

# L'ALFABETO DEL VINO

luigi pizzolato • foto di anna

# come Donnafugata

**Si può fuggire dalla propria terra o, come nel mio caso, allontanarsi per cause di forza maggiore e naturali, ma il legame rimane profondo. Uno dei miei sogni nel cassetto era proprio quello di visitare la terra dalla quale provengo in veste di professionista del vino, così da coniugare le mie radici e raccontare la storia di questi luoghi, secondi a nessuno, dove nascono profumi e sentori unici, che esprimono l'essenza vera e reale delle genti del Sud.**

Un Sud bistrattato e criticato, dove tutto però esprime amore e passione per la vita. E l'interprete più vero e autentico non poteva che essere Donnafugata. Nella mia vita di "amante" del vino ho sempre desiderato due cose: diventare un ottimo degustatore e poter comunicare la mia passione profonda nel corso delle mie lezioni o attraverso la scrittura. Il sogno è divenuto reale: nel 2013 ho vinto, in degustazione benedetta, la VinoVip Cortina Blind Tasting Competition e da un bel po' di tempo scrivo su diverse riviste. Scrivere sì, ma col cuore in mano, con sentimento e fervore, senza particolari schemi o pro-

positi, semplicemente raccontando i profumi di quei vini che racchiudono la storia e la cultura di un popolo. L'incontro con Donnafugata è avvenuto una ventina d'anni fa grazie ai suoi vini. Quello che mi ha fatto innamorare è stato il "Mille e una Notte", forse per la bellezza dell'etichetta o la soavità del vino? No, semplicemente perché, attraverso la sua veste, olfatto e gusto, racconta la terra siciliana, fatta di colori accesi e sgargianti, profumi, calore vero, non ostentato e una ricchezza di sapori che solo questa terra sa dare. Poi alcuni anni fa ho visitato l'azienda di Pantelleria in contrada Khamma. Fatale per l'innamoramento è stato il pranzo coi viticoltori dell'azienda in contrada Ghirlanda e la visita dei vigneti sull'isola. Qui tutti i sensi s'attivano, in particolare vista, naso, gusto e, non secondario, udito. I colori di Pantelleria, i suoi profumi, il gusto di un semplice melone giallo conferiscono al visitatore un'esperienza indimenticabile. Il rispetto

degli addetti alla coltivazione della vite, che c'accolsero con gran educazione e sorrisi e parlavano a tavola a voce bassa per non disturbarci, è un ricordo ineguagliabile. Grazie al nostro viaggio comprendiamo la fatica e l'eroicità di questi uomini. Quando il bicchiere in cui è contenuto il Passito di Pantelleria Ben Ryé tocca le nostre labbra ci riporta al sapore unico di questo vino, prodotto con tanta fatica e fierezza, consapevole che mai, come in altri territori, il vino è il frutto dell'interazione tra le tradizioni locali, il terreno, il microclima e l'unicità dei luoghi. La stessa suggestione, se pur in un ambiente diverso, l'abbiamo avuta a Marsala, dov'è iniziata la visita a Donnafugata. Atterriamo a Punta Raisi e decidiamo di far due passi a Palermo, giusto per vedere se l'abbinamento arancine, simbolo dello street-food siciliano e Alcamo Bianco è corretto o no. Scopriamo che sicuramente è perfetto, soprattutto se il ripieno è a base di melanzane e spada o pasta con le

*La cantina in contrada Khamma a Pantelleria*



sarde. "Ke Palle", in pieno centro storico, produce 42 "palle" ossia arancine diverse per la delizia di tutti, surclassando qualsiasi altro competitor internazionale d'indubbia fama. Questa è la Sicilia, ricca di sapori, colori, ma anche d'uomini intraprendenti e di successo. Proseguiamo con una tappa culturale ossia la visita del Teatro Massimo, un maestoso esempio d'architettura. Dopo la pausa caffè, rigorosamente seduti all'aperto, come si fa appunto in Sicilia, ci godiamo il clima sempre ben caldo e ventilato. Qui la frenesia del Nord è fantascienza e la regola fondamentale è star bene. Siamo nella via accanto al Palazzo dei Normanni in un caffè, vogliamo goderci la nostra tazzina all'aperto, ma i posti fuori sono tutti occupati. Nessun problema: qui in Sicilia, dove la cortesia e il calore umano sono ancora ben radicati, aggiungono fuori un altro tavolo. Il mio racconto non sembra pertinente con la visita a Donnafugata, il cui obiettivo è conoscere in profondità i suoi vini e la filosofia aziendale. Non siete dei buoni osservatori! Ciò che voglio far comprendere è che l'azienda è radicata al territorio, ai suoi costumi, alla sua storia, alle sue genti. Solo così saremo veri, concreti, reali. La sfida è stata quella di far emergere il Sud e sfatare quel concetto che qui non c'è innovazione. Donnafugata è innovazione. La figura femminile, impor-

