

BIBENDA 32 DUEMILANOVE

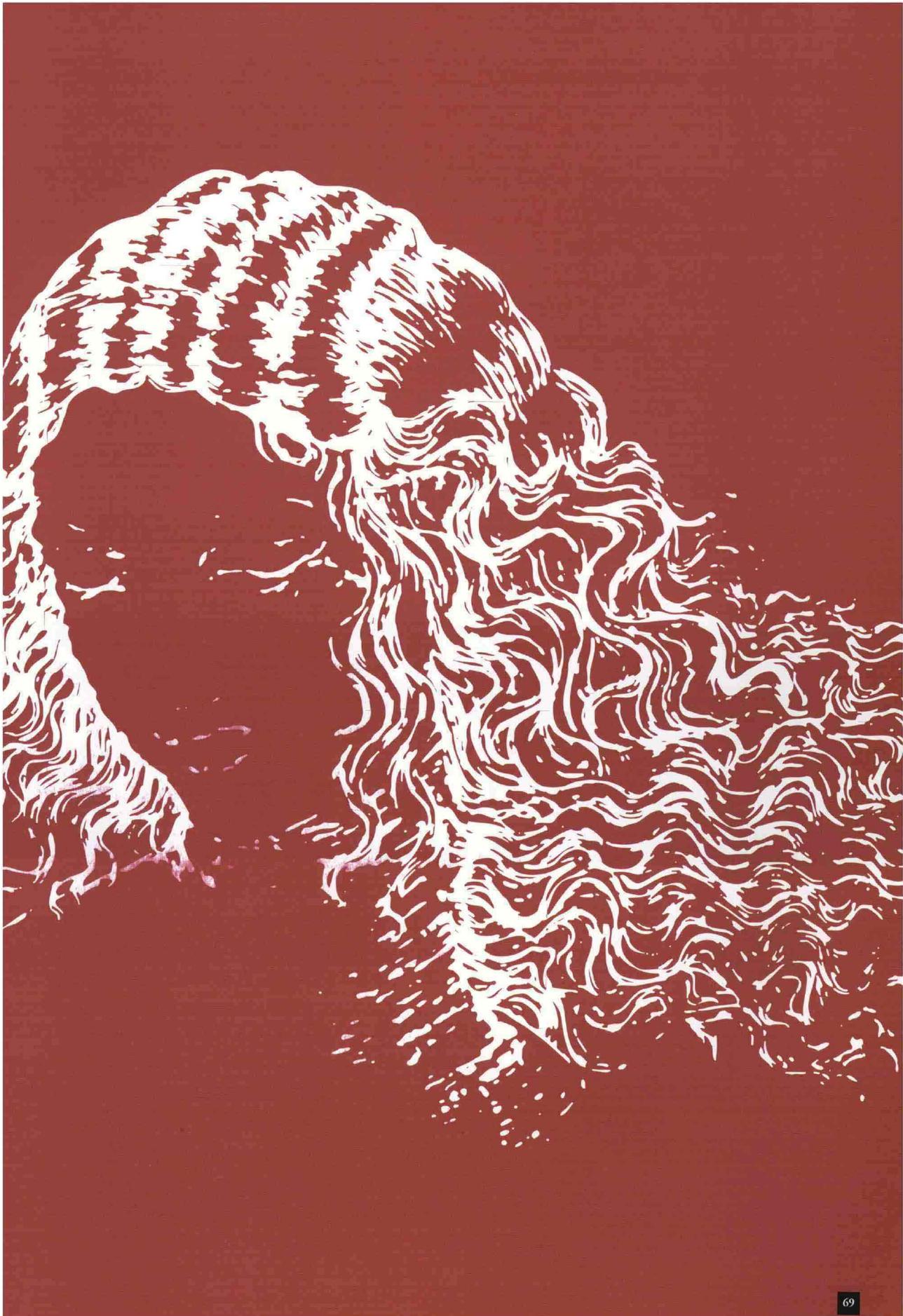


DONNAFUGATA

# DONNAFUGATA

ALESSIO PUNTEL

QUI C'È TUTTA LA SICILIA CON IL SUO SPLENORE. DI  
TERRA E DI STORIA. E DI SOLE CHE CREA I PASSITI E CHE  
ILLUMINA I VIGNETI. LENTAMENTE, GIORNO PER GIORNO.



