

EVENTI E NEWS

# Reportage Calici di Stelle 2017 Donnafugata, Tenuta Contessa Entellina

*Publicato da UVA E POMODORO il 13 AGOSTO 2017*

Amici lettori, non potevamo esimerci dal fare un reportage sulla bellissima serata trascorsa nella tenuta di Donnafugata a Contessa Entellina, in occasione di Calici di Stelle.



Siamo arrivati un po' in anticipo, giusto al tramonto, per godere e apprezzare meglio l'immagine di questa Tenuta circondata da filari di vigneti e uliveti. Giunto il momento dell'apertura dell'evento, ci uniamo ad un gruppo (poichè a noi piace mescolarci tra la gente e passare inosservati) per la visita guidata. Si inizia con un brindisi collettivo con l'ottimo Brut Metodo Classico 2012 (dai sentori di crosta di pane, brioche, lievito; dal perlage fine e persistente; con un palato intenso, fresco, croccante e persistente), durante il quale una ragazza piuttosto competente e preparata ci racconta un po' di storia e di numeri di Donnafugata.



Si procede tra i filari del vigneto “La Fuga”, dove era in corso la vendemmia notturna, e dove abbiamo degustato l’omonimo chardonnay, ricavato proprio da queste vigne, mentre le note jazz del duo Milici e Gervasi fanno da colonna sonora ad un momento indimenticabile: lo chardonnay, il jazz tra le vigne, l’atmosfera magica dei filari illuminati, hanno reso questo momento della serata davvero memorabile.





Passati in cantina, ci vengono illustrate le collezioni di vini Donnafugata, suddivise per inusuali categorie in base al momento, alla circostanza giusta per bere il giusto vino. Giungiamo poi nello splendido giardino con i banchi di degustazione dove si potevano provare quasi tutti i vini, e di alcuni di essi anche diverse annate per una mini verticale della stessa etichetta.



Mi preme spendere qualche parola in più sul bellissimo giardino col prato all'inglese e filari di ulivi curati alla perfezione, con luci che rendevano l'atmosfera magica, dove poter sorseggiare un buon calice di vino e scrutare il cielo per scorgere qualche stella cadente o chiudere gli occhi e proiettarsi nell'Ottocento durante una festa "Gattopardiana". A completare il tutto una band che allietava gli astanti con musiche jazz.



Abbiamo assaggiato quasi tutti i vini e tra i nostri preferiti vi sono: il **Lighea 2016**, un bianco ottenuto con uve Zibibbo, dai sentori particolarmente suadenti e dal palato fresco e minerale, ideale come aperitivo; il **Chiarandà 2004** uno chardonnay longevo dal colore giallo oro intenso, dai sentori di botte, vaniglia, con un palato avvolgente, inteso e persistente (un vino che non si dimentica facilmente!); il **Tancredi 1996** dal colore rosso rubino e dai sentori fruttati con nuance di note terziarie come caffè e liquirizia; per finire il **Ben Ryè 2007**, di cui vi erano circa 5 annate diverse, che mi limito a definire “un nettare degli dei” da sorseggiare come vino da meditazione.



Concludo facendo i complimenti alla cantina Donnafugata per l'organizzazione impeccabile e per il personale preparato e qualificato, che in un'azienda che mira a standard elevati, fa sicuramente la differenza!