

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 22 Gennaio 2021 | aggiornato alle 16:47 | 71411 articoli in archivio

⚡ HOPPING 16:00 ASTI DOCG, SPUMANTE E MOSCATO VOLANO TRA USA E REGNO UNITO 15:42 IL COVID NON BLOCCA SOLO I R

[HOME](#) [VINO](#) [CANTINE e CONSORZI](#)

di Gianni Paternò

Contrada Marchesa Donnafugata, un Etna Rosso che è già un'icona

Publicato il 05 Dicembre 2020 | 10:28

La storica azienda siciliana dalla sua cantina sull'Etna (acquistata nel 2016) ha lanciato finora l'annata 2017. Acquistatene due bottiglie: una da bere subito e una da collezionare.

Se si potesse giudicare una cantina sulla base degli appassionati che al **Vinitaly** chiedono di assaggiare i suoi vini, **Donnafugata** sarebbe indubbiamente la prima di **Sicilia** e forse non solo. Questo è il risultato per aver saputo fare vini di eccellenza venduti con un'efficace rete e non ultimo per essere riuscita a comunicare serietà, classe, fascino, piacere, curiosità.



Contrada Marchesa Etna Rosso Doc e le barricaie sull'Etna

Era il 1983 quando **Giacomo Rallo**, con la moglie **Gabriella** e i giovanissimi figli **José** e **Antonio**, sceglie il nome Donnafugata da attribuire alla propria azienda che operava nel vino da oltre 150 anni. Sull'origine del nome e sulla storia della cantina vi rimandiamo al [sito web](#). Sottolineiamo invece che Giacomo fu uno dei pionieri in Sicilia a capire che non si poteva continuare a vendere vino sfuso, che bisognava puntare sulla **qualità**, sull'eccellenza che una regione come la Sicilia è capace di offrire. In quel tempo, oltre alla sede storica a Marsala, cantina e vigneti erano a Contessa Entellina (Pa). Nel tempo si sono aggiunti vigneti e cantina a Pantelleria dal 1989, a Vittoria (Rg) e **sull'Etna dal 2016**.

Oggi Donnafugata è una realtà di prestigio con oltre 2 milioni e 500mila bottiglie: a Contessa Entellina gli ettari di vigneti sono 285, nell'isola di Pantelleria 68, a Vittoria 36, sull'**Etna** 21. Ad ogni tenuta corrisponde uno o più vini icona, quelli che costituiscono l'immagine elitaria dell'azienda, rispettivamente: "Mille e Una Notte" e "Vigna di Gabri", "**Ben Ryè**" in assoluto il più lodato Passito di Pantelleria, "Floramundi", "**Fragore**" e "Contrada Marchesa".



José e Antonio Rallo

L'azienda è nelle mani e specialmente nell'imprenditorialità di Josè che costituisce **l'immagine, il marketing e l'organizzazione aziendale** e di Antonio che è agronomo ed enologo, ma non solo: una perfetta simbiosi con compiti distinti e interlacciati.

Per offrire vini eccellenti la filosofia consiste nel rispettare il **territorio** e il **vitigno** con una conduzione agricola sostenibile che bandisce i concimi chimici e i diserbanti e riduce al minimo l'utilizzo di agro-farmaci grazie a tecniche di lotta integrata. Anche in cantina si opera nel rispetto della materia prima, con interventi ridotti al minimo, utilizzando un accurato controllo delle temperature e volgendo uno sguardo attento alla **sostenibilità ambientale**. Vendemmie notturne, barricaia sotterranea, coibentazione strutturale, energia fotovoltaica sono i principali fattori di una politica aziendale rivolta verso il rispetto della natura e dell'ambiente.

Delle oltre 20 etichette descriviamo l'ultima: **Contrada Marchesa Doc** Etna Rosso nella prima e ancor unica annata - la 2017 - disponibile. Sul Vulcano i Rallo hanno scelto il versante nord, sono 6 contrade nei comuni di Randazzo e Castiglione, a quota 750 m, vigneti a spalliera e ad alberello, molti di oltre 70 anni, tante terrazze e muri a secco. Estati fresche e ventilate concorrono a produrre uve sane. Le forti escursioni termiche dei mesi di agosto e settembre favoriscono la produzione di uve dalla grande freschezza aromatica e dalla personalità unica. In cantina anche vendita, accoglienza e degustazioni.



Contrada Marchesa Doc, da uve Nerello Mascalese

Contrada Marchesa viene da un cru di 2 ettari, soleggiato e ventilato, che produce al massimo 50 q/ha. Tutte le operazioni colturali sono effettuate a mano. Alla vinificazione solo i grappoli perfetti, fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni, affinamento di 14 mesi in barrique francesi non nuove ed in bottiglia per oltre 18 mesi, 14 gradi alcolici. L'etichetta artistica è di Stefano Vitale.

Versato nel calice il colore è rubino scarico tipico del Mascalese; un naso avvolgente ed intenso di piccoli frutti rossi, mirtilli, fragoline e lamponi, accompagnati da delicate note speziate di cannella e pepe nero e da vegetali sentori di sottobosco, leggere nuance balsamiche e minerali; è franco, intenso, raffinato; al palato rivela la fragranza che riprende le note nasali, un'acidità vivace ma non eccessiva che va a braccetto di una sottile mineralità, un vino che si distingue per l'eleganza ed il grande equilibrio tra freschezza e struttura con una fine tessitura tannica che ne allunga la persistenza. Ottimo vino rosso da carne, zuppe di legumi e salumi, ancor meglio da godere in salotto o davanti alla tv.