detenere l'affluenza maggiore di turisti italiani e stranieri. E' un flusso ininterrotto che nella maggior parte dei casi, ha pianificato la sua tappa a Donnafugata con largo anticipo, prenotandola anche via email scrivendo a enoturismo@donnafugata.it. La visita guidata alle cantine si completa con la degustazione e in molti casi con un pranzo esclusivo, dove i ricercati abbinamenti cibo-vino danno vita ad una memorabile esperienza eno-gastronomica. Tra i servizi offerti da Donnafugata vi è l'accoglienza in quattro lingue straniere (inglese, tedesco, spagnolo e francese).

Ufficio Stampa: Ferdinando Calaciura
calaciura@granviasc.it cell. 338 322 9837