

# IN ALTO I CALICI

## ECCELLENZE DEL VINO IN SICILIA

di Fabrizio Carrera

# DONNAFUGATA

## LA FORMULA RALLO: PASSIONE, PASSATO E PROSPETTIVA

**P**assione, passato, prospettiva. Tre «P», tre parole che ben si sposano con la filosofia di una delle aziende vitivinicole più importanti d'Italia. Che a volerla dire tutta è soprattutto siciliana. **Donnafugata**, l'azienda della famiglia Rallo con sede storica a Marsala e vigneti tra Contessa Entellina e Pantelleria si ritrova bene con le tre «P». Ma ce n'è una quarta e anche una quinta di «P» che stanno per Passito e Pantelleria. Partiamo da qui per raccontare i traguardi e gli slanci della cantina. Il Ben Ryè, il loro passito di Pantelleria, è stato quest'anno il vino dolce italiano più premiato in assoluto. A coronare questo primato tutte le guide del settore, da *Bibenda* al *Gambero Rosso* facendo il giro di tutte queste bibbie per enofili. Un risultato che premia il lavoro della cantina nata una trentina d'anni fa per la splendida intuizione di Giacomo Rallo e della moglie Gabriella con i figli Josè e Antonio oggi più che mai nella stanza dei bottoni dell'azienda. Poi parleremo delle altre «P» ma intanto Josè Rallo ci spiega il successo del Ben Ryè, annata 2010, che ha folgorato gli assaggiatori. «È un vino che ha un suo vissuto unico. Potente, solare, intenso nei profumi, dal forte legame con un territorio estremo. Quello che probabilmente colpiscono sono la freschezza e la grande bevibilità. Ne facciamo quarantamila bottiglie ed è sempre di più un simbolo della nostra azienda e anche delle potenzialità della Sicilia del vino».

Già, la Sicilia. Ed ecco scattare la «P» di passione che porta Josè Rallo a parlare di opportunità e di riscatto. «Se pensiamo all'estero, laddove oramai guardano tutte le cantine a causa della crisi e del calo dei consumi in Italia, dico che abbiamo grandi potenzialità inesprese. Oggi non possiamo pensare che il vino siciliano abbia nel mondo la stessa fama del vino italiano. Oggi all'estero chi ama il vino italiano pensa soprattutto a Piemonte e Toscana acclamati dovunque. E invece dobbiamo spingerlo ad amare anche il vino siciliano, dobbiamo essere bravi a far passare il messaggio che il vino italiano passa anche per la Sicilia».

Traguardo difficile ma non impossibile per Josè Rallo. «Ma dobbiamo essere più compatti, una strada, non l'unica, è quella della Doc Sicilia, un marchio, un *brand*, una regione intera, ma serve un'opera significativa di promozione e di comunicazione che al-

la fine aiuterà tutti, piccoli e grandi produttori, purchè la qualità sia un paletto essenziale».

La «P» del passato per la patron di **Donnafugata**, oggi ad dell'azienda assieme al fratello Antonio, è la grande riscoperta dei vitigni autoctoni. Insomma, la tradizione. Parlare con lei una decina di anni fa avrebbe significato conversare su Chardonnay e Cabernet Sauvignon, varietà di uve tra le più diffuse al mondo. Oggi il panorama è radicalmente cambiato e quello che cerca il *wine lover* esigente è la diversità che solo i vitigni autoctoni possono garantire. E la Sicilia ne è ricca. Ed ecco allora il Nero d'Avola, tanto bistrattato quanto fondamentale. O il Grillo su cui tutti i produttori ormai sembrano aver avuto una sorta di folgorazione in tutta la nostra regione. Col primo, a Donnafugata, nel lontano '95, hanno fatto nascere il Milleunanotte, Nero d'Avola e basta che tante soddisfazioni ha portato ai Rallo. Col secondo quest'anno è spuntato il Sur Sur, un Grillo per il quale a **Donnafugata** hanno avviato una modernissima interazione con i social

network. Lei stessa - e qui spunta la «P» di prospettiva - racconta: «Siamo partiti con una sorta di *story telling* del prodotto affidato agli stessi utenti: l'hashtag *donnafugatatime*, creando così una sorta di aperitivo social lungo tutto l'estate e offrendo ai clienti una serie di servizi, locandine digitali, appuntamenti diramati via social, un nuovo linguaggio e così via. Il risultato? Abbiamo conquistato clienti nuovi e credo che il 2.0 sia indispensabile anche per noi produttori di vino».

