

[Attualità](#) [Ricette](#) [Oleifici](#)
[Cantine](#) [Ristoranti](#)
[Negozi](#) [Produttori](#)
[Cantine](#)

Donnafugata, l'Etna e le sue "Sante Montagne"

di Fulvio Tonello

• 26.01.2023

•
•
•
•

In vigna a Montelaguardia, dove nasce un sorprendente Sul Vulcano Rosso

Sul versante Nord dell'Etna, a un'altezza tra i 730 e i 750 metri s.l.m., **Donnafugata** coltiva **35 ettari di vigneti**, tutti in zona Doc, e **4 ettari di uliveto**, in un territorio che abbraccia 7 contrade. Da Montelaguardia, nella contrada Statella di Randazzo, si estende un'area vocata alla coltivazione ad alberello e a spalliera bassa: questa è la terra dei Rossi di Donnafugata, vera e propria espressione di eccellenza della Sicilia. Qui **Antonio Rallo**, AD dell'azienda, racconta che tutti gli anni si riescono a produrre varietà di carricante, nerello mascalese e cappuccio – quest'ultimo in piccole quantità – solo grazie alle "Sante Montagne" (i monti Nebrodi) che proteggono gli impianti di Montelaguardia dalle intemperie tipiche della zona, oltre a offrire terreni sabbiosi, appoggiati su roccia di basalto, che favoriscono lo sviluppo di piante giovani assieme alle vecchie rarità. Questo consente di avere una vigna cosiddetta perpetua: lavoro non indifferente, perché le piante vanno via via sostituite con le nuove, permettendo di mantenere una buona produzione conservando le caratteristiche delle piante più vecchie e ottenendo un vino con un'armonia fuori dal comune.



Cantina Etna

A fine agosto 2016, Donnafugata arriva all'interno del Parco dell'Etna, Patrimonio dell'Umanità Unesco, acquistando una struttura preesistente e ammodernandola nel rispetto dei vincoli naturalistici e paesaggistici previsti. Oltre agli interventi sulle vasche d'acciaio e la barriccaia, oltre che la pavimentazione e le imponenti vasche di cemento interne, il focus del progetto è stato quello di mantenere le temperature stabili sia d'estate che d'inverno, dato che tra gennaio e la seconda decade di febbraio si scende tranquillamente sotto lo zero termico: non tutti sanno che qui puoi sciare al mattino sulle cime dell'Etna e il pomeriggio passeggiare sul bagnasciuga in riva al mare.

 Ora, direttamente dalla botte, abbiamo apprezzato uno splendido **Etna Rosso Doc Contrada Marchesa 2021**, il cru dell'Etna, nobile espressione di nerello mascalese. La successiva degustazione ha spaziato tra le eccellenze di produzione, quali il **Sul Vulcano Bianco** da uve carricante (annate 2019, 2018 e 2017), **Contrada Marchesa 2018** e **Cuordilava 2018**, entrambi da uve nerello mascalese.



Spicca per curiosità di origine il **Sul Vulcano Rosato 2021**, verticalità massima del nerello mascalese, presentato anche nella variante in co-branding con Dolce&Gabbana (che in combinazione con il gusto fruttato dell'uva nocera dà vita a un rosato più piacevole e fresco). La prima annata è del 2018 e nasce grazie all'intuizione di Antonio Rallo e alla sua grande conoscenza meteorologica, acquisita in tanti anni di navigazione a vela. In seguito al costante monitoraggio degli algoritmi di proiezione climatica, Antonio infatti, già con qualche preoccupazione per l'annata non molto calda e con varie piogge già avvenute in agosto, decide coraggiosamente – nonostante i consigli avversi – di vendemmiare il 50% delle migliori vigne di Montelaguardia e Marchesa, con il preciso intento di realizzare un rosato. La vendemmia inizia il 25 settembre, un mese prima della maturazione prevista, e finisce “chirurgicamente” a 6 ore dall'arrivo delle piogge (240 mm solo il primo giorno). Da questo primo esperimento di successo, la vendemmia parziale settembrina diventa prassi annuale, con una selezione di frutto così croccante e fresca che dà vita a un'interpretazione pregiata del nerello mascalese rosato etneo. E se avesse le bollicine potrebbe competere con i grandi metodo classico italiani.



Per gusto personale si impone su tutti, anche grazie all'estetica dell'etichetta, il **Sul Vulcano Rosso 2019**, un sorprendente rosso vulcanico di nerello mascalese più una piccola percentuale di cappuccio, che emoziona per varietà e carattere, intenso e raffinato. Parzialmente affinato in legno, conserva l'elegante fragranza fruttata del vitigno, unita alle note sapide e minerali dei suoli vulcanici, e ben rappresenta le particolarità di una viticoltura di montagna collocata al centro del Mediterraneo, in un microclima veramente unico al mondo che si percepisce anche nel bicchiere.

Cantine Storiche Donnafugata

Via Sebastiano Lipari, 18
Marsala (Tp)



Tags

- [il giornale del gusto](#)

