

ANTONIO RALLO

Lamberto Cantoni

Antonio Rallo, oltre ad essere il titolare di Donnafugata, è anche il Presidente di Assovini Sicilia.

Ci è sembrato dunque, il personaggio giusto col quale fare il punto sul vino siciliano, divenuto da alcuni decenni sinonimo di qualità e cura dei territori ad esso dedicati.

Quali sono i valori centrali di Donnafugata?

La nostra è un'azienda familiare, io e mia sorella José rappresentiamo la quinta generazione. Abbiamo quindi una visione appassionata e di lungo periodo, orientata a produrre vini di qualità, espressione dello straordinario potenziale offerto da un territorio unico quale è la Sicilia. Unico perché abbiamo un ampissimo caleidoscopio

di vitigni soprattutto autoctoni e condizioni pedo-climatiche naturalmente vocate alla viticoltura di qualità. In Sicilia, si possono produrre davvero grandi vini. Poi a noi piace produrli con una particolare attenzione alla sostenibilità ambientale e alla promozione del territorio; Carlin Petrini parla di "buono, pulito e giusto".... una bella sintesi dei valori ai quali tendiamo.







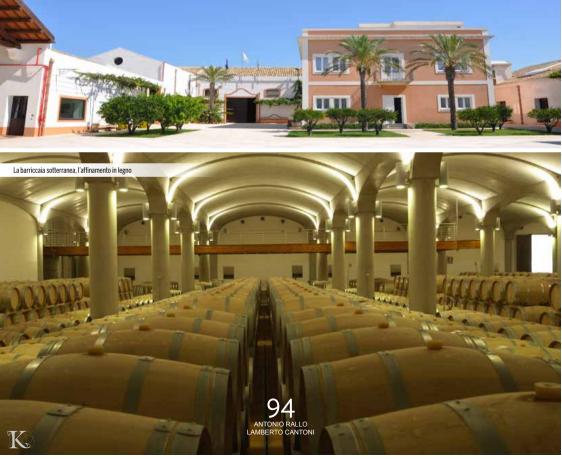
Può parlarci della filosofia che ha seguito per far diventare Donnafugata un brand e un vino conosciuto in tutto il mondo (che apprezza la qualità)?

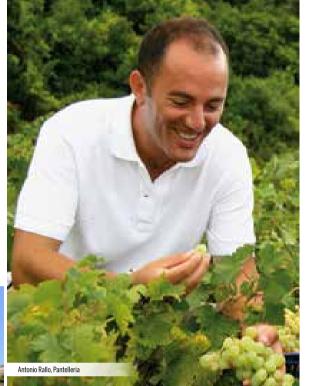
Abbiamo lavorato su tutti i fronti: innanzitutto in vigna, selezionando i vitigni più adatti per ciascun territorio; in cantina si è cercato di rispettare al massimo l'integrità del frutto, mirando ad esprimere al meglio le sue caratteristiche in termini di aromaticità, freschezza, complessità e longevità. Oltre che per la qualità dei vini – che alla fine degli anni '90 ha raggiunto livelli tali da far giustamente parlare di "rinascimento del vino siciliano", ci siamo dovuti impegnare molto anche per la comunicazione; soprattutto all'estero, abbiamo dovuto suscitare curiosità, farci cono-

La Cantina a Marsala

scere, abbattere pregiudizi e colmare profonde lacune conoscitive. Molto ha aiutato la capacità di fare squadra; mio padre Giacomo, insieme a Diego Planeta e Lucio Tasca hanno fondato Assovini Sicilia. Un'associazione che oggi è guidata da Francesco Ferreri e dai giovani del vino siciliano e che mette insieme 70 produttori che rappresentano in modo magnifico la "Sicilia, continente vitivinicolo".

Poche settimane fa si è tenuta la dodicesima edizione di Sicilia En Primeur, la classica anteprima e non solo dei vini siciliani, organizzata da Assovini. La presenza di oltre 90 giornalisti provenienti da tutto il mondo è la migliore dimostrazione di come la Sicilia del vino di qualità sa fare sistema, ottenere consenso e avere tutte le carte in regola per la sfida del mercato globale.







