

## SurSur Donnafugata

### *I bisbigli del vino*

Il nuovo vino, un grillo in purezza coltivato nell'entroterra della Sicilia occidentale, sulle colline tra Marsala e Salemi che hanno suoli franco argillosi e limosi, in grado di esaltare la componente minerale dell'antico vitigno autoctono (vitigno che si trova anche nell'uvaggio del Marsala). Antonio Rallo titolare dell'azienda e responsabile produttivo ci dice che la scelta del Grillo è la dimostrazione che l'impegno e la ricerca sui vitigni autoctoni continua, "la sfida è nel reinterpretarlo secondo lo stile e la qualità della nostra cantina. C'è molta curiosità da parte della critica nazionale e internazionale su questo vitigno. Noi abbiamo voluto un vino fresco, moderno e dalla spiccata personalità, in grado di riportare sia a livello olfattivo che gustativo le caratteristiche varietali. La prima annata prodotta è il 2012 (la presentazione ufficiale al Vintaly). Sur Sur in arabo significa grillo, e questa lingua, un tempo parlata anche in Sicilia, vive ancora in toponimi e nei vari dialetti siciliani. "Questa etichetta esprime felicità, spensieratezza e armonia con la natura e i suoi colori e profumi - ci dice José Rallo, titolare dell'azienda e responsabile marketing e comunicazione -. È un Grillo che non fa cri-cri, ma dolcemente sur-sur, come mi raccontava mia madre Gabriella della sua infanzia". L'etichetta è un esplicito richiamo alla primavera, con i suoi profumi e i suoi colori, racconta le fughe di Gabriella bambina che corre a piedi nudi sull'erba rincorrendo il canto dei grilli che alle sue orecchie suona dolce come mille *Sur Sur*.

I Rallo producono vino dal 1851. Nei primi anni Ottanta, quando il Marsala non viveva un periodo florido dal punto di vista commerciale, dopo un viaggio in California, dove apprende come pro-

durre vini di qualità nei climi caldi con l'aiuto della tecnologia del freddo, Giacomo Rallo insieme alla moglie Gabriella decidono di fondare Donnafugata. Era il 1983, puntano sui vigneti di famiglia di Contessa Entellina dando vita alla loro nuova avventura. Nel 1989 approdano a Pantelleria dove iniziano a produrre vini dolci (tra tutti ricordiamo il pluri premiato Ben Ryé). Oggi l'azienda, conosciuta e apprezzata in tutto il mondo, è impegnata in progetti di sviluppo eco-compatibili e promuove raccolte di fondi con finalità etiche e benefiche. Al timone vi sono José e Antonio, supportati dai genitori Giacomo e Gabriella. Una bella famiglia che oltre a promuovere il vino fa cultura.

#### SURSUR 2012 SICILIA GRILLO DOP



13% vol - € 9,00  
Uve: grillo  
Bottiglie prodotte: 80.000  
[www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it)

Vitalità, vibrazione e garbo di un freschissimo bianco del Sud che sa di Mediterraneo. Paglierino chiaro con riflessi verdolini, al naso è accattivante e fuso negli aromi di salvia, melissa, foglia di limone, gesso e selce, fiori di campo e sfumature di acacia e biancospino, e ancora pesca bianca, limone, mandorla, mela, ananas poco maturo, pompelmo e melone bianco. In bocca è fresco e salino, di bella morbidezza, con piglio dinamico e croccante, per un insieme di trama media che incentiva la beva. Non c'è soluzione di continuità tra olfatto e gusto, dove le note vegetali si fondono con i frutti. In progressione vincono la mineralità e gli agrumi. Di buona persistenza. Un vino fresco e armonico, da bere in ogni momento della giornata, come aperitivo, con gli amici e a tavola insieme a scampi, gamberi...  
Abbinatelo a paccheri con cicale e pachino saltati.

