

# Vittoria & il verziere di Acate



# INDICE

## Il verziere di Acate

### Le Salvie

Salvia officinalis

Salvia purpurea

Salvia icterina

Salvia maxima

Salvia bergamotto

### Le Siciliane

Origano siciliano

Thymus serpyllum

Thymus vulgaris 'faustini'

Timo vellutato

### Peperoncini

### Le erbe da cucina

### Le sorprendenti

Erba oliva

Lemon grass

Abrotano

### I Giardini Donnafugata

Tra l'altopiano Ibleo e il mare,  
la zona di Vittoria è territorio  
di produzione di vini rossi morbidi  
e dall'animo floreale, sede di una  
prestigiosa denominazione  
che comprende la prima e unica  
DOCG della Sicilia: il Cerasuolo  
di Vittoria.



## *Il verziere di Acate*

Incastonata in un anfiteatro naturale di rocce color miele, la cantina di Acate si integra nel paesaggio agricolo ricco di viti, ulivi e aranci. Qui, il giardino diventa ‘verziere’ con diverse vasche quadrate, alte 80 centimetri, in cui si coltivano gli odori, i colori, i sapori: cesti traboccanti di aromatiche. In una vasca crescono diverse varietà di salvia, nelle altre peperoncini, origano e timo, e ancora lemon grass, artemisia e santolina. Un tempo l’orto – tra utilità ed edonismo – aveva sempre posto davanti alle case di campagna e attorno a casali, magazzini, cantine: verdure e fiori

si mescolavano con spontaneità,  
si coltivavano ortaggi e aromi  
da consumare e da odorare.

Costruire un verziere ad Acate,  
davanti alla cantina, non è solo  
un gesto culturale ma soprattutto  
culturale che riporta nel paesaggio  
rurale **biodiversità e bellezza**.

Cibo e bellezza sono ugualmente  
indispensabili per la sopravvivenza.

E l'orto, non importa quanto grande  
sia, ci mostra, inequivocabilmente,  
che prendersi cura della terra è  
prendersi cura di se stessi. L'orto  
in cantina è un esperimento  
culturale e sensoriale, in cui la  
conoscenza delle specie conduce  
alla esperienza olfattiva e gustativa  
che diventa scoperta, ricordo,  
emozione, ma anche estetica.

Decorare e arricchire i tavoli di  
degustazione con le aromatiche

è mettere in relazione mondo vegetale e vino in un percorso fatto di memorie e di emozioni mai sperimentate. Nel verziere di Acate si intrecciano scambi con la natura e si costruiscono visioni di futuro.

# Le Salvie

***Salvia officinalis***, specie della famiglia delle *Labiatae*, è la più nota delle salvie, usata fin dall'antichità in cucina per le proprietà aromatiche delle foglie e nella medicina popolare. È estremamente variabile nelle forme, nel portamento, nel colore delle foglie, in genere tomentose, e dei fiori che sono molto ricchi di nettare e attraggono api e altri insetti impollinatori. L'aroma della salvia che rientra tra le aromatiche legnose è **erbaceo, leggermente pungente e mentolato**, con lieve sentore di canfora. Gli aromi della salvia dipendono principalmente dalla presenza di composti chimici nelle foglie della pianta. La presenza e la quantità di

questi composti possono variare a seconda di diversi fattori, tra cui la varietà di salvia, la stagione di raccolta, il clima e la modalità di essiccazione delle foglie. Ad esempio, la salvia coltivata in climi più caldi, come il nostro, può contenere più tujone rispetto a quella coltivata in climi più freddi. Le salvie coltivate nel verziere di Acate sono tutte utilizzabili in cucina per preparare infusi o per insaporire e preparare pietanze.



