



Donna Fugata e la nuova Sicilia occidentale

Inserito il 24/11/2014 da pantelvoice in Food con 0 commenti



DONNAFUGATA®

ARTICOLO DI: PALATEXPRESS.COM

Traduzione Google:

Donnafugata e la Nuova Sicilia Occidentale
Mary Cressler

24 Novembre 2014

Non ho intenzione di mentire, prima di dirigersi verso la Sicilia occidentale all'inizio di questo mese ho avuto le mie riserve. Sembrava che ci fosse un parere prevalente sulla regione riflette in commenti del tipo, "godere quei vini vulcano," a "non la Sicilia anche fare vino di qualità ancora?" A "ti basta trovare un sacco di massa lì. Ma è certo abbastanza. "Non c'è molto ottimismo lì.

Tuttavia, come mi era stato lasciato per la mia visita, la mia città natale, Portland, OR, è stato preparando per una tempesta di ghiaccio. Ovviamente ero entusiasta di esplorare questa nuova-per-me regione, insieme con il suo clima caldo. Sono partito con una mente aperta e il palato pronta.

Arrivando in Palermo, sulla punta nord-ovest dell'isola, abbiamo immediatamente diretti a sud, oltre le colline dove ho osservato più



cactus di rigogliosi alberi verdi che io sono abituato a altrove in Italia, e nella regione arida di Agrigento in cerca di vino. Anche se il nostro viaggio è stato messo a fuoco, con solo un piccolo numero di visite di produttori nella parte sud-ovest dell'isola, è diventato chiaro per me che uno non ha bisogno di guardare lontano per sperimentare la qualità che esiste effettivamente in questa regione. In effetti, uno ha bisogno di guardare oltre **Donnafugata** per ottenere un chiaro senso della qualità e futuro luminoso di vini siciliani occidentali. Ma prima, ha preso una comprensione della portata dell'isola per capire la sua importanza per l'Italia e il mondo.

La Sicilia è l'isola più grande del Mediterraneo, e la più grande area vitivinicola in Italia, con oltre 112.725 ettari (278.550 ettari) coltivati (circa il 15% di tutti gli impianti italiani). E anche se l'isola è più famosa per il Nero d'Avola rosso, i vini bianchi rappresentano la maggioranza della produzione totale di uva, con catarratto in testa.

La parte occidentale dell'isola ha più esposizione al mare duro, causando forti venti costieri. Questi venti mantengono l'aria pulita e viti protette dai parassiti, e le temperature fresche, soprattutto la sera, durante le calde estati assolate dell'isola. Essi contribuiscono anche alla freschezza, mineralità e acidità troverete nei vini.

Durante i miei temperature diurne visita erano ancora negli anni '60 e '70, con abbondanza di sole, rinfrescarsi in modo significativo la serata, aiutandomi ad apprezzare le lunghe stagioni vegetative e capacità di crescere una tale varietà di uve. Anche se in passato la reputazione della regione era bulk non la qualità, le cose stanno rapidamente cambiando, grazie ad una manciata di produttori, come la famiglia Rallo di **Donnafugata**.

Donnafugata

La storia della famiglia Rallo vinificazione risale cinque generazioni al 1851, ma non è stato fino al 1983 in cui **Donnafugata** è venuto nella foto.



Generazione enologo 4 ° Giacomo Rallo e la moglie Gabriella ereditato due cantine di famiglia in Sicilia occidentale. La coppia era convinto che queste proprietà a Marsala e Contessa Entellina potrebbero essere utilizzati per la produzione di qualità vino fermo in un momento in cui la regione era principalmente Marsala (un vino liquoroso) e la produzione di vino sfuso.

Screen shot 2014/11/24 a 5.35.32 logo AMThe **Donnafugata**, la testa di una donna con i capelli cadono, è stato ispirato dalla storia della regina Maria Carolina, moglie di Ferdinando IV di Borbone, che hanno cercato rifugio dalle truppe di Napoleone nella parte della Sicilia dove i vigneti della cantina è ora. Il nome **Donnafugata** significa "donna in fuga".

"Questa idea rappresenta la mia madre, e la mia famiglia. La 'donna sfuggito' stata mia madre fuggendo lo status quo in un periodo in cui l'industria non è stato molto gentile con le donne ", spiega Josè Rallo, figlia di Giacomo e Gabriella. Oggi Josè e suo fratello Antonio, la quinta generazione, gestito l'azienda di famiglia.

"I miei genitori sono visionari. Fanno una coppia esplosiva ", dice Josè Rallo, dei suoi genitori, fondatori di **Donnafugata**.

Nel 1989 hanno esteso la loro produzione per la vicina isola di Pantelleria, con una particolare attenzione per aggiungere maggiore versatilità al loro portafoglio. In precedenza le uve di questa isola sono stati utilizzati solo per rendere i vini fortificati da Zibibbo (Moscato) uva. Suo padre, vedendo maggiore potenziale, ha scelto di fare un vino passito asciugando i vini su rack. Il vino dolce risultante è affascinante, con dado e le qualità di miele e una vivacità straordinaria con vibrante acidità. E 'anche per alcuni degli abbinamenti più uniche che ho visto. Io riesco anche a che in un attimo.

Josè Rallo

Josè Rallo



Suo padre era determinato a dimostrare che l'area possa essere focalizzata sulla qualità e ha spianato la strada al cambiamento. "Ha portato le tecniche moderne per la regione che ha imparato dalla California. E mio fratello, Antonio, è un maniaco per i dettagli. "Questo ha portato combinazione di un ambiente che incoraggia la creatività e la sperimentazione.

