

DIVERSE VISIONI DEL TEMPO

JOSÈ RALLO

*“Un posto ci sarà / fatto di lava e sole / dove la gente sa che è ora di cambiare.
(...) Un posto ci sarà / dove si spera ancora / la gente porterà / una storia nuova”
(Pino Daniele)*

DI FLAVIA FARINA

Donnafugata, non solo palazzo di fama letteraria, ma anche importante azienda vitivinicola in crescita costante, che ha fatto della valorizzazione del territorio, della difesa dell'ambiente e delle iniziative culturali le proprie linee guida. Con Josè Rallo – imprenditrice del vino di una famiglia che è alla quarta generazione di esperienza – parliamo di tempi, di attese, di rinnovamento e scelte importanti. Ma anche di musica.

Come è nata Donnafugata?

Donnafugata è nata dall'iniziativa dei miei genitori. Mio padre, appartenente alla famiglia che produceva il Marsala Rallo dal 1851, aveva un'esperienza notevole sia come produttore che nel settore commerciale; mia mamma negli anni Settanta, dopo aver ereditato questa villa a Contessa Entellina, ha abbandonato la professione di insegnante per diventare viticoltrice; in Sicilia, a quei tempi, di donne che mettevano i pantaloni e andavano tra le vigne ce n'erano veramente poche, forse nessuna. Da questa vigna, dopo dieci anni di sperimentazioni, hanno deciso di tirare fuori Donnafugata, scegliendo questo nome perché il famoso palazzo, citato nel ro-

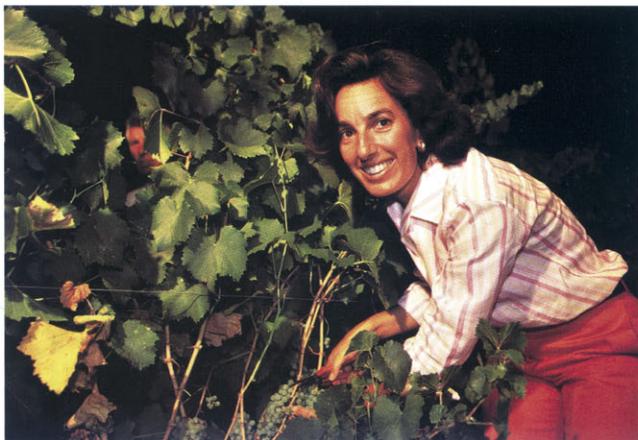


Foto di Pucci Scaffidi © Donnafugata

Josè Rallo, imprenditrice dell'azienda vinicola Donnafugata.

manzo “Il Gattopardo”, si trova proprio a pochi chilometri dal nostro vigneto.

Per lei quindi, più che una vocazione, è stata un'eredità; un passaggio di cultura tra generazioni...

Nasco in una famiglia impegnata nel vino da 150 anni e questa passione l'ho sempre avuta. Ma, come tutti i giovani, ho avuto i miei momenti di ribellione: a diciannove anni ho fatto le valige

e sono andata via di casa a fare le mie esperienze. Mi sono trovata una borsa di studio, ho vinto un concorso alla Normale di Pisa e ho potuto studiare Economia e Commercio basandomi soltanto sulle mie forze: un obiettivo che per me era importante. Dopo l'università ho provato la carriera accademica, ma ho capito che la vita d'azienda faceva molto più per me; allora sono entrata in una grossa nave scuola americana: la Andersen Consulting. Sono tornata in Sicilia non per amore

del vino, né per amore della mia famiglia, ma per amore di mio marito, che è un siciliano!

E ha cominciato l'avventura nel mondo del vino...

