

Ο ΜΑΓΙΚΟΣ ΚΟΣΜΟΣ ΤΗΣ DoNa FUGATA

ΜΙΑ ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ ΧΡΩΜΑΤΩΝ,
ΤΕΧΝΗΣ, ΚΡΑΣΙΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΕΥΑΙΣΘΗΣΙΑΣ.

ΑΠΟ ΤΟΝ ΓΙΑΝΝΗ ΜΑΚΡΗ

Η DONNAFUGATA βρίσκεται στη Σικελία και είναι εξαιρετικά δύσκολο να μου έρθει στο μυαλό άλλο κτήμα από το ομώνυμο που να την αντιπροσωπεύει με τόσο ολοκληρωμένο τρόπο. Ο οίκος ανήκει εδώ και πέντε γενιές στην οικογένεια Rallo, που έχει την έδρα της στη Μαρσάλα, στη δυτική πλευρά του νησιού. Μέχρι και τις αρχές του 1980 έφτιαχναν το ομώνυμο γλυκό κρασί (Marsala), με την (τεράστια) παραγωγή όλου του νησιού να είναι αφιερωμένη στο κύμα -χαμηλής ποιότητας- προϊόν.

>Τότε όμως ήταν η στιγμή που η οικογένεια Rallo, συγκεκριμένα ο Giacomo Rallo, αντιλήφθηκε ότι μόνο με ριζικές αλλαγές θα διαφοροποιούνταν το image του νησιού. Η παραγωγή του Marsala σταμάτησε και το ενδιάμεσο στράφηκε στο εμφιαλωμένο κρασί ποιότητας από τους τοπικούς θησαυρούς, δηλαδή

Η José Rallo, κόρη του Giacomo, εκτός από οινοπαραγωγός, είναι και τραγουδίστρια της latin jazz.



ΕΚΕΙ ΟΠΟΥ Η ΚΑΛΥΨΩ ΣΥΝΤΑΝΤΗΣΕ ΤΟ ΜΟΣΧΑΤΟ

••• Ο οίκος έχει επίσης και μια ηρωική αμπελοκαλλιέργεια στο μικρό νησί Παντελλερία, νότια της Σικελίας, το οποίο διαθέτει ηφαιστειακό έδαφος, διατηρεί υψηλές θερμοκρασίες και φυσούν δυνατοί άνεμοι. Είναι το βασίλειο του Zibibbo ή, αλλιώς, του Μοσχάτου Αλεξάνδρειας. Τα αμπέλια καλλιεργούνται σε πεζούλες και είναι σχεδόν επάνω στο έδαφος ώστε να απορροφούν τη λιγοστή υγρασία, με φυσικό επακόλουθο όλες οι δουλειές να γίνονται χειρωνακτικά. Το αποτέλεσμα δικαιώνει τους κόπους, αφού είναι τα καλύτερα γλυκά κρασιά της Ιταλίας. Υπάρχει κι ένας ερευνητικός αμπελώνας 60 στρεμμάτων, όπου καλλιεργούνται 33 βιότυποι του Μοσχάτου Αλεξάνδρειας, από όλες τις χώρες της Μεσογείου.



τις ντόπιες ποικιλίες αλλά και κάποιες διεθνείς.

Αυτή η κίνηση έθεσε τις βάσεις για να διαμορφωθεί ο οίκος όπως τον γνωρίζουμε σήμερα αλλά και για να αλλάξει η οινική φυσιογνωμία ολόκληρου του νησιού: από πηγή κρασιών χαμηλής ποιότητας σε έναν από τους κορυφαίους παραγωγούς της Ιταλίας.

>Ο μεγαλύτερος αμπελώνας του κτήματος νομάζεται Contes-

sa Entellina και βρίσκεται στο κέντρο της δυτικής Σικελίας. Φιλοξενεί το βασικό οινοπολείο του οίκου και εκεί καλλιεργούνται, εκτός από τις τοπικές ποικιλίες (Catarratto, Grillo, Ansonica, Nero d'Avola), και κάποιες διεθνείς. Περιλαμβάνει και έναν αμπελώνα 50 στρεμμάτων, στον οποίο καλλιεργούνται πειραματικά ξεχασμένες ποικιλίες και διαφορετικοί κλώνοι σε ερευνητικό στάδιο (συνολικά 24 ποικιλίες και 30 διαφορετικοί βιότυποι). Η Etna είναι ακόμα ένας αμπελώνας ηρωικής αμπελοκαλλιέργειας, 180 στρεμμάτων, κυριολεκτικά επάνω στο ηφαίστειο. Φτωχά εδάφη σε μεγάλη κλίση και υψόμετρο 750 μ. στο βόρειο τμήμα του ηφαιστείου. Οι τοπικές ποικιλίες Carricante και Nerello Mascalese βρίσκονται στο φυσικό τους περιβάλλον. Τέλος, στο νοτιοανατολικό άκρο της Σικελίας συναντάται ο ιδιόκτητος αμπελώνας Vittoria (360 στρέμματα), που φιλοξενεί τις ερυθρές ποικιλίες Frappato και Nero d'Avola. Ακολουθούν κάποια από τα κρασιά που προτείνω ενδεικτικά.

