



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

L'impegno di Donnafugata a Pantelleria

L'intervento di José Rallo tenuto a Pantelleria il 2 settembre all'incontro organizzato in collaborazione con il Cervim ed il Ministero delle Politiche Agricole su "La viticoltura eroica di montagna e delle isole minori: una risorsa per la creazione di reddito e per la tutela del paesaggio."

Pantelleria. Isola di origine vulcanica fra la Sicilia e l'Africa è stata abitata, nel corso dei secoli, da popolazioni dedite all'agricoltura più che alla pesca.

Un susseguirsi di dominazioni provenienti da tutto il Mediterraneo hanno introdotto una molteplicità di colture che hanno saputo adattarsi al clima siccitoso ed estremamente ventoso di Pantelleria.

Donnafugata arriva sull'isola del sole e del vento 20 anni fa, nel 1989. Il primo nucleo produttivo è in contrada Ghirlanda, dove l'azienda inizia la produzione di vini dolci naturali, Passito e Moscato di Pantelleria, conducendo 7 ettari di vigneto e una piccola e ben attrezzata cantina di vinificazione.



I relatori dell'incontro sulla viticoltura eroica (da sinistra): CINQUE TERRE - Heidy Bonanini (Azienda Agricola Possa) www.possa.it www.parconazionale5terre.it; VAL D'AOSTA - Costantino Charrère (Les Crêtes) www.lescrettes.it; VALTELLINA - Casimiro Maule (Nino Negri) www.ninonegri.it; Ministero delle Politiche Agricole - Luca Zaia (Ministro) www.politicheagricole.gov.it; PANTELLERIA - José Rallo (Donnafugata) www.donnafugata.it; CERVIM Centro Studi e Ricerche sulla Vitecoltura di Montagna - Francois Stévenin (Presidente) www.cervim.it; ALTO ADIGE - Willi Stürz (Kellerei Cantina Tramin 1898) www.tramin-wine.it; ETNA - Salvo Foti (Vinicola Benanti) www.salvofoti.it www.vinicolabenanti.it.

Quella del 1989 è la prima annata del Ben Ryè, Passito di Pantelleria Doc, nato dall'incontro tra la tradizione vitivinicola dell'isola e l'innovazione delle moderne tecniche enologiche mutate dalla produzione di vini bianchi di qualità già sperimentate dall'azienda in Sicilia.

In pochi anni Donnafugata mette a punto **un modello produttivo** che ha risultati eccezionali dal punto di vista qualitativo, come dimostrano i riconoscimenti del mercato e il ricco palmares del Ben Ryè (vedi cartella stampa).

Il **Ben Ryè**, il cui nome viene dall'arabo e significa "figlio del vento", è il frutto della sintesi tra un territorio estremo e un vitigno antico: **lo Zibibbo** (Moscato d'Alessandria). Giunto



DONNAFUGATA

sull'isola dalle coste del Nord Africa, il Moscato d'Alessandria prende nome dall'arabo "zebibb" che significa "uva passa".

I vigneti di Zibibbo sono uno dei simboli dell'identità dell'isola, insieme ai capperi, agli ulivi, ai giardini panteschi, ai muretti a secco e ai dammusi, le tipiche case in pietra lavica con il tetto a cupola bianca, di cui l'isola è costellata. Un patrimonio di agricoltura e di paesaggio difficile da mantenere che va disperdendosi nel tempo.

Negli anni '50 la superficie vitata dell'isola era di circa 5.000 ettari, mentre **oggi se ne coltivano circa 500**, secondo quanto riportato dalla Camera di Commercio di Trapani. Dal 1989 ad oggi l'azienda è passata da 7 a 68 ettari di vigneto (fra proprietà e conduzione), tutti ad alberello "pantesco" e con un'età delle piante che può superare anche i 100 anni. Un progetto di **recupero viticolo rivolto alla produzione di vini di pregio** capaci di remunerare una filiera complessa e di restituire vita e bellezza a contesti unici (le vigne di contrada Barone o l'anfiteatro di Khamma).

Il lavoro dei contadini a Pantelleria rappresenta uno straordinario esempio di **viticoltura eroica**. Il clima è caldo e ventoso, i terreni sono impervi e le vigne vengono coltivate su piccoli terrazzamenti contenuti da muretti a secco in pietra lavica; all'interno di "conche" scavate nel terreno la vite cresce bassa e si espande orizzontalmente per proteggersi dal vento. Occorrono fatica e dedizione perché il lavoro è **quasi esclusivamente manuale** e più di tutto occorre un'interpretazione attenta e intelligente dei singoli contesti viticoli.

L'azienda coltiva **vigneti in 11 diverse contrade**, un aspetto che comporta difficoltà logistiche ma che assicura una complessità unica al prodotto finale. I contesti viticoli si differenziano per composizione del terreno (presenza di minerali, sabbia, pietra pomice, ...), altitudine, esposizione, distanza dal mare ed età del vigneto. Ad esempio, contrada Barone con un'altitudine di circa 400 m.s.l.m., un'esposizione a nord-est ed una significativa distanza dal mare, produce uve che conferiscono al vino notevole freschezza ed eleganza; i vigneti di Khamma, con un'altitudine minima di 200 m.s.l.m. e un'esposizione a nord, danno uve con un buon equilibrio zuccheri-acidità e infine la contrada di Martingana, molto vicina al mare e con esposizione a sud-est, conferisce dolcezza e potenza.

