



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

Vendemmia notturna a Donnafugata: dieci anni di passione per la qualità.

Il 6 agosto a Contessa Entellina il Ministro dell'Agricoltura Luca Zaia darà il primo taglio allo Chardonnay

Gli anniversari si costruiscono nel tempo, anno dopo anno, come le annate di un vino pregiato da amare. Dieci anni di vendemmie in notturna a Donnafugata hanno costituito un patrimonio importante per un marchio che, in Sicilia, ha saputo ridefinire il concetto stesso della qualità, dal vigneto alla cantina fino alla comunicazione.

La vendemmia sotto le stelle di Donnafugata ha contribuito alla crescita d'immagine della Sicilia collocandola a fianco di regioni vitivinicole di più lunga tradizione, come la Toscana, il Piemonte o il Veneto grazie alla spiccata capacità di comunicare il vino attraverso nuovi linguaggi e di innovare in linea con le tendenze dei mercati più avanzati.

Una filosofia, quella della ricerca della qualità e della cura dei particolari, che ha posto Donnafugata tra i protagonisti della rinascita del vino italiano, per aver saputo interpretare in modo nuovo le grandi potenzialità del proprio territorio.

Sin dal 1983 l'azienda si fa promotrice di un uso intelligente della tecnologia del freddo per il controllo delle temperature in fase di fermentazione dei mosti. In seguito, adotta la scelta di raffreddare le uve a 10°C per prevenire la volatilizzazione degli aromi in fase di pressatura.

Nel 1998 sperimenta la raccolta di notte dello Chardonnay per evitare rischi di fermentazioni indesiderate nel trasporto delle uve dalla vigna alla cantina e per ottenere un risparmio energetico del 70% nella refrigerazione delle stesse prima della pressatura soffice. Infatti grazie alla forte escursione termica le uve vengono raccolte intorno ai 18° C e non più oltre i 30° C.

Nell'ottica di una sempre maggiore attenzione per l'ambiente, Donnafugata decide di investire nella produzione di energia pulita. Nel 2002 inaugura il primo impianto fotovoltaico a Contessa Entellina e con il completamento di una nuova installazione a fine 2008 arriverà alla copertura del 70% del fabbisogno energetico della cantina di vinificazione. Nel 2007 inoltre realizza un impianto sempre a pannelli solari sui tetti delle storiche cantine di Marsala.

Con la scelta di raccogliere gli aromi del sole al chiaro di luna, Donnafugata ha accresciuto la personalità di due dei suoi vini: La Fuga Chardonnay Contessa Entellina DOC e Chiarandà Contessa Entellina DOC da uve Chardonnay e Ansonica, quest'ultima vendemmiata di giorno a settembre.

Ottime le premesse per la vendemmia presso la tenuta di famiglia a Contessa Entellina. L'annata è stata positivamente caratterizzata da un andamento climatico tipico per la Sicilia occidentale; le precipitazioni (436 mm dall'1 Ottobre 2007 al 31 Luglio 2008) e le forti escursioni termiche tra le temperature diurne e quelle notturne, hanno permesso ai vigneti di raggiungere l'equilibrio vegeto-produttivo.

L'inizio della vendemmia 2008 è previsto per il 6 Agosto; si raccoglieranno in notturna (con inizio dopo le ore 22:00 per terminare alle prime luci dell'alba) alcuni appezzamenti di Chardonnay più giovani che sono più avanti nella maturazione.



DONNAFUGATA

In questa occasione si terrà la tradizionale conferenza stampa di previsione sull'annata, a cui interverrà il Ministro per le politiche agricole Luca Zaia che infine sarà chiamato al taglio del primo grappolo della vendemmia 2008.

Verranno anche offerte in degustazione alcune bottiglie di Chiarandà risalenti alle prime annate di vendemmia notturna. Un assaggio unico per dare l'opportunità di valutare l'impatto della scelta tecnica della vendemmia notturna sulle capacità evolutive di questo vino simbolo della passione di Donnafugata per la qualità.

L'Ufficio Stampa - Marsala, 6 Agosto 2008

Ferdinando Calaciura - Ufficio Stampa Italia
calaciura@granviasc.it cell. +39 338 322 9837

Alessia Panzeca - Ufficio Stampa Estero
alessia.panzeca@gmail.com cell. +39 335 6522242