

vini da uve locali: **Donnafugata**

Storia e Futuro a Donnafugata

Fu l'aristocratico scrittore siciliano Giuseppe Tomasi di Lampedusa, nel suo unico ma illustre romanzo, "Il Gattopardo", a indicare col nome di **Donnafugata** quei possedimenti di campagna tanto amati dal principe Don Fabrizio Salina, il Gattopardo appunto. Possedimenti che nel 1806 avevano dato rifugio alla regina Maria Carolina d'Asburgo-Lorena, moglie di Ferdinando IV di Borbone, indotta alla fuga da Napoli dall'arrivo delle truppe napoleoniche. Donna in fuga, dunque.

In queste terre ci sono parte dei vigneti di **Donnafugata**, azienda che, vista l'affascinante storia e il territorio, non poteva chiamarsi diversamente e che da lunga data è una delle grandi Maison del vino siciliano, affermata - e apprezzata dai consumatori - ben oltre i con-

Un'azienda siciliana conosciuta e apprezzata ben oltre i confini nazionali grazie a una produzione eccellente di vini. Tutti eredi di buone e rigorose tradizioni, di accurate applicazioni in vigna e in cantina

fini isolani. Azienda che è rappresentata, nelle diverse e molte etichette, dall'effigie di una donna con i capelli al vento.

Artefici di questa bella impresa Giacomo Rallo, discende da una famiglia che iniziò a produrre Marsala nel 1851, e sua moglie Gabriella, per circa vent'anni attiva insegnante d'inglese poi, quando ricevette in eredità una villa con filari nella campagna di Contessa

Entellina, attenta viticoltrice. In quel periodo, anni Settanta, di donne del vino ce n'erano davvero pochissime in Italia e ancor meno in Sicilia. Esperienze di famiglia e vigne acquisite non bastarono a costruire le fondamenta. Ci voleva anche la sperimentazione sul campo e in cantina, che andò avanti per una decina d'anni. Fu dunque solo nel 1983 che l'azienda prese davvero corpo e prese anche

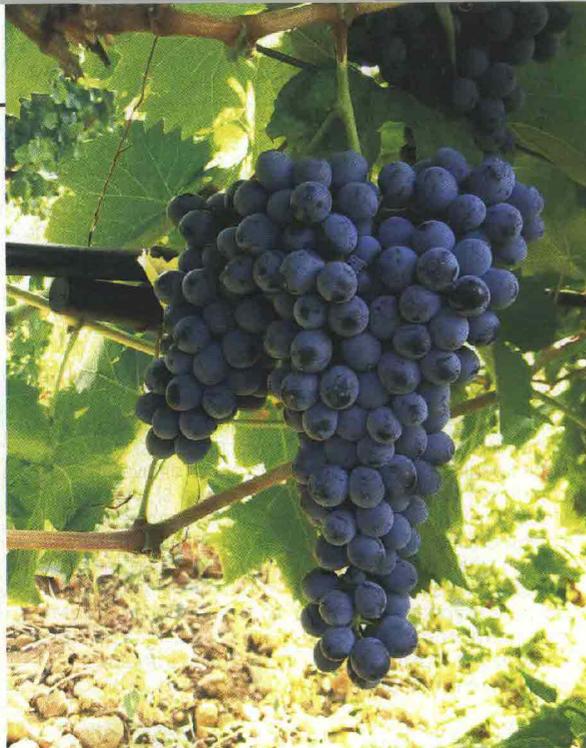
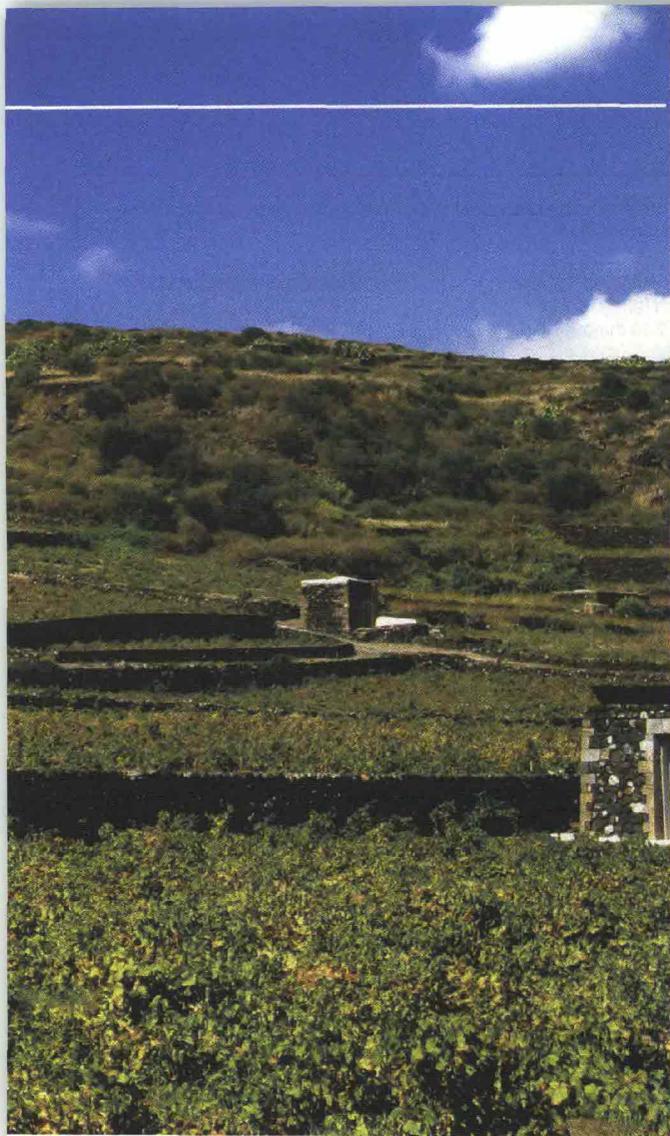
Gli ettari vitati sono 260. Le vigne più vecchie, di circa 100 anni, si trovano a Pantelleria (Foto di Anna Pakula).



