

Donnafugata a Marsala: la cantina delle idee

[Rosalia Chiarappa](#) | 30 agosto 2013



La visita alla **Cantina Donnafugata di Marsala** ci conduce fuori dai confini pugliesi, in una delle quattro regioni italiane con la più alta produzione di vino: la **Sicilia**. Ma la scelta di questa realtà piuttosto che di altre che rappresentano i vari territori vinicoli e le relative produzioni di una regione che vanta al suo attivo ben 19 DOC, è dovuta al fatto che Donnafugata è l'espressione dell'iniziativa di una famiglia che conta oltre 160 anni di esperienza nel vino di qualità. Ma non solo. **Giacomo e Gabriella Rallo** si sono inventati un nuovo modo di essere produttori, riuscendo a combinare la tradizione di famiglia con la modernità che ha portato questa famosa casa vinicola a essere tra gli artefici dell'affermazione internazionale del vino siciliano. In più hanno coniugato, come pochi altri, sostenibilità e rispetto ambientale, cultura e comunicazione, avendo sempre come punto fermo il territorio isolano, le varietà tipiche e non, con tutte le loro diverse interpretazioni.

L'avventura di Donnafugata, il cui nome fa riferimento alla storia della regina Maria Carolina, moglie di Ferdinando IV di Borbone fuggita a Napoli per l'arrivo delle truppe napoleoniche, ma anche ai possedimenti di campagna del Principe di Salina del romanzo "Il Gattopardo" di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, comincia nel 1983 dalle storiche cantine della famiglia Rallo a Marsala e nelle vigne di Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia occidentale. Nel 1989 Donnafugata giunge sull'isola di Pantelleria dove inizia a produrre vini naturali dolci. Oggi, l'azienda conta circa 338 ettari di vigneto in produzione.



La visita alle cantine di Marsala, costruite nel 1851, rende viva la storia di questa tradizione familiare. Qui confluiscono i prodotti ottenuti a Contessa Entellina e Pantelleria per i processi di affinamento in acciaio, cemento e legno, e di imbottigliamento. Dal 2007 è in funzione la nuova barricaia che permette un forte risparmio energetico: scavata nella roccia di tufo ed essendo vicina a una falda acquifera, gode naturalmente di temperatura e umidità ideali per la maturazione dei vini più importanti. Tra le diverse iniziative legate al rispetto dell'ambiente che porta avanti l'azienda, è singolare la campagna per il riciclo dei tappi in sughero denominata **"100 Tappi&Stappi"** e lanciata nell'agosto 2011. Il sughero è riciclabile al 100% e se ne possono ottenere prodotti utilizzati per il bio-arredamento e la bio-edilizia. Oltre a raccogliere tappi in diverse città italiane attraverso la CTS Viaggi, Donnafugata premia con una bottiglia di "La Fuga" chi consegna almeno 100 tappi. Nel gennaio di quest'anno si è conclusa la campagna con un risultato davvero sorprendente: sono stati raccolti, pronti per essere riciclati, ben 87.000 tappi.

Tra le altre curiosità quella della vendemmia notturna. Sperimentata nel 1998 a Contessa Entellina per le uve Chardonnay, si è rivelata una scelta tecnica premiante sia dal punto di vista enologico che ambientale. Infatti, nella seconda decade di agosto, quando si possono raggiungere anche i 35°, le uve vengono raccolte di notte, quando la temperatura è molto più bassa, evitando fermentazioni indesiderate durante il trasporto e ottenendo un risparmio energetico del 70% nella refrigerazione delle uve prima della pressatura quando maggiori sono i rischi della volatilizzazione degli aromi.



Tra i vini degustati, notevole la declinazione dell'uva grillo in purezza attuata nel **SurSur** (grillo in arabo) del 2012, in cui vengono esaltate la freschezza e la mineralità del frutto. Nel bicchiere, questo bianco si presenta dal colore paglierino non troppo carico e dalle sfumature verdoline, mentre al palato emergono note di pesca bianca, gelsomino, pompelmo, cedro ma anche erbe della macchia mediterranea. In dolcezza si chiude con il **Kabir**, moscato di Pantelleria, dai dolci sentori di miele e caramello, melone e scorza d'arancia che rimandano ad atmosfere da accampamenti nel deserto caldo e asciutto, come l'esotico nome suggerisce.

(Ph. di Rosalia Chiarappa)