BIBENDA 32 DUEMILANOVE



DONNAFUGATA

**Donnafugata.** Letteralmente "donna in fuga". Il riferimento è a Maria Carolina, la consorte di Ferdinando IV di Borbone, che all'inizio dell'Ottocento arrivò nel cuore del Belice in fuga da Napoli, dove stavano arrivando le truppe napoleoniche guidate da Gioacchino Murat. A definire così i possedimenti di campagna del Principe di Salina fu Giuseppe Tomasi di Lampedusa, in particolare riferendosi al Palazzo di Santa Margherita, dove soggiornarono a lungo i coniugi in "esilio", come lo stesso autore riferisce nei suoi racconti (postumi) datati 1961.

L'azienda nasce da una famiglia di lunga tradizione legata al vino di qualità. Un secolo e mezzo con i piedi in vigna finché arrivano Giacomo Rallo e sua moglie Gabriella



Anca che, partendo dalle cantine di Marsala - costruite nel 1851 - e dai possedimenti di Contessa Entellina (sud-ovest dell'isola) danno vita al progetto **Donnafugata**, con l'idea che per crescere e migliorare è necessaria la continua disposizione al cambiamento. Non che la cosa significhi che i piedi della famiglia Rallo siano usciti dai vigneti. Anzi, sono arrivati a poggiarsi persino in quelli panteschi, certamente più impervi e malagevoli. Sull'isola vulcanica battuta dal vento gli sforzi iniziali sono stati rivolti al recupero degli impianti in abbandono, durante il quale sono stati rinvenuti ceppi ultracentenari, a riprova che la natura dei terreni di origine eruttiva rallenta di molto l'attività della fillossera. Con l'arrivo partecipativo in azienda dei giovani Antonio, oggi responsabile della produzione e della vendita, e della sorella José, volto e voce di **Donnafugata** che dirige il team marketing, si è registrata un'ulteriore, decisa, accelerazione nel percorso verso la Qualità Estrema (usiamo il maiuscolo perché è espli-

citamente così denominato un progetto intrapreso dai Rallo). Lo sguardo sempre rivolto in avanti, il costante mettersi in discussione di chi fa dell'umiltà lo strumento per perseguire l'eccellenza, la tensione tenuta alta dalla passione e dall'ambizione, portano una delle più solide realtà del nostro panorama enologico ad investire ogni anno il 15-20% del fatturato nell'impianto di nuovi vigneti e nel miglioramento delle cantine. A Marsala è di recente (gennaio 2008) stata inaugurata la nuova, splendida, barriccaia; 1600 metri quadri di cantina sotterranea scavata nella roccia tufacea che ospita legni di differenti capacità (barrique e tonneau), provenienza, metodo e grado di tostatura. Intanto, nella piccola isola si continuano a guadagnare fazzoletti di terreno lavico per impiantare nuove viti; sempre nel massimo rispetto del contesto e della tra-



dizione locale. Eh sì, perché qui ci si affida a chi il posto lo conosce da sempre. Anche i vendemmiatori, i selezionatori dei grappoli, sono personaggi che fanno parte della storia pantasca recente. La discrezione con cui Giacomo Rallo si è affacciato a Pantelleria è davvero notevole; la sua famiglia è siciliana, è vero, ma Pantelleria è realtà a sé, e lui da questo parte. L'imprenditoria, è ovvio, mira al profitto, ed è proprio per questo che ci piace segnalare il senso etico, la deferenza nei confronti della natura e del territorio (inteso anche in senso più ampio) con cui **Donnafugata** porta avanti il suo progetto. Ad esempio attraverso una responsabilità sociale che possiamo rilevare nell'installazione di impianti fotovoltaici per la produzione di energia elettrica (2002 a Contessa Entellina, 2007 a Marsala), nella costruzione della cantina di Khamma a Pantelleria, che è un esempio di architettura sostenibile, con 1000 metri quadrati di superficie rivestita in pietra lavica tagliata a mano, 6 km di muretti a secco recuperati e 1000 me-



tri quadrati di macchia mediterranea ripristinati. E il lavoro è stato affidato a un architetto (Gabriella Giuntoli) che da anni realizza e restaura i più bei dammusi locali. Inoltre, a fianco della cantina, a vista dalla sala in cui si degusta, sorge uno splendido giardino pantesco che **Donnafugata** ha donato al FAI, il Fondo Italiano per l'Ambiente. Si tratta della tradizionale costruzione di muri a secco su pianta circolare al cui interno, al riparo dall'impeto dei venti marini, crescono piante di agrumi, in questo caso antichissime. Nella stessa ottica rientra il sostegno a molti progetti paralleli riguardanti attività culturali e solidali, che hanno permesso restauri di opere artistiche, scavi archeologici, organizzazione di concorsi letterari e raccolta fondi per iniziative benefiche, contando anche sulla grande passione e sull'applicazione che anima José Rallo nei confronti della musica.

