
04 Aprile 2016

<http://www.saporinews.com/2016/04/vini-sicilia-lisola-un-bicchiere/>

Vini Sicilia, l'isola in un bicchiere

04/2016

Direttore: Claudia di Meglio - direttorenews@gmail.com

Mariella Belloni



Donnafugata nasce dalla cura dei particolari, dalla passione per il vino e dall'amore per una terra che ha tanto da dare

Donnafugata nasce in Sicilia dall'iniziativa di una famiglia che conta oltre 150 anni di esperienza nel vino di qualità. Giacomo Rallo e la moglie Gabriella, con i figli Josè e Antonio portano avanti un progetto imprenditoriale che punta alla cura dei particolari e mette l'uomo al servizio della natura per produrre vini sempre più rispondenti alle potenzialità del territorio. L'avventura di Donnafugata prende avvio nel 1983 dalle storiche cantine della famiglia Rallo a Marsala e nelle vigne di Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia occidentale; nel 1989 Donnafugata giunge sull'isola di Pantelleria dove inizia a produrre vini naturali dolci.

Il nome Donnafugata, letteralmente "donna in fuga", fa riferimento alla storia della regina Maria Carolina, moglie di Ferdinando IV di Borbone che ai primi dell'800 – fuggita da Napoli per l'arrivo delle truppe napoleoniche – si rifugiò in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Questa vicenda ha ispirato il logo aziendale, ovvero l'effigie della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia.

Fu lo scrittore Giuseppe Tomasi di Lampedusa, nel romanzo *Il Gattopardo*, ad indicare con il nome Donnafugata quei possedimenti di campagna Principe di Salina che accolsero la regina in fuga e che oggi ospitano i vigneti aziendali.

Le antiche cantine di famiglia

Le cantine di Marsala, costruite nel 1851, sono un esempio vivo di archeologia industriale. Conservano l'impianto tipico del "baglio" mediterraneo con l'ampia corte interna punteggiata di agrumi e di ulivi e le capriate in legno, opera di antichi maestri d'ascia. Oggi ospitano una realtà produttiva dinamica finalizzata all'eccellenza. Qui confluiscono i prodotti ottenuti a Contessa Entellina e Pantelleria per i processi di affinamento (in acciaio, cemento, legno) ed imbottigliamento. I processi di cantina prevedono l'utilizzo di tecnologie semplici e sempre più rispettose delle qualità intrinseche

di mosti e vini. Considerata l'importanza del controllo della temperatura in ogni fase del processo produttivo, gli ambienti sono termo condizionati e coibentati per ottenere il massimo risparmio energetico. In linea con le politiche ambientali dell'azienda si inquadra anche la barriccaia sotterranea scavata nella roccia di tufo.

A Marsala, dal 2007, è in funzione la nuova barriccaia sotterranea che permette un forte risparmio energetico grazie alle peculiarità della roccia di tufo nella quale è interamente scavata. La temperatura è costante, le dispersioni termiche sono ridotte al minimo ed anche l'umidità si mantiene naturalmente ad un livello ideale così come risulta dal sistema elettronico posto al controllo di questi parametri. Nell'affinamento le scelte sono orientate al massimo rispetto delle caratteristiche varietali dei singoli vini.

Vini di qualità e Sostenibilità

Donnafugata si impegna con responsabilità per lo sviluppo eco-compatibile e culturale del proprio territorio. Un modo di fare impresa che guarda lontano.

Vini di qualità

Donnafugata coltiva una pluralità di vitigni autoctoni e internazionali al fine di valorizzare le peculiarità delle diverse contrade (suolo, altitudine, esposizione) e produrre vini complessi e ricchi di personalità. Interpreti appassionati del territorio. 14 varietà coltivate, 7 territori a Contessa Entellina, 11 contrade a Pantelleria.



I Bianchi e i territori

Interpretare al meglio la vigna e l'annata in ciascuno dei propri territori per conferire ad ogni vino una personalità unica e riconoscibile. Grazie ad una viticoltura disegnata per trarre il massimo vantaggio dal tipico clima mediterraneo, i Bianchi di Donnafugata si distinguono per freschezza, finezza, mineralità e complessità aromatica. Dai diversi territori, con terreni che vanno dall'argilloso al calcareo, fino a quelli di Pantelleria, sabbiosi di origine vulcanica, nascono il fresco Damarino, l'Anthilia classico e floreale, l'avvolgente Polena, l'aromatico Lighea, LaFuga ricco di frutta esotica, il Vigna di Gabri elegante e minerale, il Chiarandà complesso e longevo.

