



LE INTERVISTE DI GAIAZOE.LIFE

Donnafugata: il vino è green (intervista)

VIVIANA MUSUMECI · 27/06/2024 · 5 MINUTE READ



Quando si cita il nome di **Donnafugata** il primo senso che si accende è quello dell'olfatto, poi, subito dopo, per un misterioso aggancio sinestetico, arriva quello del gusto. Questo è il grande potere che hanno i grandi marchi, quello di accendere la mente attraverso tutti i sensi.

Donnafugata: una storia di famiglia

Quella di Donnafugata è una storia di famiglia che affonda le radici in Sicilia. Giacomo Rallo, discendente di quarta generazione di una famiglia con oltre 170 anni di tradizione nel vino di qualità, fonda Donnafugata nel 1983 insieme alla moglie Gabriella, pioniera della viticoltura femminile. Oggi, i figli José e Antonio, affiancati da un team dedicato all'eccellenza, conducono un'azienda emblematica del Made in Italy.



questa azienda possiede nei suoi valori della sostenibilità.

Gaiazoe ha intervistato **José Rallo**, AD di [Donnafugata](#):



Quanto è importante la sostenibilità per Donnafugata?

La sostenibilità è un valore che fa parte del DNA di Donnafugata. Ci impegnamo a produrre vini nel rispetto dell'ambiente e dell'uomo, sviluppando buone pratiche in campo e in cantina: dalla **valorizzazione della biodiversità e delle varietà autoctone**, **al risparmio energetico ed all'utilizzo crescente di fonti energetiche "pulite"**, da un'attenta gestione del vigneto e dell'acqua fino alla tutela del paesaggio anche attraverso l'architettura sostenibile.

Quello della sostenibilità è un valore che esiste da sempre o è arrivato in un secondo momento?

Per Donnafugata la sostenibilità è un valore senza tempo al quale l'azienda si dedica da oltre 30 anni. Nei vigneti aziendali non usiamo diserbanti e concimi chimici. Abbiamo ridotto al minimo l'utilizzo di agrofarmaci grazie a tecniche di lotta integrata e introdotto il monitoraggio dei parametri climatici (precipitazioni, temperatura, umidità, etc) e il controllo degli insetti (tignola) tramite utilizzo di trappole a feromoni. **Un sistema di produzione che assicura la gestione eco-sostenibile delle attività agricole.**

Quali certificazioni avete?

Per formalizzare l'impegno per la sostenibilità Donnafugata ha aderito nel 2021 alla **Fondazione SOSTain Sicilia**, e ottenuto nel 2022 la relativa certificazione per la

dell'Agenda ONU 2030. Scopo della fondazione e la condivisione di buone pratiche finalizzate al rispetto dell'ecosistema, stimolando la ricerca e l'alta formazione delle aziende per sviluppare una cultura della sostenibilità a tutti i livelli, orientando i modelli di produzione e di consumo. Nel 2023 l'azienda ha ottenuto la certificazione agro-ambientale secondo il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) per le uve prodotte (che garantisce la filiera di qualità sostenibile del vino) ed inoltre quella per le olive molite presso due oleifici. Donnafugata ha anche le certificazioni ambientali rilasciate da DNV: EMAS, UNI EN ISO 14001 e inoltre delle certificazioni volontarie UNI EN ISO 9001 - 50001 - 22000 ed ACA-SQNPI



Che rapporto avete con i dipendenti, i collaboratori e i fornitori?

Le nostre persone sono il più grande patrimonio aziendale. E' un "asset" fondamentale, caratterizzato da un forte senso di appartenenza, detentore di know-how tecnico, conoscenza dei mercati, capacità di relazione interna ed esterna, capacità di soluzione dei problemi, di reperimento delle informazioni, di conoscenze storiche.

Donnafugata è una squadra di donne e uomini, orientata all'eccellenza ed alla sostenibilità che favorisce il benessere dei propri collaboratori ed il raggiungimento della parità di genere per garantire eguali diritti, trattamenti, responsabilità ed opportunità. Il ruolo delle donne all'interno dell'organizzazione aziendale è rilevante in quanto le stesse occupano il 43 % delle posizioni apicali e il 50% fra i Dirigenti. Grande importanza è data alla formazione continua delle risorse umane con specifici aggiornamenti mirati alle esigenze di ciascun settore ed alla sicurezza sul lavoro.

Quali sono le iniziative recenti che avete adottato in chiave sostenibile?