#### ○ VENDEMMIA NOTTURNA

La forte escursione termica ha portato alla scelta di raccogliere i grappoli quando la temperatura è più fresca, al fine di scongiurare fermentazioni indesiderate e assicurare una materia prima integra. Di giorno si arriva attorno ai 35°C, mentre di notte si scende attorno ai 16. Inoltre, la spremitura si effettua a 10°C, e il risparmio energetico per l'abbassamento della temperatura delle uve è notevole (del 70% circa). Altro valore aggiunto è la minor fatica richiesta ai vendemmiatori. Dopo la sperimentazione del 1998 la pratica ha preso avvio definitivo l'anno successivo.

## LE DEGUSTAZIONI

### 88 > CONTESSA ENTELLINA BIANCO CHIARANDA 2006

*Bianco Doc - Ansonica (Inzolia) 50%, Chardonnay 50% - 14% - € 20*

Fitta e baluginante veste oro, dai lievi riverberi verdolini. Lo spettro dei profumi è ampio e articolato, con tratti marcati e netti; si succedono calde sensazioni di frutti esotici maturi, ginestra, tè verde, burro d'arachidi, toni mielosi e salmastri. Al gusto è pieno, saporito, mai ingombrante, dalla struttura ampia attraversata da venature fresche e sapide a dare pieno brio. Si spegne pigramente, su toni vagamente balsamici. Maturazione tra cemento e barrique. Centrato abbinamento con il baccalà con ceci e rosmarino.

### 86 > CONTESSA ENTELLINA CHARDONNAY LA FUGA 2007

*Bianco Doc - Chardonnay 100% - 13% - € 9*

Paglierino-dorato raggiante. Profumi di buona spinta, ricordano susina matura, zagara, pesca e un tocco di sale marino, in un quadro schietto, semplice e nitido. Bocca saporita, ricca di spunti fresco-sapidi e con felice chiusura alla mandorla. Conferma nitore e immediatezza. Accompagna bene un dentice ai funghi.

### 85 > CONTESSA ENTELLINA INZOLIA VIGNA DI GABRI 2007

*Bianco Doc - Inzolia 100% - 13% - € 10,50*

Abito paglierino scintillante, di una certa consistenza. Proposta olfattiva senza gridi, di elegante discrezione; sensazioni di fiori di campo, mandorla fresca, pera kaiser, alga. Al sorso mantiene carattere e premesse, è appagante senza dilagare, misurato con il calibro; di buon corpo, vispo per sapidità e freschezza, morbido per stoffa e glicerina. Buon finale. 10% in barrique. Molto bene con un rombo ai frutti di mare.

### 84 > POLENA 2007

*Bianco Igt - Catarratto e Viognier - 13% - € 8,50*

Oro chiaro e lucente. Libera un bouquet fresco e pulito, composto di passion fruit, scorza d'agrumi e mimosa, chiari e nitidi; l'assaggio è di buona sostanza, semplice ma ben espresso, con chiusura appena sapida. In tavola è adatto a molti piatti, dagli sformati di verdure alla cucina di mare non troppo elaborata.

### 83 > ANTHILIA 2007

*Bianco Igt - Ansonica e Catarratto - 13% - € 7,50*

Paglierino pieno e brillante. Naso vivo, di fiori bianchi, mela limoncella, pera williams. Gustoso e rinfrescante, non eterno, ma adattissimo a insalate di mare o frittiture di calamari e gamberi.

### 83 > LIGHEA 2007

*Bianco Igt - Moscato d'Alessandria e Catarratto - 13% - € 8,50*

Paglierino compatto ricco di riflessi. Il naso è catturato dai vivi profumi di pesca gialla, albicocca, frutta esotica e biancospino. Al gusto si muove con agilità, lascia una scia saporita e aromatica, con echi di arancia rosa e accenni ammandorlati. In tavola, si accompagna molto bene a un risotto con gamberi e zucchine.