Mi sono detta che un lavoro più bello di quello dei miei genitori non lo potevo trovare. Ma sono felice di aver provato anche quello che ho fatto prima: quello che serve in una azienda, soprattutto familiare, è una ventata di innovazione. Stare nel solco della tradizione, dello stile di famiglia, è importante, ma è necessario uno spirito critico perché il mercato cambia e il mondo cambia. Sfruttando la mia esperienza precedente mi sono occupata di informatizzare quanto più possibile il flusso di dati aziendali, poi ho messo a punto un sistema di controllo di gestione, perché l'azienda cresceva in maniera tumultuosa. Oggi questo sistema funziona bene e ci permette di investire in qualità, con meno rischi, circa il 20% del nostro fatturato: nuovi vigneti, tecnologia, formazione professionale del personale, consulenze esterne. Arrivata a questo obiettivo mi sono tuffata nel marketing e nella comunicazione, e così, ora, il mio lavoro ha due facce: quella del rigore e quella della fantasia.

Come vive il tempo, nel suo lavoro?

Il tempo diventa sempre più importante, perché si ha la sensazione che sia sempre di meno. Ma, per fortuna, in agricoltura i tempi sono quelli: la natura fa il suo corso, non si può accelerare; l'uva sarà matura quando lo deciderà il sole, il buon Dio.

Mi dà serenità sapere che non siamo del tutto padroni del nostro tempo, che c'è qualcosa che viene deciso da fuori. L'agricoltura, l'attaccamento alla terra, con la natura ti dà anche questo: il vino in una cantina, che si affina dentro alla botte, deve avere il suo



Foto di Puccia Scalfidi © Donnafugata

Il vigneto di Donnafugata a Contessa Entellina.

tempo; non puoi manipolarlo, non lo puoi ridurre a misura della velocità di oggi. Non puoi cambiare il tempo che serve a un vino rosso per diventare gentile, morbido, suadente, vellutato.

Anzi, il tempo che a Pantelleria utilizziamo per appassire le uve al sole e al vento dell'isola, per fare il nostro passito DOC – il Ben Ryé – diventa, invece che un limite, fattore di qualità: maggiore è la gradualità dell'appassimento, migliore è la qualità dell'uva che riusciamo a ottenere. Il tempo, quando passa felicemente, è nostro alleato.

Da una parte, dunque, c'è l'attesa sapiente di chi conosce e di chi sa quanto deve aspettare; ma dall'altra, nella gestione dell'azienda, forse i ritmi non sono sempre rilassati.

Soprattutto se pensiamo che la qualità che un'azienda offre sul mercato è a 360 gradi, data dalla qualità del prodotto ma anche da quella del servizio: tempestività delle consegne, puntualità di un agente che deve tornare a visitare il suo cliente per vedere se ha bisogno di qualcosa, riordinare, avere la merce... Tutto questo è velocità. E conciliare velocità e qualità, naturalmente, è una cosa ben difficile.

E poi c'è la vita di tutti i giorni, il malefico Internet, le e-mail che ci spargono messaggi di continuo e costringono a una marea di decisioni sempre compulsive. Perché l'e-mail è lo strumento di chi vuole subito una risposta, non è la lettera mandata col cavaliere che impiegava due giorni per arrivare e due giorni per tornare. Sicuramente è un vantaggio, ma anche un gran peso, perché la



L'etichetta del passito DOC Ben Ryé, ottenuto dalle uve appassite al vento e al sole dell'isola di Pantelleria.

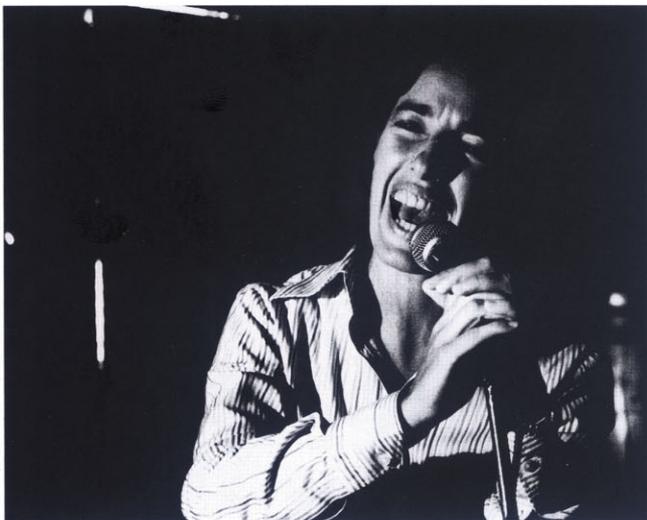


Foto di Stragusa © Donnafugata

I vini di Donnafugata sono raccontati e cantati da José Rallo durante il "Donnafugata Music & Wine Session".

fantasia e la creatività non sono buone amiche della velocità. La possibilità di creare dipende anche dal tempo che si ha a disposizione. Non dobbiamo dimenticare ciò che i nostri antenati, i Greci, predicavano a proposito dell'ozio; dobbiamo concederci delle pause, per essere creativi.