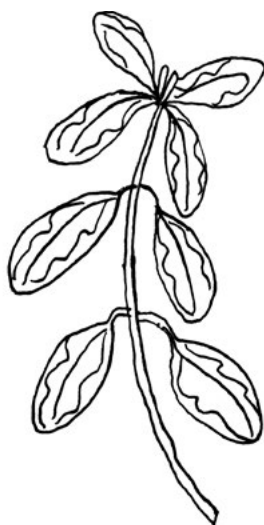


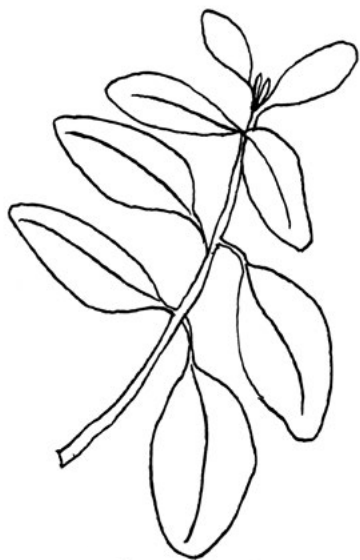
## La **Salvia purpurea**

è un ibrido riconoscibile per le particolari foglie rosso bronzate e per i fiori blu. Molto aromatica,

di sapore lievemente amaro e piccante.

La **Salvia icterina** ha foglie vellutate, variegate di verde e giallo e fiori estivi di tonalità blu lilla.





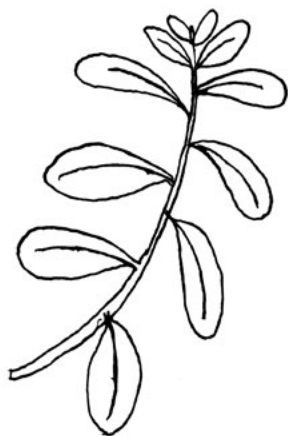
La **Salvia maxima** dal portamento allargato e basso, ha grandi foglie grigio verdi di forma ellittica. È un ibrido sterile

o poco fiorifero. Le foglie sono adatte ad essere fritte in pastella.

La **Salvia bergamotto**

è un ibrido da collezionismo, proveniente da Israele. Le sue foglie, sfregate e

portate al naso, sprigionano l'odore di questo profumato agrume.



# Le Siciliane

L'origano e il timo appartengono entrambi alla famiglia botanica delle Lamiaceae; sono in genere piante di odore gradevole che forniscono parecchi condimenti e molte essenze medicinali e da profumo. La vasca dell'**origano siciliano, spontaneo sull'isola**, e di alcune **varietà di timo** è una perfetta espressione dei profumi mediterranei.



## L'**origano siciliano**

è una subspecie di *Origanum vulgare*, il suo aroma è forte, pungente, lievemente amaro, con note di agrumi; è un piccolo cespuglio a fiori bianchi,

con foglie da tonde a ovali, verde scuro, pelose. I principi attivi più interessanti che contiene sono la vitamina C e i polifenoli, fra questi è soprattutto il carvacrolo, che conferisce all'origano il suo caratteristico aroma. Inoltre, è ricchissimo di antiossidanti che contrastano l'azione dei radicali liberi e dei loro effetti negativi. Si utilizza sia fresco che essiccato.

L'origano si raccoglie quando in estate cominciano le fioriture: si tagliano i rametti con le infiorescenze, si legano a mazzetti e si fanno essiccare appesi in luogo ventilato e al riparo della luce diretta. Una volta essiccati, i mazzetti di origano vanno battuti o sbriciolati recuperando fiori e foglioline ed eliminando ogni porzione legnosa; l'origano così ottenuto va conservato in sacchetti di carta o di tela, in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce. Le foglie e gli apici fioriti dell'origano entrano nei piatti della tradizione siciliana talvolta determinandone il nome, come per la famosa **'rianata'** (origanata): una pizza rustica condita con sarde, pomodori, aglio, prezzemolo, pecorino e

olio e una abbondante dose di origano.

