

Винодельни Сицилии - Donnafugata - стиль в каждой капле

Aug. 7th, 2017 at 1:04 AM



Добрый день! Сегодня мой рассказ будет о компании [Donnafugata](#) - на мой взгляд наиболее стильной и социальноориентированной компании Сицилии (из тех что мне довелось увидеть). Немного истории, впечатлений о продукте и про диалоги с искусством [Donnafugata](#) :



Винодел в 4-м поколении (160 летней историей производства вина) **Джакомо Ралло** вместе со своей супругой **Габриеллой** в 1983 году основали компанию [Donnafugata](#) . До сегодняшнего дня Donnafugata это семейный бизнес которым занимаются уже дети Джакомо и Габриеллы - **Атонио и Жозе Ралло**.

Виноградники Donnafugata занимают более **370 Га** земли Сицилии на **5** хозяйствах - в историческом **Marsala**, западном **Contessa Entellina**, острове **Pantelleria**, а также с недавних пор хозяйства в **Vittoria** и на холмах вулкана **Etna**.

Тут производят вино средней ценовой категории а также вина "премиум" как из локальных сортов винограда (Catarratto, Grecanico, Grillo, Nero D'avola) так и международных сортов (Шардоне, Савиньон, Каберне, Мело, Шира и тд)



Семья Ралло известна на Сицилии не только своим вином, но и отношением к ведению бизнеса. Можно сказать, что это социально ориентированный бизнес, который думает о сохранении экологии, об удобстве своих клиентов и о том, как сделать жизнь вокруг немного лучше и интереснее.

Например, хозяйство активно использует солнечную энергию, экономя таким образом ресурсы и поддерживая очень высокие показатели чистоты воздуха.

Чтобы процесс сбора урожая был комфортным, его осуществляют ночью, когда не так жарко (и конечно, только вручную). Более того, этот процесс превращен в настоящий праздник — ночной музыкальный фестиваль, на котором веселится и отдыхает местное население. Бережно и трепетно сохраняя традиции виноделия, **Donnafugata** стремится осваивать современные технологии продаж и маркетинга. Как результат — сайт "Доннафугата" считается лучшим среди сайтов винодельческих компаний Италии.



Мы посетили винодельню в Марсалле, место откуда началась история компании. Здание винодельни построено в 1851 и имеет характерную "П" образную форму. Тут производится вино с 3-х хозяйств, включая островное Пантелерия. Вино выдерживается в цементных или стальных чанах а также в бочках. (подземное хранилище для бочек построено в 2007 году, тут постоянная температура 15С и влажность 85%)

Бочки к слову из французские. Для идеального качества и индивидуального подхода к каждому вину на производстве используются бочки из порядка 20 видов дерева.

Везде соблюдается строгий контроль температуры и качества. (на заводе есть и своя лаборатория где проверяют качество винограда и вина)

Готовое вино тут же и разливается по бутылкам.

Все вино Donnafugata сентифицировано **DOC**



Меня приятнейшим образом удивила инфографика на всем производстве - стенды, постеры, брошюры - везде очень понятно и доходчиво рассказывается история бренда или продукта.

Например весь ассортимент вин [Donnafugata](http://www.donnafugata.it) делится на несколько линеек - иконы бренда(наиболее значимые вина), средиземноморская элегантность, с богатым вкусом и характером, свежие и фруктовые. Каждый гость/клиент легко понимает какое вино ему нужно.



Название «**Donna Fugata**» в переводе означает «Бегущая женщина» и отсылает к началу 19-го века, когда жена короля Фердинанда IV-го Габсбурга королева Мария Каролина была вынуждена покинуть свой двор в Неаполе из-за приближения войск Наполеона. Королевская чета бежала на Сицилию во владения местного принца, каковое событие было отражено в известной сицилийской новелле «Гепард» пера Джузеппе Томази ди Лампедуза. Эта история вдохновила Ралло назвать новый бренд «Доннафугата», а на этикетках вин хозяйства появилось изображение женщины с развевающимися волосами.



Отдельного внимания заслуживает дизайн упаковки. Этикетки **Donnafugata** - дань уважения искусству и литературе. Уникальные и неповторимые, они полностью отражают стиль и философию бренда. Вдохновленные **Габриэллой Ралло**, они спроектированы известным художником и иллюстратором **Стефано Витале**. Каждую этикетку хочется внимательно рассматривать - настолько они гармонично отражают суть вина что заслуживают аплодисментов.

