

Donnafugata apre la sua cantina sull'Etna

18 dicembre 2019



di **Cristina Gambarini** contributor



La Cantina di Marsala sceglie il versante nord dell'Etna per allargare la sua produzione e per sperimentare nuovi vini

Si volge verso quella che la gente del luogo chiama “**A Muntagna**”, il vulcano immenso che a intervalli irregolari respira, emettendo nel cielo lunghe fumate nere o bianche a seconda che siano gas o il risultato di una esplosione interna, la nuova cantina di **Donnafugata** (<https://www.lacucinaitaliana.it/storie/luoghi/passito-e-capperi-ma-non-solo-tutti-i-prodotti-e-gli-indirizzi-di-pantelleria/>), a Randazzo, in contrada Statella. Diciotto ettari di terreno vitato, più altri 18 non ancora vitati, nel mezzo del paesaggio magnifico del **Parco dell'Etna**, dichiarato dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità.

Un progetto lungo 50 anni

Erano gli anni 70 quando **Giacomo Rallo**, padre di Josè e Antonio, venne per la prima volta sull'Etna, spinto da una felice intuizione su quello che sarebbe diventato poi questo territorio. I tempi però non furono maturi e Donnafugata abbandonò l'Etna per andare a Pantelleria. Giacomo tornò qui nel 2016 e allora tutto si concretizzò, prima la scelta scrupolosa e l'acquisto dei terreni, poi l'individuazione e la ristrutturazione della

cantina. Il fervore che sempre accompagna i progetti appena nati si spense troppo in fretta, quando due sole settimane dopo la vita decise altrimenti per lui. **Antonio e Josè** hanno portato avanti questo sogno di Donnafugata che ora è finalmente realtà: 36 ettari di terreno, che diventeranno 48 l'anno prossimo, tutte nella Doc Etna, sul versante nord della montagna, quello che in altri contesti non verrebbe considerato mentre qui è il lato migliore, perché i Nebrodi bloccano le piogge, creano un vero blocco pluviometrico. In questo versante le precipitazioni sono il 30% in meno rispetto a quello orientale, dove l'umidità proveniente dal Mar Ionio si scontra con i Nebrodi e dà origine a rovesci intensi.

Le sciare, un terroir unico

Strati su strati di lava, che grazie a lunghi processi fisico-chimici danno luogo a un terreno dalle caratteristiche uniche: sabbie mescolate a parti molto porose, che consentono alle radici delle viti di spingersi molto lontano, alla ricerca di acqua. Qui sull'Etna ogni colata regala **caratteristiche specifiche** a ogni terreno, ogni contrada ha un proprio microclima, che rende il concetto di terroir ancora più pregnante. E qui, da viti antichissime di Nerello Mascalese e di Carricante, alcune prefillossera, nascono vini dall'equilibrio e dall'eleganza riconoscibile.

I vini di Donnafugata

Il vino più sorprendente che Donnafugata abbia fatto qui alle pendici del vulcano è un **Etna Rosato**, un vino nato da un'intuizione, come ci racconta Antonio Rallo. «Il 2018 è stata un'annata non buona, si rischiava di buttare tutto. Abbiamo deciso di provare a fare un rosato, raccogliendo i grappoli appena maturi dai vigneti migliori, per cogliere la croccantezza, la fragranza e la freschezza del Nerello Mascalese. Ne è venuto fuori un vino interessante, dal colore delicatissimo, molto minerale, in cui si sente bene la susina, l'albicocca, e in cui la freschezza è decisa, netta. Un vino dal finale lungo e persistente, perfetto da abbinare agli antipasti di Natale, ai piatti di crostacei, alle mousse di verdure e secondi di carne bianca». Dalle uve Carricante è nato invece **Sul Vulcano**, un Etna Bianco Doc, un vino molto fresco, sapido, con note di frutta tropicale e di erbe aromatiche. Una parte delle uve affina in legno e una in cemento. Il **Carricante** è un'uva priva di aromi primari, quindi per arricchire il suo bouquet ha bisogno di evolvere. E' un vino che si abbina benissimo a risotti di pesce, zuppe, piatti di verdure e funghi. Infine i due rossi dell'Etna, **Sul Vulcano e Fragore**: il primo presenta un bouquet fragrante con intense note di frutta rossa e sentori accompagnati da delicate nuances speziate. Al palato è morbido e avvolgente, equilibrato e persistente il finale. A tavola si sposa con antipasti e piatti della cucina mediterranea a base di melanzane o funghi, carni arrosto o in umido. **Fragore** è un vero e proprio cru, fatto con le uve provenienti dalle migliori viti di Monte la Guardia, speziatissimo, con note di viola, frutti di bosco e sfumature balsamiche e minerali. Vino strutturato, ha tannini importanti ma vellutati, con un finale lungo e intenso. Si abbina a piatti di selvaggina, a stufati di manzo e maiale.