Delle circa 350 specie di timo, le più comuni sono il *Thymus vulgare* e il *Thymus serpyllum*; nel verziere di Acate si coltiva anche il timo strisciante a foglia vellutata (*Thymus praecox*). Le foglie di tutti i timi si usano in cucina sia fresche che essiccate, il loro aroma si conserva anche dopo lunghe cotture. La vasca del timo, che è una mellifera, è molto apprezzata dalle api.

### ***Thymus serpyllum***

È una pianta ricca di oli volatili, in particolare di timolo che è un potente antisettico



(è un ingrediente importante di dentifrici e colluttori). “Ha sottili fusti striscianti e foglie piccole e tondeggianti che in inverno portano infiorescenze di fiori rosa. la cultivar del verziere di Acate è a foglie variegata.



***Thymus vulgaris***  
***'faustini'***

Ha foglie piccole, allungate, verde scuro; i fiori bianco-rosati, ricchi di nettare, sono portati in abbondanza in primavera

ed estate. È una pianta ricca di oli volatili, in particolare di timolo che è un potente antisettico (è un ingrediente importante di dentifrici e colluttori).

## Timo vellutato (*Thymus praecox*)

È una pianta strisciante molto ramificata, poco lignificata alla base, a bassa crescita, difatti arriva ad una altezza di 3-8 cm.

Le sue piccole foglie ovali sono ricoperte da una peluria densa e setosa: questa texture vellutata conferisce al fogliame un colore verde-grigiastro. Tra maggio e agosto produce un gran numero di piccoli fiori di color rosa. È usato dai giardinieri soprattutto come ornamentale aromatica, ma le foglie possono essere usate in cucina.





# Peperoncini

Nell'orto non può mancare il peperoncino, *Capsicum annum*, che appartiene alla famiglia delle Solanaceae, di cui fanno parte specie – solo per citarne qualcuna – come la patata, il pomodoro, la melanzana, il tabacco, la petunia, l'alchechengi. Il peperoncino, pianta erbacea a ciclo annuale, originaria dell'America Sud centrale, è una specie che a sua volta raggruppa numerosissime varietà: con frutti piccoli e conici; con frutti sottili conico-allungati, leggermente ricurvi; con frutti piccoli e rotondi come ciliegie; con frutti bicolori, violetti, arancione e rossi molto piccoli. È una delle colture con maggiore diversità per forma e colore. Le varietà sono

almeno 2.000, ognuna chiamata sul territorio con nomi dialettali legati alla cultura locale, diversi da paese a paese e da regione a regione. La piccantezza dei peperoncini rossi è causata da alcaloidi chiamati capsaicinoidi, che sono stati sviluppati dalle piante per evitare che i mammiferi ne mangino i frutti, distruggendo i semi nel loro tratto digestivo. Il problema non si verifica invece quando a mangiare i frutti sono gli uccelli, che hanno anzi contribuito a diffondere il genere in tutta la loro terra d'origine: l'America. Ricchi di vitamina C, i peperoncini avrebbero un'azione antibatterica e vasodilatatrice; ma non solo, contribuirebbero infatti anche a tenere sotto controllo i valori del colesterolo e della pressione sanguigna.



Le varietà coltivate nel verziere di Acate si distinguono oltre che per la forma e la provenienza, anche per il diverso grado

di piccantezza nella scala Scoville (SHU):

**Peter red pepper**

(5.000 - 30.000 SHU)

**Peperoncino a mazzetti**

(25.000 SHU)

**Peperoncino dell'Etna**

(25.000 SHU)

**Diavolicchio calabrese**

(150.000 SHU)

**Jamaican Rosso**

(100.000 - 200.000 SHU)

# Le erbe da cucina

**Basilico siciliano**

**Basilico di montagna**

**Camomilla**

**Menta comune**

**Menta siciliana**

**Sedano da taglio**

**Prezzemolo gigante**

**Erba cipollina**

**Finocchietto selvatico**

**Cedrina**

Le erbe da cucina sono alleate preziose per arricchire le ricette con **tanti aromi diversi**, dalle percezioni fresche e leggere della menta e del prezzemolo, alla caratteristica fragranza del sedano, alle intense sensazioni aromatiche del basilico.