Che visione ha del futuro di Donnafugata e

Certamente positiva. Donnafugata può contare

sulla tenuta di Contessa Entellina e su Pantelleria

dove nascono vini dalla personalità unica, vini che

enoteche, ristoranti e wine bar in Italia così come

in 65 mercati esteri, propongono come esempio

della Sicilia alla quale tantissimi wine-lover sono

Sono altrettanto ottimista per il vino siciliano nel

suo complesso; nel 2012 è nata la Doc Sicilia, del

cui Consorzio oggi sono il Presidente; con la Doc

regionale, da un lato si tutela e controlla ancora

meglio la qualità del vino che porta il nome dell'iso-

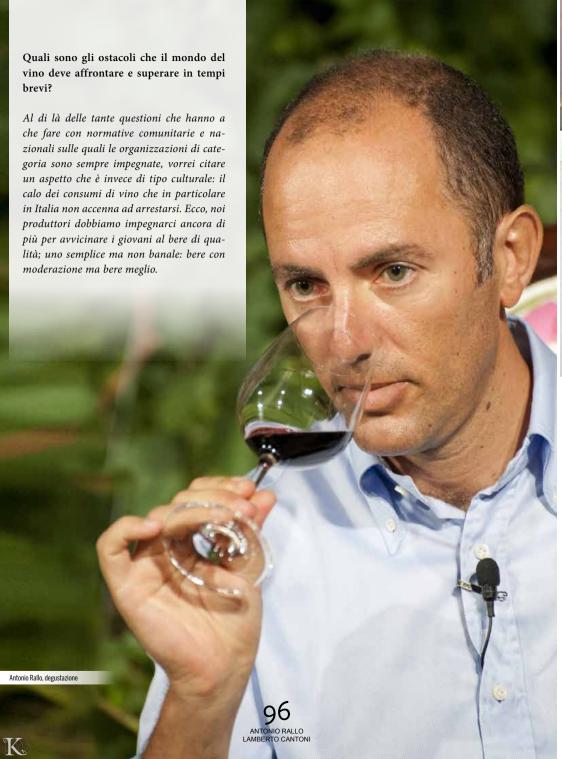
la; dall'altro si dà forza al brand Sicilia che in modo

compatto come non mai, può fare squadra e massa critica, per campagne di promozione soprattutto all'estero; proprio in questi giorni, nel mercato più

ricco e competitivo del mondo che sono gli USA, sta partendo una grande campagna di comunicazione per far conoscere le peculiarità della vini della Doc Sicilia, sui media tradizionali e sui social. Un progetto ambizioso che andrà proseguito nel tempo

del vino siciliano?

ormai molto affezionati.





Cosa rappresenta il grande evento Expo per il vino siciliano?

Un'opportunità davvero rilevante, perché gli occhi del mondo saranno puntati anche su di noi: l'assessorato regionale agricoltura ha organizzato la presenza dei principali produttori all'interno del padiglione vino "A Taste of Italy", nello spazio al 1° piano che è definito la biblioteca del vino. Qui, di Donnafugata, gli appassionati potranno "sfogliare" alcune delle nostre "pagine" migliori tra i quali il Mille e una Notte, elegante e complessa versione di Nero d'Avola, ed il Ben Ryé Passito di Pantelleria, icona dell'enologia italiana nel mondo, frutto di quella viticoltura eroica la cui pratica della coltivazione della vite ad alberello è stata da poco ricono-

sciuta patrimonio dell'umanità Unesco. Saremo inoltre presenti al Cluster Bio-Mediterraneo, un padiglione tematico che insieme ad alcuni Paesi che si affacciano sul mare nostrum, vede presente la Sicilia, la cui centralità anche simbolica le ha assegnato il ruolo di capo-fila. Qui, da maggio a settembre, insieme ai diversi territori dell'isola, parteciperemo ad eventi di presentazione delle produzioni di eccellenza made in Sicily, di cui il vino è una delle espressioni più attraenti anche per il pubblico internazionale di Expo 2015. Storia, arte, agricoltura, alimentazione, paesaggio: nel Mediterraneo costituiscono fortissime radici comuni di straordinaria ricchezza che il Cluster ha l'obiettivo di far conoscere.



