

Folgorata in una notte di mezza estate



Josè Rallo: “Dal 2000 Donnafugata ha scelto la sostenibilità: dalle rinnovabili, al riciclaggio dei materiali; dalla tutela del paesaggio, all’arte e alla cultura”

di Gabriella Bechi

“Era il 10 agosto 1999. Stavamo sperimentando la prima vendemmia notturna. Una scelta tecnica che avevamo preso a causa del forte caldo delle nostre parti. Capii subito che se avesse funzionato avremmo ottenuto un forte risparmio energetico, perché prima dovevamo pressare le uve e refrigerarle, portandole da 35° a 10°, adesso il passaggio sarebbe stato da 18-15° a 10°.” Inizia così il racconto Josè Rallo della sua “conversione” alla sostenibilità. Imprenditrice di successo, titolare insieme alla famiglia della azienda vitivinicola Donnafugata. Trecentoventotto ettari di vigneto in produzione, di cui 260 a Contessa Entellina, in provincia di Trapani e 68 a Pantelleria. Un’avventura che prende avvio nel 1983

dalle storiche cantine di famiglia Rallo a Marsala e nelle vigne di Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia occidentale. Allo scrittore Tomasi di Lampedusa si deve il nome Donnafugata (donna in fuga), che nel romanzo *Il Gattopardo*, chiamò così i possedimenti del Principe di Salina che accolsero la Regina Carolina, moglie di Ferdinando IV di Borbone, fuggita da Napoli per l’arrivo delle truppe napoleoniche, e che si rifugiò in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Con il padre Giacomo, la mamma Gabriella e il fratello Antonio, Josè sta portando avanti un progetto imprenditoriale che “mette l’uomo al servizio della natura, per produrre vini sempre più rispondenti al territorio”.

“La sostenibilità è stata una folgorazione - dice -. Ho capito che il futuro del mondo non poteva che andare in quella direzione e noi imprenditori

non potevamo fare altro che metterci in quella strada. Il sole dà le uve più buone del mondo, ma noi per fare il vino abbiamo bisogno di energia. E allora perché non sfruttare lo stesso sole per produrla? Con un investimento molto impegnativo siamo partiti con il fotovoltaico: un primo impianto a Contessa Entellina nel 2001, un secondo nel 2002 e un terzo a Marsala, nel 2009. A Contessa, dove di ci sono le cantine di vinificazione siamo autosufficienti per il 70%.”

Quindi le certificazioni: la ISO 14.000 sull'impatto ambientale, la ISO 22.000 sulla sicurezza alimentare e il prossimo obiettivo la Carbon foot print che misura le emissioni di CO₂. Poi ancora la raccolta e il riciclo di tutti i materiali di scarto aziendali, dal legno, alla carta, al sughero.

Ma l'impegno più grosso è stato rivolto al paesaggio, da una parte con il recupero dei vitigni autoctoni, dall'altra con la tutela del territorio.

Dal 2009 Donnafugata ha messo a disposizione del progetto regionale “Innovazione e valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani” mezzo ettaro di terreno a Contessa Entellina dove sono

Josè Rallo

titolare insieme alla famiglia dell'azienda **Donnafugata**



Il Giardino pantesco

recuperato
e donato al **FAI**

state impiantate 19 varietà, per un totale di 30 biotipi e quest'anno ci sarà la prima microvinificazione. Nel 1999 a Khamma, a Pantelleria, è stata recuperata una vigna di zibibbo di 7 ettari con piante a piede franco che superano 100 anni di età, straordinario patrimonio di biodiversità. Nel 2010 ha avviato un nuovo progetto di ricerca, sempre a Pantelleria: un campo sperimentale di 33 biotipi di Zibibbo per la

Nell'isola di Pantelleria il progetto di sostenibilità a salvaguardia del territorio

valorizzazione e la salvaguardia di questa varietà, con la supervisione del professor Attilio Scienza.

