

# Civiltà del bere

## L'Etna di Donnafugata: il bello e il buono

5 Marzo 2021, Alessandro Torcoli.



Il sogno realizzato sull'Etna di Donnafugata porta la firma di José e Antonio Rallo. Quattro etichette, un bianco e tre rossi tra cui una novità assoluta (Dea Vulcano), che abbiamo assaggiato in anteprima degustando l'annata 2018.

Non ci sono dubbi sul prestigio, la qualità dei vini, la capacità di comunicare di Donnafugata che, ai tempi del Vinitaly (ricordate, c'erano le fiere...) generava muraglie di wine lover in paziente attesa per un sorso di Ben Ryè. Le etichette di Stefano Vitale sono tra le più belle ed evocative, oserei dire, del mondo. L'estro di José, l'ironia di Antonio hanno sublimato il sostrato di eleganza coltivato da mamma Gabriella e papà Giacomo. Così, questa tappa sull'Etna ci pare proprio una firma apposta dalla nuova generazione sopra una di quelle mappe, uno di quei luoghi che facevano sognare Giacomo.

### Dal vento al fuoco

In effetti, come ci hanno raccontato i suoi figli in una diretta via Google Meet, gestita con la meticolosità che è propria alla famiglia, Giacomo già guardava quassù, ma prima della montagna-vulcano, egli era rimasto irretito dalla malia dell'isola ventosa, Pantelleria, sempre vulcanica d'altronde e dove la viticoltura è ancor più eroica.



Una vecchia vite di Nerello Mascalese, vitigno simbolo dell'Etna

### **Un sogno realizzato**

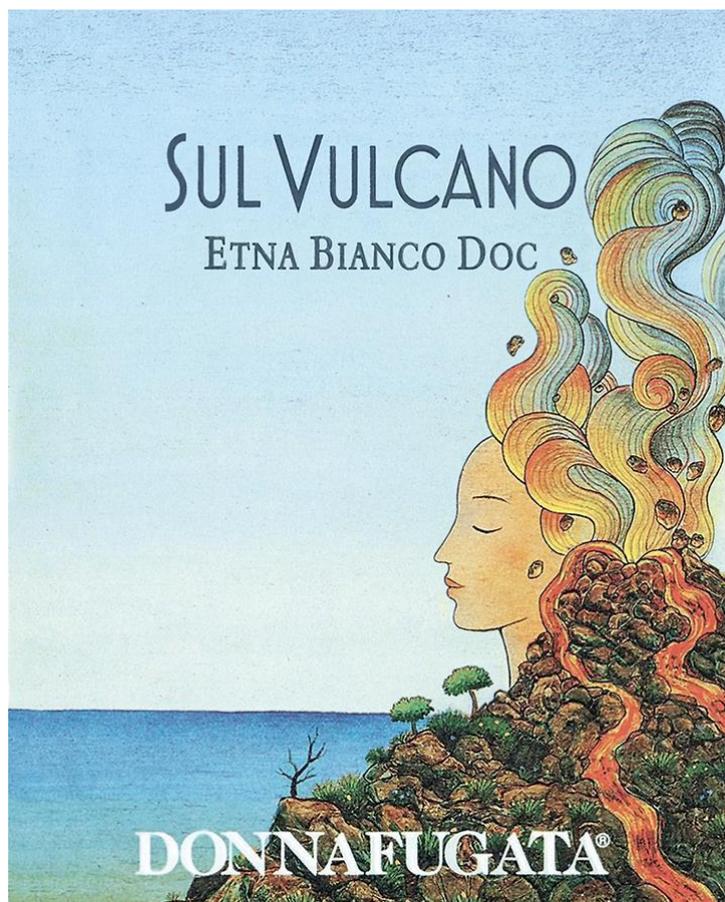
Sono stati dunque i suoi figli a tornare sul vulcano e a realizzare questo sogno. D'altronde, le aziende leader dell'enologia siciliana, tutte o quasi avevano capito che il futuro della viticoltura isolana stava lì.

Donnafugata vi è approdata nel 2016, l'ha fatto in modo molto rispettoso, e ora è sul mercato con diverse etichette etnee, alcune delle quali vi racconteremo a breve. Ora sono 21 gli ettari vitati in 6 contrade nei comuni di **Randazzo** (Camporè, Statella, Montelaguardia, Calderara) e **Castiglione di Sicilia** (Verzella, Marchesa), tra i 700 e i 750 metri. La cantina si trova in contrada Statella (Randazzo).

Sono stati scelti vigneti nell'arco di **5 chilometri sul versante Nord**, caratterizzato da precipitazioni inferiori rispetto agli altri versanti, dato che la barriera dei Nebrodi frena le correnti fredde settentrionali. La minore piovosità media favorisce la maturazione delle uve, che giunge tra settembre e ottobre.