Una saga famigliare che continuamente si rinnova

Giacomo Rallo, quarta generazione di una famiglia che è nel vino dal 1851, ha perpetuato nel modo migliore la tradizione unica che arricchisce le sue proprietà, conferendo a Donnafugata che dirige insieme alla moglie Gabriella, alla figlia José e il figlio Antonio, un assetto moderno, innovativo, efficiente.

Vista con lo sguardo disincantato dell'abitatore della post modernità, Donnafugata rappresenta una sintesi ideale tra la vocazione storica di un territorio e la technè da sempre necessaria per difenderlo dal suo stesso mito. La fusione tra l'approccio umanistico e l'attenzione al sapere scientifico/tecnico ha conferito ai pro-

dotti dell'azienda un'unità di valore efficace sui mercati di tutto il mondo, per perpetuare ancora un poco più in là nel tempo l'eredità storica di un modo di produrre che è da sempre anche un atto di cultura e scelta etica.

Non ci sono dubbi sul fatto che la natura del suolo, l'altitudine, l'esposizione al sole, il clima, la qualità dei vitigni di Donnafugata siano in sé portatori di una identità sensoriale che conferisce ai vini prodotti un fisico e contenuti di base eccezionali.

Ma dobbiamo aggiungere che il processo di vinificazione regolato ad arte da enologi competenti e professionali hanno trasformato questa dote naturale in prodotti dal carattere e dalla personalità fortemente stilizzati, riconoscibili per l'eccellenza della resa qualitativa.

A ciò si aggiunge l'ossatura etica fortemente voluta da Giacomo Rallo e dai figli, imprenditori consapevoli del fatto che il come si produce ha delle implicazioni sul valore che accumula ogni unità di prodotto. Non è per caso se Donnafugata è una delle aziende siciliane all'avanguardia per quanto riguarda la sostenibilità e l'attenzione all'ecologia del produrre. L'attenzione agli equilibri produttivi e il rispetto della perfetta integrazione delle coltivazioni con la tutela del territorio sono impeccabili e certificati a livello internazionale. A testimonianza di ciò si possono citare i paesaggi della campagna nella quale vengono prodotte le uve: anche all'occhio più esigente appare una armonia all'altezza delle emozioni che suscitano le tanto osannate colline toscane nei din-

torni di Siena e le vigne del Monferrato... Paesaggi che lasciano percepire l'efficienza del fare coniugata al rispetto per la bellezza.

A mio avviso l'amore e l'eccezionale rispetto della famiglia Rallo per l'uva e il vino, emergono in modo da generare una sincera reverenza, soprattutto nel progetto che rappresenta il fiore all'occhiello dell'azienda ovvero il campo sperimentale, nel quale vengono coltivate con i crismi della ricerca scientifica avanzata, 19 differenti varietà di vite autoctone in rappresentanza di 30 biotipi tra i quali anche delle varietà-reliquie come il Nocera, e l'Alzano che rischiavano di scomparire. Mi piace pensare che chi è illuminato da tanto rispetto e amore per la propria attività non possa che creare prodotti di qualità eccezionali.



Vini di qualità superiore

La sintesi di tutte le attività implicate dalla coltivazione delle 14 varietà di uva nei poderi di Contessa Entellina e nell'isola di Pantelleria (dal 1989 Giacomo Rallo produce uno dei passiti più quotati dai veri intenditori), sono 14 etichette considerate l'elite dei vini siciliani e italiani. Tutti meriterebbero un encomio, comprese le grappe Mille e una Notte e Ben Ryé, ottenute dalle vinacce delle uve utilizzate per produrre i rispettivi vini. Mi limiterò a segnalare le star tra le etichette dell'azienda.

Mille e una notte e Tancredi sono due rossi di statura internazionale.

Il primo rappresenta la versione nobile del Nero d'Avola (con lievissime aggiunte di altre uve) materializzata in un vino di grande struttura e complessità. Intenso, elegante, provvisto di un bouquet avvolgente in cui è facile riconoscere sensazioni fruttate, dolci e mature, su note balsamiche e floreali; possiamo senz'altro considerarlo come l'etichetta di prestigio dell'azienda.

