
16 Aprile 2016

<http://www.scattidigusto.it/2016/04/16/cantine-donnafugata-sicilia/#main>

Cantine Donnafugata: 25 motivi per un weekend tra vino e mare in Sicilia

di Giulia Ubaldi



Non c'è tempo migliore di quello tra lo sfumare di aprile e l'inizio di maggio, per andare in Sicilia. A maggior ragione nel suo sinuoso profilo occidentale, per incontrare i suoi aspetti più arabeggianti, prima dell'arrivo del grande caldo.

In questo angolo di Trinacria regna l'azienda **Donnafugata** di Marsala. La famiglia Rallo, storica proprietaria dell'azienda, vanta oltre **160 anni di esperienza nel mondo del vino** di qualità, con prodotti sempre più attenti a valorizzare le potenzialità del territorio.

Il nome "donna in fuga" si riferisce alla storia di Maria Carolina di Borbone, quando nell'800 si rifugiò in quella parte della Sicilia dove oggi si trovano i vigneti aziendali. Fu Giuseppe Tomasi di Lampedusa, nel romanzo *Il Gattopardo*, ad indicare con il nome Donnafugata quei possedimenti del Principe di Salina che accolsero la regina in fuga e che oggi ospitano i vigneti aziendali.

Questa vicenda ha ispirato il logo dell'azienda e di ogni etichetta, che azzardo a definire, unica nella sua bellezza. Ecco 25 valide ragioni per fare di questa realtà, la vostra prossima meta:

1. Marsala



Marsala, ormai nota come la città del vino, è stupenda. È una città da vivere e respirare, un territorio di cui riempirsi lo spirito, con una struttura ancora tipicamente ellenistica.

2. Vigne Donnafugata



Con il pretesto di seguire i vigneti di Donnafugata, potrete scoprire altre zone di produzione quali i 68 ettari di vigne centenarie di Zibibbo con piante a piede franco a Pantelleria, o i 270 a Contessa Entellina. Questa azienda ha adottato una serie di buone pratiche che assicurano la gestione eco-sostenibile delle attività agricole attraverso un sistema di produzione integrata e rinunciando all'utilizzo di diserbanti e concimi chimici.

3. Damarino



Tra i loro bianchi classici, freschi, floreali fruttati c'è il **Damarino**, delicato nei profumi, adatto per antipasti e cucina di mare.

4. Anthìlia



Il loro cavallo di battaglia: l'**Anthìlia**, Sicilia DOC, con note di pesca e pera, sapido e morbido al palato, si sposa bene con verdure e formaggi.

5. SurSur



Un grillo eccezionale, il **SurSur**, per tutti coloro che amano questa tipologia di vino con forti noti di fiori di campo, pompelmo e pesca bianca, perfetto per bilanciare il sapore forte di pesci arrostiti o per accompagnare primi piatti vegetariani.

6. Prio



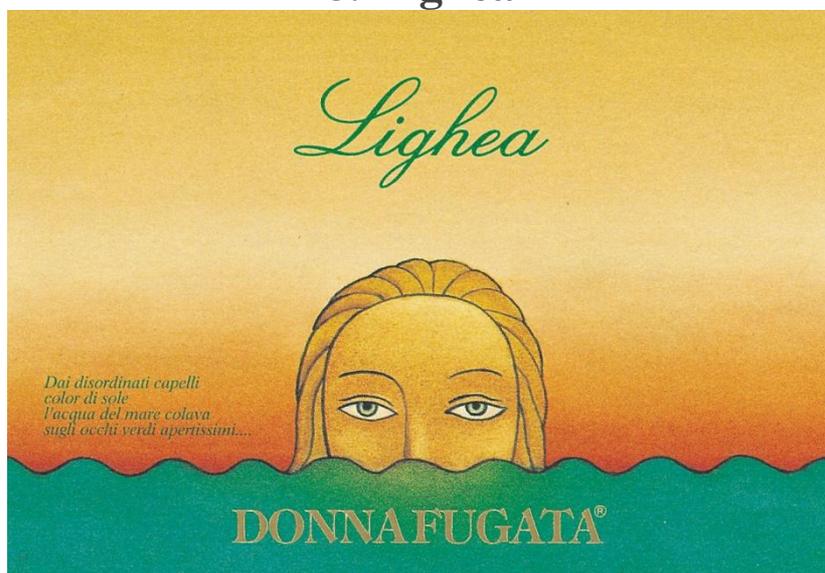
Tra le novità del 2015 **Prio**, Catarratto Sicilia Doc, con sentori di fiori bianchi quali sambuco, di agrumati di cedro e bergamotto, per questo non gradito a tutti i palati.

7. Lumera



Con Syrah, Nero d'Avola, Pinot Nero e Tannat, ecco un rosé moderno ed accattivante, un bouquet floreale e fruttato, di melograno e fragoline di bosco: è il rosato **Lumera**.

8. Lighea



Tra i vini intriganti e di buona struttura, equilibrati e dall'intrigante spessore olfattivo e gustativo, ecco **Lighea**, espressione minerale dello Zibibbo, ideale come aperitivo.