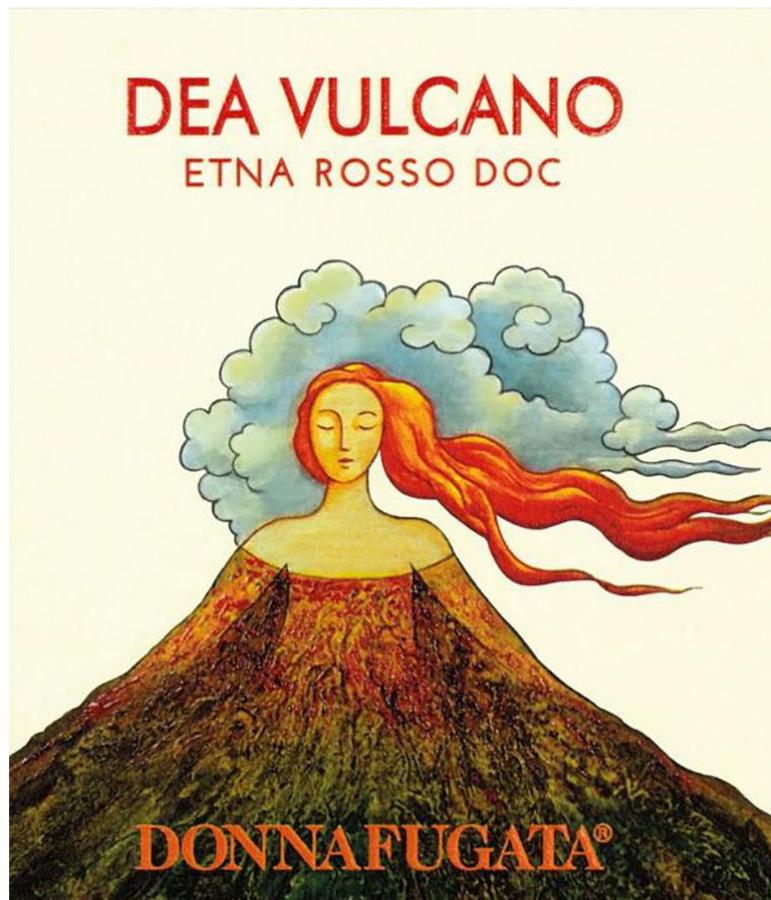
### **Gli assaggi dell'annata 2018**

Degustiamo quattro vini tutti dell'**annata 2018**, più fresca e piovosa rispetto alla media, ma le piogge tra metà agosto e i primi di settembre hanno esaltato l'aromaticità. Il tempo bello e asciutto sul finale ha favorito la piena maturazione delle uve.



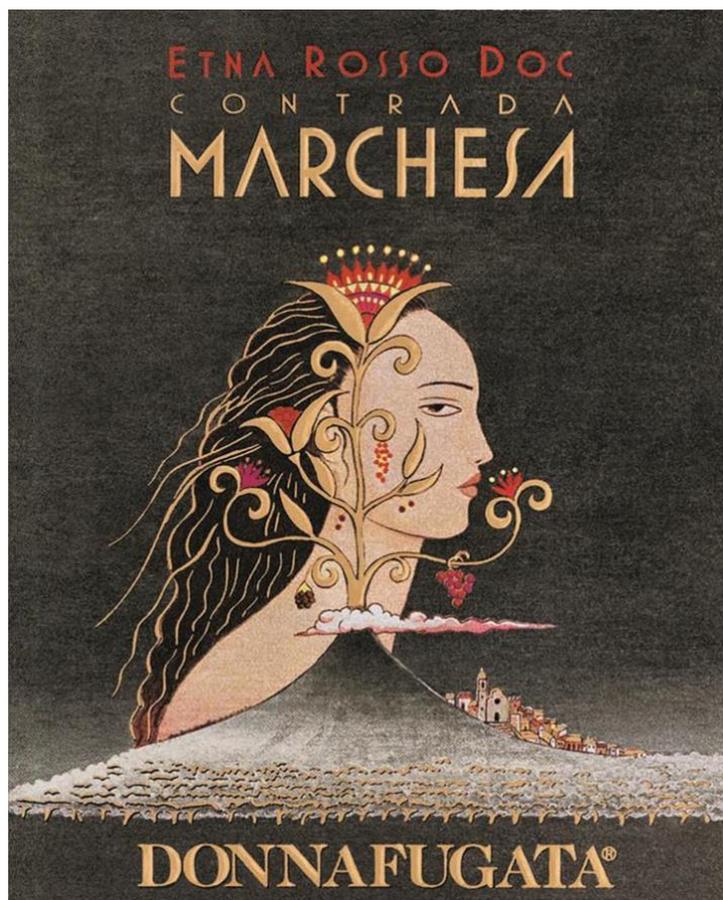
### **Sul Vulcano, Etna Bianco Doc 2018**

Uva Carricante 100%, vinificazione in acciaio e affinamento in vasche e in rovere francese di 2° e 3° passaggio. Al naso esprime erbe aromatiche (timo fresco), albicocca, mela rossa, agrume (mandarino) e tocco fumé. Leggera la speziatura. Grande piacevolezza all'ingresso in bocca, fruttato, morbido e setoso, con sapidità (nota di capperi). Ottima freschezza agrumata, calore contenuto, corpo leggero dal sapore stuzzicante. Buona la persistenza. Prodotto in 30.000 esemplari ha un costo medio in enoteca di 20 euro.



