

Testi di **Giuseppe De Biasi** Foto di **Fabio Gambina****MARSALA** (Trapani) **DONNAFUGATA**

Rossi, bianchi, dolci: la Sicilia nel bicchiere

Tenute e vigneti sono sparsi in tutta l'isola, ma la produzione avviene nelle storiche cantine di Marsala. Fra le eccellenze, il Nero d'Avola

Per capire Donnafugata è utile partire dal nome, simboleggiato nel logo aziendale da una testa di donna con i capelli al vento. **L'immagine rimanda alla fuga precipitosa della regina Maria Carolina, moglie di Ferdinando IV di Borbone**, che all'arrivo a Napoli delle truppe napoleoniche si rifugiò nel palazzo di Santa Margherita Belice, nell'Agrigentino. Fu ospite del principe di Salina, nei luoghi dove oggi si trovano la maggior parte dei vigneti aziendali.



Un rapporto con la storia e con il territorio che, al di là

info

Donnafugata

Marsala (Trapani),
via Lipari 18, 0923/
72.42.45; www.donnafugata.it

Come arrivare:

le cantine storiche sono in centro, ben segnalate.

Visite e degustazioni:

tutti i giorni su prenotazione (0923/72.42.63; visitare@donnafugata.it).
Fra le tipologie di degustazione suggeriamo il percorso "Vini icona", che prevede visita alla barricaia sotterranea e alla sala delle botti e degustazione di due annate di Mille e una notte e due del Ben Ryé. Durata 75 minuti, costo 26 € a persona.

dell'episodio che ha ispirato il marchio, la famiglia Rallo ha nel suo Dna, con oltre 338 ettari vitati che spaziano nei territori più vocati dell'isola: da Contessa Entellina all'Etna, da Vittoria (patria del Cerasuolo) a Pantelleria (con il suo fuoriclasse, il passito Ben Ryé). **Le cantine storiche di Marsala accolgono i mosti provenienti dalle diverse tenute per procedere all'affinamento e all'imbottigliamento.** Sorgono all'ombra dell'incantevole baglio in stile mediterraneo, costruito nel 1851, con la corte ingentilita di olivi, limoni e aranci. All'interno le capriate in legno, opera di perfezione ingegneristica di antichi maestri d'ascia, hanno tetti altissimi che garantiscono la temperatura necessaria

alle botti e alle barrique, ospitate nella recente parte sotterranea scavata nel tufo.

Qui riposano i gioielli della casa come il Ben Ryé, il Tancredi o il Mille e una notte, il supersicilian a base Nero d'Avola voluto dai fondatori, il geniale Giacomo Rallo (scomparso lo scorso anno) e la moglie Gabriella Anca, aiutati da un guru dell'enologia come Giacomo Tachis. Da una donna che fugge a una che con la propria creatività funge da "spirito guida" del marchio, José Rallo, figlia di Giacomo e sorella di Antonio, fulcro del progetto Donnafugata Music&Wine, di cui è ispiratrice e cantante. L'imprenditrice del vino con la sua verve è la migliore ambasciatrice delle etichette caratterizzate dai capelli sciolti di Donnafugata.



In alto: i vigneti dell'isola di Pantelleria, le cui uve vengono affinate nelle cantine storiche dei Rallo. **Foto piccola:** Marsala, la barricaia. **Nel tondo:** Giacomo e Gabriella Rallo. **Sopra:** il baglio dell'Ottocento.



IL VINO

MILLE E UNA NOTTE 2011

Due Giacomo, il fondatore Rallo e il principe degli enologi Tachis, per un vino simbolo della Sicilia. Dalle tenute di Contessa Entellina (Palermo) selezionati grappoli di Nero d'Avola (80%) con aggiunta di Petit Verdot e Syrah danno vita a un *supersicilian* dal rosso rubino intenso, dal bouquet di frutti rossi, prugna ed effluvi balsamici di resina, cannella e pepe nero. Al gustativo è setoso e avvolgente, con una persistenza lunga quanto le sue possibilità d'invecchiamento, che superano i 20-25 anni. Affina in barriques di rovere francese per 14 mesi e almeno 36 in bottiglia prima di approdare in enoteca in 52.000 bottiglie al prezzo di 48-50 €. Col filetto alla Rossini vibra in assonanza.

