

PERSONAGGI

Intervista a Josè Rallo

05 Apr, 2021



José Rallo, quinta generazione di una storica famiglia siciliana del vino di qualità, è il volto e la voce di **Donnafugata**, l'azienda che produce vini di qualità in Sicilia che guida insieme al fratello Antonio.

Prima donna membro del CdA del Banco di Sicilia su nomina di Unicredit e Presidente del Comitato Territoriale Sicilia, José Rallo si è impegnata sui temi dell'internazionalizzazione, dell'innovazione, e della valorizzazione dei territori. Da ottobre 2020 è nel CdA dell'ICE, Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane.



1) Il tuo vino del cuore tra quelli prodotti e perché

Un vino a cui sono particolarmente legata e che credo rappresenti in pieno la storia e i valori di **Donnafugata** è il Ben Ryè, il passito di Pantelleria nato dal coraggio imprenditoriale di mio padre che investì nel 1989 sull'isola del "Sole e del Vento". Giacomo capì le potenzialità straordinarie di questo territorio e, grazie alla sua visione innovatrice diede vita ad un passito inedito, che oggi è uno dei vini naturali dolci più apprezzati al mondo: un vino di grande complessità, che si caratterizza per l'equilibrio tra freschezza e dolcezza e per il sorprendente potenziale di invecchiamento.

Ma il Ben Ryè è anche icona di un approccio vocato alla sostenibilità che da sempre caratterizza **Donnafugata**: è figlio della viticoltura eroica di **Pantelleria**, dove il sistema di allevamento ad alberello pantesco ha avuto il riconoscimento di Patrimonio dell'Umanità **UNESCO** in quanto "pratica agricola altamente sostenibile e creativa".

Ben Ryé è anche il simbolo della grande attenzione che dedichiamo alla tutela del paesaggio di Pantelleria, dove abbiamo recuperato la vigna centenaria di Khamma, franca di piede, curiamo il mantenimento di 40 km di muretti a secco che insistono nei nostri vigneti, e dove abbiamo restaurato e poi donato al **FAI** un giardino pantesco.

Infine, il Ben Ryè è un vino "democratico" e trasversale; è amato sia da super intenditori che dai neofiti del mondo del vino ed ha una grande versatilità negli abbinamenti: si sposa classicamente con i dolci e il cioccolato, ma è perfetto anche con il "salato" come i formaggi erborinati ed il foie gras.



2) Il vino che vorresti produrre

Un sogno nel cassetto è produrre un metodo classico sull'Etna. Donnafugata ha i suoi vigneti e la sua cantina nel versante nord delle pendici del **vulcano** attivo più alto d'Europa, dove coltiviamo il Nerello Mascalese e il Carricante.

Una viticoltura di "montagna" (abbiamo circa 21 ettari tra i 700 e i 750 ml di altitudine) che abbinata ad un microclima unico e all'energia del vulcano, produce uve di grande freschezza aromatica che danno vita a vini di spiccata eleganza e spiccata mineralità: tutte caratteristiche perfette per una bollicina di prestigio.

3) Un aneddoto della tua vita in azienda che ti ha segnato in modo particolare

Ricordo ancora come fosse oggi il momento in cui comunicai a mio padre che volevo entrare in azienda. All'epoca vivevo e lavoravo a Roma, ma avevo deciso di tornare in Sicilia perché mi ero innamorata di un

siciliano, con cui avevo deciso di sposarmi. Giacomo mi disse che era molto contento, ma che non mi dovevo aspettare un trattamento di riguardo: avrei dovuto fare la gavetta, iniziando dal basso sia in termini di mansioni che di retribuzione.

Accettai subito la sfida e, fin dal primo giorno, mi sono impegnata per dimostrare quale potesse essere il mio contributo e il valore aggiunto che potevo dare: un approccio che mi accompagna ancora oggi.

4) Il momento del tuo lavoro che ami di più e perché

Una delle cose che amo di più del mio lavoro di imprenditrice è quello che giornalmente mi mette di fronte a nuove sfide che cerco di approcciare sempre secondo l'esempio dei miei genitori: con grinta, visione e passione. In questo senso quindi trovo molto stimolante potermi dedicare a progetti complessi, di lungo termine, che mi portano a confrontarmi con contesti nuovi e che mi stimolano verso una continua crescita professionale.



5) Se non avessi fatto la vignaiola cosa avresti voluto fare?

Se rispondessi con il cuore, direi la cantante, vista la mia passione per la musica che ha dato vita anche al progetto Donnafugata **Music&Wine**, dove racconto i miei vini cantando.

Tuttavia, poiché so quanto è difficile e dura la vita del musicista, ti rispondo con la "testa" e mi riallaccio alle mie passioni di diciottenne: quando sono uscita dal liceo avrei voluto fare filosofia o ricerca genetica...non so bene se ci sarei riuscita, ma sicuramente ci avrei messo lo stesso impegno e la stessa passione che ho nel portare avanti l'azienda di famiglia.

(redazione)

Ti potrebbero interessare anche

[Rosa, vendemmia 2020, in formato magnum per la prima volta](#)

[Intervista a Luigi Moio](#)



TENDENZE

Amazon Fresh è arrivato anche in Italia



WINE NEWS

Debutto del Torre Testa 2017 con la nuova etichetta



NON SOLO VINO

All'Archivio Storico: nuovi sincretismi cultural-gastronomici



WINE NEWS

Lady Gaga: Il nuovo volto della Dom Pérignon 2021

Wine&Thecity

Il progetto

Come Nasce

Dicono di noi



Pagine

Calendario eventi

Cantine

Wine News

Tendenze

Non solo vino

Viaggi

Personaggi

Link utili

Sponsor

Contatti

Privacy Policy

Cookie Policy

Media Kit

Wine&Thecity magazine di attualità, enogastronomia, lifestyle registrato
presso il Tribunale di Napoli al n. 13/2020.
Dipunto studio Srl -P.Iva 06584961210 - REA NA 824833