9. La Fuga



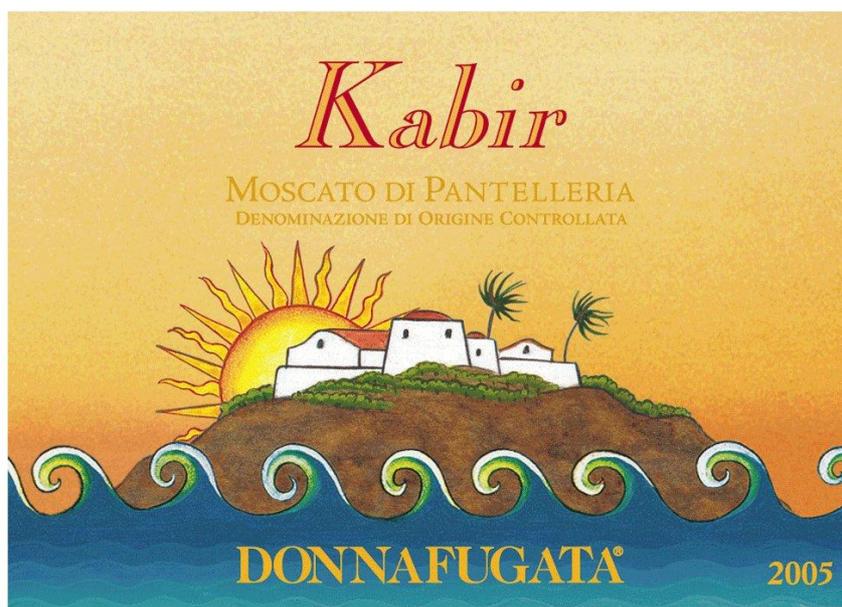
E poi **La Fuga**, un loro classico ovviamente: Chardonnay Sicilia Contessa Entellina Doc, con note di frutta esotica, perfetto con tonno e crostacei. Qui più che mai si sente l'influenza araba su questa terra.

10. Vigna di Gabri



Vigna di Gabri, Ansonica in blend con altri vitigni, molto minerale per questo va ammorbidito con sformati e soufflé.

11. Kabir



Kabir, Moscato di Pantelleria DOC con splendidi profumi di melone e scorza di aranci, rosa e miele, perfetto con dolci alla frutta.

12. Angheli



Da Merlot e Cabernet Sauvignon nasce invece l'**Angheli**, elegante, adatto con carni rosse, capretto o agnello.

13. Sherazade



Sempre tra i rossi spicca il loro **Sherazade**, un Nero d'Avola Sicilia DOC, con note di amarena e frutti di bosco, adatto sia come aperitivo che con pasta e pizza.

14. Sedàra

Così **Sedàra**, Nero d'Avola in blend con altri vitigni, piacevole con il barbecue o con primi piatti ai sughi di carne.

15. Chiarandà



Tra i vini importanti con notevole potenziale di invecchiamento vi è sicuramente **Chiarandà**, Chardonnay Contessa Entellina DOP, con note di frutta gialla matura, pesca e vaniglia, perfetto con sfornati di funghi, carni bianche salsate ed elaborate che ne esaltino i profumi di invecchiamento.

16. Brut Donnafugata



Lo stesso vale per il **Brut Metodo Classico Donnafugata**, che sorprende con una complessità in bocca che con vista e olfatto non ti aspetti. Si sposa bene con i crostacei.

17. Ben Rye



Merita più di un minuto di silenzio il loro **Ben Ryè**, Passito di Pantelleria DOC, prodotto con uve Zibibbo appassite al sole, con note di albicocca, fichi secchi, miele. È un vino da

meditazione, fresco, avvolgente, perfetto per concludere con formaggi e dessert un pranzo, oppure, un viaggio. Premiato più volte come il miglior vino dolce d'Italia.

18. Tancredi



Così **Tancredi**, altra perla dell'azienda, un blend di Nero d'Avola, Cabernet e Tannat, ampio e avvolgente, con note di cacao e liquirizia, un vino rosso impegnativo, intenso ideale appunto con piatti impegnativi quali cacciagione e brasati.

19. Mille e Una Notte



Grande struttura e tannini morbidi per Mille e Una Notte, con Nero d'Avola, Syrah e tutto il meglio delle uve aziendali.

20. Milleanni Olio Extravergine d'Oliva



Milleanni è invece il loro **Olio Extra Vergine di Oliva** con Nocellara del Belice, Biancolilla, Cerasuola e Picicuddara.

21. Grappe



Vi sono anche due grappe, maturate in piccoli carati di rovere: Mille e una Notte e Ben Ryè.

22. Le Lumie



Marsala non è solo buon vino: dopo la visita in cantina potete fare un salto a Le Lumie, il ristorante del giovane chef Emanuele Russo che anche quest'anno ha ricevuto la chiocciola Slow Food.

Le Lumie. Contrada Fontanelle, 178 B. Marsala (TP). Tel. +39 0923 995197

23. Panificio Ragona



Se invece preferite perdervi tra le strade del centro storico di Marsala, non potete non assaggiare le arancine del Panificio Ragona: ampia scelta che va dalle classiche al burro o al ragù fino alle arancine con granella di pistacchio, speck e certosa o con il salmone.

Panificio Ragona. Via Abele Damiani, 10. Marsala (TP). Tel. +39 0923 952642

24. Pasticceria Dolce Tentazione



Come non concludere la passeggiata con un classico cannolo siciliano? Entrate nella pasticceria Dolce Tentazione, scegliete la “taglia” della vostra cialda (dalle mignon alle giganti!) e vi sarà riempita al momento.

Pasticceria Dolce Tentazione. *Via Giulio Anca Omodei, 3. Marsala (TP). Tel. +39 0923714037*

25. Le Saline



Infine, la strada che da Trapani vi conduce a Marsala, è **fiancheggiata dalle note saline**: specchi d'acqua suddivisi da sottili strisce di terra che formano una scacchiera naturale, irregolare, quasi onirica. A tratti ecco comparire nel mezzo la sagoma di un mulino a vento, memoria del tempo in cui esso era uno degli strumenti principali per pompare acqua e macinare sale.

DONNAFUGATA. *Via Lipari, 18. Marsala (TP). +39 0923 7242 63/245/06*