

Josè Rallo, donna del vino, è stata ammessa tra gli Accademici dei Georgofili grazie alle sue scelte che minimizzano l'impatto aziendale della sua produzione vitivinicola

Maria Enza Giannetto/Nabu

23 maggio 2017



Uno straordinario esempio di viticoltura eroica basata sulla coltivazione dell'alberello pantesco, inserito dall'Unesco tra i beni immateriali patrimonio dell'Umanità, in quanto "pratica agricola altamente sostenibile e creativa". Quello da cui l'azienda vitivinicola Donnafugata ricava il suo vino icona Ben Ryé Passito di Pantelleria, è un processo produttivo artigianale e sartoriale simbolo della buone pratiche agricole e di sostenibilità che

contraddistinguono l'etichetta siciliana da sempre. E soprattutto da quando, l'imprenditrice Josè Rallo, seconda generazione di viticoltori, che ne regge le redini assieme al fratello Antonio, ha voluto introdurre politiche volte alla produzione di energia da fonti rinnovabili, al risparmio energetico e alla misurazione dell'impatto ambientale attraverso la certificazione della carbon footprint.

E proprio per i suoi meriti, Josè Rallo è stata ammessa, con il Diploma di Accademico aggregato, all'Accademia dei Georgofili, la più antica istituzione italiana che promuove il progresso delle scienze e delle loro applicazioni in agricoltura, la tutela dell'ambiente e lo sviluppo del mondo rurale. «Ritengo – spiega José Rallo – che oggi la viticoltura non possa prescindere da un approccio orientato alla sostenibilità quanto alla valorizzazione delle risorse materiali e immateriali che ci vengono dalla cultura dei nostri territori e dalla nostra capacità di ricerca ed innovazione. Far parte dell'Accademia dei Georgofili costituisce quindi una grande opportunità per contribuire a trasmettere saperi ed esperienze che caratterizzano il mio impegno nel mondo del vino, affinché questi valori diventino un patrimonio ancora più condiviso».

Il riconoscimento all'imprenditrice premia, di fatto, la filosofia "Dalla vigna alla bottiglia, non c'è qualità senza sostenibilità" fatta propria dall'azienda che ha adottato un sistema di produzione integrata che assicura la gestione ecosostenibile delle attività agricole (Good Agriculture Practices, GAP). «Abbiamo rinunciato – spiega Rallo – ad usare diserbanti e

concimi chimici e ridotto al minimo l'utilizzo di fito-farmaci grazie a tecniche di lotta integrata, come il monitoraggio dei parametri climatici e il controllo degli insetti presenti in vigna, attraverso l'utilizzo di trappole a feromoni». Inoltre, la sostenibilità e l'eccellenza nella produzione delle uve vengono perseguite con il ricorso al sovescio, la concimazione organica, l'irrigazione di soccorso e i diradamenti, razionalizzando così l'impiego di risorse naturali quali il suolo, l'acqua, l'aria e l'energia.

Le buone pratiche adottate da Donnafugata nel vigneto rappresentano uno strumento indispensabile per la produzione di un vino sartoriale con uve sane e perfettamente mature, minimizzando l'impatto ambientale. Un impegno che l'azienda, negli ultimi 6 anni, persegue anche attraverso il calcolo dell'impronta ecologica (Carbon Footprint Accounting) dei propri vini e la certificazione esposta su ogni bottiglia.



«Dal 2011 Donnafugata – spiega Rallo – insieme al DNV, uno tra i principali enti di certificazione mondiali, quantifichiamo le emissioni di CO2 lungo l'intero ciclo produttivo. Dall'elaborazione dei dati abbiamo adottato interventi per ridurre ulteriormente l'impatto ambientale, come per esempio l'adozione di una bottiglia più leggera e la sostituzione dei tappi tecnici in sughero con tappi sintetici selezione BIO a zero emissioni e riciclabili al 100%».

A queste pratiche si aggiunge il percorso per la riduzione dei consumi di energia che trova la sua massima espressione nella vendemmia notturna delle uve Chardonnay che si effettua nella tenuta di Contessa Entellina. Sfruttando l'escursione termica tra il giorno e la notte, si abbattano del 70% i consumi energetici per il raffreddamento delle uve prima della pigiatura. Un altro importante contributo alla sostenibilità è dato dalla produzione di energia pulita da fonti rinnovabili con gli impianti fotovoltaici di Contessa Entellina (50 Kw) e Marsala (50 Kw) che consentono una riduzione delle emissioni di CO2.

Il desiderio di una qualità che cresca nel tempo trova, inoltre, un importante alleato nella biodiversità. L'interazione dei vitigni e dei diversi biotipi con i singoli terroir permette produzioni fortemente identitarie. Per questo Donnafugata ha realizzato due vigneti sperimentali finalizzati alla valorizzazione delle varietà autoctone. A Pantelleria, sotto la supervisione del professor Attilio Scienza, nel 2010, sono stati impiantati, con 2.117 viti, 33 biotipi di Zibibbo provenienti da diverse aree del Mediterraneo (Spagna, Francia, Grecia e Italia meridionale). Obiettivo della ricerca è quello di individuare dei cloni di Zibibbo che esprimano al meglio il potenziale viticolo ed enologico nel contesto dell'isola

di Pantelleria. A Pantelleria, invece, nel 1999, l'azienda ha recuperato una vigna di Zibibbo con diverse piante a piede franco (non innestate) sopravvissute alla fillossera che superano 100 anni di età. Viti uniche, con un equilibrio vegeto-produttivo che dà vita ad uve eccezionali, che rappresentano un "reperto storico" per la viticoltura siciliana e hanno reso il Ben Ryé Passito di Pantelleria ancora più complesso ed elegante.

©

Per saperne di più



«Il mio vino biodinamico è un processo sociale»



Per fare del buon vino serve il rispetto del vigneto



José Rallo: la vendemmia notturna fa risparmiare energia

Riproduzione riservata