In alcuni di questi appezzamenti, Donnafugata ha recuperato dall'abbandono e dai rovi, riportandoli in produzione, **vigne centenarie a piede franco**, esemplari resistenti alla fillossera (parassita che attacca le radici). Questi vigneti si distinguono per la straordinaria capacità di regalare complessità aromatica ai vini (per la riserva di zuccheri contenuta nel legno vecchio) e sono un tesoro di bio-diversità per l'unicità che rappresentano nel panorama viticolo europeo.

Dal punto di vista dei costi di produzione i dati di Donnafugata parlano chiaro. Se per la gestione del vigneto a Contessa Entellina servono poco più di 30 giornate lavorative all'anno per ettaro, **a Pantelleria l'impiego di manodopera si moltiplica per 3**. Tante le ragioni: la vigna è allevata ad alberello molto basso, i terrazzamenti spesso sono piccoli e



DONNAFUGATA

la proprietà è frazionata, infine la gestione del vigneto include il mantenimento dei muretti a secco e dei frangivento. Per quanto riguarda la ristrutturazione dei muretti, nell'ultimo triennio l'azienda ha investito poco più di 300 mila euro ripristinandone 11 km.

Tra gli indicatori della peculiare onerosità del contesto produttivo pantesco, si evidenzia in vendemmia il dato della raccolta media giornaliera. Mentre a Contessa Entellina un lavoratore è in grado di raccogliere 800 Kg, a Pantelleria questo dato non supera i 340 Kg.

Nel caso particolare del Ben Ryé, ai costi di produzione dell'uva fresca sopra descritti vanno aggiunti anche quelli relativi all'**appassimento** ed alla **sgrappolatura manuale** dell'uva passa. Qualche dato: per stendere 100 Kg di uva fresca sui graticci sotto il sole, per esempio, il lavoratore impiega 1 ora e altrettanto gli serve per sgrappolare manualmente 5 Kg di uva passa. **Tempo, Cura, Qualità.**

Per fare **un litro di Ben Ryé** Passito di Pantelleria vino naturale dolce servono complessivamente **4 kg di uva fresca**, con una resa dell'uva in vino pari al 25% (65-70% per un bianco/rosso secco). Posto una resa media per ettaro di 4.000 Kg, la resa in vino sarà di circa 1.000 lt. e il numero di bottiglie da 750 ml sarà di circa 1.300 per ettaro.

A Pantelleria Donnafugata occupa stabilmente **15 persone**, numero che cresce durante l'anno a seconda delle lavorazioni in vigna fino al momento culminante della vendemmia in cui **si possono raggiungere anche le 40 unità**. Oltre ai siciliani e ai panteschi, ci sono dei lavoratori che provengono dalla Polonia. La maggior parte del personale non risiede abitualmente sull'isola e Donnafugata si fa carico degli spostamenti, del vitto e dell'alloggio.

Un **lavoro di filiera così impegnativo** richiede un'adeguata remunerazione che solo i prodotti ad alto valore aggiunto possono garantire. Una produzione di qualità, con una immagine forte e distintiva, accompagnata da una buona strategia di comunicazione, è la sola in grado di creare reddito e contribuire anche alla tutela del paesaggio. La presenza del vigneto sui terrazzamenti che ricoprono l'isola dona al paesaggio Colore e Vita. Un valore inestimabile ma anche fruibile con ripercussioni economiche positive sulla comunità locale.

Infine nel 2008 Donnafugata ha recuperato, tra le vigne di Khamma, un autentico **giardino pantesco** rendendolo visitabile e donandolo **al FAI (Fondo Ambiente Italiano)**. Una struttura di antica concezione medio-orientale a pianta circolare (8,4 m. di diametro interno), con alte mura in pietra lavica (fino a 4 m.), al cui interno è conservato un solo albero di agrume. Il giardino pantesco rappresenta un ingegnoso sistema agronomico, autosufficiente dal punto di vista idrico, capace di difendere l'albero di agrumi dal vento e dalla scarsità d'acqua. Questo piccolo contributo alla tutela del paesaggio e della biodiversità dell'isola, è stato reso possibile **grazie al successo del Ben Ryé** nel mondo.



DONNAFUGATA

SINTESI DEI DATI

Superficie Vitata a Pantelleria

Totale	Negli anni '50	circa 5.000 ettari
	Oggi	circa 500 ettari
Donnafugata		68 ettari (tra proprietà e conduzione)

Contessa Entellina Vs. Pantelleria – Gestione del vigneto a Donnafugata

Costi di gestione del vigneto inclusa vendemmia (gg. lavorativi annue a ettaro)	Contessa Entellina (coltivazione parzialmente meccanizzata)	Circa 30 gg lavorativi annui per ettaro
	Pantelleria (coltivazione quasi interamente manuale)	Circa 90 gg. lavorativi annui per ettaro (incluso realizzazione frangivento e mantenimento muretti a secco)
Raccolta giornaliera media	Contessa Entellina	800 kg
	Pantelleria	340 kg

Donnafugata a Pantelleria

Densità impianti	Da 2.500 (impianti tradizionali) a 4.673 (impianti innovativi)
Resa Media per ettaro per la produzione del Ben Ryé	4.000 kg
Quantità di uva stesa al sole da un lavoratore	100 kg / ora
Quantità di uva passa sgrappolata da 1 lavoratore	5 kg / ora
Uva fresca utilizzata per 1 lt. di Ben Ryé	4 kg
Resa uva in vino	25%
Bottiglie di Ben Ryé prodotte	1.300 circa per attaro

Pantelleria, 2 Settembre 2009

Ferdinando Calaciura
Ufficio Stampa Italia
calaciura@granviase.it
cell. 338 322 9837

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