

LES RAISINS DE LA LUMIÈRE



©Fabio Gambina

Sous le soleil sicilien, à Pantelleria, petite île volcanique sise entre la Sicile et la Tunisie, on a découvert un vin d'exception : Donnafugata. Produit par un clan - les Rallo - ces cépages embrassent les raisins indigènes de l'île depuis vingt-cinq ans. La famille y incarne une nouvelle vague des vins siciliens au style visionnaire. L'été dernier, cette dernière nous a révélé son histoire à travers une exposition - Inseguendo Donnafugata (Chassant Donnafugata) - dans le cadre splendide de la Villa Necchi Campiglio au cœur de Milan. Un voyage multisensoriel - entre art et dégustation. Extraits.

PAR MINA SIDI ALI

LE GANG RALLO

Depuis maintenant 160 ans la famille Rallo cultive la vigne en Sicile. Mais cela ne fait que 25 ans que l'enseigne Donnafugata existe, et dont le nom a été inspiré de l'histoire d'une reine qui trouva refuge sur les terres siciliennes du domaine. Ses fondateurs Giacomo et Gabriella, visionnaires, épris d'excellence et animés d'une conscience régionale, incarnent la nouvelle vague des vins de la région. Aujourd'hui, la cinquième génération - représentée par leurs enfants Antonio et sa soeur Josè, communicante extravertie à la voix grave de chanteuse de jazz - a repris les rênes de cette affaire familiale en poursuivant son développement mondial. Implantée dans trois régions de la plus grande île de la mer Méditerranée, la Contessa Entellina (270 hectares), la Pantelleria, située sur une île volcanique entre la Sicile et l'Afrique et les caves de Marsala où l'ensemble de la production de vin termine son vieillissement et sa mise en embouteillage, l'enseigne se distingue par ses cépages indigènes et son engagement dans le développement durable.

CÉPAGES AUTOCHTONES

Donnafugata échappe aux cépages traditionnels (souvent appelés internationaux) qui poussent aux quatre coins de la planète. La Sicile est dotée de vignes autochtones qui valent le détour : Nero d'Avola, Zibbibo, Catarratto, Ansonica... Même si Donnafugata utilise certains cépages internationaux dans ses assemblages (tels la Syrah ou le Cabernet sauvignon), elle donne la priorité aux cépages indigènes.

UNE MARQUE ECO-RESPONSABLE

Ses bonnes pratiques agricoles (BPA), sa biodiversité et son empreinte carbone témoignent de l'engagement du domaine viticole sicilien en faveur d'un équilibre impressionnant entre qualité et durabilité, de la vigne à la cave. La société n'utilise ni herbicides ni engrais chimiques et a minimisé l'utilisation de pesticides grâce à des techniques de contrôle intégrées, telles que la surveillance des paramètres climatiques (précipitations, température, humidité, etc.) et la lutte contre les insectes (mites) présents dans la vigne, grâce à l'utilisation de pièges à phéromones.

Elle use de l'engrais vert, de la fertilisation organique, de l'irrigation d'urgence et de l'éclaircissage de grappes, rationalisant ainsi l'utilisation de ressources naturelles telles que le sol, l'eau, l'air et l'énergie. Donnafugata revendique clairement un profond amour pour son pays et une mise en valeur de ses cépages. Ainsi, sa philosophie se résume ainsi : « De la vigne à la bouteille, il n'y a pas de qualité sans durabilité ».

DES ÉTIQUETTES DESIGN

A Milan dans la magnifique Villa Necchi Campiglio, l'exposition *Inseguendo Donnafugata (Chassant Donnafugata)* présentait cet été le travail de Stefano Vitale et la relation privilégiée qui unit cet illustrateur à la famille Rallo. On y découvre les dessins originaux des œuvres qui ont donné lieu aux très design étiquettes Donnafugata, des petits trésors extrêmement colorés, véritables « visions » qui





©Pilotto

racontent le vin et la Sicile. Le projet d'exposition avait la structure d'une histoire qui, à partir du simple signe et de la couleur pure, visait à dévoiler des thèmes universels tels que le courage, l'innovation et l'amitié. Ainsi, comme dans une odyssée des temps modernes, la narration traversait le temps et l'espace, tandis que des anecdotes révélaient les

protagonistes du récit, ainsi que les sentiments et les valeurs qui guident leurs actions. Ce parcours créatif menait à la dégustation de vins dans le charmant jardin de la Villa Necchi, où les visiteurs achevaient et couronnaient leur expérience multisensorielle en beauté!

VISITER DONNAFUGATA

Depuis 1990, l'enseigne reçoit les curieux et passionnés tout au long de l'année pour faire connaître la cave et ses vins au travers de différents types de dégustations. La Maison, accueillant plus de 10'000 visiteurs par année, reçoit pas loin de 30% d'amateurs étrangers. Des guides experts se consacrent à un nombre limité de visiteurs pour leur offrir une expérience de visite approfondie des caves et des techniques de production. Dans la cave Marsala, le visiteur peut choisir parmi six parcours de dégustation différents, qui varient en fonction du nombre de vins dégustés et de leur accord possible avec des plats typiquement siciliens ou de délicieuses spécialités de la cuisine méditerranéenne. A Pantelleria, quatre différentes dégustations en harmonie avec la cuisine typique de l'île sont proposées. Un détour qui se vaut à lui tout seul en Sicile!

Donnafugata

visit.donnafugata.it

www.donnafugata.it

