



L'INDIMENTICABILE "FRAGORE" DELL'ETNA

Marzo 6, 2019 **Manlio Giustiniani** Evidence Wine

Fragore è il “suono” del *Vulcano*, *l'Etna*, che per noi catanesi, figli della *Montagna*, è un suono presente da millenni, che ci accompagna per tutta la giornata e per tutta la vita. Anche quando, come il sottoscritto, si è costretti a vivere lontano dalla propria Patria (Catania), risuona sempre nelle orecchie quel “*fragore*” insieme al “*rumore*” del mare: l'*odore della lava*, inconfondibile, è ciò che andiamo a ricercare nei vini prodotti dell'Etna, immaginando di essere fisicamente lì, ai piedi del Vulcano, nella nostra amata città.



Sull'Etna l'azienda **Donnafugata** è arrivata con l'intenzione di esprimerne il potenziale straordinario di questa terra, grazie ai 18 ettari di proprietà in 5 diverse contrade, tra *Randazzo* e *Passopisciaro*.



Antonio Rallo

“L'Etna” ci racconta **Antonio Rallo**, al vertice con la sorella José dell'azienda di famiglia “è un luogo unico al mondo, il sogno che ci ha guidati qui è quello di restituirne la magia agli appassionati, con il fine di realizzare il sogno di papà Giacomo che prima di lasciarci voleva fare un vino sul vulcano”.



Fragore di Donnafugata, ovvero meravigliose uve di **Nerello Mascalese** che provengono dalla contrada **Montelaguardia**, nella zona nord del Vulcano, a Randazzo. Lì l'azienda possiede 4 ettari di vigneti, che si trovano a 750 metri sul livello del mare: in questa contrada la composizione del terreno è il frutto delle colate laviche avvenute tra il '500 ed il '600 e la composizione del suolo lavico insieme al microclima, consente alle vigne di circa 70 anni di donare uve irripetibili ed eccezionali e, di conseguenza, vini altrettanto unici.



Un *terroir* di particolare fascino e pregio pedo-climatico: da una parte “a *Muntagna*”, come la chiamiamo noi catanesi, dall'altra i *Monti Nebrodiche* in parte fanno da barriera alle correnti portatrici di pioggia in arrivo da nord. Si crea così un microclima caratterizzato da precipitazioni inferiori rispetto agli altri versanti del vulcano, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, soprattutto in estate. Tutto questo insieme alla notevole capacità drenante dei terreni sabbiosi dell'Etna offre le migliori condizioni per avere uve sane e dalla perfetta maturazione, oltre che di grande finezza aromatica.



“Nel 2016 il Nerello Mascalese di Montelaguardia lo abbiamo raccolto in pochi giorni” continua Antonio “erano uve bellissime quelle che abbiamo vinificato nella nostra cantina di Randazzo, ricche di polifenoli ben maturi che ci hanno dato una struttura di elevata qualità”.

FRAGORE 2016 ETNA ROSSO DOC

95/100



100% Nerello Mascalese proveniente dalle migliori parcelle di Montelaguardia. Annata poco piovosa, ma in questi terreni vulcanici, sabbiosi, l'apparato radicale è in grado di spingersi in profondità per catturare l'umidità necessaria. L'estate non fu molto calda, alcune piogge di fine agosto hanno giovato e grazie alle temperature miti la maturazione delle uve fu lenta e regolare. Ottima dal punto di vista qualitativo. Il 2016 ha dato vini morbidi e dai profumi intensi, vini di particolare finezza ed armonia. Color rosso rubino chiaro, è un vino fantastico al naso, che presenta un bouquet ampio e profondo, di eleganza e personalità vulcanica. Note di frutti di bosco ribes, fragoline, che si fondono con sfumature balsamiche fino al mentolato, note di pietra focaia, così come floreali, di rosa e viola, piacevoli sentori speziati di tabacco dolce e noce moscata. Poi la caratteristica nota ferrosa e minerale di silicio e zolfo. Al palato di straordinaria complessità ed eleganza, caratterizzata da spiccata mineralità, bella freschezza e acidità, tannini presenti e setosi, ma con una dolcezza sul finale, ma sapido allo stesso tempo e di notevole persistenza. Esperienza esclusiva e memorabile di come godere una sensazione unica nel tempo: per Antonio *"in poche altre regioni del mondo si può raggiungere una tale complessità, in grado di evolvere nel tempo"*. La veste di Fragore richiama l'immaginario di Donnafugata e la forza della natura che crea e trasforma. *"Siamo sempre stati proiettati verso il futuro"* ci racconta **José Rallo** *"sin da quando i nostri genitori Giacomo e Gabriella hanno dato vita all'azienda di famiglia. E l'etichetta di Fragore è una metafora del nostro impegno che dalla Sicilia occidentale ci ha portato poi ad est, a Vittoria e sull'Etna. L'illustratore Stefano Vitale cattura questo moto perpetuo come quello di un oggetto nello spazio, attratto da gravità invisibili, e lo restituisce con le sembianze di una donna fiammeggiante, il cui fragore annuncia l'energia del vulcano. Un'etichetta unica, come l'anima di questo vino"*.

SUL VULCANO 2016 ETNA ROSSO DOC

93/100



Uve 100% Nerello Mascalese provenienti da 5 contrade della DOC ad un'altitudine da 730 a 750 m s.l.m, con una composizione del suolo lavico profondo, ricco di minerali e a tessitura sabbiosa. Color rosso rubino chiaro, trasparente, profumi esplosivi di note balsamiche e mentolate, sempre presente la nota ferrosa, bouquet elegante con note di frutti di bosco, mirtillo e sentori floreali. Si aggiungono delicate nuances di erbe aromatiche, cannella e noce moscata. Al palato, strepitoso, elegante fine con ottima corrispondenza gusto-olfattiva, una bella freschezza, un tannino armonico e un finale minerale e sapido. Ancora José: *"il Monte Etna è temuto e venerato come una divinità, antica, potente e femminile: «la Montagna» come viene chiamato l'Etna dai catanesi. L'illustrazione d'autore scelta per l'etichetta raffigura una dea-vulcano. I suoi colori intensi, il rosso, i gialli, i neri cangianti, sono quelli del vulcano attivo più alto d'Europa. Sul Vulcano è una dichiarazione d'amore: un vino puro, fragrante ed elegante, che fa respirare l'energia di questo luogo unico situato al centro del Mediterraneo"*.



E in questo luogo, su questa “Muntagna” a sentire il suo borbottio e il suo fragore, non mi stancherò mai di ritornarci.
Manlio Giustiniani

DONNAFUGATA.IT

Cover: Josè Rallo

Tags: Antonio Rallo, Donnafugata, Etna, Fragore, nerello mascalese, Sicilia, vino

Previous article
NORD MALDIVE, IL “PARADISO” NASCOSTO

Next article
LE 7 “STELLE” GOURMET DI MONACO