il nome della Tenuta del Gattopardo, a un tiro di schioppo dai vigneti di Giacomo e Gabriella Rallo. Affiancati, diversi anni dopo, dai loro figli Antonio e José quest'ultima conosciuta imprenditrice del vino (e non solo), promotrice di mille felici iniziative ad esso legato e, per certi versi, immagine dell'azienda, mai in fuga ma decisamente ben salda sulle sue terre.

62 | *Il vino* | dicembre 2012

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Per molto tempo il nero d'Avola è stato utilizzato come vino da taglio. Oggi viene vinificato in purezza con ottimi risultati.

mento della vendemmia: quando si esagera si arriva a raccogliere poco più di un chilo e mezzo d'uva per pianta.

I sani prodotti delle buone uve

I vitigni 'in campo' sono numerosi e c'è sempre un po' di tifo in più per le uve autoctone. C'è un'attenzione scrupolosa per ogni vitigno, anche se d'origine 'straniera', che ben ha saputo adattarsi, per poi dare il meglio, alla tipologia di ogni singola parcella di terra. Così, tra le uve bianche, insieme al catarratto, all'ansonica e al grecanico si trovano chardonnay, viognier e sauvignon blanc. Tra le rosse non manca certo il nero d'Avola ma predominano cabernet sauvignon, merlot, syrah, il petit verdot, il tannat e l'alicante bouschet. Il che permette, facile a questo punto immaginarlo, una diversificata produzione di vini di buona fattura e, di conseguenza, ad alto gradimento. Complessivamente le etichette prodotte sono una dozzina, sette da uve bianche prevalentemente in blend, e cinque da uve rosse. A queste si aggiungono due raffinati vini dolci dall'uva zibibbo, il Kabir e i Ben Ry, nomi di ceppo arabo che stanno a significare ri-

