



Le Mille e una storia di Donnafugata

La volontà di raccontare la Sicilia del vino più autentica e un fare sartoriale che va dalle più piccole produzioni alle più grandi strategie di sostenibilità. Il tutto attraverso un linguaggio unico e riconoscibile nel mondo, tutto questo e molto altro è **Donnafugata**.

In un'era non troppo lontana, maggio si sarebbe concluso con una calda domenica sotto il sole luminoso e cocente della Sicilia, e il libeccio proveniente dal Mar Mediterraneo che soffia da Ovest verso una storica cantina. La cantina è quella di **Donnafugata**, nel trapanese, più precisamente a **Marsala**, dove tutto ebbe inizio nel 1851.

Date e cenni storici

Le radici di **Donnafugata** affondano nei territori siculi e argillosi con la prima generazione della **famiglia Rallo nel 1851**. Sulle orme degli imprenditori inglesi, costruiranno le cantine dall'impianto a baglio tipico siciliano, che diventerà cuore pulsante di un'attività imprenditoriale giunta alla quinta generazione. Ma **Donnafugata** nasce dalle menti innovative di **Giacomo Rallo e la moglie Gabriella** nel 1983 sulle colline dell'entroterra dell'isola, ovvero a **Contessa Entellina**, in provincia di Palermo.

Ma l'amore per la propria terra si estenderà anche oltre. Nel 1989, dai preziosi terrazzamenti cinti da muretti a secco (Patrimonio dell'**UNESCO** dal 2014) di **Pantelleria**, nascerà il loro Passito più famoso al mondo, il **Ben Ryé**. L'anno seguente entreranno in società **i figli Josè e Antonio**, che con la loro creatività e il loro spirito imprenditoriale cambieranno la percezione del vino nel mondo. Cinque anni dopo nascerà il vino rosso che leverà alta la bandiera del **Made in Italy** nel mondo, il **Mille e una Notte**. Nome di araba memoria che conferma la sensibilità artistica di **Donnafugata**.

Il vino come filo conduttore di arte, socialità e musica

La connessione tra cultura vitivinicola e l'arte arriverà oltreoceano. **José Rallo**, AD della società, amante della musica e creativa come la mamma Gabriella, porterà le degustazioni in giro per il mondo accompagnate dalla sua voce. Indimenticabili le esperienze del **Blue Note di New York** e **Atene**, e le performance locali del **Donnafugata Music&Wine**, dal 2002. La figura femminile si è sempre contraddistinta in azienda, a confermarlo il logo iconico nato dalla collaborazione tra **Gabriella** e l'artista **Stefano Vitale**.

C'è lui dietro la donna coi capelli al vento onnipresente sulle etichette dei loro vini più famosi come **Anthilia**, **Sedara**, **Lumera**, **La Fuga** e **Damarino**, per citarne alcuni. Tutte figlie di quella regina, raccontata dalle pagine del **Gattopardo**, di **Giuseppe Tomasi di Lampedusa** nel 1958. Maria Carolina, in fuga da Murat durante la Repubblica di Napoli, si rifugiò nelle terre dove ancora oggi sorgono i vigneti dell'azienda. Da qui questa donna coi capelli al vento, divenne logo e simbolo della storia dell'arte siciliana, dei suoi colori e del suo vino.

Non solo vino

Altra eccellenza di produzione **Donnafugata**, l'olio extra vergine d'oliva. Della tenuta di Contessa Entellina il **Milleanni**, dal blend di Nocellara, Cerasuola, Biancolilla e Pidicuddara. A Pantelleria da terrazze da 5 ettari di ulivi centenari nasce il **Biancolilla**. Dalla raccolta manuale degli ulivi dei terreni vulcanici dell'Etna nasce l'olio monocultivar da **Nocellara Etnea**.

Da queste terre dalla particolare composizione lavica, derivante dalle eruzioni del 1614-1624 dell'Etna, nasce anche il cru (francesismo che indica un determinato tipo di terreno e/o vino pregiato *ndr*) **Fragore Etna Rosso DOC**. Da Ovest a Est, si scende più a sud, nella culla del Barocco dove nasce il **primo DOCG della Sicilia**, il loro rosso **Floramundi Cerasuolo** di Vittoria, nel ragusano. Dove grazie al clima tipicamente mediterraneo, vengono alimentate le uve dei più antichi e famosi Nero d'Avola e Frappato.

Un'eterna storia d'amore

Come ogni relazione che si rispetti, bisogna prendersi cura l'uno dell'altro, è così che fa **Donnafugata** con la propria terra. In termini di **sostenibilità e valorizzazione del territorio**. In vigna non vengono utilizzati diserbanti e concimi chimici, grazie al monitoraggio dei parametri climatici viene ridotto al minimo l'utilizzo di fitofarmaci. In difesa invece dagli insetti presenti come la tignola, vengono utilizzate trappole e feromoni. È ridotto al minimo l'impatto ambientale grazie alla ricorrenza di tecniche come il **sovescio**, **la concimazione organica**, **l'irrigazione di soccorso** e i **diradamenti**.

Inoltre la bellezza della **barricaia sotterranea di Marsala**, scavata nel tufo, dona una temperatura ottimale, riducendo il consumo di energia elettrica. Dallo stesso principio nacque nel 1998 la **vendemmia notturna** delle uve Chardonnay. Sfruttando l'escursione termica tra giorno e notte fu possibile evitare il raffreddamento delle uve, conservandone il corredo aromatico e **riducendo le emissioni di CO2**.

Una storia d'amore lunga oltre 160 anni, fatta di dedizione, sacrifici e conquiste, che porta alto il nome della Sicilia e dell'Italia in tutto il mondo. Grazie **Donnafugata**.

di Pamela Romano