

LA SICILIA DI DONNAFUGATA

12 GIUGNO 2023 by ANDREA AMADEI

The Art of Wine



Il dialogo tra Arte e Vino è dove affondano le radici di Donnafugata: un modo di essere che la rende unica e comunica tutti quei valori complementari che il vino veicola. Quei concetti, oltre le caratteristiche organolettiche, che vengono immediatamente evocati nell'immaginario del consumatore da una specifica bottiglia e ne compongono l'identità. I paesaggi del territorio in cui è nata, le storie e le idee delle persone che l'hanno prodotta.

Una realtà che ha saputo innovare la comunicazione del mondo del vino sposando arte e sostenibilità. Sole, cultura, colori, famiglia, paesaggio, arte, radici, visione e buon gusto sono le virtù condivise da una terra, la Sicilia, ma anche da un brand (cantina sarebbe riduttivo) che ha saputo trascendere la bidimensionalità del settore vino per comunicare, attraverso più arti, quei valori emozionali che predispongono gli animi al bello.

Parliamo di Donnafugata, realtà vitivinicola siciliana che rimanda immediatamente all'immaginario gattopardesco. La storia del nome ha infatti origine dal più siciliano dei romanzi, e ricorda la regina Maria Carolina che, in fuga da Napoli, trovò rifugio là dove nascono i vigneti della famiglia Rallo. Una storia che ha molto in comune con quella di Gabriella, fondatrice assieme al marito Giacomo Rallo, di Donnafugata. Lasciata alle spalle la carriera da insegnante, si dedica in prima persona alla viticoltura, attività fino ad allora di solo appannaggio maschile. Risoluta e rivoluzionaria, si sporca le mani lavorando in vigna al fianco del marito, imprenditore visionario e determinato a scrivere un nuovo capitolo del vino siciliano improntato sulla qualità in vigna.



I filari della tenuta di Contessa Entellina, a Casale Bianco (ph. Fabio Gambina, courtesy of Donnafugata)

Contessa Entellina, là dove nasce Donnafugata

A Contessa Entellina l'arte, la storia e il vino si intrecciano in un territorio unico. Il piccolo e storico comune della Valle del Belice è il più antico insediamento *arbëresh* d'Italia. Qui dal 1450 si rifugiarono molti esuli albanesi per scappare alla dominazione turco-ottomana e conservare libertà e fede cristiana. Il luogo oggi rappresenta un esempio virtuoso di melting pot *ante litteram*.

Proprio da queste colline, al centro della Sicilia Occidentale, dava inizio quel processo di crescita che l'ha portata ad essere uno dei brand del vino italiano più ricercati al mondo.

Merito, oltre che di una gamma di vini estremamente piacevoli e identitari, di una comunicazione in grado di sintetizzare le emozioni del "continente" siciliano in opere dalla forte carica sinestetica ed evocativa. È ciò che avviene ad esempio nelle etichette dell'artista illustratore Stefano Vitale, in grado di riportare su carta le sensazioni e la personalità di ogni vino. Ricercato e fortemente voluto da Gabriella, sensibile esteta oltre che pragmatica lavoratrice, il sodalizio collaborativo si realizza nel 1994 con la prima etichetta: La Fuga. L'immagine di una donna sfuggente, dai capelli al vento, che diventerà prima l'etichetta di un iconico Chardonnay (realizzato ancora oggi con uve raccolte all'alba) e poi il logo stesso di Donnafugata.



Contessa Entellina (ph. courtesy of Donnafugata)

I vigneti e gli uliveti nella Tenuta di Contessa Entellina

Oggi la tenuta di Contessa Entellina conta 322 ettari aziendali, suddivisi in 9 contrade e un cru: Vigna di Gabri. Per valorizzare le peculiarità delle contrade, diverse per suolo, esposizione e condizioni microclimatiche, la sfida si basa sulla ricerca del miglior abbinamento tra posizione e vitigno, coltivando ben 19 varietà di uva. I bianchi Ansonica, Grecanico, Grillo, Catarratto e i rossi Nero d'Avola e Nocera (un'antica varietà) sono "gli autoctoni", cui si aggiungono i vitigni internazionali che hanno dimostrato di adattarsi meglio al territorio: Chardonnay, Viognier, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e in piccola quantità Fiano, Petit Manseng, Sauvignon Blanc, Alicante Bouchet, Cabernet Franc, Petit Verdot, Pinot Nero, Tannat.

