

## Un Fragore sull'Etna, ecco la nuova sfida di Donnafugata

Josè Rallo: «Vogliamo che diventi un vino iconico, con la nostra filosofia di produzione»

04-01-2019



*Fragore è il nuovo vino di Donnafugata, prodotto dai vitigni sull'Etna*

Uno dei sogni di **Giacomo Rallo** si è avverato: **Donnafugata** (<https://www.donnafugata.it/>) è arrivata sull'Etna. Un sogno che, purtroppo, il padre di **Josè** e **Antonio Rallo** non ha potuto toccare con mano, ma che i suoi figli hanno perseguito con la sua stessa energia anche dopo la sua scomparsa, avvenuta nel maggio del 2016.

«Già negli anni Settanta nostro padre aveva lavorato sull'Etna – spiega proprio **Antonio Rallo** – e negli anni Ottanta aveva anche deciso di acquistare dei vigneti, ma poi non se ne fece nulla».



José Rallo brinda sull'Etna

Così l'azienda siciliana, fondata nel 1983, nel 1989 punta verso Pantelleria, dove nascerà il *Passito Ben Ryè*, vino che ha segnato la storia non solo di questa importante azienda, ma anche dell'enologia siciliana. I progetti, a *Donnafugata*, non finiscono mai: si pensi al *Mille e una notte*, realizzato nel 1995 con la collaborazione del grande enologo **Giacomo Tachis**, e poi negli anni successivi la scelta di procedere con la vendemmia notturna, il passaggio al fotovoltaico, i campi sperimentali a Contessa Entellina (sede principale dell'azienda) e a Pantelleria. Fino ad arrivare a Vittoria e sull'Etna.



Antonio Rallo con il nuovo vino

**Josè** e **Antonio Rallo** hanno voluto sottolineare come il progetto ha radici ben profonde: i vigneti, 18 ettari complessivi su 5 campi differenti, sono nella zona tra Randazzo e Passopisciaro, nella zona a nord che risulta essere la più vocata per quanto riguarda la realizzazione di vini rossi.

Il tutto grazie a un team di consulenti e agronomi che ha permesso a Donnafugata di trovare dei vigneti che potessero essere all'altezza del livello qualitativo che si erano prefissati come obiettivo principale del progetto. «Vogliamo che diventi un vino iconico - ha spiegato con forza **Josè Rallo** - Il nostro obiettivo rimane quello di poter continuare a realizzare piccole produzioni di pregio. La ricerca continua dell'eccellenza, poi, deve andare di pari passo con la sostenibilità. Questo vale per l'Etna, ma anche per Marsala, Contessa Entellina, Pantelleria e Vittoria, cioè le zone che copriamo con la nostra produzione».



*Sul Vulcano e Fragore, due espressioni di un territorio incredibile*

Il terreno dove crescono i vigneti di *Donnafugata* sull'Etna, acquistati nel 2016, sono molto ricchi: «Il grande paradosso - spiega l'agronomo **Salvo Giuffrida** - è che abbiamo una sciera con un terreno che è il più sterile possibile (e che lo sarà per 200 o 300 anni), e a fianco un terreno incredibilmente fertile. La zona è poi particolarmente favorevole perché, pur essendo a nord, ha una piovosità inferiore anche del 30% rispetto alle altre aree dell'Etna, alla quale si aggiunge un'escursione termica particolarmente accentuata».

Il vitigno che "domina" è il *Nerello Mascalese* e l'annata 2016, la prima in produzione per *Donnafugata*, è stata ottima. Due i vini prodotti, presentati a Milano a Palazzo Visconti: il primo si chiama *Sul Vulcano* ed è il blend delle cinque contrade: 14 mesi di affinamento, parte in acciaio e parte in barriques, 7 mesi in bottiglia. Si tratta di un vino dalla sorprendente freschezza, immediato, profumato, con note floreali di viola e di rosa che si sposano a pregevoli frutti di bosco.



La presentazione avvenuta a Milano

Ma *Donnafugata* punta molto su *Fragore*, che vuole avere proprio l'effetto di un "fragore" nell'ambito della produzione di vino sul Vulcano. Si tratta, appunto, di un *Nerello Mascalese* che proviene da un vigneto con piante con età media di 70 anni: la macerazione è di una dozzina di giorni, più lunga rispetto al vino precedente, con un affinamento in legno di secondo e terzo passaggio per 14 mesi e 10 mesi di bottiglia.

L'assaggio rivela un vino di estrema eleganza, ma anche di ottima struttura, con una grande profondità olfattiva e un'ottima persistenza: è un prodotto estremamente vivo, con dei leggeri spigoli che andranno sicuramente a smussarsi durante gli anni: al naso è un continuo rincorrersi di sensazioni, dal floreale, al fruttato, e poi ancora lo speziato, il pellame, la macchia mediterranea. In bocca è piacevolissimo fin da subito e promette bene anche per il futuro.



La vendemmia sull'Etna

Il progetto Etna, però, non finisce qui. Oltre al *Nerello Mascalese*, la famiglia **Rallo** ha investito anche sul *Carricante*: in questo caso si tratta di un vigneto appena impiantato, sempre nelle cinque contrade tra Randazzo e Passopisciaro, con la convinzione che anche per il bianco si possa fare un lavoro ai massimi livelli. Ovviamente, bisognerà aspettare qualche anno per assaggiarlo: se i risultati con il rosso sono questi, immaginiamo che possano essere altrettanto positivi anche per il *Carricante*. Ma solo il tempo potrà dare questo verdetto.



a cura di

## Raffaele Foglia

giornalista de La Provincia di Como (<http://www.laprovinciadicom.it/>), sommelier e appassionato di birra artigianale. Crede che ogni bicchiere di vino possa contenere una storia da raccontare. Fa parte della redazione vino di *Identità Golose*

### Condividi

Like 16

Tweet

G+

Condividi

RUBRICHE

### In cantina

Storie di uomini, donne e bottiglie che fanno grande la galassia del vino, in Italia e nel mondo

### Ultimi articoli pubblicati



04-01-2019

#### Un Fragore sull'Etna, ecco la nuova sfida di Donnafugata

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/21616/in-cantina/un-fragore-sulletna-ecco-la-nuova-sfida-di-donnafugata.html?p=0>)



30-12-2018

#### Toccare lo Champagne, come fosse un tessuto

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/21602/in-cantina/toccare-lo-champagne-come-fosse-un-tessuto.html?p=0>)



25-12-2018

#### Abbinare cibo e Champagne? Facile, col Libretto Bianco di Ruinart

(<https://www.identitagolose.it/sito/it/136/21576/in-cantina/abbinare-cibo-e-champagne-facile-col-libretto-bianco-di-ruinart.html?p=0>)