

WINE STOP AND GO

The wine blog of Francesca Fiocchi, journalist and wine socialite

FOCUS

LA SICILIA DI ANTONIO RALLO di Francesca Fiocchi



Date: 1 novembre 2016 **Author:** The wine blog of Francesca Fiocchi, journalist and wine socialite □ 0 Commenti

Qualche mese fa avevo intervistato Antonio Rallo in occasione della sua elezione a presidente di Unione Italiana Vini e c'eravamo lasciati con la promessa di risentirci per parlare di Donnafugata, un progetto produttivo e culturale che valorizza l'identità dell'immenso territorio siciliano, frutto del lavoro e della passione di suo padre, Giacomo Rallo, pioniere del successo della Sicilia nel mondo. È il 1983: nasce un nuovo stile dei vini siciliani che richiede un approccio diverso e che attira su di sé il primissimo (timido) sguardo della critica enologica internazionale. È un fare sartoriale, di estrema precisione e cura del dettaglio, un capo d'*haute couture* unico e inimitabile. Vini che sanno raccontare un'altra Sicilia, coniugando il passato con il futuro, la dignità e l'orgoglio di essere siciliani con i sogni, le ambizioni, il coraggio di osare senza, però, tradire la propria anima. E quale miglior occasione per parlarne se non questa vendemmia 2016 che vede Donnafugata dar forma e corpo a un ambizioso progetto: produrre vini nelle denominazioni Etna, Cerasuolo e Frappato di Vittoria. Oggi con i fratelli Antonio e José Rallo si continua sulla strada della ricerca e dell'internazionalità, puntando su nuovi mercati con vini longevi, piacevoli, eleganti. Un modo di fare impresa che guarda lontano, sviluppando un'etica ambientalista nel solco dello sviluppo eco-compatibile, recuperando vitigni a rischio di estinzione e portando avanti progetti di arte, letteratura e solidarietà. E poi la vendemmia notturna: ebbene sì, un'emozione da provare almeno una volta nella vita – tempo permettendo, anche due.



(In foto, la caratteristica vendemmia notturna e Claudia Cardinale con José Rallo)

Siamo nelle vigne di Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia sud-occidentale, dove viti e olivi sono parte integrante del paesaggio, in quel Mediterraneo così ben rappresentato in musica dai fratelli Edoardo ed Eugenio Bennato, crogiolo di popoli e culture, fervido di idee, stimoli, energie. I bianchi sono straordinariamente freschi, molto minerali, di fine complessità aromatica; i rossi hanno come protagonista incontrastato il Nero d'Avola, espressione autentica del territorio. A Pantelleria, tra la Sicilia e l'Africa, lo zibibbo, principe dei vitigni aromatici storici, è coltivato ad alberello su terrazzamenti e delimitato da muretti a secco. Se il sottofondo si accende con la sensualità di una samba di gran classe, perfetta Branquinha, di Caetano Veloso, magistralmente interpretata da José Rallo, non si può non aprire il loro passito Ben Ryè (dall'arabo "figlio del vento"), un vino "frutto" da meditazione, tripudio e crescendo di emozioni e infinite sfumature armoniche. Vini raccontati sulle note della musica jazz e brasiliana, che aggiunge un tocco di poesia: un'esperienza multisensoriale in cui le note si accompagnano alle sensazioni gustative più intime – Donnafugata Music&Wine Live, da non perdere. Vino e terroir, ma non solo.



Antonio Rallo, com'è andata la vendemmia?

<<A Pantelleria abbiamo 68 ettari di vigneti in produzione, dislocati in 14 differenti contrade. La siccità è causa di un calo delle quantità di uva (-30%), in particolare in alcune contrade dove per salvare la pianta abbiamo diradato molti grappoli. In altre contrade, più lontane dal mare e più alte, i vigneti hanno resistito meglio alla carenza d'acqua e la produzione è stata in linea con la media degli ultimi anni. Nei 270 ettari di vigneti a Contessa Entellina, in base ai nostri obiettivi qualitativi, puntiamo a rese per ettaro decisamente contenute e pertanto siamo riusciti a portare a casa una produzione all'incirca come quella dello scorso anno. Con la vendemmia 2016 coroniamo pure una nostra ambizione che viene da lontano: il nostro impegno produttivo nell'area del Cerasuolo e del

Frappato di Vittoria e sull'Etna. Per quanto riguarda la Doc Sicilia, si stima che la vendemmia si chiuda con una produzione inferiore del 10% rispetto all'anno precedente. Mentre il calo più vistoso, a causa di avversità climatiche, lo ha registrato il Nero d'Avola (-30%). In termini di vino prodotto, la Doc Sicilia si appresta a registrare un +10% di confezionato e la produzione dovrebbe attestarsi sui 200.000 ettolitri prodotti a fronte dei 181.000 del 2015, per un potenziale di 27 milioni di bottiglie contro i 24 dell'anno scorso>>.

