

Home

Gli Esperti

Wine Blog

Wine Events

Contact

Cerca...



## Vini Donnafugata, eccellenze di Sicilia

by [Alessandro Genova](#) in [Cantine](#) il 06 Ottobre 2016 letto 118 volte



Il nome **Donnafugata** – letteralmente "donna in fuga" – è legato alla regina Maria Carolina di Borbone che, durante l'invasione napoleonica, si rifugiò in Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Fu **Giuseppe Tomasi di Lampedusa**, nel *Gattopardo*, a chiamare così questo territorio.

In tempi più recenti, nella metà degli anni '80 del secolo scorso, **Giacomo Rallo**, improvvisamente [mancato nel maggio di quest'anno](#), fondò l'azienda insieme alla moglie Gabriella. Oggi Donnafugata è diretta dai figli José e Antonio, neo-presidente dell'Unione Italiana Vini.

L'azienda ha fatto della **qualità** il focus della propria **filosofia produttiva**. Emblema di questa continua ricerca è l'attenzione allo **sviluppo eco-compatibile** e culturale del territorio. Oltre ad essere una delle prime aziende ad aver utilizzato impianti fotovoltaici, Donnafugata **quantifica le emissioni di gas serra** dalla vigna all'imbottigliamento. Negli ultimi anni le emissioni di anidride

carbonica sono diminuite, migliorando così l'efficienza energetica in ogni attività.

Il vigneto si estende per oltre 300 ettari in diversi siti produttivi in Sicilia. Le vigne si trovano in zone altamente vocate per **suolo, esposizioni e altitudini**. Le uve sono sottoposte ad assaggi durante tutto il processo di maturazione, individuando il **momento migliore per la vendemmia** di ogni varietà. Per cultivar precoci come lo **Chardonnay** la raccolta può cominciare a **metà agosto**, con temperature che superano i 35° C. In casi come questi le attività vendemmiali vengono svolte **di notte**, preservando **gli aromi** delle uve ed evitando il rischio di fermentazioni indesiderate.

A **Contessa Entellina**, nell'entroterra della Sicilia occidentale, le vigne di Donnafugata sono costantemente monitorate da un **centralina** che analizza le precipitazioni, l'umidità, le temperature, l'irradiazione solare e l'impatto dei venti. Si riescono così a minimizzare i trattamenti fitosanitari prevenendo l'insorgenza di malattie come la peronospora o l'oidio. A **Santa Margherita del Belice** un vigneto sperimentale permette il recupero di vitigni quasi estinti come il **Nocera**. Nella cantina di **Khamma** nell'isola di **Pantelleria**, dove si trovano i vigneti di **Zibibbo**, si conduce un **avvicinamento eroico**. A causa del clima arido e ventoso, il vigneto è condotto ad **alberello pantesco**, molto basso, con piccoli terrazzamenti e muretti a secco. I costi di produzione sono elevati, con impiego di manodopera **tre volte superiore** rispetto a Contessa Entellina. Accanto a questi territori citiamo le recenti acquisizioni sull'**Etna** e nel comprensorio di **Vittoria**, nella Sicilia orientale.

Le cantine storiche della famiglia Rallo, visitate quest'estate, si trovano a **Marsala**. Qui confluiscono i prodotti ottenuti nelle varie tenute e hanno luogo i **processi di affinamento e di imbottigliamento**. E proprio nella cantina di Marsala abbiamo assaggiato alcuni dei vini dell'azienda Donnafugata, rappresentativi soltanto in parte dell'ampia gamma.

### Prio 2015

**Cataratto in purezza**, da uve provenienti dal comprensorio di Contessa Entellina. Di colore giallo paglierino, al naso si caratterizza per **intensi profumi floreali**, note agrumate e di erbe aromatiche. La bocca si distingue per la **vena fresco-sapida** che lo rende vivo e godibile, oltre che discretamente persistente. **Prio**, che in dialetto siciliano significa gioia, allegria, è il vino del buon umore da bere sempre, non soltanto d'estate.