Tancredi lo segue a ruota. Si tratta di un Nero d'Avola sposato con il Cabernet Sauvignon, invecchiato come il Mille e una notte, per 14/16 mesi in barrique. Il suo spettro olfattivo è di tutto rispetto; sorprendono la chiarezza dei sentori di liquirizia, cacao e amarena. I più attenti intercetteranno sul liminare della processo senziente di una degustazione, il lieve battito di note mentolate.

Rispetto al Mille e una notte, è forse di un'eleganza più sfrontata, giovanile. Il suo nome non è a caso ispirato a Tancredi, personaggio del Gattopardo, così come lo traduce nei codici visuali del cinema un ispirato Visconti, attraverso il fascino e l'eleganza coinvolgente di Alain Delon. Un'altra etichetta hors categorie di Donnafugata è il rinomatissimo Ben Ryé, un passito di straordinaria personalità ottenuto da uve Zibibbo (detto anche Moscato d'Alessandria), provenienti da 11 contrade di Pantelleria caratterizzate da microclimi differenti e unici; un uvaggio che ben lavorato ci dona un vino armonicamente dolce, morbido, fresco. All'olfatto regala note intense di albicocca e pesca e sensazioni gustative che rimandano ai fichi secchi e alle erbe mediche. Un sublime vino da meditazione, dicono gli esperti, da accompagnare a formaggi, foie gras e cioccolato fondente di qualità.





Contessa Entellina Pantelleria Vigneti di Martingana Vigneti di Gibbiuna Terreno Calcareo a Casale Bianco I vigneti di Punta Karace 104 I vigneti di Ansonica Contrada Duchessa Vigneti di Contrada Barone Vista su Contrada Mazzaporro Vista sui vigenti di Contrada Monasterot I vigneti di Contrada Favarotta Contrada Pandolfina Il vigneto de "La Fuga" Vigna di Gabri, particolare









Da sinistra: Damarino, Anthilia, Bottiglia Prio, Polena, SurSur, Lighea, La Fuga, Vigna di Gabri, Chiarandà



Da sinistra: Lumera, Sherazade, Sedara, Angheli, Tancredi, Mille e una Notte, Kabir, Ben Ryé





Da sinistra: Brut Donnafugata, Grappa di Ben Ryé, Grappa di Mille e una Notte, Olio Milleanni

Uno stile di comunicazione innovativo

La passione della famiglia Rallo di Donnafugata per la cultura del vino, emerge con evidenza anche nello stile di comunicazione che caratterizzano le celebri degustazioni/evento, organizzate dall'azienda nel corso delle attività promozionali.

Donnafugata, grazie soprattutto alla sensibilità e al talento di José Rallo, da anni propone a tutti gli appassionati del vino, degustazioni/ evento di raffinata spettacolarità.

Se è vero che i consumatori consapevoli di vini di qualità, cercano aromi, sapori, odori, colori capaci di connettere un vino alla sua terra, allora, non c'è niente di meglio della musica per trasformare questa esperienza in un fascio di emozioni attraversate dal piacere di condividere un momento di intensità individuale che al tempo stesso sfuma nella socialità.

Sulla scorta di questa intuizione, Josè Rallo, accompagnata da strumentisti di valore, da anni accompagna la ritualità del bere con narrazioni musicate di notevole valore culturale. Per esempio, i grandi rossi Donnafugata, sono stati recentemente narrati attraverso l'interpretazione vocale di alcune pagine del "Gattopardo", accompagnate dalla musica jazz. Per il Ben Ryè, Josè Rallo ha scelto invece musiche tipicamente sudamericane.





In breve, con degustazioni/evento che sviluppano il tema della multisensorialità dell'esperienza conviviale mediata dal bere vino, Donnafugata coinvolge i suoi pubblici partendo dalle sottili sinestesie prodotte dal convivio tra musica e sapori allo scopo di rafforzare un messaggio di raffinato profilo culturale.

Qual'è la semantica profonda che Josè Rallo con le sue performance riesce a trasdurre (da transducere: tradurre lo stesso messaggio di fondo con sistemi di segni eterogenei) in un fascio di sofisticate emozioni? Il vino deve essere utile a migliorare la qualità della vita e il benessere delle persone; il suo compito è trasmettere sensazioni positive e deve essere un lusso accessibile a tutti.



Lamberto CantoniDirettore Responsabile

109

DONNAFUGATA VINI DA LEGGENDA
LAMBERTO CANTONI