

VINOSANO

HOME

CHI SIAMO

RUBRICHE

GALLERIA

CONTATTI



VIN

VINOSANO

CHI SIAMO

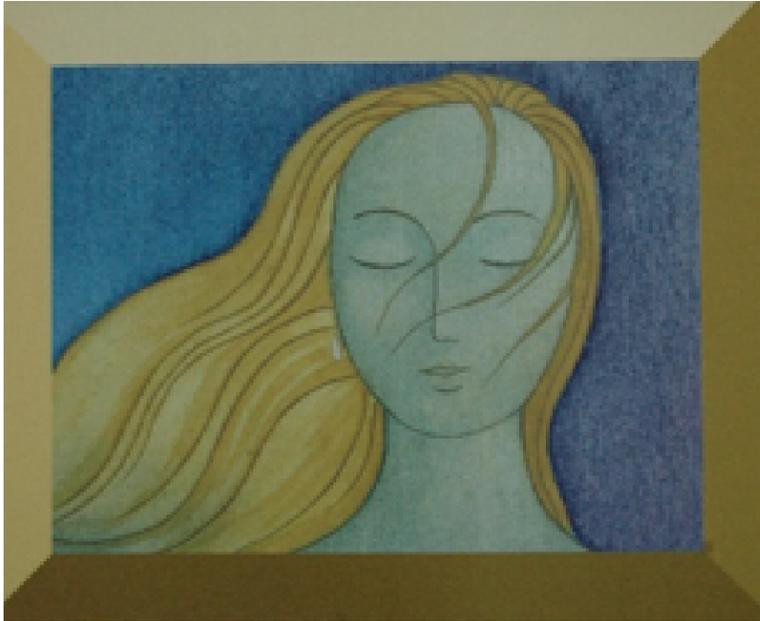
RUBRICHE

GALLERIA

CONTATTI



Donnafugata nasce in Sicilia dalla famiglia Rallo, produttrice di cantine storiche di **Marsala**, e proprio qui ha inizio la nostra storia. **Donnafugata** significa “donna in fuga” e fa riferimento alla **Lampedusa**.



Viene usato per la prima volta nel 1983, da **Giovanni Rallo** insieme alla moglie **Gabriella**. Il romanzo racconta come **Giovanni Rallo** rifugiò in Sicilia, dove oggi si trovano i vigneti **Rallo**, abbandonò il lavoro di insegnante per dedicarsi al vino. **Contessa Entellina** nacque a **Contessa Entellina**, tra i vigneti dedicati a lei, una delle prime donne in Sicilia. **Giovanni Rallo** ispirato il logo aziendale che propone l'immagine di una donna con i capelli al vento su ogni bottiglia. Nel 1994 inoltre le

incontrano il gusto di **Gabriella**: nasce così “**La Fuga**” la prima etichetta d'autore che ha caratterizzato le bottiglie di **Donnafugata**.

Le cantine conservano l'impianto tipico del “baglio” mediterraneo, con l'ampia corte interna, punteggiata di agrumi, ulivi e capriate in legno. A seconda delle finalità produttive si utilizzano vasche in acciaio per gli affinamenti brevi ed il cemento – grazie all'inerzia termica, al grado di isolamento e la totale assenza di correnti elettrostatiche- per medi e lunghi affinamenti. **Barriques** e **tonneaux** invece sono impiegati per l'evoluzione dei vini di grande struttura. La porosità del rovere francese, ad esempio, garantisce un apporto lento e regolare di ossigeno durante l'affinamento. Vengono allora selezionate circa 20 tipologie di legno in base al metodo e intensità di tostatura, che esaltano l'evoluzione dei singoli vitigni.

Anche l'imbottigliamento è volto a preservare la qualità dei vini e si persegue il massimo con vasche ed ambienti termocondizionati. Dal 2007, una **barricciaia** sotterranea scavata in ginepro consente un ridotto utilizzo di energia per mantenere i parametri di temperatura (costante). **Donnafugata dal 1998 infatti, non usa diserbanti e concimi chimici. Produce energia pulita e ha una Water Footprint, puntando alla salvaguardia del paesaggio e la biodiversità.** **L'azienda ha 410 ha di vigneto, dove coltiva 17 varietà orientate a valorizzare le 10 contrade che**



Nella Sicilia occidentale, tra i 200 e i 250 metri di **Contessa Entellina**, con 285 ettari di vigna di Gabri. Qui il suolo si presenta con un clima mediterraneo (piogge in autunno ventilate, forti escursioni termiche fra giorno e notte). Le autoctone coltivate ci sono: Ansonica (Catarratto), Nero d'Avola e Nocera (Carricante) oltre che meglio si adattano al territorio.

Sauvignon, Merlot, Syrah, Fiano in piccola quantità, Petit Manseng, Sauvignon Blanc, Petit Verdot, Pinot Nero, Tannat. In vigna è previsto il sovescio per migliorare la fertilità del suolo, controllare il carico produttivo, la spollonatura e la cimatura per una corretta maturazione.

