



L'amministratore delegato del gruppo Donnafugata è tra i pionieri del nuovo corso della produzione siciliana. Il Ben Ryé è tra i passiti più apprezzati al mondo. «Passione e ricerca sono il segreto del nostro successo»

La signora dello zibibbo

Lorenzo Frassoldati

A TU PER TU con José Rallo, una delle signore del vino più note della Sicilia, amministratore delegato del gruppo marsalese Donnafugata col fratello Antonio. Famiglia, col padre Giacomo, tra i pionieri del rinascimento del vino siciliano negli ultimi trent'anni. L'abbiamo incontrata a Pantelleria durante Passitaly, la tre giorni dedicata al vino-simbolo dell'isola e al vitigno ad alberello, lo zibibbo (moscato d'Alessandria), celebrato dall'Unesco patrimonio dell'umanità. Patrimonio prezioso – ancorché da valorizzare completamente – anche di quest'isola dura, rocciosa, vulcanica dove la vendemmia è eroica, faticosa (e costosa) come la sua agricoltura.

Donnafugata ha portato il suo famoso Passito 'Ben Ryé' ai vertici dei vini dolci nel mondo. Quindi lo zibibbo funziona?

«Siamo arrivati a Pantelleria nell'89 e siamo cresciuti fino a 70 ettari di zibibbo in 12 contrade dell'isola. Quindi ci abbiamo creduto e continuiamo ad investire

anche in innovazione. Abbiamo ridotto le rese fin sotto i 40 quintali/ettaro, proteggiamo le vigne dal vento con canneti e dai conigli con reti che scendono un metro sotto terra, abbiamo ripristinato 30 chilometri di terrazzamenti. Con la tecnologia del freddo abbiamo rivoluzionato lo stile del passito per conservare i profumi primari del moscato e non asciugiamo completamente le uve lasciando un po' di succo per dare

AMBIZIONI
«Puntiamo sull'estero: in America, Cina e Svizzera adorano il sapore dolce»

intensità ma anche freschezza».

Il Ben Ryé è nato così?

«Sì, volevamo un vino dolce ma non stucchevole. Un bicchiere solare, luminoso, senza cenni di ossidazione, con grande freschezza nei profumi. Il mercato ci ha dato ragione. Investiamo anche in ricerca: in contrada Barone abbiamo campi sperimentali con 33

biotipi di moscato. Cloni spagnoli, francesi, greci per individuare quelli che possono valorizzare al meglio il potenziale viticolo dell'isola».

Dalle storiche cantine di Marsala Donnafugata esporta in 60 paesi del mondo. Alla tenuta storica di Contessa Entellina si sono aggiunte nel tempo Pantelleria, l'Etna e Vittoria col Cerasuolo. È un buon momento per il vino siciliano...

«La Sicilia offre oggi tanti stili di vino, propone piacevolezza, complessità ed eleganza. Vini giovani, freschi, facili e anche grandi rossi autoctoni da invecchiare, nonché rossi giovani per il pesce. Una grande versatilità, questo il segreto. E anche la ricerca della sostenibilità, dell'innovazione, della valorizzazione delle risorse materiali e immateriali che ci vengono dalla cultura dei nostri territori».

L'Etna oggi è forse il territorio più cool...

«Il vulcano è una potenza simbolica incredibile, non è un territorio da grandi volumi ma dalla fortissima vocazione identitaria. E il Ne-

rello mascalese è uva dalle potenzialità infinite».

Invece lo zibibbo, il vino del vulcano, quale futuro avrà?

«All'insegna della versatilità. Lo stiamo proponendo anche secco col nostro Lighea da oltre 10 anni. Ma certo è solo il Passito che può ripagare i costi della viticoltura eroica sull'isola...».

Ci vogliono 4 chili di uva fresca per ricavare 1 chilo di uva passa e quel chilo alla fine costa 10 euro. Poi lo sgrappolamento si fa tutto a mano. Il Passito costa soldi e fatica e le superfici a vigneto calano inesorabilmente...

«Per questo bisogna lavorare intensamente per far crescere i consumi e promuovere il vino e insieme l'isola grazie anche al riconoscimento dell'Unesco e al parco naturale che sta sorgendo. È un territorio unico che dà vini unici al mondo. Puntiamo sull'estero, Usa, Svizzera, la Cina dove adorano i vini dolci. Il Passito e la bellezza aspra dell'isola sono tutt'uno. Il vino c'è già. Adesso bisogna lavorare sulla crescita di un turismo colto e appassionato soprattutto dall'estero».

I quattro gioielli della casa



**Ben Ryé
Passito
Pantelleria doc**

Un classico, intramontabile, il vino dolce che fa innamorare

Euro 49



**Floramundi,
Cerasuolo
di Vittoria docg**

L'ultimo nato, rosso fragrante, stimolante anche col pesce

Euro 16



**Mille e una
notte, Terre
Siciliane Igt**

Un vino icona, base Nero d'Avola, intenso, complesso, balsamico

Euro 49



**Sur Sur,
Grillo
Sicilia doc**

Un bianco giovane, fresco, per far durare l'estate più a lungo

Euro 11

LA NOVITÀ L'ORIGINALE MILLESIMATO UNISCE DUE PRODUZIONI DELLA TRADIZIONE ITALIANA E il Rosso di Montalcino dà gusto al nuovo sigaro Toscano

■ ROMA

UN CONNUBIO di due produzioni della tradizione italiana: il sigaro toscano e il vino Rosso di Montalcino. Così si presenta il sigaro 'Toscano originale millesimato', prodotto con doppio fermentazione da Manifatture Sigaro Toscano (Mst) e presentato nel corso di un evento che si è svolto nel Macro Testaccio in occasione del

vernissage della mostra, promossa dalla Fondazione Maccaferri in collaborazione con la Fondazione Giuliani, 'Segnali di fumo' che rimarrà, come sottolineato da Gaetano Maccaferri, presidente dell'omonimo gruppo industriale che controlla Mst, fino al primo ottobre alla città di Roma e a ingresso libero. «Con questo prodotto nel segno dell'innovazione – ha sottolineato il presidente – celebriamo

due eccellenze della cultura produttiva italiana. Mst ci sta dando grandi soddisfazioni: il fatturato in continua crescita e un record di produzione di oltre 200 milioni di pezzi, oltre il triplo di quanto produce tutta Cuba, indica che stiamo andando nella giusta direzione e speriamo, con questo ultimo arrivato, non solo di stupire i clienti affezionati al sigaro Toscano, ma di conquistarne nuovi».

