



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

Ottime premesse per la vendemmia 2008

Donnafugata si appresta a iniziare la vendemmia 2008 a Contessa Entellina e a Pantelleria. Un'annata tipicamente siciliana. Vigneti in ottima salute, con tutte le premesse per la produzione di vini dalla grande personalità e frutto del territorio.

Fino ad oggi quella del 2008 è stata un'annata con un andamento climatico tipico per la Sicilia occidentale. I vigneti hanno avuto un buon germogliamento e sviluppato bene la vegetazione indice di un'ottima attività foto-sintetica. La fioritura e la successiva allegagione sono avvenute in modo regolare, segnando un lieve ritardo rispetto alla media degli anni precedenti.

Nei mesi di giugno e luglio il lieve ritardo è stato velocemente recuperato grazie ai valori delle temperature che non sono stati né troppo alti da bloccare la fotosintesi né troppo bassi da rallentarla e pertanto, a Contessa Entellina, alcuni appezzamenti potranno essere vendemmiati leggermente in anticipo rispetto alle medie stagionali.

In giugno si è proceduto ad interventi di cimatura per favorire l'emissione di nuove foglie fisiologicamente attive nel momento più importante, cioè durante la maturazione.

In luglio i vigneti hanno attraversato la fase di invaiatura. In questo periodo si sono effettuati i diradamenti che hanno riguardato soprattutto le varietà a bacca nera che quest'anno si presentavano più produttive. La riduzione della produzione per ceppo porterà ad ottenere vini aromaticamente più complessi e con polifenoli maturi.

TENUTA DI DONNAFUGATA A CONTESSA ENTELLINA

Andamento climatico: precipitazioni e temperature. Dall'1 ottobre 2007 al 31 Luglio 2008 la piovosità è stata di 436 mm, leggermente inferiore alla media di 568 mm dello stesso periodo degli ultimi anni (2003-2008).

Per quanto riguarda le temperature, anche quest'anno sono state registrate notevoli escursioni termiche che costituiscono un fattore importante per la maturazione delle uve perché tengono lontano lo stress causato dalle calure estive e permettono che quanto è stato foto-sintetizzato durante il giorno si trasferisca dalle foglie ai grappoli. Ecco come il periodo più caldo – dal 6 al 10 Luglio – è stato decisamente mitigato da temperature notturne molto fresche (vedi tabella).

Dati rilevati dalla stazione di telerilevamento Agriveltha presso la Tenuta di Donnafugata a Contessa Entellina.

	6 Luglio	7 Luglio	8 Luglio	9 Luglio	10 Luglio
Temperature Massime	36,6° C	35,8° C	35,8° C	35,4° C	36,6° C
Temperature Minime	18,9° C	15,8° C	17,2° C	15,5° C	18,5° C
Escursione Termica	17,7° C	20° C	18,6° C	19,9° C	18,1° C

Analogamente, il giorno più caldo – il 21 luglio – con una massima di 37,9° C, ha fatto registrare una minima di 14° C con una differenza di quasi 24° C. Queste forti escursioni tra il giorno e la notte hanno quindi avuto effetti positivi per l'andamento del ciclo vegetativo delle vigne e per la qualità organolettica delle uve.



DONNAFUGATA

Maturazioni e vendemmia. L'inizio della vendemmia è previsto per il 6 Agosto. Si raccoglieranno in notturna alcuni appezzamenti di Chardonnay più giovani che sono più avanti nella maturazione. Successivamente quest'anno si prevede di vendemmiare il Viognier e a seguire il Merlot, il Syrah, il Nero d'Avola, il Cabernet Sauvignon, l'Ansonica e infine il Catarratto.

I campionamenti, che diventeranno sempre più frequenti, e gli assaggi degli acini in vigna serviranno a definire con la massima precisione le epoche di maturazione e le scelte vendemmiali relative alle diverse varietà e – al loro interno – ai diversi vigneti.

Quantità e qualità. La produttività dei vigneti - sin dalla fine della fioritura - è apparsa leggermente superiore alla media delle ultime vendemmie a testimonianza dell'ottima salute di cui hanno goduto le vigne. Pertanto, per realizzare i propri obiettivi qualitativi, l'azienda ha effettuato dei diradamenti.

DONNAFUGATA A PANTELLERIA

Andamento climatico: precipitazioni e temperature. A Pantelleria le precipitazioni sono state leggermente inferiori alla media. Le temperature si sono attestate intorno ai valori stagionali soliti. Salvo i non molti giorni in cui è soffiato lo Scirocco, buone sono state le escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Le peculiarità del microclima pantesco (elevata umidità notturna che di giorno lascia il posto al sole e al vento) ha alimentato una costante attività vegetativa. La cimatura di giugno ha favorito l'allegagione dello Zibibbo e le piante hanno raggiunto quest'anno un ottimale equilibrio vegeto-produttivo con positivi effetti per la qualità organolettica delle uve.

Maturazioni e vendemmia. La vendemmia dello Zibibbo inizierà molto probabilmente intorno al 15 di Agosto nelle contrade più precoci dell'isola - Martingana, Punta Karace, Cala Levante - per procedere poi nelle altre in cui l'azienda ha i vigneti. Infatti a Pantelleria sono presenti molteplici contesti viticoli determinati da diversi fattori (la distanza dal mare, l'esposizione, l'altitudine e la natura lavica dei terreni, l'età delle vigne) e pertanto l'epoca di maturazione delle uve varia da zona a zona.

Quantità e qualità. In questa annata, la produttività dei vigneti è stata leggermente superiore alla media degli ultimi anni, in particolare, per un'elevata fertilità delle gemme e per le ideali condizioni climatiche avute in fase di fioritura e allegagione.

Giudizio finale. Sia a Contessa Entellina che a Pantelleria, ad oggi sono tutte presenti le premesse di un'ottima annata. Adesso bisognerà aspettare che la vendemmia e il futuro dicano la loro.

Marsala, 6 Agosto 2008

Ferdinando Calaciura - Ufficio Stampa Italia
calaciura@granviasc.it cell. +39 338 322 9837

Alessia Panzeca - Ufficio Stampa Estero
alessia.panzeca@gmail.com cell. +39 335 6522242