

LA CANTINA

FORMA E
SOSTANZA

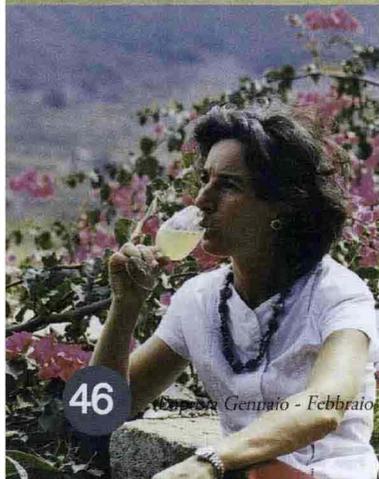
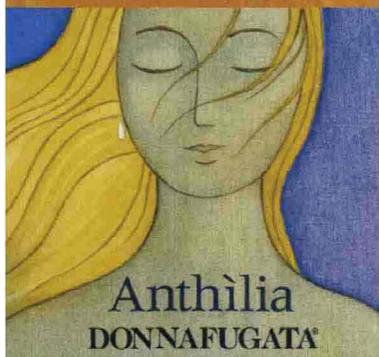
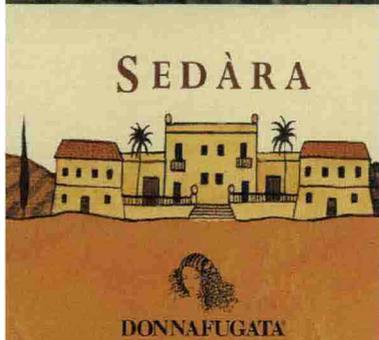
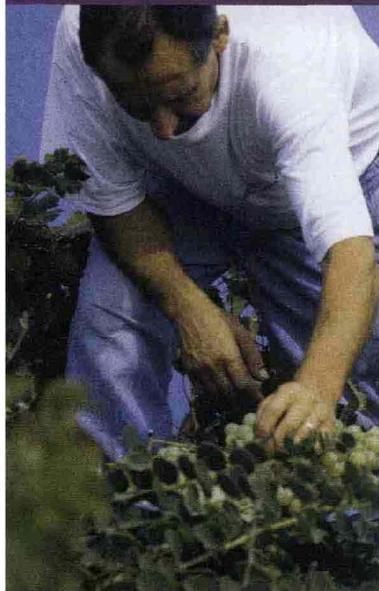
In meno di trent'anni è diventata una delle **Cantine simbolo** della rinascita siciliana, riuscendo a coniugare l'eccellenza con numeri di tutto rispetto. Grazie ad un **invidiabile rapporto qualità/prezzo**

< **Donnafugata** - così come il nome della famiglia Rallo che da 1983 è impegnata in questa impresa (ma che da centocinquant'anni è attiva nel settore vinicolo) - è un brand che oramai è divenuto familiare agli appassionati ed ai consumatori italiani. Con un venduto di poco meno di tre milioni di bottiglie l'anno vanta infatti una presenza radicata sui premium wines e, soprattutto, sugli "entry level". Quei vini, come Anthilia e Sedàra, che da soli rappresentano una larga parte della produzione annuale e che hanno contribuito, in virtù del loro invidiabile rapporto qualità/prezzo, a far

conoscere al largo pubblico italiano i vitigni della tradizione siciliana: dal nero d'Avola ai bianchi ansonica e cataratto. Tanto coerenti, ben fatti, identificativi di un territorio, unici che la definizione "entry level" rischia di suonare assolutamente riduttiva.

Così come lo stile adottato nel packaging che ha fatto scuola e ha reso **Donnafugata** un marchio fra i più noti dell'enologia italiana.

Nel corso dell'ultima edizione di Degustivina, Euposia ha visitato la tenuta di Contessa Entellina, 260 ettari nella Sicilia sud-occidentale, lungo la Palermo-



46

Euposia Gennaio - Febbraio 2010

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

DONNAFUGATA



Sciaca. Qui ha provato alcuni dei vini-bandiera di **Donnafugata**. Questo il resoconto della degustazione

Anthilia 2008

Sicilia Igt

L'uvaggio è composto da ansonica - altra definizione dell'inzolia o insolia - e cataratto più altri vitigni a bacca bianca. E' il vino bianco più venduto da **Donnafugata** con un prezzo medio al pubblico sui 7 euro. Come "best seller" vuole rappresentare tutta la competenza e i livelli qualitativi che la famiglia Rallo ripone nei suoi vini. Al naso ha note immediate di fiori bianchi - acacia, gelsomino, susina, pesca a pasta gialla. Il palato è ampio, fresco grazie ad una spalla acida importante. Nota citrina, sin tropicale, sul finale che si fonde ad una nota ammandorlata.

