

La vendemmia 2024 a Donnafugata

L'annata 2024 è stata generalmente caratterizzata da scarse precipitazioni e da temperature che in alcuni periodi sono state sopra le medie stagionali. Il grande viaggio di "100 giorni di vendemmia" a Donnafugata è iniziato in anticipo, a Contessa Entellina, poi a Pantelleria e Vittoria, e si è conclusa ad ottobre sull'Etna.

A **Contessa Entellina** nel cuore della Sicilia occidentale, l'annata è stata poco piovosa e con temperature medie più elevate; favorevoli sono state le piogge registrate nella prima e nella seconda decade di maggio; a giugno e a luglio, grazie alle riserve idriche disponibili nei laghetti aziendali, sono state effettuate irrigazioni di soccorso in molti dei vigneti della Tenuta, favorendo lo svolgimento del ciclo vegeto-produttivo.

Particolare attenzione è stata prestata al monitoraggio agrometeorologico grazie ad una rete di sensori che permette di registrare le principali informazioni microclimatiche. Con l'ausilio dell'Intelligenza artificiale, i dati raccolti vengono posti in relazione alle previsioni a 7-10 giorni offrendo uno straordinario supporto alle scelte agronomiche da adottare: si ottimizzano così le risorse da impiegare per perseguire la migliore qualità e sanità delle uve, in un'ottica di sostenibilità ambientale.



L'andamento climatico ha determinato un anticipo di circa 10 giorni rispetto ai tempi canonici della vendemmia. Nei vigneti di alta collina, infatti, la **vendemmia delle uve Chardonnay e Pinot Nero** per la produzione delle basi spumanti è iniziata il **22 luglio**; la vendemmia è proseguita secondo le epoche di maturazione delle diverse varietà; la produzione è stata inferiore; la qualità ha pienamente rispettato gli obiettivi aziendali.

Da notare che ad agosto, i vigneti hanno beneficiato di alcune precipitazioni che hanno favorito il completamento del ciclo vegeto-produttivo dei vigneti ancora da vendemmiare. La vendemmia si è conclusa nella prima decade di settembre con circa 2 settimane di anticipo rispetto allo scorso anno.

A **Pantelleria** – dove i vigneti di **Zibibbo** sono coltivati con la pratica agricola dell'alberello che quest'anno celebra i 10 anni dal riconoscimento di Patrimonio Unesco – l'annata è stata poco piovosa e con temperature medie talvolta più elevate. La vendemmia è iniziata il 5 di agosto, segnando un anticipo di circa una decina di giorni rispetto alla media di questo territorio; la raccolta è iniziata dalle contrade più precoci e queste uve sono state destinate all'appassimento per la produzione del passito Ben Ryé. La vendemmia è proseguita secondo la diversa epoca di maturazione delle uve nelle varie contrade dell'isola e si è conclusa il 28 agosto. La produzione è stata sensibilmente inferiore alla media; molto buona la sanità e la qualità uve.

Nella Tenuta di **Vittoria**, fatta eccezione per i primi mesi invernali più freddi della media, le temperature stagionali sono state generalmente più elevate; scarse le precipitazioni ad oggi registrate. Tale andamento climatico ha determinato un anticipo alla prima metà di marzo del germogliamento del **Frappato** e del **Nero d'Avola**. Sono state poi eseguite irrigazioni di soccorso consentendo un buon equilibrio vegeto-produttivo.

La vendemmia è iniziata anticipatamente, poco dopo la metà di agosto. La raccolta del **Nero d'Avola** si è conclusa il 26 agosto. La vendemmia del Frappato è iniziata il 22 agosto; gli ultimi appezzamenti giunti a maturazione sono stati vendemmiati il 10 settembre. Grazie all'ottima maturazione fenolica di queste uve rosse, la qualità è perfettamente in linea con gli obiettivi dell'azienda. Da un punto di vista quantitativo, la produzione è stata in linea con la media delle recenti annate di questa Tenuta.



Nella Tenuta di Donnafugata sul versante nord dell'**Etna**, tra Randazzo e Castiglione di Sicilia, le temperature sono state talvolta superiori alle medie del territorio. L'inverno è stato mite; la primavera ha avuto un decorso regolare con piogge in linea con le medie stagionali. Lo sviluppo vegetativo è stato dovunque favorevole con un germogliamento uniforme grazie a buone precipitazioni, nel ritmo e nell'intensità, tra i mesi di maggio e giugno. I picchi di temperature più elevate registrati a giugno e a metà luglio sono stati ben sopportati dai vigneti grazie alle ottime riserve idriche dei suoli sabbiosi e profondi di origine vulcanica. La maturazione delle uve ha anche beneficiato di precipitazioni registrate tra agosto e settembre.

La vendemmia è iniziata nella prima decade di settembre (circa una settimana in anticipo), con la raccolta delle uve Nerello Mascalese per la produzione del vino rosato; poi il 16 settembre iniziata la raccolta del **Carricante**; la vendemmia del **Nerello Mascalese** per i vini rossi è iniziata nella terza decade di settembre e si è conclusa il 5 ottobre.

Ottobre 2024

UFFICIO STAMPA

Nando Calaciura calaciura@granviase.it cell. 338 3229837

PUBBLICHE RELAZIONI

Baldo M. Palermo baldo.palermo@donnafugata.it tel. 0923 724226