



DONNAFUGATA

PRESSEMITTEILUNG

Mehr Nachhaltigkeit bei Donnafugata

Der neue Carbon Footprint quantifiziert die Reduzierung der CO₂-Emissionen.

Gute landwirtschaftliche Praktiken auf dem Weinberg, Biodiversität, saubere Energie und der Carbon Footprint beweisen den Einsatz des sizilianischen Unternehmens für ein gewinnbringendes Gleichgewicht zwischen Qualität und Nachhaltigkeit, vom Weinberg in die Kellerei.

Donnafugata zeichnet sich schon immer für seine große **Liebe für die eigene Gegend** aus. Das Unternehmen will Weine produzieren, die am besten Sizilien auf der Welt präsentieren, indem die natürlichen Ressourcen bewahrt und die Biodiversität aufgewertet werden. „Vom Weinberg in die Flasche, **es gibt keine Qualität ohne Nachhaltigkeit**“. Das ist die Unternehmensphilosophie.

CARBON FOOTPRINT

Um die Nachhaltigkeit der eigenen Produktionsentscheidungen zu verbessern, berechnet Donnafugata im Jahr 2011 zum ersten Mal den **Carbon Footprint** (CO₂-Fußabdruck) der eigenen Weine. Donnafugata hat zusammen mit dem DNV-GL, eine der wichtigsten Zertifizierungsstellen weltweit, die CO₂-Emissionen im gesamten Produktionszyklus vom Weinberg bis zur Abfüllung in die Flaschen quantifiziert.

Im Jahr 2015 hat die Aktualisierung des Carbon Footprint an den Produkten der Weinlese 2014 gezeigt, dass im Vergleich zum Jahr 2011 die **CO₂-Emissionen geringer sind**. Insbesondere das Packaging, das circa 50% der Unternehmensemissionen insgesamt darstellt, hat eine Verringerung von 30% dank einiger Entscheidungen verzeichnet:

- Die Vermarktung in **Flaschen aus leichterem Glas** und mit Schraubverschluss, für einige Weine, die für die Märkte Nordamerika, Australien, England und Indien bestimmt sind; die Entscheidung zielt auf die Reduzierung der Emissionen, die durch die Produktion von Glas und den Transport der Flaschen entstehen, ab.
- Die Auswechslung der technischen Korke aus Kork mit **synthetischem Select-Bio-Korken** mit Null-Fußabdruck, 100% recyclebar und aus erneuerbaren Materialien, die aus Zuckerrohr stammen.

Im Jahr 2015 wurde das technische Management des Energieverbrauchs einem **Energy Manager** anvertraut, der mit dem Gebrauch entsprechender Kontrollinstrumente eine komplette Übersicht über den Unternehmenskonsum hat und immer besser die notwendigen Aktionen bewerten kann, um die Energieeffizienz zu verbessern und den Verbrauch zu reduzieren.

Infolge der ersten Zertifizierung im Jahr 2014 war auch die Entscheidung wichtig, **die Carbon Footprint Accountability auf jeder Flasche** mit einem entsprechenden Aufkleber anzubringen. Für die Verbraucher handelt es sich um eine sehr transparente Kommunikation, die durch den Gebrauch eines mit dem



Smartphone lesbaren QR-Code erleichtert wird, der auf eine Seite der Unternehmenswebseite verweist, auf dem die wichtigsten Ergebnisse der Carbon Footprint-Berechnung dargestellt sind, die für Flaschen mit 0,75 l ausgedrückt und nach

Produktkategorie unterteilt sind.

DIE GUTEN LANDWIRTSCHAFTLICHEN PRAKTIKEN AUF DEM WEINBERG

Donnafugata hat auf dem Weinberg ein **integriertes Produktionssystem** angewendet, das die nachhaltige



DONNAFUGATA

Organisation der landwirtschaftlichen Praktiken (*Good Agriculture Practices, GAP*) garantiert. Das Unternehmen **verzichtet auf den Einsatz von Unkrautvernichtungsmitteln und chemischen Düngern** und hat die Nutzung von Pflanzenschutzmitteln dank der integrierten Bekämpfungstechniken auf ein Minimum reduziert: Die klimatischen Parameter (Niederschläge, Temperatur, Feuchtigkeit, etc.) werden überwacht und das Insektenvorkommen (Mehlmotten) am Weinberg wird durch den Einsatz von Lockstofffallen kontrolliert.

Qualität und Nachhaltigkeit werden von der Nutzung von Gründünger (organische Düngung), Zusatzbewässerung und Ausdünnungen begleitet. So wird **die Anwendung der natürlichen Ressourcen** wie Boden, Wasser, Luft und Energie **rationalisiert**. Die von Donnafugata auf dem Weinberg angewendeten Praktiken stellen ein unabdingbares Instrument für die Produktion von gesunden Trauben von exzellenter Qualität mit minimaler Umweltbelastung dar.