### Lighea 2015

Da uve **Moscato d'Alessandria** o **Zibibbo** prodotte a Pantelleria e vinificate in versione secca. Dal **colore paglierino cristallino** con bagliori verdolini, colpisce immediatamente per i **sentori aromatici del Moscato**: rosa, geranio, gelsomino, quindi agrumi e macchia mediterranea. In bocca la **mineralità** prevale sulla freschezza, comunque buona. Chiude lungo ancora su **note aromatiche**. Lighea è la sirena descritta da Tomasi di Lampedusa, seducente come questo vino.

### Lumera 2015

Uvaggio di Nero d'Avola, Syrah, Tannat e Pinot Nero, il **Lumera** è un rosato ricco e di struttura, prodotto con uve provenienti dalla zona di

Contessa Entellina. Dal bellissimo **colore corallo**, il vino colpisce per i profumi fruttati di **fragoline** e **lamponi**, ricordi di rosa e un finale speziato. Al palato prevalgono le componenti dure con l'**acidità in evidenza**. Finale sapido. Dal nome evocativo di donna, il Lumera è un vino piacevole ed appagante.

### Sherazade 2015

Lo **Sherazade** è emblematico dell'eclittismo del **Nero d'Avola**, in grado di dare grandi rossi come vini di pronta beva. Rubino intenso con bagliori violacei, percepiamo in evidenza sentori fruttati **diamarena** e **mora**, quindi violetta con una chiusura di pepe. In bocca è ricco, **già in equilibrio** con un tannino setoso e una buona morbidezza glicerica. Sherazade, personaggio femminile delle "Mille e una notte", è un vino dalla **piacevole beva** e pensato per essere degustato giovane.

### Angheli 2012

È un uvaggio di vitigni internazionali provenienti dai vigneti di Contessa Entellina, con leggera prevalenza del **Merlot** sul **Cabernet Sauvignon**. Il vino affina in legno piccolo per un anno e riposa in bottiglia per almeno altri due. Di colore rosso rubino intenso, il naso si caratterizza per un **ventaglio olfattivo articolato**. I toni fruttati di **prugna matura** e confettura di ciliegie lasciano spazio a **sentori di tabacco**, tostati e **balsamici nel finale**. In bocca **il tannino è importante** e finissimo, **bilanciato dalla morbidezza** e dall'alcol molto ben presente. Il vino, il cui nome evoca l'Angelica dell'Orlando furioso, può essere degustato anche dopo molti anni.

### Mille e Una Notte 2011

Uvaggio di Nero d'Avola, Petit Verdot e Sirah dai vigneti di Contessa Entellina. Le rese sono di soli 40 q/ha, pari a **750 g di uva per pianta**. Il vino affina per 14 mesi in barrique e per almeno tre anni in bottiglia. **Veste color rubino cupo**, spettro olfattivo ampio. Attacco di **confettura di frutti rossi**, poi pepe, liquirizia, tabacco e sottobosco. Bocca larga, con la **morbidezza bilanciata da una freschezza** che lo rende vivo e giovanissimo. Lunga la chiusura su toni ancora **diliquirizia**. Vino davvero da *Mille e Una Notte* che va pazientemente aspettato perché possa evolvere ancora.

### Ben Ryè 2013

Grande vino, **archetipo dei passiti di Pantelleria**, fatto unicamente con uve **Zibibbo**. L'uva fresca viene **appassita su graticci** per poi essere selezionata manualmente prima della vinificazione. Di colore **giallo ambra luminoso**, il vino forma lacrime spesse nel bicchiere, segno di una struttura importante. Naso monumentale, **consensazioni fruttate tipiche dell'appassimento** come fichi secchi, datteri e frutta candita. Quindi **sentori minerali**, spezie dolci **connuance agrumate**. Assaggio segnato da una **dolce piacevolezza** mai stucchevole ma supportato da una **vibrante acidità**. Dall'arabo "figlio del vento", il Ben Ryè è la degna conclusione di questa bella degustazione.

Terminiamo la visita della cantina con la consapevolezza di aver assaggiato un pezzo di storia e di eccellenza siciliana. Una storia che continua e che si rinnova nel tempo.