



Los vinos volcánicos que nos regalan los alrededores del monte Etna

La zona tiene una tradición vinícola de varias generaciones que vale la pena conocer por el inigualable sabor que ofrece, resultado de una combinación única: el clima cálido, la brisa marina y, sobre todo, el suelo enriquecido por la actividad del volcán.

Deby Beard | mayo 16, 2021 09:00 AM

Los antiguos griegos se referían a Italia como Enotria, que significa “la tierra del vino”. A lo largo de los siglos, la pasión por el cultivo de la vid se ha seguido reflejando en la gran variedad y excelencia de los vinos italianos, los cuales muchas veces siguen las tradiciones locales heredadas de una generación a otra.

Un tesoro de sabor único e inigualable

Es en Sicilia, a los pies del fabuloso Etna –el volcán activo más alto de Europa, con más de 3,300 metros de altura– que se encuentra Donnafugata winery in Randazzo, donde se producen vinos que capturan las cualidades de la montaña, las características de suelo volcánico y el sabor tan característico del Mediterráneo.

El clima cálido, la brisa marina y el suelo volcánico rico en nutrientes que se extiende a los pies del Monte Etna contribuyeron a desarrollar esta tradición vinícola, por cierto, muy arraigada en la zona, que en la actualidad ha retomado auge con los grandes vinos de Donnafugata.

“ Es en Sicilia, a los pies del rabudoso Etna, el volcán más alto de Europa, con más de 3,300 metros de altura– que se encuentra Donnafugata winery in Randazzo, donde se producen vinos que capturan las cualidades de la montaña, las características de suelo volcánico y el sabor tan característico del Mediterráneo. ”



El regalo líquido que nos da el volcán

En Donnafugata, conviven la producción de vinos maravillosos con la fuerza de la naturaleza. Es sorprendente que un lugar donde está un volcán activo sea perfecto para el cultivo de viñedos, y que por sus cualidades tan únicas, se consideren entre las mejores cosechas de Italia.

Esto se debe a que los suelos son los más fértiles, y por ello, Donnafugata cultiva las variedades autóctonas más representativas y ricas de la zona, que son carricante, nerellomascalse y, en pequeñas cantidades, nerello cappuccio.

Entre las características de la bodega, está su formación de terrazas y muros formados por la lava seca –cada flujo de lava ocurrido en diferentes períodos determina la composición del suelo–; además, su ubicación en la cara norte brinda a los viñedos la cantidad de agua necesaria para su crecimiento. Sumado a esto, en la ladera del monte, las vistas son encantadoras.



Foto: Cortseía

“ En Donnafugata, conviven la producción de vinos maravillosos con la fuerza de la naturaleza. Es sorprendente que un lugar donde está un volcán activo sea perfecto para el cultivo de

Una maravilla por dentro y por fuera

La mencionada actividad volcánica que enriquece con nutrientes las laderas, junto con la herencia milenaria que ha sido transmitida por generaciones, han convertido a esta bodega familiar en un verdadero tesoro donde las vides crecen con un sabor inigualable y único en el mundo.

Asimismo, la intensa energía que nos envuelve en cuanto llegamos a Donnafugata, sumado al paisaje al que se integra con armonía, es parte de su encanto casi místico.

Sus vinos tienen tanta magia en cada detalle que nos maravilla. Retomando las raíces artísticas italianas, las etiquetas de sus botellas son obras de arte creadas o inspiradas por la artista Gabriella Rallo. Llenas de movimientos y colorido, forman parte de la alegría y energía que se vive en esta acogedora bodega, tan especial como las vistas irrepetibles al volcán.

Por esto y mucho más, en cada una de sus botellas de vino, se mantienen vivas las tradiciones y el amor a esta tierra tan extraordinaria.

Te puede interesar: [La lujosa estancia que ofrece el italiano Castillo di Ugento](#)