A proposito di creatività: oggi Donnafugata è anche musica.

È una delle ultime cose che abbiamo tirato fuori, la più poetica e divertente: la trasformazione di Donnafugata in una "azienda in Jazz", che coniuga emozione e tecnica, rigore e fantasia; portiamo in giro per l'Italia e nel mondo i nostri vini, raccontandoli con la musica. Io canto musica brasiliana, mio marito suona le percussioni, abbiamo una band con un gruppo di amici che suona con noi da quasi vent'anni, e facciamo tournée "eno-musicali". Intorno alla tavola, tra gli amici, per lavoro, si crea un modo di stare bene insieme; il vino fa parte di questo rito e la musica è un

elemento che apre il cuore, che amplifica le capacità di recepire le emozioni, le sensazioni di un vino. Cerchiamo di risvegliare i sensi di chi ama la musica e il vino, suonando, cantando musica brasiliana e musica jazz e facendo gustare contemporaneamente i nostri prodotti.

La musica è ritmo, senso del tempo.

Il tempo, nella musica, è la prima cosa che si impara, una cosa dalla quale non si può prescindere. È qualcosa che viene condiviso da tutta la band, una regola comune, un fattore di unione sul quale poggiano le improvvisazioni dei singoli musicisti jazz. E il tempo, nel senso della velocità, del ritmo, dà anche l'umore della canzone: puoi avere un samba lento, triste, nostalgico, puoi avere un samba da sfilata di carnevale molto più allegro, tempestoso. La musica ha tanti tempi, tanti ritmi, dal Samba alla Bossa Nova, dal Bolero ai ritmi hawaiani, sudafricani.

Abbiamo fatto tournée con Franco Cerri, Irio De Paola e adesso abbiamo inciso un disco tutto nostro: cinque brani inediti composti dai nostri musicisti, alcuni brani di musica brasiliana e un omaggio che ho fatto alla Sicilia cantando Sicily, di Pino Daniele e Chick Corea. Versi stupendi in cui si dice di quest'isola che è di lava e di sole, di gente che spera e che sa che è ora di cambiare. Mi piace molto vedere nella Sicilia, che oggi è così in fermento, la voglia di cambiare delle persone che mi circondano; è un'atmosfera molto diversa da quella che ho lasciato vent'anni fa, quando sono scappata.

Si sentiva molto il peso del passato, della storia?

Era quasi un dire: "La nostra storia l'abbiamo avuta; abbiamo la Magna Grecia, il Duomo di Monreale, gli ori, la cappella Palatina", quasi fosse un peso, come se fosse, ormai, passata l'epoca d'oro... Oggi questa nostra storia, queste nostre bellezze vengono viste come uno strumento per far crescere il benessere in quest'isola che, anche se non ha una situazione economica floridissima, sta migliorando.

È difficile essere donna, in campo imprenditoriale?

Non ho mai avuto difficoltà. Ogni tanto leggo di colleghe che dicono di avere combattuto guerre amare, per farsi valere. Io sono stata fortunata; ho avuto un padre che mi ha spalancato le porte da sempre e, prima che a me, le ha spalancate a mia mamma: Donnafugata nasce dalla loro simbiosi.

E io, in quarant'anni, non ho mai sofferto il fatto di essere donna.

La vostra azienda è molto attenta all'ambiente: sostenete la Riserva Marina di Pantelleria, avete aderito al Kyoto Club per promuovere l'adesione al Protocollo sulla riduzione delle emis-

sioni di gas serra, introdotto la vendemmia notturna per preservare i sapori delle uve diminuendo l'impatto sull'ambiente, inaugurato un impianto fotovoltaico...