Le erbe aromatiche da secoli si usano per esaltare il gusto dei piatti, ma anche le loro proprietà benefiche - note alla sapienza popolare - sono tante. Solo per citarne alcune: stimolano la digestione, hanno un'azione antinfiammatoria, antiossidante e anche antibatterica.

L'aggiunta di un'erba ad un piatto non è casuale ma frutto della stagionalità, di dosaggi e di giuste tecniche. Nel modo del cibo siciliano, le aromatiche erbacee hanno un ruolo da protagoniste e seppure sono spesso legate a piatti semplici donano un'essenza unica a ogni pietanza.

I profumi delle erbe da cucina si intrecciano con i paesaggi e con la cultura del territorio: le fave con olio aglio e menta, la pasta con

le sarde e il finocchietto, la pasta con la salsa di pomodoro fresco e basilico sono piatti semplici, poveri se vogliamo, ma straordinari proprio per gli specifici accostamenti con l'ingrediente principale.

# Le sorprendenti

Una vasca che riserva piacevoli, profumate sorprese, infatti contiene erbe che inaspettatamente emanano odori che portano il pensiero ad altro, come la santolina che sa di olive, la lemon grass che ricorda un mix di agrumi e rose, e una artemisia i cui giovani germogli odorano di coca-cola.



## **Erba oliva** **(*Santolina viridis*)**

Piccola pianta di forma compatta e arrotondata, sempreverde, dal fogliame fortemente

aromatico e di colore verde vivo; in estate produce capolini gialli (i fiori delle Asteracee, a cui appartiene). Le foglie di questa pianta sono commestibili ed hanno odore e **sapore di olive nere**; si usa fresca per insaporire tante pietanze, soprattutto insalate e frittate.

## **Lemon grass** **(*Cymbopogon*** ***citratus*)**

È una monocotiledone appartenente alla famiglia delle Poaceae (graminacee). È una erbacea esotica, perenne, che forma cespi con robusti culmi (così si





chiamano i fusti delle graminacee) e con foglie strette e lunghe dal caratteristico profumo agrumato. Contiene citrale e geraniolo, che rispettivamente hanno **aroma di limone** e **di rosa**. Viene usato come condimento alimentare, soprattutto nella cucina asiatica. Vengono utilizzati sia il cuore dei giovani germogli che le porzioni basali dei fusti. Grazie all'aroma simile al limone sono usati come aromatizzanti in zuppe, salse e curry.



**Abrotano**  
(*Artemisia*  
*abrotanum* var.  
*maritima*)

Erba sempreverde,  
fortemente

aromatica, amara. Appartiene alla famiglia delle Asteraceae, dello stesso genere fanno parte i più noti assenzio (*Artemisia absinthium*) e drangoncello (*Artemisia dracunculus*).

L'*Artemisia abrotanum* ha foglie pennatosette (finemente divise), grigio-verde con un intenso odore che ricorda quello della **Coca-Cola**. In estate produce dense infiorescenze con piccoli capolini giallo chiaro. È molto usata come ornamentale, ma anche per tenere lontane tarme e pulci. Le sue foglie, sin dall'antichità, venivano utilizzate nei pot-pourri.

