



Vinix Social Commerce
nessuna offerta, nessun coupon.

03 SET

2016

La Pantelleria di Donnafugata



Baldo Palermo in mezzo alle vigne
di Maurizio Valeriani

Parlare di **Donnafugata**, è un po' come parlare della Sicilia del vino, nel senso che l'azienda rappresenta un vero e proprio fiore all'occhiello per la Trinacria intera.

<http://www.lucianopignataro.it/a/vini-pantelleria-donnafugata/111785/>

Giacomo Rallo, improvvisamente mancato nel maggio 2016, ha fondato l'azienda nel 1983 insieme alla moglie Gabriella, che è autrice ed ispiratrice delle rivoluzionarie etichette di Donnafugata.

Seguono le orme dei genitori ed ormai tengono le redini dell'azienda i figli **José**, donna-imprenditrice responsabile del controllo di gestione e guida della comunicazione, e **Antonio Rallo**, agronomo dotato di visione prospettica, impegnato tra l'altro nella guida del Consorzio di Tutela della DOC Sicilia e presidente dell'Unione Italiana Vini, la principale associazione nazionale delle imprese di settore.

Il nome Donnafugata fa riferimento al romanzo di Tomasi di Lampedusa *Il Gattopardo*. Un nome che significa "donna in fuga" e si riferisce alla storia di una regina che trovò rifugio in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Una vicenda che ha ispirato il logo aziendale: l'immagine della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia. Le etichette di Donnafugata sono anch'esse opere d'arte create o ispirate da Gabriella Rallo così come i nomi dei vini, omaggio all'arte e alla letteratura.



Scene di vendemmia

Donnafugata in Sicilia conta tre sedi di produzione. Le cantine storiche della famiglia Rallo a Marsala dove confluiscano i prodotti ottenuti nelle aziende agricole e hanno luogo i processi di affinamento e imbottigliamento. La cantina di Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia occidentale, dove si trovano i vigneti e gli uliveti; la cantina di Khamma a Pantelleria, isola di natura vulcanica tra la Sicilia e l'Africa, dove si trovano i vigneti di Zibibbo ad alberello pantesco.



Vendemmia nella contrada di Khamma vicino al Giardino Pantesco

Donnafugata ha 338 ettari di vigneto (270 a Contessa Entellina e dintorni e 68 a Pantelleria) e 9 ettari di uliveto.

Abbiamo concentrato in questa occasione la nostra visita nell'isola di Pantelleria, andando di persona a vedere, insieme a Baldo Palermo, responsabile delle Pubbliche Relazioni, la vendemmia in corso nelle 14 contrade dove sono estesi i 68 ettari di Moscato d'Alessandria (localmente noto come Zibibbo), diverse per suolo, altitudine, esposizione, condizioni microclimatiche ed età delle piante, talvolta superiore anche ai 100 anni.



Graticci



Disposizione uve sui graticci

Parliamo di un'isola del vento, che soffia tutto l'anno più o meno intensamente.

Proprio per questo motivo (il riparo dal vento), la vigna è coltivata ad alberello molto basso su terrazze di piccole dimensioni, delimitate da muretti a secco in pietra lavica. Un contesto di viticoltura eroica che richiede un impiego molto elevato di manodopera, circa tre volte quello necessario per i vigneti aziendali di Contessa Entellina. Ulteriore impegno viene richiesto dalla manutenzione dei muretti a secco: negli ultimi 25 anni Donnafugata ne ha recuperato circa 20 km contribuendo in modo significativo alla prevenzione dell'erosione dei suoli e alla tutela del paesaggio.

L'azienda ha inoltre provveduto ad avviare, in collaborazione con il prof. Attilio Scienza, due vigneti sperimentali, per vedere l'adattamento a Pantelleria, di 33 biotipi di zibibbo presenti nel mediterraneo.



Campo Sperimentale Pantelleria

In un'annata così siccitosa come la 2016, che ha richiesto diradamento e grande attenzione in vigna, il personale di Donnafugata è fortemente impegnato a selezionare i soli grappoli ed acini rimasti integri, in modo da garantire il consueto livello qualitativo.

La vendemmia a Pantelleria è partita il 16 agosto ed è ancora in corso. La raccolta è manuale e meticolosa.



Vendemmia a Favarotta



Vendemmia in zona Favarotta

Molto interessante è vedere il processo di appassimento, che interessa una parte dell'uva e che consentirà di realizzare, come sempre, il Passito di Pantelleria **Ben Ryè**, ormai archetipo della denominazione. Il sistema scelto è quello del tunnel, una specie di serra bassa aperta parzialmente nei lati dove si lasciano a terra i graticci con l'uva per favorire un veloce appassimento (tra le due e le quattro settimane). I graticci vengono ogni tanto girati per favorire l'appassimento dell'altra faccia dell'uva.



Tunnel appassimento



Uve appassite nel tunnel



Uve appassite da 10 giorni

Veniamo ai vini che abbiamo assaggiato, in compagnia di Baldo Palermo, responsabile Pubbliche Relazioni, e che ovviamente spaziano nella produzione aziendale non solo di Pantelleria:



I Vini assaggiati

Lighea 2015 (zibibbo in versione secca) mineralità e macchia mediterranea in primo piano insieme ovviamente alle note aromatiche e speziate, a seguire freschezza, sapidità e bellissima bevibilità;

Chiarandà 2012: struttura, toni fruttati e ricchezza del sorso anticipano un finale agrumato e intenso. La nota

riconducibile all'utilizzo del legno è in evidenza, ma è un peccato di gioventù;

Sedàra 2014 (nero d'avola, cabernet sauvignon, merlot e syrah): toni succosi e speziati si accompagnano a sentori di piccoli frutti rossi e ricordi di arancia sanguinella;

Tancredi 2012 (cabernet sauvignon, nero d'avola ed altri vitigni a bacca rossa): Struttura , complessità, ricordi speziati descrivono un vino avvolgente e di lunga persistenza;

Ci viene poi proposta una interessante verticale alla francese di tre annate del vino di punta aziendale : Il **Mille e Una Notte (90% nero d'avola e 10% altri vitigni)**

Mille e Una Notte 2005: ancora fresco e dalla beva profonda e succosa, leggermente stretto a centro bocca, ma con toni fruttati e speziati;

Mille e Una Notte 2008: sembra il più giovane della verticale, con sensazioni fruttate e floreali e una bellissima acidità e sapidità, complesso e scorrevole al tempo stesso:

Mille e Una Notte 2010: bisogna ancora attendere per godere appieno di questo vino giovane ed esuberante, pieno ricco e di grande lunghezza gustativa;

Moscato di Pantelleria Kabir 2015: a differenza del Ben Ryè qui non è presente uva passita, ed appare quindi scorrevolmente dolce, con una beva immediata e di grande piacevolezza;

Chiudiamo con una verticale di tre annate del Passito di Pantelleria Ben Ryè:

Ben Ryè 2014: sentori di fichi e datteri anticipano un sorso pastoso, ma fresco, dolce ma sapido, agrumato ma floreale, fruttato ma iodato;

Ben Ryè 2012: le sensazioni dettate dall'appassimento sono amplificate dall'annata, ciò nonostante l'assaggio denota piacevolezza e profondità di beva;

Ben Ryè 2006: Pantelleria nel bicchiere, grande capolavoro in un'annata di grazia, con sensazioni che vanno dallo iodio all'agrumo, dalla frutta secca alla tostatura, dai fiori secchi alle spezia.

Insomma un viaggio nella splendida isola di Pantelleria, ma soprattutto un viaggio nel fantastico mondo di Donnafugata.