In questa tenuta nasce ad esempio il Damarino, bianco salino floreale ed estivo. È stato il primo vino ad essere chiuso dal tappo Nomacorc Ocean di Vinventions, realizzato riciclando plastica raccolta nelle zone costiere, e destinata a finire negli oceani (Ocean Bound Plastic). In questa tenuta nascono produzioni di pregio dalla spiccata personalità, come Mille e una Notte, rosso icona dell'eccellenza siciliana nel mondo. Ci sono 13 ettari di uliveto, con 4 varietà autoctone della Sicilia occidentale: Nocellara, Cerasuola, Biancolilla e Pidicuddara da cui nasce l'elegante blend Milleanni.

Anche attraverso la cultura dell'olio extravergine si esprime l'essenza della storia mediterranea. Donnafugata, come ogni siciliano che si rispetti, l'ha compreso da tempo e fra le sue produzioni annovera anche numerose etichette di olio EVO prodotte in lungo e in largo per l'isola.

Marsala, le cantine storiche di famiglia

MANINTOWN^{MAG}

IRE. O CE LI HA TUTTI. INTERVISTA A MICHELLE FRANCINE NGONMO^{OBJ} VERSAILLES, CANTANTE DIROMPENDE IN CONTINUA MUTAZIONE PITT



La tenuta Donnafugata di Marsala (ph. courtesy of Donnafugata)

Le cantine storiche di Marsala ospitano una realtà produttiva d'eccellenza che tutt'oggi conserva la tipica forma del baglio mediterraneo ottocentesco, con un'ampia e suggestiva corte interna punteggiata da ulivi e agrumi. Nella nostra cantina affiniamo i vini che provengono dalle nostre tenute. Qui, Donnafugata vanta una splendida barricaia scavata nel tufo e abbellita con capriate in legno intagliate da antichi maestri d'ascia. L'eleganza e la longevità del Mille e una Notte, ma anche quella del Tancredi, dell'Angheli e del Chiarandà prendono forma fra queste mura sotterranee, dove temperatura (15°C) e umidità (85%) sono naturalmente costanti tutto l'anno, per un'ottimale maturazione dei nettari.



PRE. O CE LI HA TUTTI. INTERVISTA A MICHELLE FRANCINE NGONMO^{OBJ} VERSAILLES, CANTANTE DIROMPENDE IN CONTINUA MUTAZIONE PITT

vicinanza al mare con le sue brezze iodiche, l'alta vetta innevata del vulcano che amplifica a dismisura le escursioni termiche, il sole ricco del sud e i vigneti centenari sopravvissuti alla fillossera. Condizioni estreme combinate in equilibri antichi, da cui vengono forgiati vini unici e dotati di funamboliche eleganze. È il caso del CuordiLava, vino realizzato in collaborazione con Dolce&Gabbana o del Contrada Marchesa, originato da una splendida vigna a 750 m s.l.m., sul versante nord del vulcano, la contrada Marchesa appunto, dove le colate laviche si sono solidificate ad anfiteatro attorno ai vigneti di Nerello Mascalese.

La bellezza di questi vini, entrambi rossi e prodotti con uve Nerello Mascalese, è la prorompente energia lavica incastonata in un profilo elegante e fresco che non appesantisce mai il palato anzi, lo invoglia continuamente a un secondo sorso, lasciando in bocca una nota di piccoli frutti rossi, scorze di agrumi pregiati e un curioso tocco fumé finale. In questo territorio Donnafugata produce anche l'olio extravergine monocultivar da Nocellara Etna. Gli ulivi sono allevati su terreni vulcanici terrazzati con muretti a secco, dichiarati Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco.



La tenuta dell'Etna di Donnafugata (ph. courtesy of Donnafugata)

Cerasuolo di Vittoria, un terroir d'eccezione

È dello stesso anno la scelta d'interpretare anche un altro grande terroir siciliano, quello della tuttora unica Docg dell'isola: il Cerasuolo di Vittoria. In questa zona, stretta fra l'altopiano Ibleo e il mare, precisamente ad Acate, piccolo comune barocco di 10.000 abitanti, il brand gestisce 42 ettari di vigne di Nero d'Avola e Frappato, due uve che su questi terreni sabbiosi e calcarei si esprimono come nessun'altra varietà. I vini che ne nascono sono rossi fragranti, freschi e poco tannici, perfetti da servire anche d'estate in abbinamento a un pesce spada in guazzetto o a del tonno rosso alla griglia.