È la prima vendemmia senza suo padre, Giacomo.

<<Mio padre sarebbe stato felice di assistere alla raccolta nei territori sui quali abbiamo puntato a partire da quest'anno. Ci consoliamo sapendo che oltre ad aver creduto molto in questo progetto ha anche vissuto abbastanza per seguire le ultime fasi dell'investimento. Di caratteristico nelle nostre vendemmie c'è tantissimo, dalla vendemmia notturna delle uve Chardonnay a Contessa Entellina a quella di Pantelleria dove la vite è allevata ad alberello su terrazzamenti, una pratica agricola dal 2014 patrimonio dell'umanità Unesco. In totale sono 338 ettari di vigneto in produzione, di cui 270 a Contessa Entellina e dintorni, 68 a Pantelleria e 15 sull'Etna, 13 di Nerello Mascalese e 2 di Carricante, più altri 18 nell'area del Cerasuolo con gli 11 ettari di Nero d'Avola e i 7 di Frappato. Senza falsa modestia, ne siamo orgogliosi>>.



(In foto la cantina di Khamma a Pantelleria e vigneti terrazzati)

La Sicilia è una delle regioni con il maggior numero di vitigni autoctoni, molti sono ancora in fase di studio e sperimentazione. Quali sono i vostri progetti per la loro difesa e valorizzazione?

<<A Contessa Entellina Donnafugata, in collaborazione con la Regione Sicilia, ha piantato un campo sperimentale con 19 differenti varietà autoctone, per un totale di 30 biotipi. Si tratta di vitigni ampiamente diffusi in Sicilia, tra i quali Nero d'Avola, Catarratto, Ansonica, e anche di varietà "reliquia" come Alzano, Nocera, Vitrarolo, quasi completamente scomparse. L'iniziativa coinvolge un gruppo di aziende dislocate in diverse zone ed ha lo scopo di individuare e selezionare per ogni territorio – attraverso le microvinificazioni – i vitigni che possono dare i migliori risultati enologici: dal passato i vini del futuro. A Pantelleria, sotto la supervisione del professor Attilio Scienza, sono stati impiantati 33 biotipi di Zibibbo provenienti da diverse aree del Mediterraneo (Spagna, Francia, Grecia e Italia meridionale). Realizzato nel marzo 2010 in contrada Barone, questo campo sperimentale permette di condurre la ricerca sia sull'uva fresca sia su quella appassita, nonché sui vini ottenuti da microvinificazioni. L'obiettivo è quello di individuare dei cloni di Zibibbo che esprimano al meglio il potenziale viticolo ed enologico nel contesto dell'isola di Pantelleria>>.



Nel mondo com'è cambiata e sta cambiando la percezione dei vini siciliani?

<<Difficile rispondere in modo univoco in quanto in alcuni mercati il vino siciliano è presente da molti anni, mentre in altri scontiamo il fatto di essere arrivati solo in epoca recente. Mi fa però piacere parlare degli USA, il mercato più competitivo nel mondo; ebbene, con il Consorzio Sicilia Doc di cui sono presidente abbiamo scelto proprio gli Stati Uniti per concentrare i nostri investimenti promozionali, e lo abbiamo fatto parlando soprattutto di due vitigni, il Grillo ed il Nero d'Avola, con un'articolata strategia di comunicazione che abbraccia media tradizionali, social media ed eventi. Dopo due anni possiamo trarre un bilancio positivo, ma siamo consapevoli che bisognerà continuare perché la pressione competitiva è fortissima. I nostri vini di maggior successo sono l'Anthilia, il primo bianco che Donnafugata ha prodotto, e i due nostri vini icona, il rosso Mille e una Notte e il passito di Pantelleria Ben Ryè, uno dei vini dolci più apprezzati a livello internazionale>>.

Come sono andati questi primi mesi da presidente?

<<Con UIV, penso che questi mesi siano stati proficui. Ritengo che il risultato più importante al quale ci stiamo avvicinando sia l'approvazione in Parlamento del "Testo Unico per il Vino"; la Camera dei Deputati lo ha già approvato ed il disegno di legge è adesso al vaglio del Senato. Il Testo Unico permetterà di avere una regolamentazione certa e completa del nostro comparto che chiedeva da tempo una rivisitazione complessiva del quadro normativo con l'obiettivo di eliminare sovrapposizioni, semplificare gli adempimenti burocratici a carico delle aziende, assicurando comunque tracciabilità e controlli efficaci; è l'occasione anche per rivedere il sistema sanzionatorio al fine di renderlo più equo attraverso l'introduzione, per la prima volta in agricoltura, di due importanti istituti, la diffida e il ravvedimento operoso. Non appena avrà l'approvazione definitiva, potremo davvero brindare al frutto della stretta collaborazione tra l'UIV, le altre organizzazioni del mondo agricolo, i gruppi parlamentari e il governo che ha nel Ministro Martina un interlocutore sensibile e preparato>>.