Dove e come

Le cantine di **Donnafugata** rappresentano uno dei simboli dell'enologia italiana in tutto il mondo, sia per la qualità dei vini, sia per le molte iniziative culturali che la stessa azienda mette in campo per valorizzare il territorio. È possibile vedere tutto questo grande lavoro grazie ad attente visite guidate, degustazioni e ricerche abbinamenti tra cibo e vino. La sede principale è a Marsala, in Via S. Lipari 18, facilmente raggiungibile da Palermo o da Trapani. Per informazioni: tel. 0923.724200 oppure www.donnafugata.it

spettivamente "il grande" e "figlio del vento". Di quest'ultimo certo non fa difetto il mare intorno all'isola di Pantelleria, dove, nel 1989, quindi sei anni dopo il debutto, Giacomo e Gabriella Rallo hanno preso in mano le redini di 68 ettari di vigneti, tutte di moscato di Alessandria, o zibibbo, se volete. Anche questi distribuiti in diverse contrade, 11 per l'esattezza, compresa quella di Kamma dove, oltre alle vigne (qui terrazzate), c'è anche la cantina isolana di riferimento. Vigne che hanno due caratteristiche. Sono ad alberello a de-

Da anni l'azienda si impegna per uno sviluppo eco-compatibile del territorio e dei vigneti

La bellezza di un luogo senza tempo

Contessa Entellina è in provincia di Palermo, ma più vicina alla costa africana della Sicilia che a quella tirrenica, quella che guarda alla Penisola. Se ne sta a occidente, tra un mare di colline morbide e campagne ben coltivate, tra parchi e riserve naturali. Posti dove il tempo sembra andare, per sua scelta, più lento che altrove. Il paese, poco meno di 2mila abitanti, d'antica origine greco-albanese, se ne sta allungato su un colle a quasi 600 metri d'altezza. Le vigne di

Donnafugata - distribuite in sette contrade che arrivano a sfiorare Sambuca di Sicilia e Santa Margherita del Belice - contribuiscono a disegnare il paesaggio, con i loro 260 ettari di filari. Estensione, distribuzione frazionata, andamento ondulante del terreno, suoli con caratteristiche diverse, estati calde e ventilate e inverni che sembrano primavere, consentono la coltivazione di diverse tipologie di uva, ognuna col suo 'habitat' più adatto. Caratteristica comune: radici, ceppi e tralci in perfetto equilibrio con il loro terreno e resa bassa al mo-

vini da uve locali

Un poker d'assi

Sono una dozzina le etichette dei vini che escono annualmente dalle cantine marsalesi di **Donnafugata**. Ve ne presentiamo quattro, quanto le carte di un poker vincente, tutte ottenute da uve siciliane.

Sicilia Igp Catarratto e Vignier "Polena" 2011
7,50 euro

Al catarratto, in questo caso, è stata aggiunta una percentuale di vignier, per questo buon vino dal colore paglierino carico con riflessi tendenti al verde. I profumi emergono con gradualità: prima agrumi amarognoli di pompelmo e bergamotto, poi pera, mandorla e sfumature aromatiche come il timo. Gusto equilibrato e minerale.



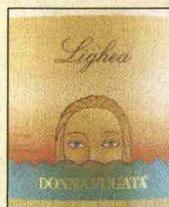
Sicilia Igp Nero d'Avola "Sherazade" 2011
8 euro

Rosso rubino di media intensità con sfumature violacee sui bordi. Profumi freschi e vinosi, di mosto ottenuto da uva appena spremuta. Si avvertono ribes, amarene e more, con un finale aromatico vegetale fresco. In bocca molto morbido con un buon equilibrio tra nota alcolica e acidità più fresca. Sul finale ritornano al palato i frutti di bosco.



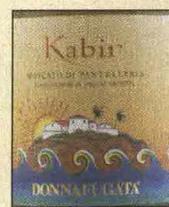
Sicilia Igp Zibibbo "Lighea" 2011
9,30 euro

Da uva zibibbo, si svela giallo paglierino brillante, seppur non intenso, con sfumature verdi. Profumi decisi e aromatici, con toni di scorze d'agrumi, tra i quali il bergamotto e limone, poi sentori di lichis e floreali, specie di camomilla. In bocca è fresco, per la decisa acidità. Il gusto è secco, con richiami di lichis e di toni agrumati. Persistente.