## *I Giardini Donnafugata: un progetto di valorizzazione della biodiversità*

La **sostenibilità** è un valore che fa parte del DNA di Donnafugata. Da oltre trent'anni l'azienda si impegna a produrre vini nel rispetto dell'ambiente e dell'uomo, nella convinzione che prendersi cura della terra è prendersi cura della qualità della produzione, favorendo una relazione di vantaggio reciproco tra vino e mondo vegetale. Dal 2008 Donnafugata supporta il FAI – **Fondo per l'Ambiente Italiano**, con cui condivide la missione di preservare il paesaggio italiano. La scelta di creare giardini e spazi verdi e contribuire alla salvaguardia delle aree naturali è un gesto culturale, per riportare nel

paesaggio **biodiversità e bellezza**. Una scelta che si concretizza non solo nella tenuta di Randazzo e nel paesaggio unico che la circonda, ma in una serie di progetti concepiti appositamente per ognuna delle tenute: il restauro di un **Giardino Pantesco** nella cantina di contrada Khamma, a Pantelleria; il **giardino di Contessa Entellina**, un ricamo concepito dal pensiero verde di Gabriella Anca Rallo per raccordare la tenuta con il paesaggio agrario in cui è immersa; la creazione di vasche di **erbe aromatiche** nella cantina di Acate, perfetto esempio di integrazione tra paesaggio agricolo e naturale; infine, la volontà di ospitare una **collezione di agrumi antichi della Kolybethra** nelle cantine storiche di Marsala. Grazie a questa

attenzione per gli spazi verdi, la visita in una delle cinque tenute Donnafugata si configura come un'esperienza che coinvolge più sensi: all'esplorazione gustativa dei vini e dei sapori del territorio si affianca una scoperta visiva e olfattiva della natura che diviene ricordo, emozione e appagamento estetico.

# INDEX

## Il verziere di Acate

### Sages

Salvia officinalis

Salvia purpurea

Salvia icterina

Salvia maxima

Bergamot sage

### The Sicilians

Sicilian oregano

Thymus serpyllum

Thymus vulgaris “Faustini”

Thymus praecox

### Chillies

### Culinary herbs

### The surprising

Olive herb

Lemon grass

Sea wormwood

## The Gardens of Donnafugata

Between the Hyblean plateau and the sea, the Vittoria area is a production zone for smooth, floral red wines, home to a prestigious denomination that includes Cerasuolo di Vittoria, Sicily's first and only DOCG.



## *Il verziere di Acate* *(The Verziere of Acate)*

Nestling in a natural amphitheatre of honey-coloured rocks, the Acate winery blends into the agricultural landscape of vines, olive trees and orange trees. Here, the garden becomes a *verziere* or kind of kitchen garden with several square tubs, 80 centimetres high, in which scents, colours and flavours are cultivated in the form of baskets overflowing with aromatic herbs. In one tub several varieties of sage are growing, in the others chillies, oregano and thyme, and in the others still, lemongrass, artemisia and santolina. Once upon a time, the vegetable garden - somewhere between utility and



hedonism - always had a place in front of country houses and around farmhouses, warehouses, cellars: vegetables and flowers blended spontaneously, vegetables and herbs were grown to be eaten and smelled. Building a Verziere (kitchen garden) in Acate, in front of the winery, is not only a cultivation gesture but more importantly a cultural one that brings **biodiversity** and **beauty** back into the rural landscape. Food and beauty are equally essential for survival. And the vegetable garden, no matter how big it is, shows us, unequivocally, that taking care of the earth is taking care of ourselves. The vegetable garden in the winery is a cultural and sensory experiment, in which knowledge

of the species leads to the olfactory and taste experience that becomes discovery, memory, emotion, but also aesthetics. Decorating and garnishing the tasting tables with aromatic herbs means making the connection between the plant world and wine in a journey of memories and emotions never before experienced.

In Acate's *verziere*, exchanges with nature are intertwined and visions of the future are built.

# Sages

***Salvia officinalis***, a species of the Labiatae family, is the best known of the sages, used since antiquity in cooking for the aromatic properties of its leaves and in folk medicine. It is extremely variable in shape, growth habit, the colour of its leaves, which are usually hairy, and its flowers, which are very rich in nectar and attract bees and other pollinating insects.