Donnafugata non è solo vino...

<<Tra i nostri progetti produttivi più recenti c'è il Metodo Classico, che produciamo sin dal 2007, grazie a vigneti di Chardonnay e Pinot Nero siti in alta collina, a 500 metri sul livello del mare. Oggi produciamo due etichette di pregio: il Brut ed il Brut Rosè. E poi, se pensiamo che il paesaggio mediterraneo è tradizionalmente contraddistinto dalla vite e dall'ulivo, nella nostra azienda agricola non poteva mancare la produzione di olio; il nostro si chiama Milleanni, ed è un blend di diverse *cultivar*: Nocellara del Belice, Cerasuola, Biancolilla e Pidicuddara>>.

Qual è, se c'è, il suo vino dell'anima?

<<Se proprio devo scegliere, direi il rosso Mille e una Notte. Era il 1995 quando abbiamo prodotto la prima annata; i miei genitori in quell'epoca avevano voluto la collaborazione di Giacomo Tachis, il più grande enologo italiano; lui ci diede un contributo decisivo per definire la qualità di un vino che sin dal suo esordio volevamo fosse il nostro rosso portabandiera. Per me, che allora ero ventenne, lavorare al suo fianco è stata una palestra formidabile. E pochi giorni fa, con alcuni giornalisti di fama internazionale, abbiamo realizzato una verticale senza precedenti, assaggiando 17 annate consecutive di Mille e Una Notte, dal 1995 al 2011. Erano, anzi siamo stati entusiasti di poter apprezzare la straordinaria longevità di questo vino, anche delle sue primissime annate, nonché l'eleganza che le accomuna e contraddistingue tutte>>.

Mi complimento anche per le etichette, e non sono dettagli...

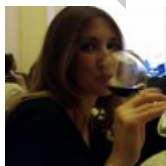
<<Nel dialogo tra arte e vino, il primo riferimento è legato al nome Donnafugata, tratto dal romanzo Il Gattopardo. Un *fil rouge* che prosegue anche nella scelta dei nomi di alcuni vini, omaggio alle opere letterarie di Tomasi di Lampedusa (Tancredi, Sedàra, Lighea, Angheli) e al capolavoro di letteratura araba "Le Mille e una Notte" (Sherazade e Mille e una Notte). Le etichette di Donnafugata sono a loro volta delle opere d'arte create o ispirate da mia madre Gabriella. Uniche ed inimitabili, rappresentano un modo di essere, uno stile. Donnafugata si distingue per la scelta dei nomi dei propri vini ed anche dei bozzetti d'autore, ognuno dei quali, oltre ad essere omaggio all'arte ed alla letteratura, ne interpreta la personalità>>.

È tempo di guide, un universo sempre più frastagliato, solo 4 o 5 quelle attendibili...

<<Ho partecipato personalmente alla presentazione di Slow Wine, a Montecatini. E Saremo presenti a Merano con un nostro banco d'assaggio, con Brut 2012, Vigna di Gabri 2009 e 2005, Mille e una Notte 2012 e 1997, Vigna 2015, Ben Ryè 2014. Abbiamo ottenuto i massimi riconoscimenti con il nostro Ben Ryè 2014. In generale, mi sento di dire che le guide sono molto utili per presentare le caratteristiche della vastissima produzione di un paese come l'Italia. Mettiamoci nei panni di un appassionato: nell'arco dell'anno realisticamente può degustare alcune decine di vini e visitare diverse cantine, ma si tratta di poca cosa rispetto a tutti gli assaggi e le notizie che le guide invece riportano e che possano aiutarlo ad

orientarsi per coltivare i propri interessi o, perché no, per scoprire qualcosa di nuovo, che sia un territorio, un vitigno, un produttore. Dal mio punto di vista, ogni strumento serio che possa accrescere l'interesse e la cultura del vino merita la nostra considerazione>>.

◀ ANTONIO RALLO ◀ BEN RYÈ ◀ CONTESSA ENTELLINA ◀ DONNAFUGATA ◀ GIACOMO RALLO ◀ JOSÉ RALLO ◀ MEDITERRANEO ◀ MILLE E UNA NOTTE ◀ PANTELLERIA ◀ PASSITO ◀ SICILIA ◀ UIV ◀ VENDEMMIA NOTTURNA



Pubblicato da The wine blog of Francesca Fiocchi, journalist and wine socialite

Vedi tutti gli articoli di The wine blog of Francesca Fiocchi, journalist and wine socialite

© 2016 WINE STOP AND GO

BLOG SU WORDPRESS.COM.