Tra un mese Josè Rallo sarà a Londra all'annuale *meeting dei master of wine*, il circolo di assaggiatori più prestigioso di tutto il mondo. Assieme ad altre 18 cantine, tra cui la siciliana Tasca d'Almerita, farà da ambasciatrice delle eccellenze sicule. Quasi quasi, vista da qui, tra filari e *barrique* e pur restando sobri, questa Sicilia sembra più dinamica e con meno affanni di quel che è. Forza del vino. (\*FC\*)



## LA SPERIMENTAZIONE. Allo studio una selezione di 33 biotipi di Zibibbo Il futuro si gioca tutto sulla parola «biodiversità»

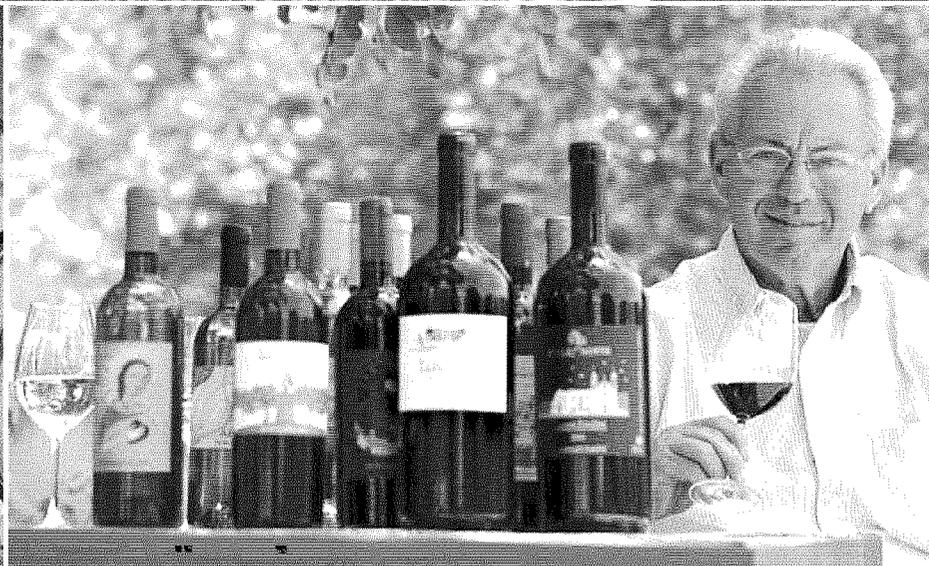
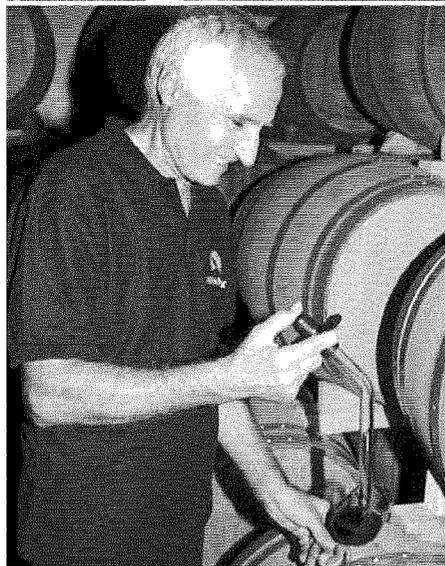
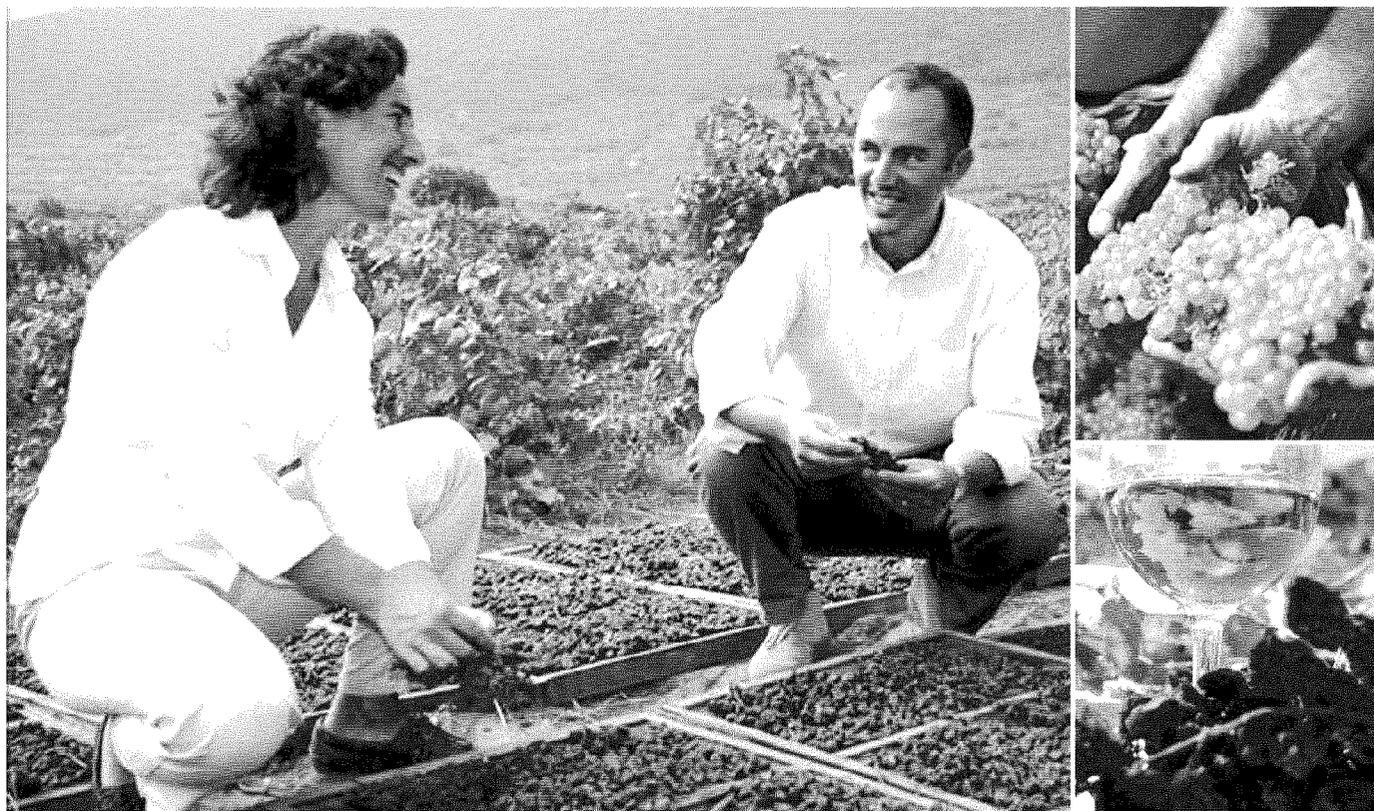
●●● La tradizione che resiste. Anzi, che va riscoperta per affrontare meglio il futuro. **Donnafugata** è una delle cantine siciliane che non indugia in fatto di sperimentazione. Ok il Nero d'Avola, ok il Grillo e anche lo Zibibbo, patrimonio dell'agricoltura siciliana. Ma c'è dell'altro. E così i Rallo si sono affidati a uno dei massimi esperti mondiali di vitivinicoltura come il professore Attilio Scienza, docente universitario a Milano, per mettere su un campo con una selezione di 33 biotipi di Zibibbo provenienti da tutto il Mediterraneo. Ovviamente l'obiettivo è quello di mi-