La qualità dell'ambiente, in agricoltura, è un fattore della qualità finale del prodotto. La nostra forte iniziativa nel settore dell'energia pulita è nata perché mi sembra pazzesco che la Sicilia, col potenziale che ha, non possa dare una testimonianza in questo campo. Noi siamo forti consumatori di energia elettrica, perché dobbiamo preservare gli aromi del sole con il freddo. Dobbiamo raffreddare le uve, raffreddare i mosti, mantenere i vini a temperatura controllata, con un grande uso di energia elettrica; per questo abbiamo pensato che poteva essere un buon segnale produrre energia pulita a partire dai raggi del sole: oggi, a Contessa Entellina, copriamo il 30% del fabbisogno della cantina con il nostro impianto fotovoltaico. Ci tengo a dire che, ancora oggi, i costi di questi impianti sono assolutamente proibitivi: finirò di ammortizzare quest'impianto fra trent'anni, quando ormai sarà obsoleto. Parliamo di circa 800 euro a metro quadro e, nonostante l'iniziativa sia stata considerata da tutti una grande esortazione, non sono riuscita a ottenere alcuna agevolazione finanziaria. Speriamo che il nostro esempio possa servire per invogliare un po' lo Stato a dare qualche contributo, perché non è economicamente conveniente realizzare questo tipo di impianti: è necessario che i loro costi di produzione si abbassino molto, ma non si abbasseranno se non cresce la domanda. È un circolo vizioso.

Date molta importanza alla ricerca, quindi al domani. Ci sono progetti particolari che intendete realizzare nel futuro



Foto di Letterio Pomarà © Donnafugata

Un momento della vendemmia notturna di Donnafugata, introdotta per preservare i sapori delle uve diminuendo l'impatto sull'ambiente.

prossimo?

Ogni giorno si tratta di fare qualcosa di nuovo. Attualmente abbiamo un grosso investimento in corso a Pantelleria, dove abbiamo recuperato una vigna vecchia di 100 anni che ci ha dato risultati eccezionali. Era abbandonata, ricoperta di rovi; abbiamo acquistato il terreno, bonificato tutto il vigneto, poi lo abbiamo potato facendo ritornare in produzione le vecchie piante. Dopo la vendemmia, ci siamo accorti che erano uve eccellenti. Tagliando un ceppo alla base, abbiamo potuto contare gli anni di vita della pianta: erano più di cento.

Adesso a Pantelleria stiamo realizzando una nuova cantina che potrà accogliere visitatori e consumatori, per far conoscere ancora di più questo angolo di Mediterraneo incantato e unico. È un'opera molto particolare, in puro stile pantesco: pietra lavica, nel rispetto più totale del paesaggio e delle tipiche costruzioni dell'isola. Si deve pensare che, su un'isola come Pantelleria, chi lavora in agricoltura non fa solo vino: fa anche tutela del paesaggio. Noi abbiamo recuperato alla produ-

zione tantissimi vigneti abbandonati, e oggi ne gestiamo più di quaranta.

Insomma il vino è cultura, è storia, è territorio. Donnafugata è Sicilia, ma anche Italia.

In un certo senso sì: Donnafugata è Sicilia, è letteratura; "Il Gattopardo" non è un romanzo solo siciliano ma anche italiano. Cerchiamo di riferirci al nostro territorio, dallo stile dei nostri vini alle immagini che abbiamo scelto per le nostre etichette, che raccontano i colori caldi e solari della nostra isola. E poi, oggi, il consumatore che beve vino vuole viaggiare: bere vino è come leggere un libro di letteratura sudamericana. Perché sono tutti pazzi per Gabriele Garcia Marquez, o per la Serrano? Perché ci piace viaggiare. Leggere un libro o assaggiare un buon vino è la stessa cosa: posso attraversare per la Sicilia se bevo Donnafugata, o bere un vino toscano e immaginarmi nel Chianti. Oppure andare in Francia nella Borgogna: il vino serve a viaggiare, con la fantasia...

