

DONNAFUGATA: SOSTENIBILITA', ARTE E IL SOGNO ETNEO

Da **Divina Vitale** - 19 Settembre 2022



Etna tenuta Donnafugata

Donnafugata conta oltre 170 anni di attività vitivinicola e tocca attualmente cinque territori siciliani: Sicilia occidentale con la tenuta Contessa Entellina, la tenuta di Pantelleria dove nasce Ben Ryé, zibibbo simbolo, la tenuta di Vittoria, le cantine storiche di Marsala e l'Etna.



Antonio Rallo Etna

SOSTENIBILITA' SOSTain

Un imperativo importante per la famiglia Rallo, oggi alla guida vi sono Antonio e la sorella José, è la sostenibilità, tanto che la sola azienda conta più di 30 anni buone pratiche. Tante sono le aree di intervento: il vigneto, la Carbon e la Water Footprint, la biodiversità e la valorizzazione delle varietà autoctone, il risparmio energetico e l'energia pulita, il paesaggio e l'architettura sostenibile. Donnafugata fa parte della Fondazione SOSTain Sicilia che si pone come obiettivo principale quello di agevolare la condivisione di best practices finalizzate al rispetto dell'ecosistema, stimolando la ricerca e l'alta formazione per sviluppare una cultura della sostenibilità a tutti i livelli, orientando i modelli di produzione e di consumo per incrementare, sul territorio siciliano e non solo, la consapevolezza dell'importanza dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile e contribuire alla realizzazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs – Sustainable Development Goals).

ARTE

E poi c'è l'arte. La bellezza che firma tutte le etichette d'autore che vantano un brand fortissimo riconosciuto in tutto il mondo. Non ultima la collaborazione con gli stilisti Dolce&Gabbana. Nasce così una collezione di vini, straordinari ambasciatori dei colori, dei profumi e della cultura siciliana nel mondo: il seducente rosato Rosa, l'avvolgente bianco Isolano, l'elegante rosso Cuordilava e il prestigioso rosso Tancredi. Punto forte dello sviluppo dell'azienda è senz'altro l'eno-turismo, tanto che si accolgono oltre 16.000 wine lover da tutto il mondo. Inoltre grazie al progetto di degustazioni musicali Donnafugata Music & Wine, è possibile incontrare José Rallo che canta i suoi vini in location uniche. Memorabili le performance del Blue Note di New York e del Museo dell'Acropoli di Atene.



Tancredi Dolce e Gabbana

ETNA

La tenuta è un sogno che si realizza dopo 20 anni, nel 2016. Terreni appartenuti alla famiglia finalmente tornati a casa. La proprietà si trova tra i 730 m e i 750 m s.l.m. e conta circa 35 ettari di vigneti, tutti in zona Doc, divisi in 6 contrade: Montelaguardia, Statella, Camporè e Calderara nel comune di Randazzo, Marchesa e Verzella nel comune di Castiglione di Sicilia. Le varietà coltivate sono le autoctone rappresentative del territorio: Carricante, Nerello Mascalese e in piccole quantità Nerello Cappuccio. Il paesaggio viticolo sull'Etna, è caratterizzato da terrazzamenti e muretti a secco in pietra lavica. La forma di allevamento è la spalliera bassa o quella tradizionale ad alberello, anche a quinconce (fitto impianto a scacchiera con circa 7.000 piante per ettaro). L'età del vigneto può superare anche i 70 anni. I suoli vulcanici, sui quali continuano a depositarsi lapilli e ceneri, sono sabbiosi e garantiscono un ottimo drenaggio.

Sull'Etna Donnafugata produce: Etna Rosso DOC Contrada Marchesa, cru dell'omonima contrada e Fragore Etna Rosso DOC cru di Contrada Montelaguardia. Contrada Marchesa conta circa 2 ettari ed è situata in un anfiteatro naturale circondato da colate laviche o "sciare" di migliaia di anni fa. I vigneti di Montelaguardia, poco più di 4 ettari.

LE DEGUSTAZIONI

Grillo Sur Sur 2021

Bella sapidità, il sale timbra con tenacia il calice. Continua con ferezza minerale e spunta di frutta intensa, a polpa bianca. Pesca e pera. Bella acidità

Costa dei Venti 2020 Nero d'Avola

Bella fragola e black fruit, anche nota più elegante nel distendersi al palato. Bocca piacevole e tesa con un certo stacco acido sul finale.

Tancredi 2018

Intenso e complesso, avvolgente e corposo con una buona disinvoltura sul finale di bocca che rilancia il sorso, chiude in vibrazione.

Sul Vulcano 2021 Rosato Doc

Tanto sale con un bouquet molto delicato di fiori di pesco. In bocca è abbastanza pieno e sapido. Fresco e molto leggero al palato. Verticale. Fragrante e minerale. Molto saporito. Con dinamicità tagliente.

Piccola Verticale



Sul Vulcano 2019 Bianco Etna

Inconfondibile, pieno, intenso, già una nota di idrocarburo. Mela Grammy, pera succosa. Grande bevibilità e chiude in piccantezza con il pepe bianco.

2018

Chiude più secco. Comunque avvolgente in bocca, dolce e acido al tempo stesso

2017

Torna l'idrocarburo e la tensione al palato. Si fa via via più complesso, con note di frutta appassita e poi la mandorla sul finale.

2016

Più polpa e frutto giallo. Più ingessato e meno espressivo. Evoluto ma ancora da lasciarsi interpretare

Come cifra stilistica territoriale la 2019 e la 2017 sono vicine. Anche con le sfumature, in evoluzione, di idrocarburi mi consegnano una lettura della parte nord dell'Etna molto coerente e riconoscibile. La 2018 è un caricante più pieno, fruttoso, ricco di polpa. Più generalista ancora giovane da vedere in prospettiva.

Contrada Marchesa 2018

Sorso deciso, struttura ma anche eleganza. Bella freschezza, nitido ed intenso. Balsamico

Cuordilava 2018

Parte agrumata in evidenza al naso. Al centro bocca rilascia più frutto e dolcezza. Equilibrio e armonia con finale acido ben sistemato.

Divina Vitale

<https://www.bolgherineews.it/>

Toscana pura, giornalista nel Dna, ho una laurea in lettere moderne conseguita all'università di Firenze. Non ricordo bene quando ho iniziato a scrivere, ma ero parecchio bassa. I colori e i profumi della natura mi hanno sempre ispirato, la mia valigia è piena di parole... e mi concedo spesso licenze poetiche... Poi è arrivato il vino, da passione a professione. A braccetto con la predisposizione e pratica attiva per i viaggi e la cucina internazionale e ancor più italiana... assaggiare ed assaggiare... sempre. E' giunto il momento di scriverne, con uno spirito critico attento. Da sommelier ho affinato certe tecniche di degustazione ma quello che conta nel vino, come nella vita, è l'anima. Basta scoprirla. E' bello raccontare chi fa il vino e come lo fa. Perché il vino è un'incrinazione naturale...

[f](#) [G+](#) [@](#) [in](#) [t](#)