tante in Sicilia, al là dai luoghi comuni, tenace, determinata, di gran cultura e fascino emerge grazie a Gabriella Rallo, persona di forte carisma aziendale. In tempi più difficili per l'emancipazione femminile lavorava nella Valle del Belice coi braccianti increduli, illustrando loro le tecniche rivolte a una produzione di qualità. La qualità delle uve portava e porta ancora alla produzione di vini eccellenti e rappresentativi del territorio, unico modo per uscire dalla mediocrità generale. Il nostro viaggio continua e arriviamo, dopo la bella visita di Palermo, perfettamente sincronizzati col tramonto, sulle saline di Trapani e l'isola di Mothia. Qui si capisce il valore della vita. La vista ci regala emozioni a non finire, che proseguono non appena arriviamo nel nostro albergo nel centro storico di Marsala, situato in un antico palazzo settecentesco. Usciamo e andiamo a cena in un locale moderno con una bella veranda che dà su una delle vie principali del centro storico. Andiamo a gustare il pesce crudo locale coi vini del posto, scopriamo la "Sicilia del Cibo e del Vino", ambasciatore dell'Italia nel mondo. La mattina dopo, alle ore 10 del 1° febbraio, avviene l'incontro tanto atteso nello stupendo baglio delle cantine storiche di Donnafugata a Marsala. Ad attenderci per la visita dell'azienda è Baldo Palermo. Accoglienza e signorilità sono l'immagine di Donna-

fugata. Durante la visita sono tangibili le innovazioni nei metodi e nei processi produttivi. L'unicità è espressa dall'ambiente della sala accoglienza nel baglio e dalle etichette giganti dei vini, poste in cantina a simboleggiare un'intraprendenza straordinaria, che rende vivi i vini posti all'interno delle bottiglie. Le fotografie disseminate sono testimoni di un'unicità data dai luoghi, veri attori del vino prodotto da Donnafugata. Alle ore 12.30 ho il piacere d'incontrare José Rallo, che, col fratello Antonio, rappresenta la quinta generazione di questa storica famiglia del vino siciliano. Con José degustiamo i vini e scambiamo opinioni al fine di comprenderne il carattere. Chiedo subito l'autografo a José perché per me è il simbolo della rinascita e del fervore dei vini siciliani e della terra che rappresentano. Io non amo chiedere autografi, non lo faccio né per i calciatori né per i cantanti per quanto famosi siano, ma per un personaggio straordinario che lavora per valorizzare la sua azienda. Lo scopo principale è elevare tutta la Sicilia del vino e José rappresenta per me tutte le donne siciliane, che sono affascinanti, colte e determinate. José ha il suo "sogno dei sogni", che presto ci rivelerà. Ci spostiamo per il pranzo al ristorante "I Bucanieri" sul lungomare di Marsala. Accompagniamo al superbo cibo alcuni vini che ci hanno emozionato:

*Da sinistra: Antonio, Giacomo, Gabriella e José Rallo*



**DONNAFUGATA BRUT VSQ BRUT  
METODO CLASSICO**

*Uve: Chardonnay e Pinot nero*

Color giallo paglierino carico di netta lucentezza. Il perlage è caratterizzato da fontanelle continue con bollicine molto sottili. S'evincono al naso fragranti sentori di lievito, note minerali e fragranti profumi agrumati con cenni di marzapane. Al gusto è un vino deciso e di carattere con bollicine che accarezzano la lingua, esprimendo finezza. Ottimo l'abbinamento proposto con arancino al ragù di triglia.

**CONTESSA ENTELLINA BIANCO  
VIGNA DI GABRI 2006  
"IL CRU DI DONNAFUGATA"**

Color dorato con riflessi oro antico e d'aspetto cristallino. Naso complesso e fruttato con, in evidenza, noce e mandorla, floreale di fiori gialli e speziato con cenni di camomilla. In bocca è d'eccellente equilibrio e longevo. È prodotto su terreni argillosi e ricchi di calcare, che gli donano mineralità, freschezza e resistenza all'invecchiamento.

**CHIARANDÀ (DEL MERLO) 2001**

*Uve: Chardonnay*

L'etichetta presenta la vecchia dizione Chiarandà del Merlo, trattandosi di un'annata non recente. La veste è dorata, brillante con cenni di topazio. Naso caratterizzato da note di frutti esotici e frutta secca con sensazioni di pasticceria secca, cioccolato bianco, burro e ananas. In bocca eccelle per la sua straordinaria longevità.

