

Vino

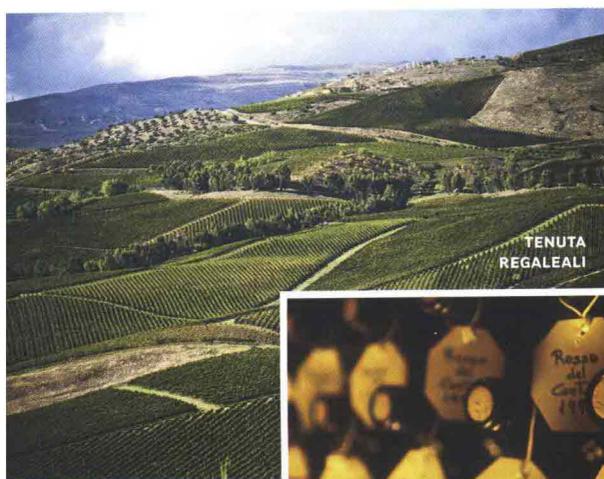
WINE PARADE

Nettare di Sicilia

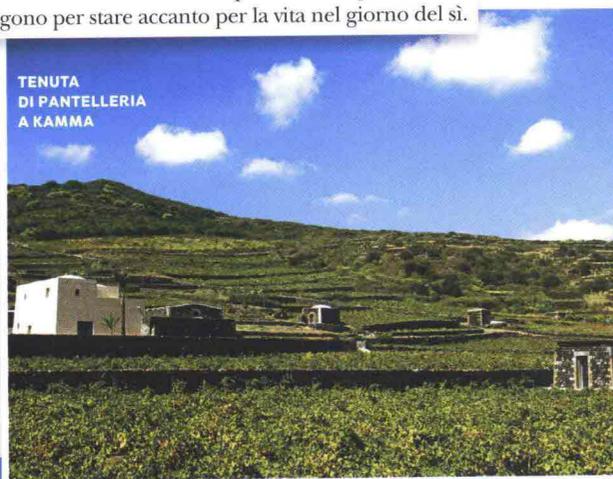
di Simona Airoidi

Dalla terra che profuma di zagare e bergamotto arrivano vini d'eccellenza per un matrimonio da veri wine lovers

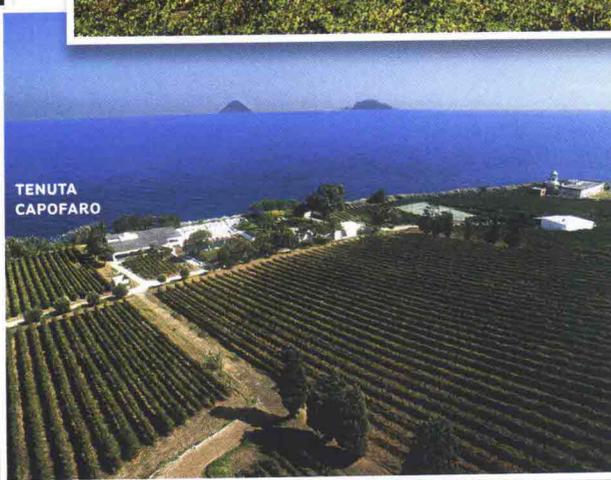
meno un'altra realtà dall'evocativo nome **Donnafugata**. Una famiglia speciale che si ripromette "di distillare nei nostri vini e nelle nostre etichette i colori, la luce, i profumi dei paesaggi siciliani. Vogliamo regalare a chi li beve un'esperienza memorabile": con questo entusiasmo José Rallo, titolare dell'azienda, spiega la propria filosofia. Qualche chicca per chi vuole scegliere il beverage di un'occasione esclusiva? Il Vigna di Gabri, un bianco fine ed elegante, o il rosso Mille e una Notte, avvolgente e strutturato. Anche questa vulcanica società offre servizi di enoturismo, con tenute che si rivelano dei gioielli. Da quella di Marsala, con barriera sotterranea, alla cantina di Pantelleria, che in estate accoglie gli appassionati per veder vinificare il famoso Zibibbo. José mi regala, infine, uno spunto su cui riflettere: "alcuni vini sembrano fatti per accompagnarsi con il cibo, quasi a suggellare un binomio indissolubile tra cucina e vino". Proprio come le persone che si scelgono per stare accanto per la vita nel giorno del sì.



TENUTA
REGALEALI



TENUTA
DI PANTELLERIA
A KAMMA



TENUTA
CAPOFARO

Il corso prematrimoniale dura un anno, la ricerca del vestito esige innumerevoli prove, la scelta della location prevede pellegrinaggi fuori porta per interi weekend. Anche la scelta del vino per il proprio banchetto di nozze deve essere fatta con cura e per tempo. Anche se non si è provetti sommelier ci si può dilettere a creare una propria wine list per rendere ancora più ricercato il ricevimento. Senza perdersi lontano con vini d'oltralpe, esotici e magari ingiustamente costosi, prediligere una casa vinicola nostrana si rivela un'opzione prestigiosa e apprezzabile. Tra le eccellenze del nostro territorio abbiamo scelto due eminenze nel settore che arrivano dall'affascinante Sicilia. 'Duecento anni di lenta maturazione': con questa metafora a tema si definiscono a casa Tasca d'Almerita, che con seicento ettari di vigneto, cinque tenute e due resort di charme, può decisamente essere considerata un fiore all'occhiello del made in Italy (anzi in Sicily). Innovazione, sostenibilità, qualità, senza dimenticare la tradizione: dalla Tenuta di Capofaro a Salina dove si produce la Malvasia, a quella di Regaleali, alle porte di Palermo, con il blasonato Rosso del Conte. Non è da



88

FOTO A. PAKULA (1)