È così il Bell'Assai, Frappato in purezza leggero e beverino, un vino bianco vestito di rosso potremmo definirlo. Leggermente più tondo ma sempre agile e divertente è il Cerasuolo di Vittoria Floramundi arricchito dalla golosità "ciliegiosa" del Nero d'Avola che, unito alla florealità speziata del Frappato, realizza in grande spolvero le potenzialità della zona, già note agli Antichi Greci dall'VIII sec a.C.. Infine il Contesa dei Venti, Nero d'Avola in purezza e rosso identitario di questo territorio che esprime la frutta e la fragranza del frutto. La cantina di Acate, di nuova generazione, si confonde tra i vigneti aziendali. È perfettamente integrata nel paesaggio e offre una veduta suggestiva sulla valle del fiume Dirillo. Qui l'olio extra vergine è prodotto dall'oliva Tonda Iblea, la preziosa varietà del territorio.



La tenuta Donnafugata a Vittoria (ph. courtesy of Donnafugata)

Pantelleria, la patria dello Zibibbo

Concludiamo il nostro giro di Trinacria sull'isola di Pantelleria. *Dulcis in fundo* direbbe qualcuno, e che bella conclusione aggiungiamo noi, in quanto nella tenuta di Khamma nasce da più di 30 anni uno dei vini da dessert più golosi e apprezzati al mondo: è il Ben Ryé ("figlio del vento" in arabo). Il Passito di Pantelleria Doc di Donnafugata è stato praticamente premiato da tutte le guide enologiche del globo terracqueo.

A base di uve Moscato di Alessandria, conosciuto anche come Zibibbo, questo vino rappresenta l'alta virtù che nasce dalla viticoltura eroica. Su questa piccola isola vulcanica la coltivazione della vite si è adattata nei secoli alle bufere sferzanti e al sole cocente. Le piante sono allevate bassissime, in alberelli alti 30-50 cm, adagiati in piccole buche che hanno il compito di preservare quel minimo di umidità necessaria e far trincea contro i venti. I grappoli vengono poi stesi al sole a concentrare zuccheri e profumi prima di essere sublimati, assieme alla salinità salmastra dell'aria, in un nettare dolce ma mai stucchevole in grado di accompagnare superbamente cassate e cannoli. Queste vigne uniche al mondo sono Patrimonio dell'Umanità Unesco dal 2014 e i muretti a secco che le sorreggono contribuiscono a prevenire l'erosione del suolo, tutelando il paesaggio e la biodiversità.



La cantina di Donnafugata a Pantelleria (ph. courtesy of Donnafugata)

Un luogo unico al mondo, tra paesaggi mozzafiato e *genius loci*

A Pantelleria, Donnafugata coltiva anche 7 ettari terrazzati di ulivi. Piante alte poco più di un metro e molte delle quali centenarie. Dalle olive raccolte a mano, direttamente dalla pianta, si produce il delicato olio extravergine dalla cultivar Biancolilla. All'interno della tenuta di Khamma si può inoltre visitare il meraviglioso giardino pantesco, simbolo di bellezza e armonia fra uomo e natura. Ristrutturato insieme al FAI (Fondo Ambiente Italiano) è un esempio emblematico del genio contadino locale. Consiste in alti e spessi muri a secco in pietra lavica, ha pianta circolare il fondamentale compito di proteggere un arancio secolare, preziosa fabbrica di vitamine, da venti e siccità.

Terra che per millenni è stata l'ombelico del mondo conosciuto, la Sicilia rappresenta uno scrigno di culture e scenari dal fascino unico, talvolta abbagliante. Una ricchezza difficile da raccontare a parole ma che Donnafugata, con i piedi ben saldi nel terreno, gli occhi rivolti al bello e la mente al futuro, è stata in grado di sintetizzare nelle sue bottiglie, facendosi alfiere di un'identità mediterranea di cui tutto il mondo ha sempre più sete.



La tenuta pantesca di Donnafugata (ph. courtesy of Donnafugata)

Le iniziative targate Donnafugata

Tra gli eventi organizzati dall'azienda, è da segnalare e segnare in agenda la notte di Calici di Stelle, evento imperdibile che ogni anno si tiene nella notte di San Lorenzo.

Le cantine Donnafugata aprono le porte ai visitatori per degustazioni notturne di una selezione di vini Donnafugata, tra cui anche le riserve storiche dell'azienda, e performance di artisti fra vigne, agrumeti e ulivi.

