

winestopandgo



3 dicembre 20183 dicembre 2018

DONNAFUGATA PRESENTA FRAGORE, NUOVO VINO ICONA. Di
Francesca Fiocchi



Non è da tutti avere la straordinaria capacità di rendere il vino un fatto culturale. E di valenza ambientale e paesaggistica. Il vulcano, la potenza del fuoco come forza creativa e la sua eterna bellezza, quell'energia in continuo divenire che porta con sé e che ritroviamo in un bicchiere di vino, che quindi finisce con l'essere molto più di un bicchiere di vino. Il nuovo nato Donnafugata, che già nel nome porta con sé il richiamo a lava, basalti e incandescenze, è il cru Etna Rosso Doc Contrada Montelaguardia, presentato nei giorni scorsi a Milano nella

splendida cornice di Palazzo Visconti. Un elegante Nerello Mascalese in purezza, terzo vino sull'Etna per Donnafugata dopo il bianco Sul Vulcano da uve carricante e l'omonimo rosso da nerello mascalese. Fragore è un single vineyard ed è destinato a diventare un vino icona dopo il Mille e una notte e il pluripremiato Ben Ryé. Finisce, quindi, con il diventare quel fatto culturale di cui parlava Giacomo Tachis, figura determinante per la rinascita dell'enologia isolana. Grazie a lui il Nero D'Avola ha oltrepassato i confini nazionali. Tachis che diceva che la Sicilia è straordinaria per luce e umore della terra, motivo per cui i vini che ne scaturiscono saranno grandi. Tachis che per Donnafugata, grazie alla lungimiranza di un altro Giacomo, Rallo, ha firmato alcuni dei suoi vini più celebri. "Tachis era molto bravo ad assemblare, a creare i blend", spiega Antonio Rallo, alla guida di Donnafugata con la sorella José e presidente del Consorzio Tutela della DOC Sicilia. "E aveva il dono dell'umiltà, oggi molto raro. Non si imponeva, ma suggeriva, ti portava a capire. Un grande uomo oltre che un grande professionista".

Donnafugata sull'Etna coltiva 18 ettari in 5 diverse contrade tra Passopisciaro e Randazzo, i territori più vocati. Il primo complimento che rivolgo all'azienda è per la scelta di raccontare il territorio con un video: un territorio magnetico non può che essere raccontato per immagini, immagini di una bellezza struggente che valgono più di mille (a volte noiose) parole. Personalmente la Sicilia mi è arrivata con tutto il suo carico di vita. Esempio perfetto di come una natura suprema sappia raccontarsi da sola. Con commozione anche da parte della stessa José Rallo, che pure quelle immagini le avrà già viste (e vissute) chissà quante volte. Questo si chiama fare comunicazione. *Chapeau!* Perché voi siciliani avete una grande fortuna e una grande capacità: avete in mano la Grande Bellezza e sapete renderla protagonista, con un fortissimo e invidiabile senso di appartenenza. Partendo sempre dal territorio e dalle persone prima che dal vino. Così facendo il vino sa vestirsi, oltre che di cultura, di etica e di profondo rispetto del lavoro.



