

**VINO DELLA SETTIMANA: MILLE E UNA NOTTE 2008 DI DONNAFUGATA**

Contessa Entellina Rosso DOC di Nero d'Avola e poco altro.

Se si giudicasse una cantina sulla base degli avventori che al Vinitaly chiedono di assaggiare i suoi vini Donnafugata sarebbe indubbiamente la prima di Sicilia e forse non solo.

Significa che negli anni Donnafugata ha saputo fare i vini, li ha saputo commercializzare e non ultimo è riuscita a comunicarne curiosità, fascino, piacere.

E' il 1983 quando Giacomo Rallo, con la moglie Gabriella e i giovanissimi figli José e Antonio, la cui famiglia è nella produzione del vino di qualità da oltre 150 anni, sceglie il nome Donnafugata da attribuire alla propria azienda. Sull'origine del nome e sulla storia della cantina vi rimandiamo al sito web. Poniamo attenzione invece sui 270 ettari vitati sparsi in 10 contrade in agro di Contessa Entellina. In un podere così vasto sono ben 17 le varietà che vi insistono, scelte sulla base dell'ottimizzazione pedoclimatica e con un pizzico di sperimentazione e curiosità. Su input dei Rallo nel 1994 è nata la DOC Contessa Entellina per dare un giusto rilievo alla caratterizzazione dei vini del territorio comunale, comprendendone nella Denominazione addirittura 17 tipologie.

Accanto a questi vigneti dal 1989 a Pantelleria ne sono altri 68 ettari di Zibibbo con relativa cantina a Khamma. Così le cantine sono 3: oltre quella di vinificazione a Contessa Entellina, la cantina storica in un vecchio baglio a Marsala dove si effettuano gli affinamenti e l'imbottigliamento. Cantine che operano nel rispetto della materia prima, con interventi ridotti al minimo, utilizzando un accurato controllo delle temperature e volgendo uno sguardo attento alla sostenibilità ambientale. Vendemmie notturne, barriera sotterranea, coibentazione strutturale, energia fotovoltaica sono i principali fattori di una politica aziendale rivolta verso il rispetto della natura.

Circa 2.300.000 le bottiglie prodotte annualmente suddivise nel consistente numero di 17 etichette: 8 bianchi, 5 rossi, 2 dolci naturali, 1 rosato, 1 spumante, per la maggior parte con costante presenza nelle più autorevoli Guide sui vini. Per tale schieramento sono 2 gli enologi in house: lo stesso Antonio Rallo e Antonino Santoro con la consulenza esterna di Stefano Valla.

Noi degustiamo il rosso di punta, il top della Cantina, il Mille e Una Notte nell'ultima annata in commercio, il 2008. E questo grande vino dell'enologia siciliana merita tutta l'attenzione possibile.

Cominciamo dalle uve. Sono il risultato della selezione delle migliori uve di Nero d'Avola con circa il 20% dei tre internazionali rossi per antonomasia, raccolte nei migliori vigneti, sempre gli stessi, anche se ogni anno le proporzioni possono leggermente variare, dall'andamento collinare tra i 200 e i 600 metri in terreni ricchi di argilla, di calcare e di microelementi nutritivi in un comprensorio dove l'escursione termica giornaliera è consistente.

Il millesimo 2008 è risultato un po' meno piovoso della media, con temperature leggermente più alte, ma senza picchi eccessivi. Nella terza decade di agosto fortunatamente 43 mm di pioggia ed un abbassamento delle temperature hanno consentito alle viti di non soffrire stati di stress idrico e di continuare al meglio i processi di maturazione. All'inizio di settembre, un innalzamento delle temperature ha permesso alle uve di completare al meglio la fase di maturazione. Le uve raccolte, sane e ben mature dal punto di vista aromatico e fenolico, sono state una seconda volta selezionate in cantina, diraspate e raffreddate mentre la fermentazione, innescata da lieviti selezionati, con macerazione sulle bucce è avvenuta alla temperatura di 26-30°C per circa 12 giorni in serbatoi di acciaio con un sistema di follatura a pistone che permette una migliore estrazione delle componenti migliori.

Dopo la malolattica, l'affinamento si è svolto in barriques, prevalentemente nuove, per un periodo di 15-16 mesi e, successivamente, in bottiglia per circa 30 mesi. Per l'affinamento in legno Antonio Rallo preferisce il rovere francese caratterizzato da una porosità che garantisce un apporto lento e regolare di ossigeno al vino. In particolare, per il Mille e una Notte 2008 sono state utilizzate 14 tipologie di legno che si differenziano per la zona di provenienza, la granulometria e il grado di tostatura. Questo ha permesso di ottenere un'evoluzione molto equilibrata del vino, rispettandone sia le caratteristiche varietali che quelle del territorio, con l'obiettivo di ampliarne lo spettro olfattivo accrescendone la complessità e rendendo i tannini più gentili e rotondi al palato. Il luogo dell'affinamento dei grandi rossi di **Donnafugata** si trova a 7 metri sotto terra, mentre la barriccaia è scavata nella roccia di tufo permettendo tra l'altro un forte risparmio energetico. La temperatura è di 15-16°C e l'umidità dell'85%.

Dalla descrizione tecnica passiamo a quella degustativa. Nel calice il colore è rosso rubino intenso, quasi granato e impenetrabile. Al naso i primi sentori che arrivano sono quelli terziari; anche con poca aria è intenso, molto complesso e fine, perfettamente franco. Si sprigionano in un insieme di stupefacente equilibrio le spezie, il pepe nero, le note calde di cioccolato e di tabacco nonché quelle più eleganti dei frutti rossi con prevalenza della confettura di amarene. Aumentando l'ossigenazione i vari sentori si fondono sempre più mentre la vaniglia, croce e delizia dei barricati, è praticamente e piacevolmente quasi assente.

Mentre all'olfatto c'è un iniziale prevalenza dell'invecchiamento, in bocca i fattori si invertono e sono gli aromi primari e secondari che l'inondano per primi. Ecco allora i frutti rossi con un'eccezionale fragranza, un'ottima consistenza strutturale e un perfetto equilibrio tannico-acido; questo insieme armonico si avverte molto lungo nel finale. Un vino di eccellenza che già comincia a dare il meglio di sé, che si dimostra già maturo, anche se ci sono tutti i segni di una buona longevità e di una ottima verve espressiva.

Da assaporare in salotto o a tavola con carni elaborate o speziate, con un ragout di manzo e maiale, con un pecorino semistagionato. Sono 35.000 bottiglie che allo scaffale si trovano a 40 euro.

**Donnafugata**

Via S. Lipari 18  
91025 Marsala (Tp)  
tel. 0923 724200

Questo indirizzo e-mail è protetto dallo spam bot. Abilita Javascript per vederlo.

[www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it)

Recensioni  
di Gianni Paternò

Rubrica a cura di

Questo indirizzo e-mail è protetto dallo spam bot. Abilita Javascript per vederlo.

Tags:vino settimana

Tweet

Share