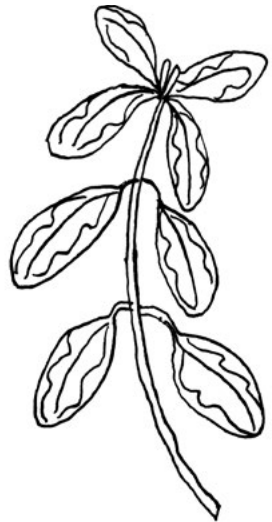
The aroma of sage, which is among the woody aromatics, is **herbaceous, slightly pungent and mentholated**, with a slight hint of camphor. Sage aromas depend mainly on the presence of chemical compounds in the leaves of the plant. The presence and quantity of these compounds

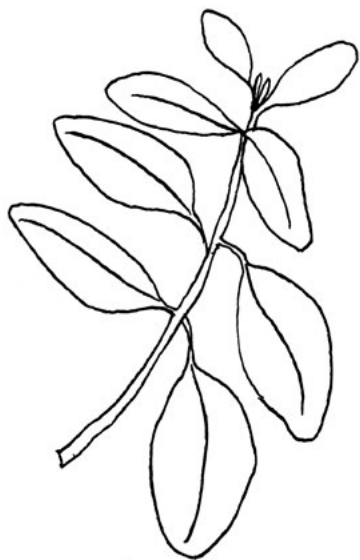


**Salvia purpurea** is a hybrid identifiable by its distinctive red-bronze leaves and blue flowers. It is very aromatic and has a slightly bitter, spicy flavour.

## **Salvia icterina**

has velvety, variegated green and yellow leaves and lilac-blue summer flowers.





## **Salvia maxima**

has a broad, low growth habit and large, elliptical, grey-green leaves. It is a sterile or low-flowering hybrid. The leaves are

suitable for frying in batter.

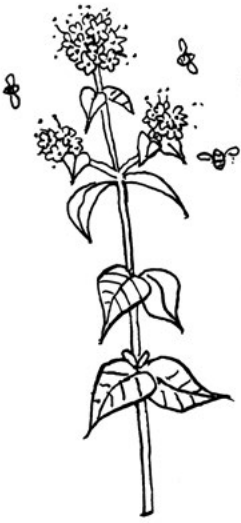
## **Bergamot sage**

is a collector's hybrid from Israel. Its leaves, when rubbed and brought to the nose, give off the smell of this fragrant citrus fruit.



# The Sicilians

Oregano and thyme, both belonging to the Lamiaceae botanical family, are generally pleasant-smelling plants that contribute several seasonings and many medicinal and perfume essences. The tub of **Sicilian oregano, which grows wild on the island**, along with some **varieties of thyme** is a perfect expression of Mediterranean perfumes.



**Sicilian oregano** is a subspecies of *Origanum vulgare*. It is a small bush with white flowers and round to oval, dark green, hairy leaves that have a strong, pungent, slightly bitter taste,

with citrus notes. The most interesting active ingredients it contains are vitamin C and polyphenols, chief among them being carvacrol, which lends oregano its characteristic aroma. In addition, it is rich in antioxidants that counteract the action of free radicals and their negative effects. It is used both fresh and dried. Oregano is harvested when the flowers begin

to bloom in summer: the sprigs with the inflorescences are cut, tied into bunches and dried by hanging them in a ventilated place away from direct light. Once dried, the oregano bunches should be beaten or crumbled, recovering the flowers and leaves and removing any woody parts. The oregano thus obtained should be stored in paper or cloth bags in a cool, dry place, protected from light. The leaves and flowering apices of oregano are used in traditional Sicilian dishes, sometimes determining their name, as in the famous ***rianata*** (*origanata*): a rustic pizza topped with sardines, tomatoes, garlic, parsley, pecorino cheese and oil and a generous dose of oregano.



