



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

Vendemmia 2008 a cinque stelle

Soddisfazione a Donnafugata: è stata un'annata felicemente siciliana che darà vita a vini che esprimeranno al meglio questo territorio.

Grazie ad un **andamento climatico regolare** e ad una **conduzione del vigneto molto scrupolosa**, la vendemmia 2008 a Donnafugata è stata eccellente e ha permesso di avere uve molto sane e perfettamente mature che daranno vini di grande armonia ed eleganza.

In particolare quella del 2008 è stata un'annata un po' meno piovosa: dal 1 ottobre 2007 al 30 settembre 2008, le **precipitazioni** sono state di 519 mm contro una media di 656 mm nelle ultime sei annate in Sicilia occidentale (dati rilevati da stazione S.I.A.S. a Contessa Entellina, www.sias.regione.sicilia.it).

Le **temperature** sono state un po' più alte rispetto ai valori stagionali ma senza picchi eccessivi e con ampie escursioni termiche tra il giorno e la notte che hanno consentito alle vigne di non subire stress. Un'annata complessivamente molto equilibrata, caratterizzata da una maturazione graduale e costante delle diverse varietà.

L'attenta conduzione del vigneto, dalla **pota invernale** fino ai **diradamenti** pre-vendemmia, ha consentito alle vigne di raggiungere un ottimale equilibrio vegeto-produttivo. Decisivo ai fini della qualità è stato anche il notevole impegno per monitorare la maturazione delle uve e scegliere i **momenti ideali per la raccolta** di ciascuna varietà, nei diversi vigneti dell'azienda.

Dal punto di vista fito-sanitario, salvo alcuni appezzamenti molto circoscritti interessati da cicalina, l'annata non ha presentato particolari problemi; le uve raccolte sono state molto sane e hanno raggiunto la maturazione aromatica e fenolica in corrispondenza di un grado zuccherino non elevato. Per questo motivo quelli del 2008 saranno vini dalla **gradazione alcolica** generalmente più contenuta rispetto alla media delle ultime annate.

Ecco i principali momenti dell'annata 2008 nel periodo aprile-settembre a Contessa Entellina nella tenuta di Donnafugata. **Aprile-maggio**: le temperature miti hanno inizialmente comportato un lieve ritardo nelle fasi di germogliamento e fioritura. Le piogge sono state al di sotto delle medie stagionali e si sono avute un po' più avanti nel tempo (maggio), quando comunque la vite ne aveva più bisogno.

Giugno-luglio: il lieve ritardo nel processo di maturazione è stato velocemente recuperato grazie alle buone temperature. In giugno si è proceduto ad interventi di cimatura per favorire l'emissione di nuove foglie fisiologicamente attive nelle ultime fasi della maturazione. In luglio i vigneti hanno attraversato la fase di invaiatura. Verso la fine del mese si sono effettuati i diradamenti che hanno riguardato soprattutto le varietà a bacca nera che quest'anno si presentavano più produttive. La riduzione della produzione per ceppo porterà ad ottenere vini più complessi grazie alla perfetta maturazione fenolica e aromatica delle uve.

Agosto: la prima parte del mese è stata abbastanza calda, tuttavia le temperature hanno solo talvolta superato i 35 gradi e le escursioni termiche tra la massima e la minima sono



DONNAFUGATA

state di circa 16 gradi e spesso di oltre 20 gradi. Queste condizioni climatiche hanno consentito alle piante di proseguire l'attività fotosintetica e di completare la fase di maturazione delle varietà più precoci (Chardonnay, Viognier e Merlot) e di proseguire agevolmente la maturazione delle varietà più tardive.

La notte del 6 è iniziata la raccolta dello Chardonnay, la prima varietà a giungere a maturazione. Nella tenuta di Contessa Entellina si è così celebrato il decennale della **vendemmia notturna**, una scelta tecnica che consente di preservare al meglio il corredo aromatico delle uve durante il loro trasporto dalla vigna alla cantina, grazie alle temperature più fresche della notte.

Nella terza decade di agosto si sono avute delle piogge (43 mm) che congiuntamente ad un abbassamento delle temperature hanno consentito alle piante di non soffrire stati di stress idrico e quindi di continuare i processi di maturazione.

Settembre: all'inizio del mese si è verificato un innalzamento delle temperature medie che ha permesso alle varietà più tardive (fra le quali il Nero d'Avola e l'Ansonica) di completare la fase di maturazione. Il 26 settembre si è conclusa la vendemmia con le varietà più tardive di rosso e alcuni appezzamenti di Cataratto.

Molta soddisfazione anche a **Pantelleria** dove i vigneti di Donnafugata sono dislocati in ben 11 contrade e coltivati per lo più su terrazzamenti rappresentando un bell'esempio di viticoltura eroica. Qui la vendemmia è iniziata il 17 Agosto ed è proseguita fino al 20 settembre secondo le epoche di maturazione delle vigne nelle diverse zone. Infatti, pur essendo un'isola relativamente piccola, Pantelleria presenta contesti viticoli diversi per altitudine, esposizione, suolo, età dei vigneti che può superare anche i cento anni, e microclima. Una molteplicità di fattori positivamente "complici" della spiccata complessità che si ritrova poi nei vini.

In generale, le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno contribuito ad esaltare la carica aromatica dello **Zibibbo** che è allevato su suolo vulcanico, ad alberello, e che è protetto da muretti a secco. Il processo di appassimento dei grappoli si è svolto come tradizione al sole e al vento, nell'arco di circa tre settimane. Raggiunto il livello ottimale di disidratazione, l'uva passa è stata unita al mosto in fermentazione - ottenuto da uve non appassite - per la produzione del Passito Ben Ryé.

Una vendemmia, la 2008, alla quale si possono tranquillamente attribuire cinque stelle tutte meritate da questo territorio.

Marsala, 3 Dicembre 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