

In evidenza Portrait aziendale Turismo

Alla scoperta dei sapori e delle cinque cantine di Donnafugata

di: Alessia Falco

12 marzo 2024



Nell'incantevole cortile della cantina storica di **Marsala**, a ricevere gli ospiti di **Donnafugata** è la Natura stessa: un maestoso ulivo secolare, palme e agrumi fanno da cornice ad un luogo in cui racconti di vigne e passione prendono anima e corpo grazie alla sensibilità della famiglia **Rallo**.



Il nome di cantina prende spunto dal celebre romanzo di Giuseppe Tomasi di Lampedusa che descrive l'episodio in cui la regina Maria Carolina Asburgo-Lorena, consorte di Ferdinando IV di Borbone, lascia Napoli per fuggire dalle truppe francesi trovando rifugio nelle vigne del Belice. Da questa vicenda storico-letteraria prendono vita anche il logo e le etichette dell'illustratore Stefano Vitale che, dal 1992, collabora con la cantina: un'artista capace di racchiudere in ogni grafica la personalità dei vini, evocandone colori e profumi, indissolubilmente legati all'essenza della Sicilia e di *Donnafugata*.

Sono cinque le tenute nelle quali il territorio è il fil rouge della personalità dei vini: Contessa Entellina, Vittoria, Marsala, Etna, Pantelleria.

Fiore all'occhiello il baglio e le barricaie di **Marsala**, culla di affinamento dei vini di punta. Costruite nel 1851, sono il cuore pulsante delle attività aziendali: la cantina sotterranea, scavata nella roccia di tufo, più precisamente 7 metri sottoterra, riduce al minimo il consumo energetico necessario al mantenimento dei parametri di temperatura, 15°C e una umidità dell'85%, condizioni ottimali per l'affinamento in legno. È nelle tenute di Contessa Entellina, nell'Isola vulcanica di Pantelleria, a Vittoria e sull'Etna, che la coltivazione dei vigneti viene concretizzata valorizzando le potenzialità dei diversi contesti, che spaziano da promontori collinari fino ad appezzamenti a picco sul mare. Oltre 460 ettari in tutta la Sicilia, dislocati in 35 contrade diverse: 10 varietà autoctone, a tutela e valorizzazione della biodiversità vitivinicola grazie a tre campi sperimentali con varietà indigene quasi del tutto scomparse.

Questo, tuttavia, non si ferma localmente, ma racconta la Sicilia in Italia e nel mondo. Donnafugata oggi simboleggia molto più del vino, una realtà produttiva che mira a raggiungere la perfezione attraverso i dettagli, una sfida accettata con creatività e spirito d'innovazione dalla famiglia, da **Giacomo Rallo** (scomparso nel 2016), dalla moglie **Gabriella**, e dai figli **Josè** e **Antonio**.

Tour & Tasting



Per gli ospiti in visita in cantina, le degustazioni diventano viaggi con veri e propri *divertissement* sensoriali. Ad esempio, il nostro itinerario attraverso le tenute ha previsto 4 assaggi: *Sul Vulcano*, *Contessa dei Venti*, *Fragore* e *Ben Ryè*, quattro tappe dall'Etna a Pantelleria passando da Ragusa.

Tra chiacchiere e profumi si parte dalla grande montagna, una delle ultime sfide di Donnafugata. La cantina si trova presso Randazzo ed è già attrezzata per le visite. Dopo una passeggiata tra i vigneti, si passa alla barriera con vista sull'Etna e si conclude con degustazioni professionali in un ambiente accogliente. Il primo vino in assaggio ha un nome evocativo **Sul Vulcano** ed è un Doc Etna rosato, vendemmia **2022**, ottenuto da uve di nerello mascalese vinificate e affinate in acciaio. Il colore è rosa brillante. Naso delicato con un bouquet floreale e fruttato. Sentori di glicine, fragoline di bosco, pesca e pompelmo. Al palato è agile e dal gusto pieno.

A seguire, **Contesa dei Venti**, un Doc Vittoria del **2021**. Le uve sono nero d'Avola in purezza, della zona di Acate, lavorante interamente in acciaio. L'affinamento, tra vasca e bottiglia, dura circa complessivamente 18 mesi. Il colore è rosso rubino, il bouquet aromatico e ampio. Al naso sentori fruttati, di ciliegia e lampone, che si fondono a note speziate, pepe nero e bacche di ginepro. Al palato il tannino è morbido e la sensazione avvolgente, buona la persistenza.

