

Publicato Mercoledì, 05 Luglio 2017 15:00



Una storia di vino lunga più di un secolo

La Sicilia di Donnafugata

di Giuseppe Bellavia

leggi in [\[eng\]](#)

A lungo la Sicilia è stata ritenuta una terra troppo calda per produrre vini di elevata qualità, ma da alcuni decenni si è invece dimostrata una fucina di vini eccezionali, distinti da un carattere locale ineguagliabile.

Per apprezzare al meglio i territori è utile partire dai protagonisti che hanno contribuito a renderli speciali. Dalla città di Marsala, il cui nome in ambito enoico è fortemente evocativo, parliamo della famiglia **Rallo** e della loro cantina

[Donnafugata](#).



La storia della famiglia Rallo, ci racconta **Baldo Palermo** presso la cantina storica, è legata al vino fin dal 1851 e da cinque generazioni continua a stupire i palati internazionali con un'ampia produzione di vini di qualità. La **cantina Donnafugata nasce nel 1983 ad opera di Giacomo Rallo e della moglie Gabriella** e includeva vigneti a Marsala, Contessa di Entellina e sull'isola di Pantelleria. La cantina è conosciuta internazionalmente per l'incredibile varietà di vini prodotti con uve locali come Catarratto, Nero d'Avola e *dulcis in fundo* lo Zibibbo per il Passito di Pantelleria. Il nome della Cantina così come quelli di alcuni dei vini prodotti di gattopardesca memoria ricordano i fasti e le vicende descritte da Tomasi di Lampedusa. Le etichette sono invece vere e proprie creazioni artistiche ispirate da Gabriella Rallo, che coniugano arte visiva e letteratura con il carattere di ogni vino.



Ma dopo una doverosa introduzione, dedichiamoci al loro cavallo di battaglia:

Il mio incontro ufficiale con il **Passito di Pantelleria Ben Ryè** (*figlio del vento* in arabo) mi ha ricordato la scena in cui Omar Sharif, dopo essere emerso da un miraggio, entra in scena nel film *Laurence d'Arabia*, e per almeno due lunghissimi minuti si avvicina al pozzo per affrontare Peter O'Toole. Allo stesso modo, il Ben Ryè è apparso da un miraggio siciliano, e il mio approccio è stato altrettanto lento e cadenzato. Il passito di Pantelleria (da uve Zibibbo o Moscato d'Alessandria) è frutto della viticoltura eroica che da secoli contraddistingue l'agricoltura isolana. La coltivazione dell'alberello pantesco (tecnica di allevamento della vite) è stata annoverata nel patrimonio immateriale UNESCO, tale è stata ritenuta la sua rilevanza.



L'annata 2013 si presenta di colore ambrato, al naso esprime un ventaglio aromatico che richiama albicocca secca, uva sultanina, datteri e fichi secchi, miele, note balsamiche e minerali. La bilanciata acidità trasmette freschezza ed eleganza, senza renderlo stucchevole. Finale fortunatamente interminabile.