La vendemmia, da agosto a settembre, segue le epoche di maturazione delle varie varietà. La produzione di vini freschi, longevi e dalla spiccata personalità, come il Mille e una, è una delle eccellenze italiane nel mondo nato nel 1995 dalla collaborazione con Giacomo Conterno. Si arriva a **Pantelleria**, isola vulcanica dalla natura estrema, fra la Sicilia e l'Africa.

68 ettari di vigneti dislocati in 14 contrade, diverse per suolo, altitudine (da 20 m a 400 m s.l.m.), esposizione, microclima ed età delle piante (anche superiore ai 100 anni). Nella cantina di contrada Khamma, piccolo gioiello di architettura sostenibile inserito in un anfiteatro naturale terrazzato, le uve vengono lavorate separatamente. Il vitigno dell'isola è lo Zibibbo (Moscatto d'Alessandria), principe fra le varietà aromatiche, coltivato ad alberello "pantesco" (riconosciuto dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità nel 2014) molto basso, su terrazze di piccole dimensioni, delimitate da muretti a secco in pietra lavica, che contribuiscono a prevenire l'erosione del suolo con un sistema di potatura che fa sviluppare la pianta orizzontalmente in modo da farla resistere al vento.

La potatura è corta, la raccolta manuale con selezione dei grappoli. Qui la viticoltura è ancora volte il fabbisogno medio di manodopera impiegato in un vigneto orientato alla produzione di uno dei vini dolci più apprezzati al mondo, il Ben Ryé, basato sull'appassimento naturale e la sgrappolatura manuale dell'uva passa. La vendemmia 2016 inaugura le produzioni di vini orientate, fra l'altopiano Ibleo e il mare, dove sorge la prima e unica DOCG della Sicilia.

Sottana e Isola Cavaliere. Le uve coltivate sono, Nero d'Avola, il più diffuso in Sicilia, struttura e tannini fini; e il Frappato, tra le varietà più antiche, che si distingue per profumi delicati. La cantina, perfettamente integrata tra i vigneti aziendali, offre una veduta panoramica su Dirillo. E poi 21 ettari di vigneti sul versante Nord della Sicilia orientale dove si trovano altitudini d'Europa (oltre 3.300 m), per produrre vini di montagna, vulcanici e mediterranei. I vigneti sono a 750 m s.l.m e suddivisi in 6 contrade: Montelaguardia, Statella, Camporè e Caldaro, Randazzo, Marchesa e Verzella in comune di Castiglione di Sicilia.

Le varietà coltivate sono le autoctone del territorio: Carricante, Nerello Mascalese e Cappuccio. Il paesaggio viticolo è caratterizzato da muretti a secco in pietra lavica. L'allevamento tradizionale segue il sistema di controspalliera con potatura a capitozza che supera anche gli 80 anni. Suolo vulcanico e vitigni da parte dell'uomo, rendono i vini

distinti per mineralità ed eleganza. La cantina, in contrada Statella a Randazzo, è sostenuta da pratiche di sostenibilità ambientale. Donnafugata aderisce al Movimento Nazionale del Turismo del Vino che ha attirato oltre 11.000 visitatori presso le proprie cantine. L'obiettivo primario è trasmettere la passione per il vino insieme alle buone pratiche di sostenibilità.

Dal 1990 contribuiscono, dando il loro contributo in azienda, anche i figli Antonio e José. Quest'ultima, con la sua splendida voce, guida il progetto "**Donnafugata Music&Wine**", delle degustazioni musicali in location uniche come il Blue Note di New York e il Museo dell'Acropoli di Atene. Un'altra novità, dalla collaborazione con Dolce&Gabbana, è la nascita nel 2020 di due nuove etichette: **Rosa**, un rosato inedito e un'edizione limitata del **Tancredi**.

Ilaria Martinelli, Master Sommelier



TAG DEGLI ARTICOLI

DONNAFUGATA



SCRITTO DA EMANUELA MEDI

Emanuela Medi giornalista professionista, ha svolto la sua attività in testate radiofoniche GR3 e GR1. Vice-Caporedattore della redazione di Direttore Livio Zanetti- ha curato la rubrica "La Medicina". Ha avuto al coordinamento della prima Campagna Europea per la lotta ai pesticidi della Comunità Europea. Per il suo impegno nella divulgazione scientifica riconoscimenti: Premio ASMI, Premio Ippocrate UNAMSI, premio della Presidenza della Repubblica. Nel 2014 ha scritto "Vivere frizza il rapporto vino e salute. Nello stesso anno ha creato il sito "VINOSANO" sugli aspetti scientifici e salutistici del vino. Nel 2016 ha conseguito il Master (BEM) della Fondazione Italiana Sommelier di Roma.. Attualmente segue il Master (BEM) della durata di due anni.



Rivoluzione in etichetta con E-Label

Inflazione in c
sull'agroalime
territori disag

Articoli che potrebbero interessarti



finali: le news da Vinosano

 26 SET 2017 / EVENTI

 0 COMMENTI

VINOSANO

© Tutti i diritti riservati