Territori Contessa Entellina (Mazzaporro, Duchessa, Miccina, Casale Bianco, Arcera), Sambuca di Sicilia (Pandolfina), Santa Margherita Belice (Predicatore), Pantelleria. – Uve Ansonica, Catarratto, Grecanivo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

Damarino Bianco – Sicilia IGP

Compagno ideale di tutti i giorni, adatto anche per un aperitivo tra amici. Vino ricco di profumi floreali di ginestra e zagara, e fruttati dati dall'accostamento delle diverse varietà utilizzate. Al palato è secco, di moderato grado alcolico, equilibrato e dotato di gradevolissima freschezza. Per queste sue doti è adatto ad accompagnare antipasti, caldi o freddi, primi piatti della cucina di mare. Perfetto sui pesci bolliti. Ottimo a 9-11°C.

Anthilia Bianco – Sicilia IGP

Ideale compagno quotidiano, quale protagonista di pranzi e cene estive in compagnia degli amici. Fresco e di buona complessità si caratterizza per struttura, mineralità, sentori di frutta a polpa bianca (pera, pesca bianca) ed un leggero aroma di pompelmo. Un bianco di particolare armonia. Perfetto se abbinato a pesce leggermente affumicato, crostacei, alici e primi piatti anche al forno. Ottimo su insalata di tonno, involtini di melanzane e cozze ripiene. Ottimo a 9-11°C.

Polena Bianco – Catarratto e Viognier Sicilia IGP

Compagno ideale per una festa tra amici, anche per accompagnare barbecue estivi in riva al mare. Vino che si offre al colore con tonalità giallo oro – verde, molto luminose. Al naso è molto avvolgente, con spiccate note di frutti tropicali (ananas, papaia). Al palato è molto rotondo, accompagnato da ottima sapidità e freschezza. Da abbinare con antipasti caldi e freddi della cucina di mare, crostacei, primi piatti a base di verdure. Ottimo a 9-11°C.

Lighea Bianco – Zibibbo Sicilia IGP

Solare e luminoso è un vino ideale per un aperitivo con gli amici, o come complice per il primo appuntamento. Versione dry dello Zibibbo è un bianco aromatico dal cuore mediterraneo. Di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, al naso la sua luminosità diventa uva, pera, melone, al frutto si abbraccia il fiore ed è mandorlo e rosmarino. Splendidamente carezzevole ammalia con le note tipiche dello Zibibbo, polpose e persistenti. E' indicato con tutto il pesce azzurro, pasta al forno in bianco, frittura di pesce, ottimo a 9-11°C.

La Fuga Bianco – Chardonnay Contessa Entellina DOP

Vino molto versatile, risulta perfetto in tutte le occasioni: dal barbecue tra amici al party più formale. Vino di notevole spessore olfattivo e gustativo. I profumi si aprono su note di frutta esotica (ananas, mela, banana) in un contesto elegantemente minerale. Bocca splendida, equilibrata, di grande spessore. Perfetto come vino da tutto pasto, può senz'altro abbinarsi con crostacei, primi piatti elaborati e tonno in varie preparazioni. Ottimo a 10-12°C.

Vigna di Gabri Bianco – Contessa Entellina DOP

Alleato ideale per fare colpo, anche in situazioni e leganti e formali. I profumi intensi ed eleganti spaziano da note fruttate di mele e floreali di acacia a quelle più complesse, salmastre e minerali (pietra focaia). Al gusto è strutturato e avvolgente, con piacevole freschezza e sapidità. Lunga la persistenza gusto-olfattiva. Si abbina a primi piatti della cucina di mare. Pesce al forno e alla brace, carne bianca salsata, sformati e soufflé. Ideale con il baccalà al pomodoro, le verdure, i funghi porcini arrosto. Ottimo a 10-12°C.

Chiarandà Bianco – Contessa Entellina DOC

Per occasioni importanti e formali, per accompagnare un momento speciale, come il vostro pranzo di nozze. Vino di personalità ed leganza, riesce a unire potenza e soavità. Profumi di frutta gialla matura, sovrana la mela gialla, e poi note di pesce e vaniglia dolce fuse al burro di arachidi. Al gusto mostra rotondità e sfericità avvolgenti. Vino dall'importante struttura che risulta perfettamente bilanciata da acidità e sapidità. Grande potenzialità di invecchiamento. Perfetto con pesce affumicato, primi piatti della cucina siciliana, pasta alla Norma, sformati di funghi, carni bianche salsate ed elaborate. Formaggi semi-stagionati. Ottimo a 11-13°C.

