



Deby Beard



Los maravillosos vinos de Donnafugata



Rica en historia, mitos y leyendas, Sicilia es una de las mayores islas del Mediterráneo, y entre sus grandes atractivos está el gran monte Etna, que además de vistas imponentes a los paisajes que lo rodean, ha sido gracias a su actividad volcánica que sus laderas son un verdadero tesoro donde las vides crecen con un sabor inigualable y único en el mundo.

Sus suelos fértiles y la intensa energía que nos envuelve en cuanto llegamos a la isla, ha cautivado a los sicilianos y a los viajeros por igual, manteniendo vivas las tradiciones milenarias y el amor a esta tierra tan especial.

El clima cálido, la brisa marina y el suelo volcánico rico en nutrientes, han hecho que desde tiempos de los antiguos griegos se viva una tradición vinícola muy arraigada, que en la actualidad se ha potenciado con grandes productores, en los que destaca Donnafugata.

Además de su herencia vinícola, la bodega está influenciada por el arte y la cultura italianas. Su nombre, Donnafugata, se refiere a la novela de Tomasi di Lampedusa titulada *Il Gattopardo*, y significa donna in fuga, o mujer en fuga, en referencia a la historia de una reina que encontró refugio en la parte de Sicilia donde hoy se encuentran los viñedos. En la parte visual, las etiquetas de sus botellas son obras de arte creadas o inspiradas por Gabriella Rallo, como un homenaje al arte y la literatura italiana.

Las laderas del Monte Etna son de tres tipos, la sur, la este y la norte, siendo la ladera norte la más reconocida por ser donde se elaboran los vinos tintos de mejor calidad. Aquí se ubican los viñedos de Donnafugata, en altitudes entre los 730 y 750 metros y que abarcan seis zonas con Denominación de Origen Calificada: Montelaguardia, Statella, Camporè y Calderara en el municipio de Randazzo, Marchesa y Verzella en el municipio de Castiglione di Sicilia.



Gracias a las características de los suelos, en sus viñedos se cultivan las variedades autóctonas más representativas y ricas de la zona, que son Carricante, Nerello Mascalese y en pequeñas cantidades Nerello Cappuccio.

A pesar de una larga tradición vinícola familiar, el nombre de Donnafugata comenzó en 1990 en el corazón del oeste de Sicilia, entre las colinas de Contessa Entellina. De ahí continuó su expansión a otras tierras, como Pantelleria, una isla volcánica entre Sicilia y África, donde se inició un proyecto innovador de viticultura local de gran calidad.

El siguiente paso fue expandirse al sureste de Sicilia, a un territorio excelente para la producción de vinos tintos suaves con alma floral, capaces de innovar la forma en que se consume un vino tinto, en la zona de Vittoria, entre la meseta de Ibleo y el mar, tierra de una denominación histórica y prestigiosa que incluye el primer y único DOCG en Sicilia: Cerasuolo di Vittoria.

A través de visitas guiadas, catas profesionales y maridajes con la deliciosa gastronomía italiana, en Donnafugata se disfrutan experiencias únicas en torno a paisajes impresionantes, todo dentro de un mundo lleno de colores y sensaciones.



[f](#) [t](#) [in](#) [🔗](#)