



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

La qualità della vendemmia 2009

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

Conclusa la vendemmia 2009, a Donnafugata è il momento dei bilanci. Un **andamento climatico regolare** ed una **conduzione del vigneto scrupolosa**, sono state le premesse di una vendemmia di qualità che ha permesso di portare in cantina uve sane e perfettamente mature.

Ed ecco i **principali momenti dell'annata**. In **autunno** e in **inverno** le piogge sono state al di sopra delle medie stagionali. In **primavera** (Aprile-Maggio) si è registrato un lieve ritardo nelle fasi di germogliamento e fioritura. A Giugno si è proceduto ad interventi di cimatura per favorire l'emissione di nuove foglie fisiologicamente attive nelle ultime fasi della maturazione.

In **estate** le **temperature** sono state un po' più alte rispetto ai valori stagionali. Molto ampie comunque le escursioni termiche tra il giorno e la notte, che hanno favorito l'equilibrio vegeto-produttivo delle vigne, tenendo lontano lo stress causato dalle calure estive e permettendo che quanto veniva foto-sintetizzato durante il giorno si trasferisse dalle foglie ai grappoli.

Per esempio, tra le colline della Tenuta di Donnafugata a Contessa Entellina, in una delle giornate più calde come quella del 16 luglio, la temperatura massima ha raggiunto i 39,4° C mentre la minima è stata di 16,8° C, con un'escursione di ben 22,6° C. Anche durante tutto il mese di agosto, le **escursioni** tra le temperature massime e le minime si sono attestate intorno ai 20° C.

In Luglio i vigneti hanno attraversato la fase di invaiatura. Verso la fine del mese si sono effettuati dei diradamenti che hanno riguardato solo alcuni vigneti che si presentavano più produttivi.

A **Contessa Entellina** la vendemmia è iniziata il 10 Agosto con la raccolta in notturna dello **Chardonnay**, la prima varietà a giungere a maturazione. Quella della vendemmia notturna è 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.

E' stata poi la volta del **Sauvignon Blanc** il 13 agosto, del **Viognier** tra il 19 ed il 27 agosto, del **Merlot** dal 26 agosto al 5 settembre, del **Syrah** dal 27 agosto al 12 settembre, del **Nero d'Avola** dal 5 settembre, del **Grecanico** il 6 settembre, dell'**Ansonica** dal 7 al 10 settembre.

La raccolta del **Cabernet Sauvignon** ha avuto inizio il 9 settembre e quella del **Catarratto** il 12 settembre. Le piogge del 16-17 e del 22-23 settembre hanno determinato un rallentamento delle operazioni di vendemmia di circa una settimana; la vendemmia si è chiusa l'1 ottobre per entrambe queste varietà.



DONNAFUGATA

Nei vigneti aziendali di Pandolfina (in territorio di Sambuca di Sicilia), la vendemmia delle varietà impiantate in anni recenti, ha avuto il seguente andamento: l'**Alicante Bouchet** è stato raccolto il 19 settembre, il **Tannat** nelle giornate del 21 e del 29 settembre, il **Petit Verdot** il 29 settembre.

Si tratta di vitigni tradizionali per alcuni paesi del bacino del Mediterraneo quali la Francia, la Spagna e l'Italia (l'Alicante, in particolare, è segnalato da oltre un secolo anche in Sicilia). Da alcuni anni Donnafugata ne sta sperimentando l'ottima capacità di adattamento tra le colline della Valle del Belice e pertanto queste uve entreranno via via a far parte dei blend di alcuni dei rossi dell'azienda.

Per quanto riguarda le **precipitazioni totali**, l'annata è stata più piovosa: dall'1 ottobre 2008 al 30 settembre 2009 le piogge hanno raggiunto gli 844 mm. contro una media di 683 mm. registrata negli ultimi sette anni (dati rilevati dalla stazione S.I.A.S. a Contessa Entellina, www.sias.regione.sicilia.it).

In conclusione, nella tenuta di Donnafugata, **la qualità raggiunta nei bianchi è eccellente; per quanto riguarda i rossi lo stesso livello qualitativo è stato raggiunto su una produzione più circoscritta** perché le piogge cadute il 22-23 settembre hanno reso necessaria una maggiore selezione in fase di raccolta.

Molta soddisfazione anche a **Pantelleria** dove i vigneti di Donnafugata in 11 contrade dell'isola rappresentano un importante esempio di viticoltura eroica. Qui la vendemmia dello **Zibibbo** è iniziata il 12 Agosto con la raccolta in alcuni piccoli appezzamenti, mentre è entrata nel vivo dal 17 Agosto in poi. La vendemmia si è conclusa il 19 Settembre.

In generale, le buone 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.

Da poco più di un mese si sono concluse le fermentazioni per la produzione del Passito **Ben Ryé** e i primi assaggi evidenziano la grande armonia ed eleganza verso cui questo vino è proiettato.

Marsala, 9 Dicembre 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