Biodiversität und Aufwertung der autochthonen Sorten

Der Wunsch nach einer Qualität, die mit der Zeit zunimmt, findet einen wichtigen Verbündeten in der **Biodiversität**. Die Interaktion der Rebsorten und der verschiedenen Biotypen mit den einzelnen *Terroir* ermöglicht einzigartige Produktionen mit starker Identität. Aus diesem Grund hat Donnafugata **zwei** experimentelle Weinberge zur Aufwertung der autochthonen Sorten angebaut.

Auf **Contessa Entellina** nimmt Donnafugata an dem Projekt der Region Sizilien mit einem experimentellen Weinberg teil, auf dem **19 verschiedene autochthone Sorten** für insgesamt 30 Biotypen angebaut wurden. Es handelt sich um weit verbreitete Rebsorten auf Sizilien (darunter die d'Avola, Catarratto, Ansonica) und auch sehr seltene **Sorten** (Alzano, Nocera, Vitrarolo und andere), die fast komplett aus dem regionalen Weinbaupanorama verschwunden sind. Das Projekt bezieht eine Gruppe von Unternehmen mit ein, die sich in unterschiedlichen Gebieten von Sizilien befinden und es sich zum Ziel gemacht haben, durch Mikro-Weinbereitungen für jedes Gebiet die Rebsorten zu erfassen und auszuwählen, die die besten önologischen Ergebnisse bringen.

Auf **Pantelleria** wurden unter Aufsicht des Professors Attilio Scienza **33 Biotypen der Zibibbo** aus verschiedenen Gegenden des Mittelmeerraums angebaut (Spanien, Frankreich, Griechenland und Süditalien). Die im März 2010 angebauten 2.117 Rebstöcke (circa 64 Pflanzen pro Biotyp) decken 0,6 Hektar Boden in dem Gebiet Barone in dem südlichen Teil der Insel auf einer Höhe von circa 400 Metern ü.d.M. ab. Die Untersuchung betrifft sowohl die frische als auch die getrocknete Traube sowie die Weine die durch Mikro-Weinbereitungen erhalten wurden. Ziel der Untersuchung ist es, Klone der Zibibbo herauszufinden, die am besten das Weinbaupotential der Insel Pantelleria zum Ausdruck bringen.

HUNDERTJÄHRIGER WEINBERG

Im Jahr 1999 setzt Donnafugata auf **Pantelleria**, im Gebiet Khamma, einen Weinberg der Zibibbo mit wurzelechten Pflanzen (nicht gepfropft) instand, die die die Reblaus überlebt haben und mehr als 100 Jahre alt sind. Es sind einzigartige Reben, die gesünder und langlebiger als gepfropfte Weinstöcke sind und sehr gut der Trockenheit, dem Kalk und dem Salzgehalt standhalten. Das vegetativ-produktive Gleichgewicht verleiht den Trauben eine ausgezeichnete Qualität. Diese Exemplare, die einen „historischen Fund“ für den sizilianischen Weinbau darstellen, so wie von **Prof. Mario Fregoni** der Università Cattolica di Piacenza gezeigt wurde, haben den Passitowein Ben Ryé von Pantelleria noch komplexer und eleganter gemacht.

ENERGIEEINSPARUNG UND SAUBERE ENERGIE

Auf dem Weg zur Nachhaltigkeit hat Donnafugata in erster Linie auf die **Reduzierung des Energieverbrauchs** durch verschiedene Entscheidungen abgezielt: Die **Weinlese bei Nacht** der Chardonnay auf dem Gut von Contessa Entellina ermöglicht eine Energieeinsparung von 70% in der Kühlungsphase, die dem Pressen vorausgeht. Der **unterirdische Barriquekeller** von Marsala, der in Tuffstein gegraben wurde, garantiert einen geringen Energieverbrauch, um die gewünschten Temperatur- und Feuchtigkeitsparameter aufrechtzuerhalten (15°C und 85%); die **Produktion von sauberer Energie durch erneuerbare Quellen**



DONNAFUGATA

erfolgt mit den Photovoltaikanlagen von Contessa Entellina (68 kW) und Marsala (50 kW), wodurch auch die CO₂-Emissionen reduziert werden.

Viele Wege der Nachhaltigkeit führen zu Donnafugata: Ein Unternehmen, das immer nach fortschrittlicheren Zielen strebt.

Marsala, 20. April 2016

Pressebüro	Nando Calaciura calaciura@granviasc.it	Mobil 338 3229837
Public Relations	Baldo M. Palermo baldo.palermo@donnafugata.it	Tel. (0039) 0923 724226
	Laura Ellwanger pr.international@donnafugata.it	Tel. (0039) 0923 724258