ANTHILIA SICILIA DOC (CATARRATTO 70%, CHARDONNAY, VIOGNIER 30%)

• Ένα λευκό κρασί που κλείνει στη φιάλη τον ήλιο της Σικελίας, με λαμπερό χρώμα, κομψά αρώματα βοτάνων της εξοχής, ώριμα κίτρινα φρούτα και λάιμ, πλούσιο και δροσιστικό. Είναι το πρώτο κρασί που έπεισε τον κόσμο ότι η Σικελία μπορεί να παράγει κρασιά ποιότητας και μοναδικού χαρακτήρα.

SHERAZADE, NERO D'AVOLA, SICILIA DOC

• Το Nero d'Avola είναι η βασική κόκκινη ποικιλία του νησιού, πλήρως προσαρμοσμένη στο μεσογειακό αμπελώνα. Στο Sherazade ξεδιπλώνει τις χάρες της. Βαθύ χρώμα με έντονο αρωματικό προφίλ βοτάνων, κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών, που συνεχίζουν στην παλέτα και κάνουν το κρασί ζουμερό, με ζωντανή οξύτητα και μαλακές τανίνες.

MILLE E UNA NOTTE, SICILIA DOC (NERO D'AVOLA, PETIT VERDOT, SYRAH)

• Το κορυφαίο κόκκινο κρασί της Donnafugata και της Σικελίας. Το Nero d'Avola (κυρίως) με τη συνεργασία των Petit Verdot και Syrah, αποδεικνύει ότι δε φοβάται το χρόνο: 13 μήνες ωρίμανση σε γαλλικά barriques και 24 μήνες στη φιάλη. Πυκνό και κομψό στη μύτη και την παλέτα, με «επίθεση» από μαύρα φρούτα του δάσους, κακάο, γλυκόριζα και μπαχαρικά. Οπλισμένο με τανίνες και οξύτητα, που είναι τέλεια ενοσωματωμένες, ώστε να το απολαμβάνουμε από τώρα μέχρι τα επόμενα 20 χρόνια.



Ο ΕΙΔΙΚΟΣ

Ο Γιάννης Μακρής γεννήθηκε και μεγάλωσε στην Αθήνα. Δούλεψε στον τομέα της εστίασης ως manager και sommelier σε πολύ γνωστά εστιατόρια και ξενοδοχεία της Αθήνας και μετά από ένα μικρό διάλειμμα στη Σανγκάι εργάζεται στην εισαγωγική εταιρεία κρασιών Jeroboam. Η αγάπη του για το κρασί τον οδήγησε να ολοκληρώσει τις σπουδές του στο WSET (Diploma) και να παρακολουθήσει τον πρώτο χρόνο του The Institute of Masters of Wine καθώς και να συμμετάσχει στην Πανελλήνια Ένωση Οινοκόων ως αντιπρόεδρος (2013-2016).

KABIR, ZIBIBBO, MOSCATO DI PANTELLERIA DOC

• Από υπερώριμα σταφύλια, είναι εκρηκτικό αρωματικό (εσπεριδοειδή, τριαντάφυλλο, κίτρινα φρούτα), με πλούσιο σώμα και γλυκά (108 γρ./λίτρο), που είναι ευπρόσδεκτη και σε κοινή πορεία με την οξύτητα (pH 3,34). Πυκνότητα και ζωντάνια.

BEN RYÉ, PASSITO DI PANTELLERIA DOC (MOSCATO DI PANTELLERIA)

• «Ben Ryé» στα αραβικά σημαίνει «ο γιος του ανέμου». Τα υπερώριμα σταφύλια αποξηραίνονται στον ήλιο. Έπειτα οι συρρικνωμένες ρώγες διαχωρίζονται με το χέρι και ακολουθεί η αλκοολική ζύμωση. Το αποτέλεσμα είναι πυκνότητα, εκρηκτικά αρώματα και συμπύκνωση, εδώ τα υπολειπόμενα σάκχαρα είναι 195 γρ./λίτρο και δίνουν όγκο και έμφαση στο αρωματικό προφίλ. Ο «γιος του ανέμου» είναι στην κορυφή των γλυκών κρασιών.

BELL'ASSAI, VITTORIA DOC (FRAPPATO)

• Το αμπελώνας αυτός βρίσκεται κοντά στη θάλασσα, όπου οι δροσεροί άνεμοι μετριάζουν τις υψηλές θερμοκρασίες λειαινώντας τις τανίνες και τονίζοντας τα μεθυστικά αρώματα της φρούλας και των βατόμουρων. Ένα κομψό κόκκινο κρασί που γίνεται ακαταμάχητο τους καλοκαιρινούς μήνες.

FRAGORE, ETNA ROSSO DOC (NERELLO MASCALESE)

• Μεγάλης ηλικίας φυτό, ωρίμανση για 14 μήνες σε γαλλικά barriques και 10 μήνες στη φιάλη. Συμπύκνωση και βάθος αρωμάτων, μοσχοκάρυδο, σοκολάτα, βιολέτα και άφθονα φρούτα του δάσους, φίνες τανίνες και ορυκτές νότες που τονίζουν την ιδιαίτερη καταγωγή του. Ένα κρασί που θα απολαμβάνουμε για τα επόμενα 10 χρόνια.