I Rossi e i territori

Sherazade Rosso – Nero d'Avola Sicilia IGP

Ideale per un aperitivo con gli amici o per una cena informale. Al colore è rosso rubino con riflessi violacei. Al naso è frutta rossa, ciliegia, amarena e prugna. L'assaggio regala un frutto integro ed un gradevolissimo finale speziato. Adatto a chi non ama i rossi "muscolosi", ha una struttura carezzevole e suadente. Vino fruttato da bere leggermente freddo. Ideale per accompagnare piatti di pasta al sugo di pomodoro, pesce alla brace, salumi e formaggi poco stagionati, è anche da provare abbinato alla pizza. Ottimo a 14°C.

Sedàra Rosso – Sicilia IGT

Perfetto per tutti i giorni, anche per occasioni conviviali, come una festa tra amici o un barbecue. Il rosso rubino si completa con sfumature granato molto vive. L'impatto olfattivo è intenso, volto su sensazioni di tabacco, spezie e note minerali. Bocca equilibrata che riporta al palato la frutta rossa, precisamente la mora e la marasca. Chiude con buona persistenza. Da abbinare a primi piatti con sughi di carne, pasta al forno elaborate e carni rosse. Da provare su tonno appena scottato. Ottimo a 16-18°C.

Angheli Rosso – Merlot e Nero d'Avola Sicilia IGT

Ideale compagno per una grigliata, un addio al celibato o una cena tra amici in baita in montagna. Grande impatto cromatico per questo vino di speciale personalità ed eleganza. Il profumo è ampio, con note fruttate molto evidenti, spiccano amarena visciola, mora e piccoli frutti di bosco su cacao, liquirizia e cardamomo. Bocca segnata da una grande morbidezza sorretta da piacevole freschezza. Lunghissima la persistenza gusto-olfattiva. Troverà il suo gusto abbinamento con grandi piatti di carne rossa al forno o brasati, cacciagione, selvaggina e formaggi. Ottimo a 16-18°C.

Tancredi Rosso – Sicilia IGT

Perfetto sottofondo dei momenti di relax, mentre si legge un libro o si ascolta musica, anche per i pranzi di lavoro. Ottima fusione fra questi vitigni, il Cabernet riesce a dare un pizzico di nota mentolata al Nero d'Avola tanto da arricchire il già ampio spettro olfattivo. Si evidenziano note di liquirizia, cacao, amarena e mirtillo, su dolce grafite. Ottima la struttura gustativa, ampia e avvolgente, con notevole persistenza. Vino di grande personalità con elevato potenziale di invecchiamento. Si abbina a carni rosse alla griglia. Al forno, grandi arrostiti, capretto e agnello. Da provare anche su funghi porcini e formaggi stagionati. Ottimo a 18°C.

Mille e Una Notte Rosso – Contessa Entellina DOC

Omaggio ideale per i wine lovers, il Mille e una Notte si addice come protagonista di una cena elegante e dei vostri momenti più speciali ed importanti. Nobile versione del Nero d'Avola, dall'impenetrabile rosso rubino. L'avvolgenza olfattiva ci abbraccia con sentori fruttati, dolci e maturi, note balsamiche e floreali di violetta su lieve accento di tabacco in chiusura. Vino che mostra grande struttura al gusto e notevole personalità. L'alcool si fonde nel morbido tannino in un convincente equilibrio. La rispondenza gusto-olfattiva è lunga e perfetta. Si abbina a piatti molto elaborati, di carni rosse, con sughi arricchiti di spezie. Da provare anche su formaggi, montone al forno, braciola di vitelli e agnello. Ottimo a 18°C.

I Vini naturali dolci e il territorio

Kabir Bianco Naturale Dolce – Moscato di Pantelleria DOP

Piacevole, dal tenore alcolico contenuto, è un perfetto vino da dessert per un party tra amici. Da gustare anche come insolito calice di aperitivo, d'estate in terrazza. Elegante ed equilibrata interpretazione dello zibibbo che denota un'aromaticità netta ed equilibrata. Splendidi profumi di melone e scorza d'arancio, rosa e miele coronano un'impatto gustativo di grande soddisfazione. E' moderatamente dolce, fresco e sapido e di struttura alcolica contenuta. Le sue caratteristiche lo rendono perfetto con formaggi saporiti, crostate di frutta a polpa bianca, macedonie di frutta e dolci da forno con scorze d'agrumi. Da provare su bottarga, grandi pesci affumicati, ma non marinati. Formaggi caprini, anche leggermente aromatizzati. Servire a 10-12°C.

