

Giacomo Rallo, addio a un inguaribile innovatore: dalla vendemmia notturna a Ben Ryè, lo zibibbo “figlio del vento”

10 maggio 2016 Nicola Dante Basile

Perché la vendemmia notturna? <Perché il miglioramento qualitativo sta nella cura dei particolari; nei tempi e nei modi che preservano gli aromi del sole raccolti al chiaro di luna. E poi perché è un rito che ... fa parte di un ampio progetto di tutela dell'ambiente. Un messaggio di sostenibilità che il consumatore ha dimostrato di apprezzare>...



Così **Giacomo Rallo**, fondatore – con la moglie, donna Gabriella Anca – di **Donnafugata**, al cronista intrigato da quella iniziativa insolita che tutto il mondo ha fatto parlare, per l'innovativo approccio vendemmiale e per quel messaggio di “tutela dell'ambiente e sostenibilità” che allora, 2002, non era ancora costume parlarne.

Ieri Giacomo Rallo, galantuomo vignaiolo, è deceduto per un malore improvviso: aveva 79 anni, ha fatto parte attiva delle associazioni di categoria – Unione Italiana Vini e Federvini – ed è stato tra i fondatori di Assovin Sicilia. Le esequie si terranno domani pomeriggio, alle 16, nella Chiesa Madre della città di Marsala.

Alla moglie, donna Gabriella, e ai figli, José e Antonio, da tempo impegnati nella gestione aziendale e figure di primo piano del mondo vitivinicolo nazionale, le condoglianze più sentite da parte di “TerraNostra”, che ricorda l'uomo con questo articolo che riprendo dal libro “New Menu Italia, la rivoluzione che ha cambiato la tavola degli italiani” (Baldini Castoldi Dalai, Milano 2009).

ooooo

... È l'inizio di agosto del 2002, e sulle colline stracolme di vigneti di Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia di Sud-Ovest, la calura pomeridiana si fa sentire. Come il frinire insistente delle cicale, incuranti dei 35 gradi all'ombra. Nella zona non piove da tempo e il terreno è secco nella “vigna del Chiarandà”, il crù più prestigioso della tenuta Donnafugata. Eppure i chicchi di Chardonnay, la varietà più precoce, pendono invitanti con il colore dell'uva matura.

A Contessa Entellina <tutto va per il meglio>, dice convinto il vignaiolo Rallo, accompagnato dalla moglie Gabriella e dai figli Antonio e José, che in coro invitano gli ospiti a guadagnare il

fresco nella casa-cantina Il tempo di mettere a tacere la sete e subito il discorso scivola sul tema del giorno. Anzi della notte che sta per arrivare.

Già, che bisogno c'è di vendemmiare di notte?, per di più con tutto quel dispendio di luce ed energia per illuminare i filari e rendere visibili i grappoli da tagliare con forbici e roncole acuminate.

<Vendemmiare di notte – risponde Rallo – è una scelta tecnica e ambientale che abbiamo cominciato a sperimentare nel '98. Poi, visti i risultati ottenuti, abbiamo ritenuto opportuno adottarla stabilmente già dall'anno successivo>. Una scelta <che agevola l'impegno dei vendemmiatori e permette di portare l'uva in cantina a una temperatura di 16-18 gradi. Eliminando così alla radice fenomeni di fermentazioni anticipate che si verificano di giorno durante il trasporto delle uve sotto il sole cocente. In questo modo si evita la dispersione degli aromi in fase di pressatura. Quanto ai costi, beh, il problema non si pone perché è stato dimostrato che riusciamo ad avere un risparmio energetico anche del 70 per cento nella fase della refrigerazione che precede la pressatura stessa.

<E poiché siamo degli inguaribili innovatori – continua Rallo -, ecco che nel 2002 qui a Contessa Entellina ci siamo dotati, tra le prime aziende italiane, di pannelli fotovoltaici per produrre energia elettrica pulita. Cosa che ci ha permesso di abbattere ulteriormente i costi della gestione aziendale ed entrare a fare parte del Kyoto Club, l'associazione italiana impegnata nell'attuazione di quanto stabilito dal Protocollo di Kyoto>.

Inguaribili innovatori, dunque. Non male per una famiglia di imprenditori che opera nel vino di qualità dalla seconda metà del secolo scorso, e che ha fatto della <qualità estrema un valore essenziale e irrinunciabile>. Senza dimenticare le radici storiche di quel nome intrigante che sta per 'donna in fuga', ed è un esplicito riferimento alla regina Maria Carolina, moglie di Ferdinando IV di Borbone.

La regina, per fuggire alle truppe napoleoniche che assediavano Napoli, trovò rifugio nel palazzo del principe di Salina, nella campagna di Santa Margherita Belice. La stessa dei tenimenti di Donnafugata, dove i personaggi magistralmente descritti da Giuseppe Tomasi di Lampedusa ne 'Il Gattopardo' hanno lasciato il campo ad altri protagonisti altrettanto esuberanti: i vigneti di Donnafugata con tutta la corte di vini bianchi Anthilia, Lighea, Vigna di Gabri e rossi Sedàra, Sherazade, Angheli, Tancredi, Mille e una Notte.

Un copione che si ripete nei nomi orientali nell'isola di luce e profumi di Pantelleria, dove i Rallo contano 68 ettari frammentati in undici appezzamenti di altrettante contrade. Tutti coltivati a Moscato di Alessandria, il mitico Zibibbo, dall'arabo Zibibb, uva passa, che genera capolavori da gustare come il Kabir e il re dei passiti: il Ben Ryé, 'il figlio del vento' che ha in corpo la luce dell'ambra e la dolcezza dei profumi che non stancano mai...

Il tutto fatto con la cura speciale di una famiglia di inguaribili innovatori.