

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

**D**onnafugata, 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.*