stato installato un nuovo impianto fotovoltaico da 221 kWp sui tetti della cantina di Marsala. Questo impianto, la cui produzione si stima pari a 320.000 KWh/anno per i prossimi 20 anni, consentirà di ridurre l'utilizzo di 49,9 TEP (Tonnellata Equivalente di Petrolio) all'anno, contribuendo sensibilmente alla riduzione di emissioni di CO₂. Per la valutazione dell'efficienza energetica dei processi produttivi viene utilizzato il parametro relativo al consumo energetico (in KWh) per litro di vino prodotto che, nel 2023 è pari a 0,52 KWh/litro mantenendosi ben al sotto del valore massimo (0,7 KWh/litro) richiesto dal Disciplinare SOStain. Lo scorso anno, Donnafugata è stata la prima cantina al mondo ad utilizzare il tappo **Nomacorc Ocean**, la prima chiusura realizzata in OBP (Ocean Bound Plastic) cioè plastica che inquina le aree costali e destinata ad inquinare gli oceani. Dal 2024, questa iniziativa è stata ulteriormente implementata su altri due vini tra i quali il bianco Lighea da uve Zibibbo: l'aromatico mediterraneo frutto della viticoltura eroica di Pantelleria. Il nuovo packaging sostenibile di Lighea, include anche una bottiglia più leggera la *Cento per Cento Sicilia* (410g. a fronte dei 550g.) che è prodotta in Sicilia realizzata, per il 90% da vetro riciclato in Sicilia. Uno splendido esempio di economia circolare Made in Sicily promosso dalla Fondazione SOStain e realizzato dalla vetreria O-I nello stabilimento di Marsala. Nel corso del 2024 le nuove bottiglie "Cento per Cento Sicilia" verranno utilizzate su 12 referenze (contro i 2 vini nel 2023), con un incremento del 490% rispetto all'anno precedente. Le bottiglie leggere sono uno straordinario strumento per ridurre le emissioni indirette di CO₂ generate dalla produzione e trasporto del vetro, consentendo di evitare di immettere in atmosfera 109,3 TN di CO₂eq.

Che tipo di coltivazioni realizzate per garantire anche al vino sostenibilità, ma anche qualità?

Sostenibilità ed eccellenza si perseguono inoltre con il sovescio per migliorare la fertilità dei terreni, la concimazione organica, l'irrigazione di soccorso. Scelte tecniche che razionalizzano l'impiego di risorse naturali quali il suolo, l'acqua, l'aria e l'energia e che rappresentano uno strumento indispensabile per la produzione di uve sane e perfettamente mature. Inoltre, uno dei principi fondamentali per la coltivazione della vite è garantire e promuovere **labiodiversità** in vigna. Nel 1999 Donnafugata recupera a Pantelleria, una vigna di Zibibbo con diverse piante a piede franco (non innestate), sopravvissute alla fillossera e con oltre 100 anni di età. Viti uniche, più sane e longeve delle piante innestate, capaci di resistere molto bene alla siccità, al calcare e alla salinità, con un equilibrio vegeto-produttivo che dà vita a uve eccezionali. Questi esemplari, che rappresentano un 'reperto storico' per la viticoltura siciliana, hanno reso il Ben Ryé Passito di Pantelleria ancora più complesso ed elegante. Nel 2009 a Contessa Entellina, l'azienda pianta un campo sperimentale con 19 differenti varietà autoctone, per un totale di 30 biotipi. Si tratta di vitigni ampiamente diffusi in Sicilia (tra i quali Nero d'Avola, Catarratto, Ansonica) e anche di varietà poco diffuse o reliquia (Alzano, Nocera, Vitrarolo e altre), quasi completamente scomparse. L'iniziativa, che coinvolge anche altre aziende, ha lo scopo di individuare e selezionare per ogni territorio i vitigni e i biotipi che possono dare i migliori risultati



nocera, una delle più importanti varietà della tradizione dell'isola che si distingue per la freschezza e l'accattivante componente fruttata. Nel 2010 a Pantelleria, vengono impiantati 33 biotipi di Zibibbo provenienti da diverse aree del Mediterraneo (Spagna, Francia, Grecia e Italia meridionale). In questo territorio Donnafugata recupera e coltiva ulivi centenari della cultivar Biancolilla, alti poco più di 1 metro e capaci di coprire una superficie di più di 30 metri quadrati.

(a cura di Viviana Musumeci, founder di Gaiazoe.life)

Viviana Musumeci

Giornalista, docente, istruttrice di mindfulness è una paladina della sostenibilità ed esploratrice della mente.



Related Topics

#FEATURED

NEWS

La piattaforma della moda sostenibile è a Milano

REDAZIONE · 26/06/2024

VISUALIZZA POST

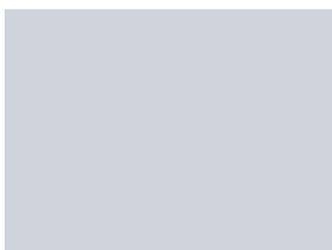
BENESSERE

Che cos'è il barefooting?

REDAZIONE · 02/07/2024

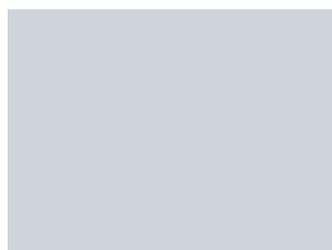
VISUALIZZA POST

YOU MAY ALSO LIKE



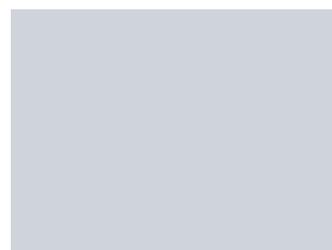
LE INTERVISTE DI GAI AZOE.LIFE

Atelier By Valentina Bellotti: le borse sono



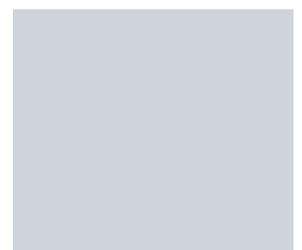
LE INTERVISTE DI GAI AZOE.LIFE

Beina Milano: quando i tessuti riciclati sportivi



LE INTERVISTE DI GAI AZOE.LIFE

MUSA presenta il nuovo database per



LE INTERVISTE DI GAI AZOE.LIFE

Autentica504, dall bag al look comple