Vigna di Gabri 2008

Contessa Entellina Doc

Il blend varia di anno in anno, a seconda delle potenzialità delle diverse partite. Nel millesimo degustato all'Ansonica è stato aggiunto un 20% di chardonnay.

Un'aliquota del vino matura in barrique di rovere francese, la percentuale non è alta, un 10%, ma si fa notare con grazia. Un vino complesso, potente, con note minerali di grafite evidenti già al naso. Note floreali e fruttati in cui emergono la mela e l'acacia. Il palato è armonioso, ben strutturato, dove emerge anche una leggera nota di uva passa e di pesca gialla. Finale rotondo, molto lungo, contraddistinto da una nota citrina. Il prezzo si aggira sui 10 euro.

Chiarandà 2006

Contessa Entellina Doc

Chardonnay e ansonica, e in barrique s'affina la metà del mosto (l'altra va in vasche d'acciaio) per un periodo che varia dai 4 ai 6 mesi, cui fanno seguito altri dodici mesi di affinamento in bottiglia. Il passaggio in legno è ben avvertibile, già al naso si evidenziano note d'incenso che si sommano a quelle più floreali e di frutta passita. Mela e pesca gialla, molto matura, su un fondo di vaniglia. Palato ampio, rotondo, di buona acidità, persistente, con un finale di incenso e una nota leggera, molto graziosa, di



LA CANTINA

Ben Ryé



PASSITO DI PANTELLERIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

MILLE ^{una} NOTTE



DONNAFUGATA®



rostatura. Prezzo, 20 euro.

Sedàra 2007
Nero d'Avola Sicilia Igt

Un altro campione capace di vendere sul mercato più di 650 mila bottiglie, per molti consumatori il termine di paragone del Nero d'Avola, una delle flagship del colosso siciliano. La degustazione evidenzia note di frutta rossa matura, e poi spezie e tabacco dolce. Note vegetali e fruttate al palato che è di grande freschezza con un bell'equilibrio fra acidità e sapidità. Che altro dire? stupisce per la facilità di beva e contemporaneamente per la sontuosità che trasmette. E questo ben-di-Dio si trova allo scaffale del supermercato a circa 7 euro. Spesi molto bene.

Tancredi 2006
Contessa Entellina Doc

Blend fra il Nero diAvola e il cabernet sauvignon, al 30%. In barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio il vino matura per circa un anno, cui ne segue un secondo in bottiglia. Caldo, posente, frutti rossi, amarena, liquirizia e tannini setosi. Importante. A 18 euro.

Mille e una Notte 2006
Contessa Entellina Doc

Evoluzione del Nero d'Avola che qui va in

blend con piccole percentuali di altri uvaggi diversi. In questa degustazione mancano i voti; ci fossero stati, per questo rosso maestoso e suadente, si sarebbe andati fuori scala. Meglio così. Meglio lasciare un margine ai convincimenti dei lettori cui lo raccomandiamo vivamente. 40 euro, ottimamente investiti.

Ben Ryé 2007
Passito di Pantelleria Doc

Chapeaux bas! Giù i cappelli, dicevano fra Ottocento e Novecento quando c'era da rendere omaggio a qualcuno, o a qualche impresa da sottolineare. In questo vino c'è tutta la famiglia Rallo e **Donnafugata**; la voglia di impresa in un posto altrimenti abbandonato; una coltivazione antica, originale, in via d'estinzione.

Lavoro e fatica dell'uomo e grandissimi risultati. Voglia di fare e orgoglio siciliano, questa volta - contrariamente ai tormenti del Gattopardo - speso bene. Al mosto delle uve fresche in fermentazione si aggiunge a più riprese l'uva passita sgrappolata a mano. Un lavoro lento dai risultati sorprendenti: note intense di albicocca, fichi secchi e miele; mai allappante grazie ad una freschezza senza pari. Grande equilibrio fra dolcezza e sapidità. Un vino-mito, anche questo senza una valutazione. Chapeaux, appunto. >