Of the approximately 350 species of thyme, the most common are *Thymus vulgare* and *Thymus serpyllum*; the creeping velvety-leaved thyme (*Thymus praecox*) is also grown in our *verziere* (kitchen garden). The leaves of all thymes, either fresh or dried, are used in cooking, their aroma surviving even after long cooking times. Thyme, which is a mellifera, is highly appreciated by bees.

### ***Thymus serpyllum***

With slender creeping stems and small, rounded leaves, it bears inflorescences of pink flowers in summer. Our cultivar has variegated



leaves. This plant is rich in volatile oils, particularly thymol, which is a powerful antiseptic (it is an important ingredient in toothpastes and mouthwashes).



***Thymus vulgaris***  
**“Faustini”**

This plant is rich in volatile oils, particularly thymol, which is a powerful antiseptic (it is an important ingredient in toothpastes and mouthwashes). It has small, elongated, dark green leaves; the pinkish-white flowers, rich in nectar, are abundant in spring and summer.

## **Thymus praecox** **(*mother of thyme*)**

This is a highly branched, creeping plant with little lignification at the base and low growth, reaching a height of 3-8

cm. Its small oval leaves are covered with a dense, silky down: this velvety texture gives the foliage a greyish-green colour. It produces a large number of small, pink, loaded flowers from May to August. It is used by gardeners mainly as an aromatic ornamental, but the leaves can be used in cooking.



# Chillies

Every vegetable garden should include the chilli pepper, *Capsicum annum*, which belongs to the Solanaceae family, includes species - to name but a few - such as the potato, tomato, aubergine, tobacco, petunia and Chinese lantern. The chilli pepper, an annual herbaceous plant, native to South/Central America, is a species that includes many varieties. Some with small, conical fruits; others with thin, conical-elongated, slightly curved fruits; some with small, round fruits like cherries; and others with very small, violet, orange and red bi-coloured fruits. It is one of the most diverse crops in terms of shape and colour. There are at least 2,000 varieties, each

called by dialectal names linked to the local culture, which differ from country to country and region to region. The pungency of red chillies is caused by alkaloids called capsaicinoids, which have been developed by plants to prevent mammals from eating the fruits and destroying the seeds in their digestive tract. In contrast, this problem does not occur when birds eat the fruits, which have instead helped to spread the genus throughout their homeland of America. Rich in vitamin C, chilli peppers are said to have an antibacterial and vasodilating effect. They also help control cholesterol and blood pressure levels.



The varieties grown in the Verziere di Acate are distinguished not only by their shape and origin, but also by the different

degree of spiciness on the Scoville scale (SHU):

**Peter red pepper**

(5.000 - 30.000 SHU)

**Peperoncino a mazzetti**

(25.000 SHU)

**Peperoncino dell'Etna**

(25.000 SHU)

**Diavolicchio calabrese**

(150.000 SHU)

**Jamaican Rosso**

(100.000 – 200.000 SHU)

# Culinary herbs

**Sicilian basil**

**Mountain basil**

**Chamomile**

**Mint**

**Sicilian mint**

**Cutting celery**

**Giant parsley**

**Chives**

**Wild fennel**

**Lemon verbena**

Culinary herbs are precious allies for enriching recipes with **lots of different flavours**, from the fresh and light notes of mint and parsley to the distinctive fragrance of celery, through to the heady aromatic qualities of basil.

Herbs have been used for centuries to enhance the flavour of dishes but they also have lots of widely-noted

beneficial properties. For example, they aid digestion and have anti-inflammatory, antioxidant and also antibacterial effects.

There is nothing random about the addition of a herb to a dish: it is a question of the season, of proportions, of the right techniques. Herbs play a leading role in Sicilian cuisine and though they are often connected with simple dishes they add a unique twist to every recipe. The aromas of culinary herbs are intertwined with the landscapes and with the culture of the island: broad beans with oil, garlic and mint, pasta with sardines and wild fennel, and pasta with fresh tomato sauce and basil are simple dishes, peasant dishes if you will, but extraordinary precisely because of their specific combinations with the main ingredient.