Etna, la grande montagna per antonomasia, "Mungibeddu" in siciliano, il più grande vulcano attivo d'Europa (3340 m. s.l.m.), con cinque bocche aperte, le cui eruzioni negli anni hanno modificato profondamente la conformazione del paesaggio. Etna dagli inattesi profili, dall'aspetto lunare, dalle sfaccettature geologiche e paesaggistiche che alternano boschi e aree desertiche ricoperte da rocce vulcaniche, d'inverno sotto la neve, con terreni vitati che arrivano fino a 1100 metri s.l.m. e sono resi fertili dai detriti vulcanici. Terreni su cui i siciliani veri sfidano l'imprevedibilità della natura e fanno vini con notevoli risultati. Etna Patrimonio Unesco. Etna tra le denominazioni più cool sul mercato: il brand Unesco ha incrementato del 50% i flussi turistici, ha rivalutato i terreni, attratto investimenti importanti da altri territori. Da qui la grande responsabilità delle aziende, che non coltivano solo l'uva ma il paesaggio, l'ambiente, i valori. Ed ecco che si introduce il concetto, e il mio secondo complimento, di sostenibilità, non uso di diserbanti o concimi chimici, produzione di energia pulita, Carbon Footprint, ossia il calcolo delle emissioni di CO2 dalla vigna alla bottiglia. Il terzo complimento è per essere riusciti a fare di Donnafugata il sinonimo di Sicilia, in Italia e nel mondo. Difficile trovare in Italia un'altra azienda che si fonde in maniera così viscerale con il territorio in cui nasce. E questa Sicilia la rappresenta in maniera succosa, colorata, gioiosa. Elegante. Nobile. Musicale. Dialogando con l'arte grazie alle etichette in chiave fantastica di Stefano Vitale. Nel 2016 scompare Giacomo Rallo, il capostipite di un sogno, e i figli decidono di espandersi ad est, prima a Vittoria con vini floreali, moderni, freschi e poi sull'Etna con l'obiettivo, ci spiega Antonio Rallo, "di creare vini memorabili". Continua Rallo: "Produciamo tanti vini da vitigni diversi, ma sono piccole produzioni di pregio da 40-60mila bottiglie, frutto delle nostre scelte migliori non solo di uve ma anche di climi e terreni differenti. Oggi ci focalizziamo sui sogni vulcanici. Sono nati a Pantelleria, tra la Sicilia e l'Africa, e proseguono sull'Etna". A Pantelleria Donnafugata coltiva 68 ettari di vigneti (di 405 totali):

si va da bordo mare a 400 metri s.l.m. e alcune piante superano i cento anni di età. Una viticoltura eroica che si traduce nel Ben Ryé, il loro passito da uve Zibibbo anche quest'anno tra i migliori cento vini al mondo di Opera Wine per Wine Spectator, che ha da poco svelato la tanto attesa lista. Quarto complimento.





FRAGORE 2016. Con questo cru siamo a Randazzo, un museo a cielo aperto, la città più importante dei paesi pedemontani dell'Etna. È la Sicilia orientale del versante nord. I vigneti a Montelaguardia, poco più di 4 ettari, si trovano a 750 metri s.l.m.. Etna che si sviluppa su una superficie troncoconica nelle vicinanze del mare e che genera zone molte diverse l'una dall'altra per altitudine, impasto dei terreni e ventilazione. Questo porta a vini profondamente umorali. I terreni, dall'elevato potere drenante, hanno una tessitura sabbiosa generata dallo sgretolamento delle colate laviche. Le escursioni termiche, oltre i 20° tra giorno e notte soprattutto d'estate, restituiscono un vino di finezza aromatica giocato sul timbro dell'eleganza e sulla pienezza. A completare il quadro rese basse di 45-50 quintali ad ettaro, complessità aromatica polifenolica, maturazioni più spinte e lavoro certosino grappolo per grappolo. Il risultato è uno spettro olfattivo ricco di sfumature nitide che virano dal frutto rosso e dalla buccia d'arancia al floreale di violetta e rosa. Nel bicchiere eleganza vulcanica con una spinta minerale pazzesca, accenni balsamici, speziature dolci come cannella e chiodi di garofano, tannini che non fanno da semplici spettatori e che ne lasciano intuire la capacità di invecchiamento. Il legno, 14 mesi in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio, è integrato. La nota alcolica è bilanciata da una freschezza che dà piacevolezza di beva e non è tipica di questo vitigno, probabilmente le altezze e l'esposizione a nord del vigneto aiutano. Un vino che va dimenticato in cantina per qualche anno. Sicuramente un vino di grande respiro, che richiama l'eleganza di certi Pinot Neri di Borgogna. Quinto ed ultimo complimento.



(Sopra, con José Rallo e suo figlio Ferdinando Favara)



(Con Antonio Rallo al light lunch per la stampa nazionale e internazionale accreditata)







(Sopra, José Rallo con l'artista Stefano Vitale)





(Eleganza siciliana)



ImmagineInviato su società ed eventi, Vini e territori, vino e culturaLascia un commento

Blog su WordPress.com.