

VINI DOC

Donnafugata sull'Etna: così raddoppiamo gli ettari di vigneto

L'azienda marsalese possiede 18 ettari di vitato sul vulcano, di cui circa cinque ad alberello, la storica coltivazione. Sono destinati a breve a duplicare

di Fernanda Roggero

2 ottobre 2019

Giacomo Rallo anche in questo caso era stato un precursore. “Mi ricordo di essere venuto con lui a visitare dei vigneti sull'Etna negli anni Settanta” racconta il figlio Antonio, oggi insieme alla sorella Josè responsabile dei vini dell'azienda di famiglia, Donnafugata. Giacomo, imprenditore visionario e artefice della fortuna nel mondo del Passito di Pantelleria, aveva visto giusto. Decenni prima del boom dei vini etnei. “Ma il vulcano quella volta ci ha respinti - racconta sorridendo Antonio Rallo - e siamo stati chiamati da un'altra isola vulcanica”. Nasceva l'avventura a Pantelleria, i vigneti eroici dove coltivare le viti ad alberello di Zibibbo, custodite in conche di terra al riparo dai venti impetuosi, la realizzazione di metri e metri di muretti a secco, la nascita del Ben Ryé, il passito simbolo di Donnafugata.

Dovevano passare molti anni - e tante nuove avventure enologiche - prima di riapprodare sull'Etna. È successo nel 2016, pochi mesi prima della scomparsa di Giacomo Rallo. “Dovevamo essere i primi e siamo stati quasi gli ultimi” scherza Antonio, che oltre ad essere agronomo e wine-maker è il presidente del **Consorzio di tutela della Doc Sicilia**.

Al momento Donnafugata sull'Etna possiede **18 ettari**, di cui circa cinque ad alberello, la storica coltivazione sul vulcano. Sono destinati a breve a raddoppiare. Qui i Rallo hanno avviato reimpianti e revisione di vecchi vigneti con la collaborazione di Ernesto Del Campo, produttore di lungo corso sull'Etna ed ex-sindaco di Randazzo, dell'agronomo Salvo Giuffrida e di Francesco Ferreri, partner di Donnafugata a Vittoria nella produzione di Frappato e Cerasuolo.

La produzione sul versante Nord

La scelta è caduta sul versante Nord, quello più vocato e più protetto da piogge e umidità. La cantina acquistata a Randazzo apparteneva a un gruppo di proprietari che

non avevano la produzione vinicola come attività principale: l'imponente edificio dei primi anni Settanta (“una sorta di reperto di archeologia industriale”) è stato “donnafugatizzato” dalla madre di Antonio e Josè, Gabriella. Si deve al suo gusto impeccabile l'esplosione di colori che accompagna da sempre la comunicazione dell'azienda, così come sono sue le intuizioni alle spalle delle etichette distintive.

Qui Donnafugata produce Sul Vulcano. C'è un Etna Rosato Doc di Nerello Mascalese da vigneti sui 750 metri di altitudine di colore tenue con delicati sentori floreali e spiccata freschezza. L'Etna Bianco Doc è di Carricante, una delle uve più ricercate al momento. Il 2017, con affinamento in vasca e in barrique di secondo e terzo passaggio, è avvolgente, fresco e sapido, con spiccata mineralità e persistenza. Due doti - freschezza e mineralità - ricorda Josè Rallo, che sono la cifra dei vini Donnafugata.

L'Etna Rosso Doc è un Nerello Mascalese in purezza, con note di frutto di bosco e sentori di cannella e noce moscata. Un vino di buona longevità, lungo ed equilibrato. Ma il vino icona dell'azienda sull'Etna è Fragore, un Etna Rosso Doc affinato per 14 mesi in barrique e per almeno altri 10 in bottiglia. Il cru della contrada Montelaguardia.

Le contrade e il tour

I vigneti dell'Etna sono tutti contraddistinti dalla contrada di appartenenza, ognuna delle quali legata in qualche modo ad antiche colate laviche, le stesse a cui si devono i terreni fertili e sabbiosi.

Ad un'altra contrada di rara atmosfera, la Marchesa, farà invece capo il prossimo vino vulcanico dell'azienda, che è già in barrique e non ha ancora un nome. Ma che si prospetta un cru di forte impatto.

Oggi la cantina di Randazzo è a pieno regime e apre le sue porte ai visitatori con la proposta Etna 100%: tour nei vigneti e visita in cantina con un focus sul Nerello Mascalese, il vino principe dell'area, nelle diverse interpretazioni di Donnafugata e con abbinamenti alle pietanze della cucina etnea.