Con **Fragore**, un Doc Etna Rosso, si torna sul versante nord del vulcano. È un *Cru*, anzi, un vino "*di contrada*", più precisamente di Montelaguardia. La vigna si trova a 730 m s.l.m. sopra eruzioni vulcaniche dei primi del '600, la tessitura sabbiosa. La vendemmia è la **2020**. La fermentazione avviene in acciaio, l'affinamento prosegue per 14 mesi in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e 20 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato. Il colore è rosso rubino. Al naso sentori di frutti di bosco, mora e ribes, noce moscata, tabacco e pietra focaia. Al palato è complesso, minerale, con una trama tannica elegante. Sorprende la freschezza della beva e la lunga persistenza.

L'ultimo è il **Ben Ryè**, un Passito di Pantelleria del **2021** dal colore ambrato. È un moscato siciliano da uve 100% zibibbo. Colpisce subito per la fragranza e l'eccezionale bouquet aromatico. Al naso è letteralmente travolgente, si percepiscono innumerevoli note fruttate e floreali, tra cui albicocca, zagara, datteri, arancia candita e miele, precedute da intensi riconoscimenti di frutta tropicale. Al palato mette armonicamente in luce il gioco tra dolcezza e fresca acidità. Un vino da meditazione che trova risposte nella pasticceria secca e nei dolci della tradizione a base di ricotta.

Come accennato, la sede di Marsala non distraiga dalla curiosità di visitare le altre quattro tenute, tutte contraddistinte dalla cura del territorio e da progetti di salvaguardia dell'ambiente (tra questi SOSstain, un programma di vitivinicoltura promosso dal Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia e da Assovini Sicilia il cui obiettivo è certificare la sostenibilità del settore vitivinicolo regionale).

Contessa Entellina, sita in Contrada Duchessa nel cuore della Sicilia Occidentale, è avvolta da un clima mediterraneo seducente. Qui si produce un vino iconico, il *Mille e una notte*, un blend di Nero d'Avola al 90%, Petit Verdot e Syrah affinato in barrique, la cui longevità è stimata in 25 anni; o l'*Angheli*, la cui vendemmia è notturna per avvantaggiarsi dell'abbassamento delle temperature e per evitare fermentazioni indesiderate.



Pantelleria

Più estrema **Pantelleria**, isola vulcanica tra la Sicilia e l'Africa. Qui la vite è coltivata ad *alberello pantesco*, un allevamento basso, a circa 50 cm dal suolo, per proteggere dal vento e dal sale. Dal 2014 questo tipo di allevamento è patrimonio immateriale UNESCO. Suggestivi i terrazzamenti delimitati da muretti a secco in pietra lavica. I suoli sabbiosi di natura vulcanica danno origine a vini intensi e minerali, come il già citato il *Ben Ryè*. Particolarmente emozionante la visita al Giardino Pantesco Donnafugata in contrada Khamma, un bene donato e custodito dal FAI Fondo Ambiente Italiano.

La tenuta dell'**Etna**, presso Randazzo, si trova a 800 metri di altitudine. La montagna è caratterizzata da un clima continentale sulla quale insistono 35 ettari di vigna in 7 diverse contrade, cui si aggiungono 3 ettari di uliveto. Ogni sciara, avvenuta in epoche storiche diverse, determina condizioni diverse e vini dalla personalità unica. Qui è possibile fare degustazioni, rilassarsi per il brunch e fare acquisti allo shop, così come nelle altre tenute.

Infine, l'altopiano ibleo, tra il mare e il comune di Vittoria, in uno scenario naturalistico contraddistinto da rocce colore del miele, viti, ulivi e alberi di agrume. Questa zona vanta una prestigiosa denominazione, quella della **Docg Cerasuolo di Vittoria** nota per la produzione di vini rossi morbidi e dall'animo floreale. La cantina è moderna, un esempio di **architettura sostenibile**. Le degustazioni avvengono in ambienti dal design contemporaneo, per chi vuole con qualche speciale variazione sul tema, come il Brunch Ibleo, una degustazione informale di vini e street food, o il *Wine & Yoga*, una lezione di yoga di 45 minuti con tanto di materassino fornito dallo staff, cui segue una visita guidata in vigna e in cantina e una degustazione di tre piccole produzioni di pregio.

Note importanti: le visite e le degustazioni sono disponibili solo su prenotazione online o telefonica (richieste senza prenotazione possono essere soddisfatte solo sulla disponibilità residua). I bimbi possono accompagnare i genitori, ma occorre indicarlo al momento prenotazione. Per gli animali, gli amici a quattro zampe di piccola taglia sono i benvenuti, se all'interno dell'apposito trasportino. In altri casi contattare la cantina.

Info e prenotazioni: <https://visit.donnaufugata.it>