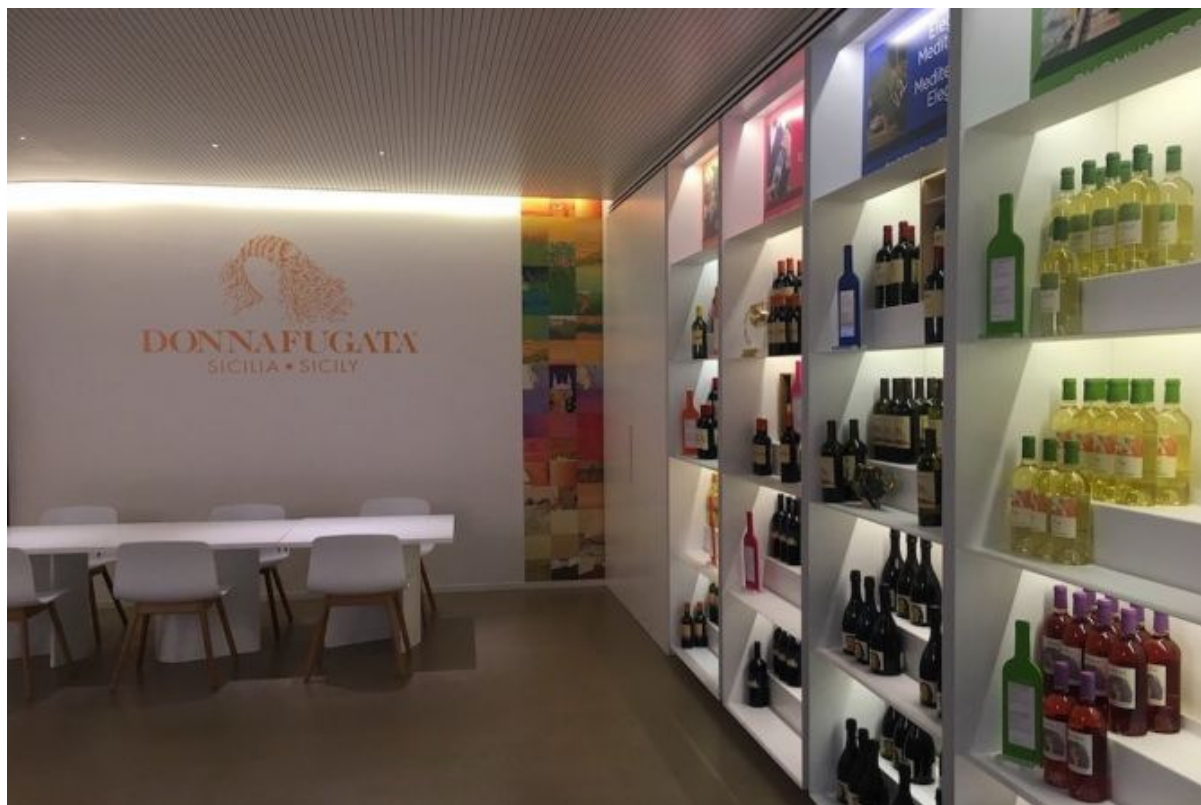
Le caratteristiche del vino discendono anche dagli elementi naturali che dominano il paesaggio pantesco: mare, sole, vento ed un suolo ricchissimo di minerali. Un vero e proprio vino da meditazione al cui interno si racchiude un cosmo ideale in cui perdersi ed approfondire analiticamente i propri sogni sibariti.

Il Ben Rye è di certo paragonabile ad un film cult che affascina varie generazioni e per il suo status merita di essere vissuto intimamente in un ambiente dedicato, proprio come i grandi film. La storica sala *tasting* della cantina è contornata da elementi artigianali del passato siciliano, fra cui ceramiche, botti, credenze e bottiglie che tramandano l'eredità del vino agli epigoni.



Il *Figlio del Vento*, dopo aver fatto l'annuale incetta di premi nazionali ed internazionali, è stato oggetto di una verticale storica di tutte e 22 le annate prodotte, che ha portato a dei risultati imprevedibili. La verticale è stata condotta da **Monica Larner**, penna per l'Italia dell'autorevole *Wine Advocate*, che dopo aver degustato le annate dal 1989 al 2013 ha dato un 98/100 al 2001 descrivendolo "un vino da knockout, che rappresenta il vertice della qualità per un vino dolce. Da bere fino al 2045". Da una simile recensione emerge una propensione all'invecchiamento sbalorditiva, degna dei più prestigiosi vini dolci internazionali.

L'abbinamento? Gli sfinci marsalesi (tipico dolce della zona) senza contare le calorie... e per meditare, le note dell'album *Mondi Lontanissimi* di **Franco Battiato**.



Le cantine dell'azienda si sono espanse e dal 2016 includono vigne sull'Etna e a Vittoria, da cui hanno iniziato a sfornare interessanti novità a base di Nerello Mascalese, Carricante ed il **Frappato per il Bell'Assai**, presentato a **Vinitaly 2017**. Un dato, questo, da cui traspare che il fenomeno **Donnafugata** è in crescita e destinato a riscuotere nei prossimi anni i successi delle nuove scommesse.

Per quanti volessero approfittare delle vacanze in Sicilia per scoprire un'eccezionale ambasciatore del vino siciliano nel mondo, vi rimandiamo alla pagina dedicate alle [visite in cantina](#) e al nostro [articolo](#) dedicato al territorio.