"La nostra società è fondata su due molto importanti qualità -freshness ed eleganza – e abbiamo linee guida molto chiare su questo. Finché questi due fattori sono riconosciuti, [il nostro team] può fare tutto la sperimentazione che vogliono. "

E sperimentare lo fanno.

Takers rischio e innovatori

Oltre ai 338 ettari (835 acri) di produzione vigneto tra Contessa Entellina e zone limitrofe e l'isola di Pantelleria, hanno diversi ettari di vigneti sperimentali dove si concentrano sulla selezione clonale dei vitigni autoctoni. Sull'isola di Pantelleria che stanno conducendo esperimenti incentrati sulla valorizzazione delle zibibbo (moscato) uve che entrano nella produzione del loro vino dolce ottenuto da sole uve secche.

Producono massa o contenitore di vino qui e le loro etichette sono così interessanti e innovative, come i genitori che si staccò dallo status quo per iniziare questa azienda.

"Anche allora mia madre capì l'importanza della prima impressione," facendo riferimento all'importanza di etichette di vino per inviare un messaggio di quello che c'è dentro. "All'inizio è stato tutto su questa donna con i capelli selvaggi sballottato", ma alla fine ha voluto raccontare una storia più dettagliata dei vini attraverso ogni etichetta. Questo immaginario era così integrale che hanno assunto un artista a venire con dipinti che riflettono la visione di ogni vino.

Donnafugata Vino Bianco Labels These etichette sono, in una parola, affascinante (per non parlare di brillanti dal punto di vista di marketing).

Ad esempio, l'etichetta della loro Sur Sur, realizzata al 100% uve Grillo, ha un'immagine di piedi di una giovane ragazza che attraversa



l'erba, che rappresentano la primavera e la rinascita, che è esattamente quello che si ottiene da questo vino luminoso e fragrante con vibrante sapori di limone e un pizzico di grassiness simile al Sauvignon Blanc.

Ma la loro spinta all'innovazione non si è fermata con i vini. Essi hanno anche una forte attenzione sui social media, non è una cosa comune in questo settore.

Focus su Social Media

Nel momento in cui il mondo del vino ha avuto un momento difficile accettare social media **Donnafugata** abbracciò. Non sarà solo trovare loro attivi sulla maggior parte dei siti di social media, ma il loro sito web è anche accessibile in nove lingue diverse.

Josè è dietro tutta questa strategia. I social media, si spiega con l'energia appassionata, "sta pensando, sta ascoltando, viene utilizzato un tono diverso a chi sta parlando con ...Non è come l'acquisto di un annuncio su una rivista. Social media è tutto di ascolto. È necessario ascoltare le vostre persone. "

Paragona questa attenzione per l'impegno con gli altri con la sua passione come cantante. Sì, come se si esegue una grande cantina non era abbastanza, Josè è anche un artista di talento eseguendo. «Io sono un cantante, quando canto, la prima cosa che faccio è ascoltare il pubblico. Non la band, ma il mio pubblico. Ascolto il mio pubblico, e io rispondo alla loro energia. Canto perché ho un regalo per dare al mio pubblico, e devo adattare il mio messaggio a ogni pubblico io canto a. "Con i social media," si hanno anche per adattarsi al tuo pubblico. "

E i vini?

I vini che ho provato veramente riflettono la visione primaria della società – freschezza ed eleganza – e questo si riflette in modo simile in tutta l'isola. I vini erano riflessi onesti delle uve, non mascherate dalla manipolazione o di abuso di rovere. Dalle loro basale vini bianchi ai loro vini stile passito, troverete freschezza e acidità brillante in ogni



sorso. I vini bianchi – a base di una combinazione di varietà autoctone come il grillo, Catarrato, e fiano, così come le varietà internazionali come Chardonnay, Viognier – sono luminose e vivaci. I vini rossi – a base di nero d'avola, cabernet sauvignon, syrah, merlot, e più – hanno frutta luminosa e astenuti uso quercia e sostengono che la firma acidità. I loro vini rossi di fascia più alta, come il loro Tancredi (un blend di Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon) e anche la loro Mille e una Notte (principalmente nero d'avola mescolato con altre varietà rosse internazionali), riflette più di uno stile internazionale – ricco, audace, liscia, con un potenziale di invecchiamento. Il Ben Ryé, il vino passito prodotto sull'isola di Pantelleria, come già detto, è stupefacente. Infatti, la famiglia è in missione per dimostrare che è più di un semplice vino da dessert.

Daring Abbinamenti

Donnafugata _ Ben Ryé dinner On mia serata finale in Italia ho partecipato a una cena dove la famiglia Rallo ha ospitato una cena a più portate con un solo vino caratterizzato – il Ben Ryé, Passito di Pantelleria DOC. Cominciando con antipasti semplici, come la testa di gamberi croccanti con agrumi e patate conditi con astice al nero, l'idea era quella di dimostrare che questo vino può essere utilizzato come più di una semplice opzione di dessert. Alcune delle coppie erano più

tipico di questo vino di stile, foie gras per esempio, ma anche abbinato questo vino miele dorato con anatra alla griglia. Il mio abbinamento preferito era con pasta ripiena imbevuto in un brodo di foglia di alloro. E 'stato uno sforzo molto rischioso, ma ogni corso ha lavorato incredibilmente bene con questo vino "dolce".

Il Futuro

Tutti i produttori ho avuto il piacere di visitare in Sicilia occidentale ha avuto un tema simile, con particolare attenzione alla qualità e la purezza di frutta. Questa è una regione grande e importante, con una crescente attenzione per la qualità e l'innovazione. Ho maggiore apprezzamento per gli investimenti che ho visto in qualità e ansioso di più vini provenienti dalla regione.