



CANTINE D'AUTORE

Donnafugata: le migliori uve Zibibbo per un grande passito

Simbolo indiscusso della viticoltura di qualità in Sicilia, Donnafugata deve la sua nascita all'iniziativa della famiglia Rallo e il suo successo alla capacità appassionata dei suoi membri di aver innovato lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo.

Giacomo Rallo, quarta generazione di viticoltori, fonda Donnafugata nel 1983 assieme alla moglie Gabriella, pioniera della viticoltura sull'isola. Oggi i figli José e Antonio guidano l'azienda e una squadra di persone orientata all'eccellenza.

Spiega Antonio Rallo, amministratore delegato di Donnafugata: «I miei genitori conoscevano molto bene Pantelleria. Mio padre sin da giovane frequentava l'isola per lavoro; poi, per lui e mia madre, divenne una delle mete preferite di



Nella pagina
a fianco,
il sommario
che spiega
la cantina
Donnafugata.
A destra,
la famiglia Rallo
di Donnafugata.



vacanza. Innamorati della natura estrema di Pantelleria, dalla fine degli anni Ottanta hanno avviato un progetto innovativo per la produzione di vini di pregio in questo contesto di viticoltura eroica».

Sopra, i tipici terrazzamenti di Pantelleria. A destra, una bottiglia di passito Ben Ryé.

Da viti centenarie un "figlio del vento" di eccezionale qualità

Un decennio dopo, nel 1999, l'azienda recupera a Pantelleria una vigna di Zibibbo con diverse piante a piede franco sopravvissute alla fillossera e con oltre 100 anni di età. Viti uniche, più sane e longeve delle piante innestate, resistenti alla siccità, al calcare e alla salinità, con un equilibrio vegeto-produttivo capace di dare uve eccezionali.

Questi esemplari, che rappresentano un "reperto storico" per la viticoltura siciliana, hanno reso il prodotto iconico di Donnafugata, il Ben Ryé ("figlio del vento" in arabo, un omaggio al vento che soffia costantemente tra i vigneti dell'isola), un passito complesso ed elegante. «La nostra idea è stata quella di produrre un passito che fosse assolutamente espressivo dell'uva passa di Zibibbo e che avesse, inoltre, una spiccata freschezza in perfetto equilibrio con la dolcezza» aggiunge Antonio Rallo. In breve tempo il Ben Ryé è riuscito a collocare il passito di Pantelleria «tra i migliori vini dolci del mondo: i Sauternes, i Tokay, gli Ice Wine».

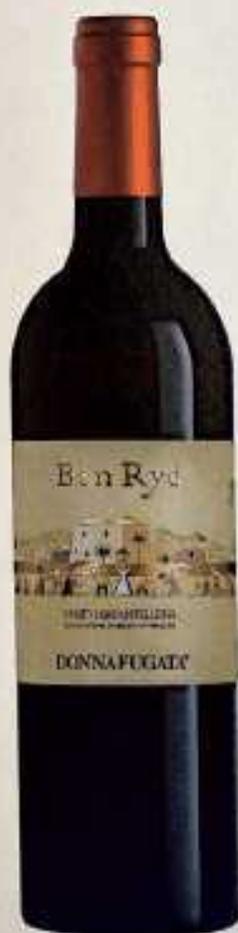
Sull'isola l'azienda può contare su una pluralità di microterroir che conferiscono caratteristiche differenti alle uve: «questo ci permette di scegliere quelle più adatte per l'appassimento e quelle migliori per il mosto. Le prime raggiungono un elevato grado di maturazione zuccherina, come quelle prodotte nei nostri vigneti di Punta Karace e di contrada Khamma, mentre le altre si distinguono per la spiccata acidità, come le uve di contrada Mueggen e Barone».



Donnafugata
C.da Khamma Fuori 6
91017 Pantelleria (TP)
donnafugata.it

Estensione:
68 ettari

Produzione annua:
320.000 bottiglie
(80.000 di Ben Ryé)



Poca resa e tantissima manodopera, per un vino dalla forte identità

Dalla vigna le uve passano naturalmente alla cantina: «qui abbiamo la possibilità di esprimere tutto il potenziale organolettico dell'uva di Zibibbo proveniente dalle diverse contrade: aggiungiamo fino a 75 chilogrammi di uva passa in 100 litri di mosto da uva fresca, la resa dall'uva al vino - nel caso del Ben Ryé - è pertanto bassissima, inferiore al 25%».

Un impegno che richiede tantissima manodopera, «circa tre volte il fabbisogno medio di un vigneto orientato alla qualità, oltre al mantenimento dei circa 40 chilometri di muretti a secco che insistono nei nostri vigneti». Ma il risultato vale la fatica. Il "nettare degli dei", come viene definito il passito, «è un vino unico e distintivo, frutto di una viticoltura che ha modellato il paesaggio dell'isola e che si integra, in modo armonico, con quello naturale: un'identità che bisogna continuare a raccontare e promuovere».

IL CAMMINO DI KHAMMA

La cantina, perfettamente integrata nel paesaggio, si trova in contrada Khamma. «Qui accogliamo wine/overs per visite guidate e ricercate degustazioni, il modo migliore per mostrare - dalla vigna alla cantina - l'intero processo produttivo e concludere l'esperienza con l'assaggio dei vini in abbinamento a specialità gastronomiche del territorio» spiega Antonio Rallo.

Oltre al Giardino Pantesco, restaurato nel 2008 e donato al FAI, anch'esso visitabile, c'è qualcos'altro di speciale da scoprire: «recentemente abbiamo inaugurato il "Cammino di Khamma", un percorso che inizia dalla cantina e prosegue con una passeggiata di 15 minuti in pendenza, tra terrazzamenti e muretti a secco, fino a raggiungere un'area pano-

ramica da cui osservare da vicino le principali piante della macchia mediterranea di Pantelleria».