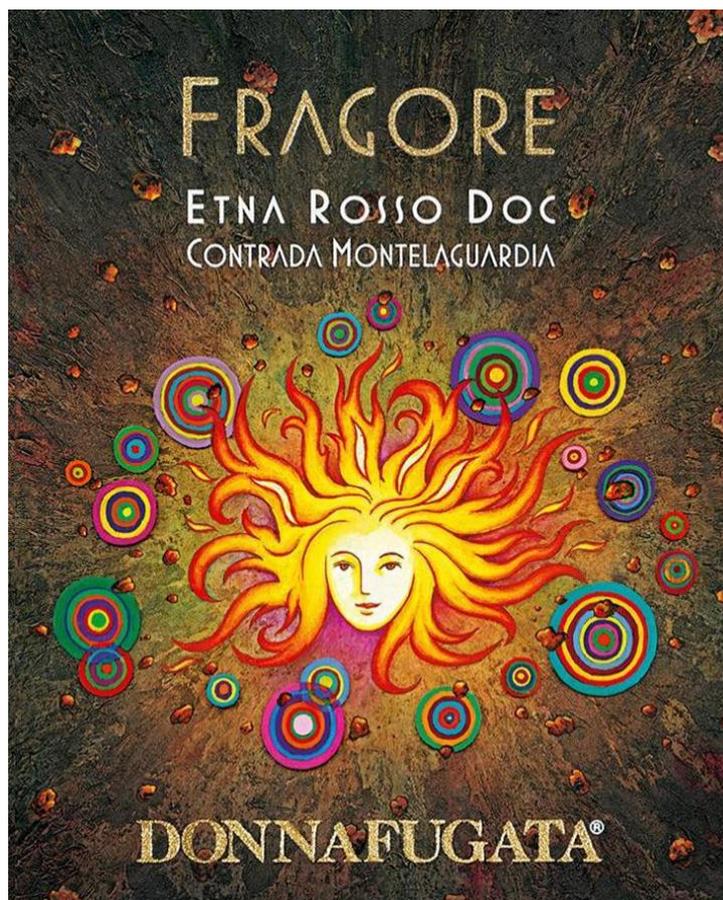
### **Dea Vulcano, Etna Rosso Doc 2018**

La novità. Uve Nerello Mascalese e piccole percentuali di Nerello Cappuccio, selezionate dalle vigne più giovani per esaltare freschezza e componente fruttata. Vinificato in acciaio con macerazione a 25°C per 8-10 giorni, affinamento per 14 mesi in vasche di cemento e parte di rovere (barrique di 2° e 3° passaggio) e poi almeno 10 mesi in bottiglia. Colore rubino chiaro e brillante, profumo di fragolina di bosco, violetta, lampone. Caratteristica nota fumé. Al palato si sente la morbidezza, tornano i piccoli frutti percepiti al naso, tannino leggermente amaricante ma morbido, finale di liquirizia. Prodotto in 95.000 pezzi, prezzo medio 15 euro.



### **Contrada Marchesa, Etna Rosso Doc 2018 (en primeur)**

La contrada si trova a Castiglione, in posizione soleggiata e ventilata. Un anfiteatro circondato da millenarie sciare spoglie che accentuano le escursioni. Nerello Mascalese 100%, vinificazione in acciaio con macerazione di 10-12 giorni a 25 °C. Affinamento in rovere (barrique di 2° e 3° passaggio) per 14 mesi e poi 18 mesi in bottiglia. Colore rubino brillante, profumo ampio, con note di sottobosco, petricore e prugna, molto balsamico e ricordi d'incenso. Il palato è denso, ottimo peso, morbidezza, tannino ampio e setoso, note scure, serio e profondo, molto lungo. L'ho provato a distanza di più giorni e ha dimostrato grande tenuta. Vino di razza. Produzione di 5.336 bottiglie e 208 magnum, prezzo medio 60 euro.



### **Fragore, Etna Contrada Montelaguardia Rosso Doc 2018**

La contrada si trova a Randazzo e il bosco circostante mitiga le avversità climatiche. Vinificazione con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni a 25 °C. Affinamento in rovere (barrique di 2° o 3° passaggio) per 14 mesi e poi 18 mesi in bottiglia. È il mio preferito, elegante ed energico, James Bond nel bicchiere. Bouquet interessante, con ricordi di mora e sottobosco, tocco balsamico e di petricore. Grande stoffa, tannini abbondanti e decisi, ma ben levigati, notevole persistenza. Tiratura: 3.076 bottiglie e 51 magnum. Prezzo circa 60 euro a scaffale.