Диалоги с искусством на этом не заканчиваются - Donnafugata проводит музыкальные фестивали, сотрудничает с музеями и современными художниками Италии.

Donnafugata Music & Wine - проект, созданный в 2002 году Жозе Ралло и ее мужем Винченцо Фаварой, оба увлечены джазом и бразильской музыкой. Жозе, продюсер и сольный вокалист, создала уникальное мультисенсорное представление, где каждое вино Donnafugata идеально сочетается с определенной музыкой. Музыка играет дополнением для дегустации вина а вино в свою очередь помогает лучше проникнуться ритмами джаза и босса-новы) Мне презентовали диск этого проекта и действительно под каждый трек хочется определенного вина - удивительное влияние музыки! Я в восхищении!



На дегустации мы попробовали 6 вин Donnafugata из разных частей Сицилии :

1-"**Anthilia**" - 100% Катарратто, максимально легкое и свежее вино с нотками персика , цедры и летней травы, с элегантным вкусом и освежающим эффектом, идеально для блюд из морепродуктов, салатом и летнего обеда.

Название вина произошло от древнеримского города Entella, который располагался на холме Рокка. На этикетке изображено лицо женщины — мистический и ускользающий облик, олицетворяющий элимийскую цивилизацию. Это первое белое сухое вино, выпущенное Доннафугата,

популярное и сейчас. Урожай для создания вина собирается на виноградниках в юго-западной части острова, расположенных на мергелевых почвах. Виноград проходит мягкий отжим, после чего он ферментируется при контролируемой температуре в емкостях из нержавеющей стали. Затем вино непродолжительное время выдерживается в цементных танках и еще в течение двух месяцев — в бутылках. Потенциал хранения вина составляет 3-4 года.

2-Легкое воздушное **"SurSur"** - 100% Грилло, вино с нотками персика, грейпа и свежей травы, вкус с цитрусовыми нотками и мягким послевкусием. Идеально к овощам, жаренной рыбе, закускам и в качестве аперитива.

Слово "сурсур", означающее "сверчок", пришло из арабского языка, на котором разговаривали на Сицилии. На этикетке вина видим босую девичью ножку, которая парит над цветами и свежими травами под пение сверчков. После сбора урожая, ягоды подвергаются мягкому дроблению с последующей ферментацией сусла при контролируемой температуре. Выдерживается вино несколько месяцев в цементных резервуарах, а затем 2 месяца в бутылках в погребах винодельни.

3-**"Lighea"** - 100% Зибиббо (мускат александрийский) -Идеальное (для меня) летнее вино с богатым, хорошо сбалансированным вкусом. В аромате нотки флердоранжа, табака, персика и травы. Отлично подходит к пасте, салатам, блюдам из рыбы. Я влюблен в это вино - даже не удержался и приобрел бутылочку, которую уже успешно и распил по возвращении домой. "Лигеа" изготавливают из винограда сорта Зибиббо, который собирают с достаточно молодых лоз, выращенных в Пантеллерии на вулканических почвах, богатых минералами. Ягоды собирают в конце августа и после мягкого прессования подвергают ферментации при контролируемой температуре. Вино выдерживают несколько месяцев в бутылках в подвалах винодельни, прежде чем оно поступит в продажу. Подавать вино "Lighea" рекомендуется охлажденным до температуры 9-11 °C в бокалах формы тюльпана среднего размера на тонкой ножке. Откупорить бутылку необходимо непосредственно перед подачей.



4-**Tancredi Contessa Entellina** - Красное сухое вино(Неро д'Авола: 70%, Каберне Совиньон: 30%) Вино насыщенного красно-рубинового цвета. Вино является олицетворением утонченного стиля Donnafugata. Во вкусе - ноты какао, лакрицы, черники, вишни, оттеняемые тонами графита. Вино обладает насыщенным ароматом фруктов с нотками черной смородины и терпких красных ягод. Каберне добавляет вину легкие мятные нотки, придающие аромату чуть больше пикантности. Прекрасно подходит к жаркому или мясу на гриле, выдержанным сырам (например, Ragusano), а также блюдам с грибами (Porcini), мясным рулетам (polpettone) и кролику.