### 89 > CONTESSA ENTELLINA ROSSO TANCREDI 2006

*Rosso Doc - Nero d'Avola 70%, Cabernet Sauvignon 30% - 14% - € 19*

Veste rubino a trama serrata. Bel mix olfattivo, con humus, felce e mallo di noce a scortare frutti di bosco e prugna. L'assaggio svela ottima struttura, con tannini fitti ma elegantissimi e precisa freschezza; insieme in stabile equilibrio. Lasciato maturare in barrique. Bell'accoppiata con le braciolette di cinghiale.

### 89 > CONTESSA ENTELLINA ROSSO MILLE E UNA NOTTE 2005

*Rosso Doc - Nero d'Avola 90%, altre varietà 10% - 14% - € 39,50*

Rubino fitto fitto. Offre con slancio un corredo profumato intenso, ammalante, "concreto", in cui si rico-



noscono frutti scuri in confettura, humus, nocciola, tamarindo, viola, mirto, eucalipto e una sottolineatura di cacao e caffè. Sorprendente freschezza al palato, sapido e di buon corpo, lascia un lungo ricordo senza gravità. 16 mesi in barrique. Arrosto di maiale alle prugne.

85 > ANGHELI 2006

*Rosso Igt - Nero d'Avola 50%, Merlot 50% - 13,5% - € 13*

Bel punto di rubino, luminoso. Impianto olfattivo declinato anche su toni profondi, come cuoio e grafite, assieme a tabacco, frutti scuri e viola. Bocca ben costruita, densa, con increspature, fresco-sapidotanniche a far da esatto controcanto. Trascorre circa un anno in barrique. Petto d'anatra.

82 > SHERAZADE 2007

*Rosso Igt - Nero d'Avola e Syrah - 13% - € 8,50*

Orlo violaceo meno serrato. Quadro olfattivo disegnato con linee morbide e sfumate, mora e liquirizia su tutto. Al gusto si conferma soffice e sinuoso, fresco e stuzzicante, dal finale pulito seppur non indimenticabile. Polpetti murati.

81 > SEDÀRA 2007

*Rosso Igt - Nero d'Avola 100% - 13,5% - € 8*

Bordo purpureo a incoronare il corpo rubino. Franco e immediato, profuma di visciola e ribes, violetta e lampone, con una flebile voce di grafite. Bocca a dir poco fedele, giocata su toni fruttati freschi; tannino appena accennato. Vasche di cemento prima di imbottigliare. Gallinella di mare con pomodorini.

86 > MOSCATO DI PANTELLERIA KABIR 2007

*Bianco Dolce Doc - Moscato di Pantelleria 100% - 11,5% - € 15*

Oro chiaro compatto e stralucido. Incantevole corredo aromatico, nespola, pesca, agrumi, tiglio, rosa, con sussurri di miele e zafferano. Bocca dolce ed equilibrata, grazie alla decisa freschezza, a spunti sapidi e alla chiusura ammandorlata. Sta benissimo con il classico cannolo.



**86 > GRAPPA DI BEN RYÉ**

42% - € 30

Manto oro chiaro. Ventaglio olfattivo dai colori morbidi, si avvicendano datteri, fichi secchi e pasta di mandorle. In bocca è di un equilibrio seducente, l'alcol è perfettamente inserito nell'insieme aromatico, composto, docile, ma non senza il giusto carattere. Si accosta bene a praline di cioccolato fonde con graniglia di nocciole.

**86 > GRAPPA DI ZIBIBBO**

40% - € 20

Trasparente come l'acqua questo distillato, decisamente profumato di frutta secca e disidratata, con richiami agrumati a condire l'insieme. Al gusto è decisamente morbido, con chiari echi di uva passa che tengono a lungo nella buona persistenza. Da provare sulle scorzette d'arancia candite ricoperte di cioccolato fondente.

**84 > GRAPPA DI NERO D'AVOLA**

40% - € 20

Acquavite incolore, profuma intensamente di cioccolato, amarene sotto spirito e vaniglia. L'assaggio è morbido, senza asperità, certamente caldo ma non invadente. Una compagnia raffinata per il cioccolato fondente.

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MILLEANNI***Extravergine - Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasuola*

€ 10 (0,500 l)

Bell'oro verde splendente di buona consistenza. Profuma di erba tagliata, zagara, oliva fresca, cardo, che compongono un insieme dall'indole cordiale. Struttura agile, gusto tutto sommato delicato, con soffici accenti piccanti a dar brio. Chiusura alla frutta secca. Estrazione a freddo con sistema continuo. Darà il giusto contributo sulle verdure alla griglia.