Dopo pranzo riprendiamo il nostro viaggio con destinazione i vigneti di Donnafugata a Contessa Entellina, distanti circa un'ora da Marsala. Per la visita c'accompagna l'enologo Antonino Santoro, un giovane dinamico con mente aperta e gran preparazione, che collabora con Antonio Rallo, wine-maker dell'azienda di famiglia. Antonino ci fa comprendere perfettamente che il vino è il risultato della natura, che qui domina incontrastata. A ogni vitigno il suo terreno e la miglior esposizione. Ogni vino di Donnafugata ha il suo carattere, la sua specificità, il suo profumo. Inoltre visitiamo il campo sperimentale con varietà reliquia come Alzano, Nocera, Vitrarolo e altre. Il tutto immerso in un paesaggio disegnato dalla vigna e da un susseguirsi d'olivi e case con giardini, dove regnano agrumi e piante dal carattere mediterraneo. Tutto sembrerebbe fermo alla prima occhiata di chi proviene dal "Continente" - l'Italia per i siciliani - invece tutto è in movimento, dal vento che soffia e muove le foglie degli arbusti e preserva la vite da certe malattie, alla ricerca e all'innovazione. Torniamo a Marsala nel tardissimo pomeriggio per una cena in un celebre wine bar "Ciacco Putia Gourmet", che ha la vista su una delle più belle piazze di Marsala, Piazza Purgatorio. Il locale è animato da una bella coppia, unita dall'amore, Ciacco e Anna, un siciliano e una toscana, con una fede nel cuore: è solo attraverso la scoperta delle cose buone che si fa



**Abbiamo chiesto a José Rallo qual è oggi il suo sogno...**

**"Il sogno dei sogni è quello di una donna e madre che guarda al futuro: produrre il top della qualità col massimo della sostenibilità. Un sogno che coltivo da quando ho iniziato a lavorare per Donnafugata. L'impatto ambientale delle attività produttive mi ha sempre preoccupato e da subito ho rivisto molte delle procedure aziendali per ridurne gli effetti negativi. Dal risparmio energetico alla produzione d'energia pulita, dalla rinuncia all'uso di diserbanti e concimi chimici all'utilizzo di bottiglie, tappi e altri accessori sempre più sostenibili. Nel 2011 abbiamo calcolato la 'carbon footprint' aziendale e ci siamo posti l'obiettivo di ridurre le emissioni di CO2. Oggi siamo in attesa della nuova misurazione e siamo convinti di aver fatto bene. Il sogno dei sogni è quello di produrre secondo un modello 'Carbon Neutral' (a emissioni zero) per la salvaguardia dell'ambiente in cui vivranno i nostri figli. Speriamo di riuscirci, anche grazie all'aiuto dei nostri fornitori, che investono in ricerca e sviluppo e alla crescente sensibilità dei nostri consumatori".**

grande una regione, un paese come l'Italia e la felicità degli avventori. Sono esempio di dinamicità, evoluzione, concretezza e bellezza. L'incontro tra i celebri piatti di "Ciacco", realizzati con ingredienti autentici e mani esperte coi vini di Donnafugata è sublime. Tancredi 2005 è uno stupendo fuoriclasse e il "figlio del vento", il Passito di Pantelleria Ben Ryè dell'annata 2012 e 2008 (oggi in commercio), sono due vini che elevano lo spirito e ci rendono felici. Il nostro viaggio è sostanzialmente terminato, ma l'esperienza che è rimasta nei nostri cuori non finirà mai. Come recitava il ce-

lebre poeta Goethe: "L'Italia, senza la Sicilia, non lascia nello spirito immagine alcuna. È in Sicilia che si trova la chiave di tutto".

**Sicilia Doc bianco ANTHILIA 2015**

*Uve: Cataratto prevalente e altre varietà autoctone e alloctone*

Quest'etichetta, diffusa in tutto il mondo e prodotta in 700mila esemplari, nasce con Donnafugata nel 1983. Il vino è simbolo di qualità a prezzo contenuto. Evidenzia una veste lucente, di color paglierino scarico con riflessi verdolini. Presenta un olfatto fragrante, fruttato e floreale



con note di macchia mediterranea. Al gusto è sapido con vibrante acidità. Ideale all'ora dell'aperitivo o con involtini di melanzane.

#### **Sicilia Doc Grillo Sur Sur 2014**

*Uve: Grillo*

Il nome deriva dall'animaletto, il grillo appunto, in arabo, nome di uno dei vitigni più caratteristici della Sicilia occidentale, tra Marsala e Salemi, per la sua unicità caratteriale. La prima etichetta vede la luce nel 2012. Color giallo verdolino acceso e trasparente. Il naso, in discreta progressione, esprime sentori di lieviti, toni fumé e fruttati. In bocca eccelle con una presa decisa e un'esplosione del gusto con caratterizzante sapidità.

