

Donnafugata Contrada Marchesa Etna Doc l'ultimo nato già un'icona

di **Gianni Paternò** - 8 Gennaio 2021



La barriccaia sull'Etna

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 di **essere riuscita a comunicare serietà, classe, fascino, piacere, curiosità.**



*la folla allo stand Donnafugata del
Vinitaly 2014*

Era il 1983 quando **Giacomo Rallo**, con la moglie **Gabriella** e i giovanissimi figli **José** e **Antonio**, scelse 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, tra l'altro ben fatto e ricco di informazioni. 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 **cantina 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 2.500.000 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**". 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 ne è l'agronomo e l'enologo, ma non solo, **una perfetta simbiosi** con compiti distinti e interlacciati. Ma oltre che per la managerialità e la preparazione tecnica i Rallo sanno distinguersi per la loro cortesia, affabilità, disponibilità. Inutile aggiungere che Donnafugata è glorificata in tutte le guide.



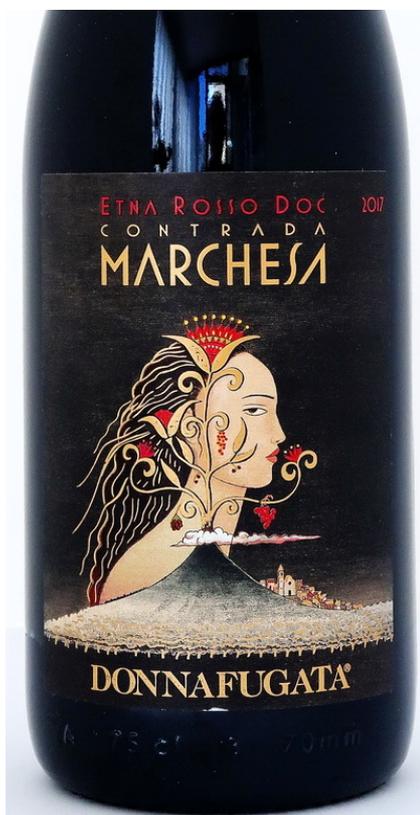
Josè e Antonio Rallo

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-farmacigrazie 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, barriccaia sotterranea, coibentazione strutturale, energia fotovoltaica sono i principali fattori di una politica aziendale rivolta verso il **rispetto della natura e dell'ambiente**.



Josè Rallo sull'Etna

Delle oltre 20 etichette descriviamo l'ultima: **Contrada Marchesa Doc Etna Rosso** nella prima e ancor unica annata 2017 in commercio. Sul Vulcano i Rallo hanno scelto il **versante nord**, sono 6 contrade nei comuni di Randazzo e Castiglione, a quote sui 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 viene da un crû di ettari 2 soleggiato e ventilato che produce al massimo 50 q/ha. Tutte le operazioni colturali sono effettuate a mano. Alla vinificazione solo 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° 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.

Delle 6.000 bottiglie acquistatene almeno due così una la collezionate o la gustate tra qualche anno, quando non potrà che evolversi. Le trovate anche nello shop-online aziendale. A proposito, altra particolarità, nel sito trovate addirittura uno store-locator che vi indica le enoteche dove comprare e i ristoranti dove gustare.

Donnafugata Etna

C.da Statella

Randazzo (Ct)

tel. 0923 724200