# The surprising

A tub offers lovely, fragrant surprises, for it contains herbs that unexpectedly give off smells that take one's mind to something else, like santolina that smells of olives, lemon grass that reminds one of a mix of citrus and roses, and artemisia whose young shoots smell of coca-cola.



## **Olive herb** **(*Santolina viridis*)**

A small, compact, rounded, evergreen plant with strongly aromatic, bright green foliage; in summer it

produces yellow flower heads

(the flowers of the Asteraceae, to which it belongs). The leaves of this plant are edible and smell and taste like black olives; it is used fresh to flavour many dishes, especially salads and omelettes.

**Lemon grass**  
**(*Cymbopogon***  
***citratus*)**

A monocotyledon belonging to the Poaceae (grass) family. It is an exotic, perennial herbaceous plant that forms tufts with strong culms (this is the name given to the stems of the grasses) and long, narrow leaves with a characteristic lemony



scent. It contains citral and geraniol, which have **lemon and rose** aromas respectively.

It is used as a food seasoning, especially in Asian cuisine. Both the heart of the young shoots and the basal portions of the stems are used. Due to their lemon-like aroma they are used as flavourings in soups, sauces and curries.



**Sea wormwood**  
**(*Artemisia***  
***abrotanum* var.**  
***maritima*)**

An evergreen, strongly aromatic, bitter herb. It belongs to the

Asteraceae family; the same

genus includes the better known wormwood (*Artemisia absinthium*) and tarragon (*Artemisia dracunculus*). *Artemisia abrotanum* has pinnate (finely divided), grey-green leaves with an intense smell reminiscent of **coca-cola**. In summer it produces dense inflorescences with small light yellow flower heads. It is widely used as an ornamental, but also to keep moths and fleas away. Its leaves have been used in potpourri since ancient times.

# *The Gardens of Donnafugata: a project to enhance biodiversity*

**Sustainability** is a value that forms part of Donnafugata's DNA. For over thirty years, the company has been committed to producing wines that respect both the environment and humanity, convinced that caring for the earth is caring for the quality of production, encouraging a mutually beneficial relationship between wine and the plant world. Since 2008 Donnafugata has been a supporter of **FAI - Fondo per l'Ambiente Italiano** (National Trust for Italy), with which it shares the mission of preserving the Italian landscape. The decision to create gardens and green spaces and to contribute to the protection of

natural areas is a cultural gesture, to restore **biodiversity** and **beauty** to the landscape. A choice that takes practical form not only in the Randazzo estate and the unique landscape that surrounds it, but also in a series of projects conceived specifically for each of the estates. The restoration of a **Giardino Pantesco** (Pantellerian Garden) in the contrada Khamma winery, in Pantelleria; the **Contessa Entellina garden**, an embroidery conceptualised by Gabriella Anca Rallo's green thinking to connect the estate with the agricultural landscape in which it is immersed; the creation of **aromatic herb** tubs in the Acate winery, a perfect example of integration between the agricultural and natural landscape; and finally, the desire to house,

in fall, a **collection of ancient Kolymbethra citrus fruits** in the historic Marsala wineries. Thanks to this attention to green spaces, a visit to one of Donnafugata's five estates is an experience that involves several senses: the tasting exploration of the wines and flavours of the land is accompanied by a visual and olfactory discovery of nature that becomes memory, emotion and aesthetic gratification.



**DONNAFUGATA®**

Artwork Julia Binfield

La visita in una tenuta  
Donnafugata si configura come  
un'esperienza che coinvolge  
più sensi: all'esplorazione  
gustativa dei vini e dei sapori  
del territorio si affianca una  
scoperta visiva e olfattiva della  
natura che diviene ricordo,  
emozione e appagamento  
estetico.

**#donnafugatatime**  
**[www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it)**  
**[visit.donnafugata.it](http://visit.donnafugata.it)**  
**@donnafugatawine**