gliorare la qualità del vino con un occhio al territorio e al valore aggiunto della tipicità. Mentre con l'Istituto regionale della Vite e dell'Olio si sta conducendo un vigneto con la sperimentazione di varietà di uve dimenticate, i cosiddetti vigneti-reliquia, come il Vitrarolo e tante altre di cui si erano perse le tracce, oggi ripescate grazie a moderne tecnologie e che potrebbero accentuare quella biodiversità siciliana oggi vista come un grande volano per conquistare i consumatori mondiali del vino moderni e più esigenti. F.C.



### LA CARTA D'IDENTITÀ

<b>Cantina</b>	<b>Donnafugata</b>
<b>Proprietà</b>	<b>Famiglia Rallo</b>
<b>Sede</b>	<b>Marsala</b>
<b>Vigneti</b>	<b>330 ettari</b>
<b>Località</b>	<b>Contessa Entellina Pantelleria</b>
<b>Produzione annua</b>	<b>2.300.000 bottiglie</b>
<b>Etichette</b>	<b>15</b>
<b>Export</b>	<b>30% produzione</b>
<b>Paesi</b>	<b>60</b>
<b>Ultimo nato</b>	<b>Spumante metodo classico millesimato</b>
<b>Visitatori</b>	<b>11 mila l'anno nelle 3 sedi d'accoglienza</b>
<b>Fatturato</b>	<b>13 milioni (dic. 2012)</b>



In alto Gabriella Rallo con la figlia Josè. Al centro, Josè col fratello Antonio, la raccolta dell'uva e un calice di Ben Ryè. Qui sopra, un tecnico e Giacomo Rallo tra i suoi vini