Ed è proprio a Pantelleria che si è concentrato il lavoro della famiglia Rallo sul territorio. “Un'isola che mi ha rapito il cuore, dove tutto è difficile. Il clima arido e ventoso, la vigna ad alberello bassissimo, la proprietà frazionata. I terrazzamenti e la manutenzione dei muretti a secco richiedono molto lavoro. I costi sono 4 volte superiori a quelli di Contessa. Ma per Pantelleria la viticoltura, oltre che un valore inestimabile da un punto di vista economico, è una forma di tutela del paesaggio”. Per questo Donnafugata ha

deciso di costruire lì la cantina sostenibile di Khamma, un progetto dell'architetto Gabriella Giuntoli, che da anni ripristina i più bei dammusi dell'isola. “Pensi che per costruire la cantina, che è 800 metri quadrati – ricorda Jose' – abbiamo dovuto vincolare 7 ettari di paesaggio, che poi sono diventati 20, perché abbiamo continuato a comprare pezzi di questo paradiso. La cantina, in pietra lavica tagliata a mano, sorge in un anfiteatro naturale di terrazze coltivate a vigneto che salgono verso il monte Gibelet (836 metri) e che declinano verso il mare. Allo stesso tempo abbiamo iniziato a recuperare i caratteristici muretti a secco dell'isola (11 chilometri negli ultimi tre anni), che servono al contenimento del terreno e alla protezione dei vigneti, ma anche alla conservazione di numerose specie animali e vegetali. E, infine, abbiamo restaurato e donato al Fondo per l'Ambiente Italiano (FAI) un giardino pantesco, uno dei pochi esemplari visitabili di questa incredibile forma architettonica rurale capace di creare un microclima ideale per coltivare aranci secolari e dare vita ad un sistema agronomico autosufficiente



te dal punto di vista idrico.”

Dalla tutela del territorio, alla cultura e all'arte il percorso della sostenibilità viene spontaneo. Così il progetto di Donnafugata spazia dal supporto degli scavi archeologici della Scuola Normale di Pisa sulla Rocca Entellina, al re-

stauro della Madonna con Bambino del XV secolo del Museo “A.Peopoli” di Trapani, al sostegno al premio letterario Giuseppe Tomasi di Lampedusa, fino al progetto Donnafugata Music & Wine, un'esperienza multisensoriale che abbina ad ogni vino un brano

“Per stare in piedi la sostenibilità deve anche reggersi economicamente”

musicale, con raccolta fondi per il territorio.

“La sostenibilità – con conclude José Rallo – è un approccio mentale all'attività imprenditoriale, un cammino, uno strumento molto elastico che, una volta fissato il tuo obiettivo, ti consente di decidere i tempi e di personalizzare il modello di riferimento, spaziando e compensando tra i vari campi di intervento. Per stare in piedi deve anche reggersi economicamente. Per mia esperienza personale sono convinta che il mercato sia pronto a remunerarla, anzi in molti casi diventerà una *conditio sine qua non* per vendere. In molti Paesi stranieri già è così. Quando andiamo in Canada o negli USA, oltre alla presentazione della gamma dei nostri vini, ci chiedono l'elenco delle nostre buone pratiche.”



→ I TAPPI DELLA SOSTENIBILITÀ

Tra le iniziative sostenibili dell'azienda Donnafugata c'è anche il progetto “100 tappi&stappi”, realizzato in collaborazione con l'azienda produttrice di sughero Amorim Corck e il CTS (Centro Turistico Studentesco).

I tappi di sughero sono riciclabili al 100% e vengono utilizzati per la costruzione di pannelli isolanti e nella bioedilizia. Grazie a questo accordo tutti i tappi delle bottiglie stappati direttamente dall'azienda, durante le manifestazioni, come Vinitaly, Cantine aperte e così via, vengono restituiti. Inoltre, in collaborazione con il CTS (Centro Turistico Studentesco), è stata creata una

rete di centri di raccolta, presso le sedi delle principali città d'Italia, dove chi consegna 100 tappi di sughero, entro il 31 di dicembre, riceve una bottiglia di Chardonnay “La Fuga” in omaggio. Tutti i tappi raccolti ritornano al fornitore per il riciclaggio.