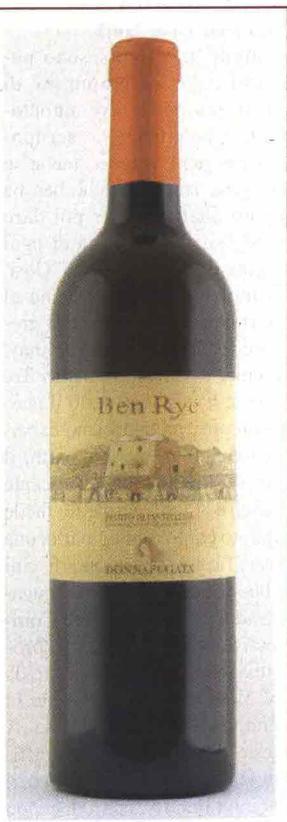
Moscato di Pantelleria Dop "Kabir" 2011
18,50 euro

Altro vino dallo zibibbo coltivato a Pantelleria, ma nella versione passito. Giallo carico, brillante con sfumature dorate. Profumi intensi, che richiamano le albicocche sciroppate, le scorze candite di agrumi, poi la camomilla e i fiori di gelsomino. In bocca è molto dolce ma la decisa acidità evita la stucchevolezza. Finale dal gusto agrumato.



Il pezzo forte

È uno dei vini più conosciuti e apprezzati di **Donnafugata**, il Ben Ryé, di cui abbiamo assaggiato l'annata 2010. Un vino dolce ottenuto da uva zibibbo (o Moscato d'Alessandria). Abbiamo stappato la bottiglia 'grande', quella da 750 ml (per i Passiti si usano spesso contenitori più piccoli, da 500 ml o 350 ml) anche perché al primo giro di degustazione degli esperti, assai ben riuscita, era prevista l'aggregazione di una nuova schiera di estimatori... della redazione. Un gran vino da fine pasto, da solo o con formaggi erborinati, dal color ambra. Il naso annusa una schiera di aromi: albicocche, miele di castagno, datteri dolci e nocchie tostate. Il bocca è, naturalmente, dolce, con una consistenza intensa, quasi viscosa. L'acidità però rende il palato fresco e capace di conservare tutta la persistenza del vino. Costa, in questa versione da 750 ml, 40 euro, ma se volete fare un figurone a fine pasto, vale la pena di sfiorare un po' dal budget.



ciso sviluppo orizzontale, quasi strisciante, per meglio difendersi dal vento salmastro, con qualche protezione di muretti a secco e di conche scavate nel terreno di sabbia vulcanica. Sono di radici particolarmente solide, tanto che diversi ceppi, autentiche sculture naturali, possono vantare un'età ragguardevole, a volte superiore ai cento anni. Dallo zibibbo di Pantelleria **Donnafugata** produce non solo il vino principe delle vigne pantesche, il passito, ma anche un bianco fermo molto interessante, il Lighea, che si distingue per la allettante complessità aromatica e per il gusto sapido e morbido. I vini, figli dei 14 vitigni di casa, vengono prodotti nelle due cantine che stanno al centro dei due territori vitati, uno tra i colli a occidente dell'isola grande e l'altro tra le balze dell'isola piccola. Vigne e cantine, per la cronaca, a 'basso impatto ambientale' alimentate da energie naturali e rinnovabili. Poi però l'affinamento (in acciaio, legno o cemento, secondo le tipologie) lo fanno nelle storiche strutture di Marsala, quelle da-

tate 1851, dove Don Diego Rallo iniziò a produrre Marsala pochi decenni dopo la sua casuale invenzione. Strutture dalla tipica forma di baglio mediterraneo, con casa padronale, magazzini ai lati e cortile-giardino ben protetto da un muro tutt'intorno, anche qui migliorate (per esempio, con ambienti e impianti termo condizionati e dalla contenuta richiesta energetica) per permettere l'affinamento lento e rispettoso dei vini. A ulteriore supporto è arrivata nel 2007 anche una grande cantina scavata per 7 metri nel tufo, in cui la temperatura per tutto l'anno oscilla appena, tra i 15 e i 16 gradi e dove barrique (225 litri) e tonneau (500 litri) sono allineate come battaglioni di panciuti soldati in silenziosa attesa Baglio e cantine che ogni anno visitano all'incirca più di 11 mila persone (per informazioni www.donnafugata.it). Andarci per ogni appassionato di vino, è quasi un 'dovere', una specie di pellegrinaggio che prima o poi per gratificare i propri sensi e il proprio spirito, converrà fare. ☞