

Three Drinkers

11 maggio 2017

Sicilia Grillo DOC SurSur – Donnafugata

Guardando al panorama produttivo nazionale non è facile trovare altre realtà che in Italia si identificano in modo così profondo con il proprio territorio, come riesce a fare Donnafugata con la Sicilia. Una cantina, quella fondata negli anni Ottanta da Giacomo Rallo, che rappresenta il rinascimento dei vini non solo della provincia di Trapani e del marsalese, ma probabilmente di tutto il Sud Italia, grazie a una visione della propria terra tradizionale e contemporanea al tempo stesso. Partiamo allora dal nome, “Donnafugata”, letteralmente “donna in fuga”, che fa riferimento alla storia della moglie dell’Imperatore Ferdinando IV di Borbone, la regina Maria Carolina, la quale all’inizio del XIX secolo, quando a Napoli arrivarono le truppe napoleoniche, fuggì verso la Sicilia, trovando rifugio proprio dove attualmente si trovano i vigneti aziendali. Vigneti che oggi raggiungono un’estensione di circa 160 ettari – cui se ne aggiungono altri 178 in affitto – e che sono condotti in maniera sostenibile ed estremamente rispettosa dell’ambiente. Rispetto dell’ambiente e della natura che si ritrova anche in cantina, dove i processi lavorativi e l’uso delle tecnologie tutelano al massimo l’integrità delle uve, dei mosti e dei vini. Oggi, a oltre trentanni di distanza dal quel lontano 1983 – anno di nascita dell’azienda – Donnafugata si divide in tre grandi zone di produzione: dalle mitiche vigne di Pantelleria alle antiche cantine di Marsala fino alla sede aziendale, la Tenuta Contessa Ermellina, nel cuore della Sicilia Occidentale. Da qui nascono vini capaci di raccontare l’incredibile universo sensoriale siciliano. Bianchi, Rossi, Rosati, Dolci e Spumanti: quelli etichettati “Donnafugata” sono vini caratterizzati da una qualità media impeccabile, grazie a un processo produttivo, dalla vigna alla cantina, che viene seguito scrupolosamente in ogni minimo dettaglio. Non è un caso quindi che vini come il Passito di Pantelleria “Ben Rye”, il “Chiarandà” o il “Mille e una notte”, ma anche l’“Anthilia”, il “Lumera” e il “Sedàra”, abbiano letteralmente segnato i gusti di generazioni di appassionati. Vini mitici, senza tempo.



Colore

Giallo paglierino brillante.

Naso

Al naso è fresco e fruttato con note di pesca bianca e pompelmo unite a sentori di erbe aromatiche.

Palato

In bocca è ampio, asciutto, pulito, caratterizzato da una sapidità perfettamente integrata all'assaggio.

Finale

Bella chiusura, di ottima persistenza. Ottimo come aperitivo, il “SurSur” è vino bianco ideale per accompagnare antipasti di mare, primi piatti vegetariani e pesce arrosto.