Ben Ryè Bianco Naturale Dolce – Passito di Pantelleria DOC

Straordinario vino da meditazione, per chi legge o ascolta musica. Ideale coronamento di una cena formale o dolce conclusione di un appuntamento romantico. Vino che denota la sua straordinaria personalità e profondità fin dal colore, giallo ambrato lucente. Dopo intense note di albicocca e pesca, sensazioni dolci di fichi secchi e miele, erbe aromatiche e note minerali. Al gusto impressiona la complessità data dalla fusione tra dolcezza, sapidità e morbidezza. Lunghezza finale con ritorno armonico dei profumi. In abbinamento a formaggi erborinati o stagionati, dolci a base di ri-

cotta. Da provare con il gianduia o con i “DeBondt Ryé”, le praline al Ben Ryé di Paul De Bondt. Ottimo a 14°C.

Grappa di Nero d’Avola

Le vinacce fresche risultanti dalla pigiatura soffice delle migliori uve Nero d’Avola della produzione Donnafugata vengono conservate e fermentate attraverso un metodo che consente di esprimere al meglio il patrimonio aromatico del vitigno. La distillazione avviene attraverso alambicchi continui e – in piccola parte – alambicchi discontinui in rame. Infine, dalla collaborazione tra lo staff tecnico di Donnafugata ed il Mastro distillatore, nasce il blend ottimale tra le grappe delle diverse distillazioni.

Distillato intenso, caldo e armonico, dalla spiccata personalità e lunghissima persistenza aromatica. Propone finissime note speziate e di liquirizia. Colpisce per la nettezza, la sensuale ed austera eleganza. Ottimo coronamento di un pasto. Proverbiale l’abbinamento con un cioccolato fondente o con un sigaro di media robustezza. Servirla in piccoli tulipani che si aprono sull’orlo, a 12-16°C.

Grappa di Zibibbo

Distillato di grande intensità aromatica e suadente morbidezza. Propone un ampissimo bouquet tipicamente mediterraneo caratterizzato da dolci nuances di zagara, datteri e uva passa. Una grappa che esprime tutta la solarità dello Zibibbo di Pantelleria. A fine pasto, da sposare a dessert di frutta o a semifreddi. Molto interessante anche l’abbinamento al cioccolato aromatizzato agli agrumi e torroncini. Servire a 12-16°C.

Grappa Mille e una Notte

Di colore dorato intenso; l’aroma risulta subito gradevole e coinvolgente; morbida al palato, dal carattere aristocratico e suadente. L’affinamento in barriques ha conferito un complesso aromatico straordinariamente ampio, lasciando emergere note di frutta secca e tostata, frutta cotta e sciropata fino alla marasca matura, che si alternano a note di miele e vaniglia. A fine pasto, si accompagna molto bene a dolci a base di cioccolato e frutta tostata in genere. Servire a 12-16°C.

Grappa Ben Ryé

Dopo un lungo affinamento in piccoli carati, si presenta di colore oro antico e di estrema limpidezza; all’assaggio risulta di una dolcezza pronunciata non eccessiva. La prima percezione olfattiva è la nota caratteristica agrumata e poi il complesso aromatico si apre in mille sfaccettature di frutta fresca e candita (cedro, pesca, albicocca e frutta esotica) che si fonde con un delicato profumo di vaniglia. Si accompagna con piacevolezza a frutta e pasticceria secca, a piccolissimi sorsi, da provare con formaggi stagionati e piccanti.

Non solo vini – Milleanni è il nuovo Olio Extra Vergine di Oliva by Donnafugata

Millenaria è la coltivazione dell’ulivo in Sicilia. Nel paesaggio, i robusti tronchi ritorti, vecchi di secoli ed ancora produttivi, si ergono imponenti tra i giovani ulivi. Qui nasce Milleanni, tra profumi e fragranze senza tempo, mentre il vento gioca tra le fronde di una nuova figura femminile di Donnafugata. Una donna-ulivo simbolo di serenità e benessere.

Milleanni Olio Extra Vergine di Oliva

Zona di produzione Valle del Belice, cuore della Sicilia Occidentale. Cultivar: Nocellara del Belice, Biancolilla e Cerasuola. Profumi fruttati piuttosto intensi con gradevole nota di oliva verde e sfumature di agrumi, vivacizzati da sentori vegetali di erbe aromatiche, pomodoro e cardo. Ingresso dolce e lievemente piccante con piacevole percezione amara. Sapido, di buona densità e persistenza. Armonico, fresco, gradevolmente erbaceo. Al retrogusto, note di mandorla, pinolo e agrumi. Olio versatile che eccelle a crudo su carni, pesci anche delicati, e piatti a base di verdure.

www.donnafugata.it