Этикетку Танкреди украшает изображение винодельни в Контесса Энтеллина, располагаемой в облаках подобно миражу. Это вино вобрало в себя солнце Сицилии. Если вы подадите вино в больших бокалах, то можно откупорить бутылку всего за несколько минут до подачи. В противном случае необходимо дать вину "подышать" пару часов перед употреблением.

5 - **"Mille e una Notte"** - одно из премиальных блендовых вин компании(Неро д'Авола, Сира, Пти Вердо) - Вино интригует насыщенным ароматом, в котором сплелись нотки спелых темных фруктов, ежевичного джема, табака и экзотических пряностей. Вино имеет выразительный вкус с нотами черной смородины, кофе эспрессо, специй, графита и дуба, с изысканными танинами и долгим, приятным послевкусием. Лучше всего вино сочетается с сырами, мясом под острым соусом и блюдами из телятины, ягнятины или баранины.

Название вина "Mille e una Notte" переводится как "Тысяча и одна ночь". Первый винтаж этого вина был выпущен в 1995 году. На этикетке изображен дворец в Santa Margherita Belice, где нашла убежище королева Мария Каролина, бежавшая из Неаполя. Дворец также в свое время облюбовал итальянский писатель Джузеппе Томази ди Лампедуза. Образ дворца под многообещающим звездным небом был помещен на этикетку вина Габриелой Ралло. Сбор урожая для вина происходит в начале сентября. Виноград ферментируется в стальных емкостях при температуре не более 28-30°C в течение 14 дней, после чего вино выдерживают 14 месяцев в дубовых бочках. Окончательный этап производства — это бутилирование вина и выдержка в подвалах винодельни еще 36 месяцев. Для ощущения всего потенциала напитка, подавать его рекомендуется в больших бокалах, с откупориванием бутылки либо за несколько минут до приема, либо несколькими часами ранее. Вино обладает отличным потенциалом к хранению и будет раскрываться в течение 8-10 лет. Вино "Mille e una Notte" завоевало бронзовую медаль на "Vinalies Internationales" в Париже в 2001 году.

6 - **"Ben Rye"** 100% Зибиббо, сладкое премиальное вино. Очаровывающий аромат вина сплетается из оттенков финика, кураги, хвои, меда и апельсиновых цукатов. Вино обладает комплексным округлым вкусом с маслянистой текстурой и освежающей кислинкой. Послевкусие долгое, насыщенное. Вино превосходно сочетается с пряными сырами, фуа-гра, шоколадными десертами. Также вино превосходно в качестве самостоятельного напитка.

Название вина **"Бен Рие"** в переводе с арабского означает "сын ветра", что указывает на ветер, гуляющий на просторах Пантеллерии, который придает данному вину необыкновенную свежесть вкуса. Почвы, на которых растет виноград для "Бен Рие" — вулканические и очень богаты

минералами. Климат на острове Пантеллерия идеален для выращивания винограда: мягкая зима и лето, существенные колебания температур между днем и ночью, поэтому виноград часто собирается ночью, чтобы зной не вызвал преждевременного брожения ягод. Виноград собирается с 11 разных участков острова в разное время. Первый урожай собирается в середине августа. Урожай оставляют подвялиться на жарком сицилийском солнце, он обдувается знойными порывами ветра в течение 20-30 дней. В сентябре собирают второй урожай ягод, их мягко отжимают и помещают в емкости из нержавеющей стали для ферментации. В процессе ферментации то и дело добавляют подвяленные ягоды, которые вручную отделяли от гребней. Такое порционное добавление позволяет получить вино, обладающее удивительной свежестью и сладостью вкуса. Вино выдерживается 4 месяца в чанах и потом еще 6 месяцев в бутылках.



Я очень рад знакомству с вином и винодельней [Donnafugata](https://www.donnafugata.it/en/). Эта семейная компания прекрасный пример того как можно сохраняя традиции поколений идти в ногу со временем и при этом полностью выдерживая невероятный стиль и уникальность! Браво Donnafugata, браво Сицилия!

Спасибо огромное **Laura Ellwanger** за встречу, потрясающую информативную экскурсию и вкуснейшую дегустацию!\

Сайт - <https://www.donnafugata.it/en/>