

OFFICINA MULTISENSORIALE DEL VINO



21 aprile 201821 aprile 2018

VINITALY 2018, SUL VULCANO CON DONNAFUGATA



Mai vista al Vinitaly tanta affluenza di pubblico in uno stand come in quello di **Donnafugata**, domenica scorsa, per la presentazione in anteprima mondiale del loro nuovo Etna Bianco, un vino ricco di sfumature e una denominazione, Etna Doc, tra le più *hot* in questo momento sui mercati mondiali. Ci siamo letteralmente fatti largo tra la folla, lì solo ed esclusivamente per i vini. Siamo al centro del Mediterraneo. Si respira nel bicchiere un'energia incredibile, quasi magnetica, che ti catapulta in mezzo al mare. Ringrazio l'azienda siciliana anche per questo invito, che mi ha permesso di approfondire il territorio dell'Etna con un prodotto giovane, annata 2016, ma già di estrema personalità. Con Donnafugata ci troviamo davanti a un mosaico di vini, territori e *mood*, oltre che di etichette artistiche di grande impatto che colgono l'anima siciliana, la storia, quasi osservandole meglio sembra di percepire la musicalità di un'isola che sa valorizzare le sue radici locali, il territorio e la tipicità come poche altre, credendo e investendo negli autoctoni come poche altre. In Sicilia il vino è prima di tutto cultura e questo è testimoniato dal fatto che la regione possiede il più elevato patrimonio vitivinicolo della nazione, seguita dalla Puglia e dal Veneto. Terreni vocati che per il 65% si concentrano in collina, per il 30% in pianura e per il restante 5% in montagna, per un totale di più di 150mila ettari vitati, il 77% dei quali coltivati a uva bianca. Accanto all'Etna Bianco un altro debutto, quello del Cerasuolo di Vittoria Docg Floramundi, che ci proietta per la sua tipicità elegante nel Ragusano.



Sul Vulcano, annata 2016, solo 7mila bottiglie, è il primo vino dell'azienda prodotto sull'Etna, dove conta su 15 ettari (tra Carricante e Nerello Mascalese), distribuiti in cinque diverse contrade del versante nord, tra Randazzo e Passopisciaro. Siamo a 730 metri di altitudine, in un territorio completamente diverso dal resto della Sicilia per via di inverni freddi e di una minore luminosità che determinano una maturazione più lenta delle uve. Le vigne sono vecchie, spesso coltivate su terrazzamenti. Questo Etna Bianco di intensa mineralità, con una fresca nota sapida che ricorda il mare e grande eleganza è un bianco da uve Carricante in purezza che lascia intuire la composizione lavica di un terroir che tende al sabbioso. Note fruttate agrumate e di pesca, pietra focaia e raffinate erbe aromatiche conquistano l'olfatto per poi ritrovarsi al palato. L'attacco olfattivo è floreale di ginestra e fresa. Un vino ricco in estratti, morbido, teso, con profumo di pane appena sfornato. L'etichetta, opera di Stefano Vitale, l'artista che da oltre 20 anni collabora con Donnafugata, rappresenta una dea-vulcano a simboleggiare la "Montagna", come viene chiamato l'Etna dalla gente del luogo.





Il Floramundi è un Cerasuolo di Vittoria, da Nero d'Avola e Frappato. Cerasuolo che è l'unica docg che esiste in Sicilia. Diversi oggi i territori vocati in cui si esprime Donnafugata: Contessa Entellina con il Mille e una Notte, Pantelleria con il vino bandiera Ben Ryé, Vittoria con il Floramundi e l'Etna con Sul Vulcano. Un vino dai ricchi aromi fruttati e dal gusto morbido, di struttura sì ma più giocato su finezza, eleganza e fragranza fruttata.





Fra i vitigni autoctoni abbiamo degustato anche il Catarratto e il Grillo. A colpirmi per freschezza e bevibilità è proprio il Grillo, realtà significativa della Doc Sicilia con poco più di 13 milioni di bottiglie e 6500 ettari coltivati. Note tropicali e sentori floreali di gelsomino, buona aromaticità incanalata su note erbacee, al gusto equilibrio e delicata acidità. Grande grande piacevolezza al sorso. A dimostrazione che gli autoctoni e le vigne vecchie meritano di essere tutelati come patrimonio produttivo e culturale italiano.

Dalla Sicilia:





(Antonio Rallo. Caratteristica la loro vendemmia notturna)



ImmagineInviato su **società ed eventi**

Blog su WordPress.com.