#### **Rosato-Terre Siciliane IGT LUMERA 2014**

*Uve: Syrah, Nero D'Avola, Tannat, Pinot Nero.*

Nasce nel 2013 con Lumera, figura evocativa della bellezza, riportata sull'etichetta. È la donna amata, l'essere sublime, che suscita gioia e pienezza vitale. E Lumera si presenta con una veste rosa cerasuolo accattivante e briosa. Naso suadente con sentori di ciliegia, mora, cassis e fiori rossi. Gusto sorprendente per pienezza e leggiadria.

#### **Terre Siciliane IGT LIGHEA 2014**

*Uve: Zibibbo*

Lighea, l'ammaliante sirena descritta da Giuseppe Tomasi di Lampedusa, è presente sull'etichetta e rappresenta le mille sfumature dei colori di Pantelleria, che si percepiscono alla vista, all'olfatto e al gusto, capaci d'emozionarci con sentori delicati e aromatici, eleganti e mai prorompenti. Un vino armonioso, che ben rappresenta l'isola in cui la vite ad alberello è stata iscritta nella lista del Patrimonio dell'Umanità Unesco.

#### **Sicilia Doc Bianco Vigna di Gabri 2014**

*Uve: Ansonica in blend con Catarratto, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier*

Vigna di Gabri porta il nome della fondatrice dell'azienda (insieme al marito Giacomo) Gabriella Anca Rallo, che ha desiderato questo vino, creato nel 1987, credendo fortemente nelle potenzialità dell'Ansonica. Color oro bianco brillante. All'olfatto esprime un bouquet complesso con evidenti note fruttate con richiami di note di fico d'India a polpa bianca, ananas, "aranciu", bergamotto, zagara e mimosa. Al gusto emergono l'eleganza e la persistenza con un tocco finale minerale. Vino sublime.

#### **Bianco-Contessa Entellina Chardonnay DOP CHIARANDÀ 2011**

*Uve: Chardonnay*

Nasce nel 1992 e acquisisce il nome Chiarandà del Merlo, dal nome dei due vigneti di produzione, poi semplificato in Chiarandà. All'esame visivo è giallo dorato carico. Al naso è complesso con bouquet ricco e nobile. In evidenza frutta esotica con variegata note speziate di vaniglia, pepe, noce moscata e floreali di ginestra. In bocca avvertiamo note sapide di rilievo e una gran personalità. Termina persistente ed elegantissimo.

#### **Sicilia Doc Nero D'Avola SHERAZADE 2014**

*Uve: Nero D'Avola*

Si presenta di un color rosso rubino profondo con riflessi porpora. Al naso risalta l'immediatezza del frutto, richiamando note di lampone e ribes rosso, che inseguono le note di liquirizia e grafite. Al gusto risaltano le note fruttate, che conferiscono al vino estrema piacevolezza. Presenta una trama tannica contenuta e fine. Consiglio il servizio del vino a 14°C in balloon medi, in accompagnamento perfetto a pizza con bufala e pomodoro Pachino o cuscus di pesce.

#### **Sicilia IGP Merlot e Cabernet Sauvignon ANGHELI 2011**

*Uve: Merlot e Cabernet Sauvignon*

Presenta un mantello rubino carico impenetrabile. Naso con intense note mentolate, mirtilli, fiori rossi e tabacco. Al gusto è un vino di rara finezza con un tannino nobile e carezzevole. Finale gradevole, fresco e sapido. È prodotto in 70mila esemplari.

#### **Sicilia rosso IGP TANCREDI 2011**

*Uve: Cabernet Sauvignon e Nero D'Avola, il blend si completa con Tannat e altre uve.*

Fu prodotto per la prima volta nel 1990 e, da quel momento, è sempre stato un vino di successo. Ricordo le prime annate, veramente straordinarie e longeve. Un vino di lusso... ma un lusso accessibile. Vino dal colore profondo, garantisce un bouquet davvero incredibile. I frutti neri, le spezie, la liquirizia e la nota minerale s'intersecano e producono una sinfonia di sensazioni. Bocca tannica e aulica, longevo.

#### **Sicilia rosso IGP MILLEUNANOTTE 2011**

*Uve: Nero D'Avola, Petit Verdot, Syrah e altro.*

L'etichetta è magica e rappresenta il celebre palazzo a Santa Margherita Belice, rifugio della Regina Maria Carolina in fuga da Napoli, incastonato in un cielo pieno di stelle e promesse... Un cielo appunto da "Mille e una Notte". Nasce nel 1995. È il vino per le occasioni importanti o il rifugio sicuro dopo una gran delusione. Di straordinaria eleganza, si presenta di un rubino incessante e profondo con un naso ampio e incantevole. In bocca ha un tannino deciso e di rara eleganza. S'esprimerà al suo massimo apice gustativo tra qualche anno, tuttavia ha impagabile personalità ed eleganza.