

Donnafugata music & wine



Fotografía // Pascuale Modica
Piero Lazzari
Walter Leonardi

Donnafugata fue creado en Sicilia por una familia emprendedora con 150 años de experiencia en vinos Premium. Giacomo Rallo y su esposa Gabriella, su hija José y su hijo Antonio participan en un proyecto empresarial destinado a la atención a los detalles y en poner a la gente al servicio de la naturaleza para hacer vinos que cada vez corresponden mas con el potencial del territorio.

La aventura de Donnafugata comenzó en 1983 en las bodegas históricas de la familia Rallo en Marsala y en los viñedos de Contessa Entellina en el corazón del oeste de Sicilia, en 1989 Donnafugata llegó a la isla de Pantelleria, comenzando a producir vinos dulces naturales. Hasta la fecha, la producción global de Donnafugata se obtiene de aproximadamente 820 hectáreas de viñedos, 650 en Contessa Entellina y 170 en Pantelleria.

El nombre de Donnafugata, literalmente "mujer en vuelo" se refiere a la historia de la reina María Carolina, esposa de Fernando IV de Borbón, quien a principios de los años 1800 - Huyo de Nápoles, a la llegada de las tropas de Napoleón - se refugiaron en la parte de Sicilia, donde actualmente se encuentra la bodega de los viñedos se sitúa. Este evento inspiró el logo de la bodega, la efigie de la cabeza de una mujer con el pelo movido por el viento mismo que se encuentra en cada botella.

Fue el autor siciliano Giuseppe Tomasi di Lampedusa, en su novela Il Gattopardo (The Leopard), el que dio el nombre de Donnafugata a los bienes del príncipe de Salina quien recibió a la reina y ahora acogen la bodega de los viñedos.

Las haciendas Contessa Entellina se encuentran en el corazón del oeste de Sicilia, donde los viñedos son una parte integral del paisaje. Inmediatamente después de la cosecha, las uvas de las 7 áreas diferentes son enviadas a las bodegas donde se fermentan por separado. En sus 650 hectáreas Donnafugata crece tanto uvas autóctonas como - Ansonica, Catarratto, Greco Nero d'Avola - y las variedades internacionales que han demostrado adaptarse mejor al territorio especialmente a sus suelos y clima, como Chardonnay, Viognier, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. De reciente introducción también Sauvignon Blanc, Alicante Bouchet, Tannat y Petit Verdot. El cultivo de 13 variedades ha sido una decisión agronómicas destinadas a valorizar el particularidades de las distintas áreas (suelos, altitud, exposición) y la producción de complejos vinos con gran personalidad.

Las bodegas Marsala, construidas en 1851, son un vivo ejemplo de la arqueología industrial. El terminado de la "baglio", una bodega típicamente mediterránea, se ha mantenido y cuenta con un amplio patio adornado con cítricos y olivos, junto con techos entrelazados de madera, trabajo de maestros carpinteros de antaño. Hoy es sede de una empresa dinámica y productiva cuyo objetivo es la excelencia.

La cosecha nocturna. En agosto de 1998 se realizó un experimento en la condesa Entellina: la recolección nocturna de uvas Chardonnay. Se trataba de una decisión técnica que resultó gratificante desde el punto de vista enológico y ambiental, aprovechando las grandes diferencias de temperatura entre día y noche típica de estas zonas. En la segunda semana de agosto, cuando las temperaturas diurnas pueden subir hasta 95 ° F, las uvas son recogidas en la noche (61-64 ° F) previniendo la fermentación no deseada durante el transporte y consiguiendo así un ahorro energético del 70% en el enfriamiento de la uva antes del prensado (50 ° F) siendo ese punto cuando hay un mayor riesgo de volatilización de aromas.

Donnafugata Música y Vino: 2 CDs en vivo para recaudar fondos para el territorio.

El proyecto de música en vivo Donnafugata & Wine fue creado en el 2002 por un grupo de amigos enamorados del jazz y la música brasileña. José Rallo, productor y cantante en solitario, propone una experiencia multi-sensorial que empareja cada vino con una pieza de música con ritmos que acompañan las sensaciones de la cata. Memorables conciertos se celebraron, en el 2004 en el Blue Note de Milán, en el 2005 en el Blue Note de Nueva York, y en el 2006 en Beijing y Shanghai. En el 2004, el primer CD en vivo fue grabado y vendido en tiendas de vinos y restaurantes en Italia para recaudar fondos (120.000 euros) en nombre de la Pediatría Corazón del Departamento de Cirugía Pediátrica del hospital de la ciudad de Palermo. En el 2007, el segundo CD en vivo salió al público presentando 15 instrumentos de viento y dos grandes nombres del jazz mundial, Eliot Zigmund y Bill Moring.

Los vinos de Donnafugata son vinos que en definitiva deben pasar por nuestro paladar!



LOS VINOS DE ESTA CASA
IMPORTADOS EN EXCLUSIVA POR:



www.viparmex.com.mx
Tels. En Guadalajara:
01 (33) 38 11 86 32
38 12 36 14

Tels. En Cd. de México
01 (55) 56 87 45 63
56 80 43 79

Estos vinos podrás encontrarlos en diversas partes de la republica, búscalos en tu restaurant favorito.