

Tenuta di Contessa Entellina



IO CANTO LA MIA SICILIA

AMMINISTRATORE DELEGATO, INNOVATRICE, CANTANTE JAZZ E GOURMET APPASSIONATA. JOSÉ RALLO, ALLA GUIDA DI DONNAFUGATA, SUONA TUTTE LE NOTE, E IN TUTTE RICCHEGGIA L'AMORE PER LA SUA ISOLA

C'

è un aggettivo, "solare", che, per essere stato troppo utilizzato nelle biografie da social media, ha perso molto del suo signifi-

ficato originale e della sua forza. Peccato perché, nella sua accezione più nobile, sarebbe stato perfetto per descrivere José Rallo, la sua vitalità, la sua parlantina, i suoi abiti colorati e artistici come le inconfondibili etichette dei suoi vini e la sua passione per la musica. Alla guida, insieme al fratello Antonio, di Donnafugata, azienda di famiglia creata dai genitori negli anni '80, recentemente premiata dall'Associazione Sommelier proprio per le sue doti comunicative, è un'instancabile ambasciatrice della sua terra oltreché delle sue

etichette, e lo fa anche "cantandoli" in giro per il mondo con il gruppo jazz Donnafugata Music & Wine.

«Mi piace definire la nostra come un'azienda che ha l'ambizione di rappresentare nel mondo l'eccellenza artigianale e creativa del Made in Italy, esempio di una Sicilia del vino autentica e sostenibile», esordisce. Per realizzare questa visione, la famiglia punta da sempre su piccole produzioni di pregio da territori e vigneti unici: le tenute di Contessa Entellina, là dove nasce Donnafugata nel 1983, Pantelleria e poi – dal 2016 – le nuove tenute nella Sicilia orientale, a Vittoria e sull'Etna. E per quanto riguarda l'aspetto sostenibile, da sempre fondamentale per la cantina che ha ottenuto la certificazione SOSTain, il pro-

gramma in linea con gli obiettivi dell'agenda ONU 2030, ci racconta una novità: «Oggi si aggiunge un altro tassello: abbiamo in programma l'utilizzo della borgognotta "Cento per Cento Sicilia", prodotta solo sull'isola da vetro riciclato e più leggera, per ridurre le emissioni di CO₂, e dei tappi Nomacore Ocean, anch'essi riciclati, da plastica raccolta nelle zone costiere», spiega.

L'innovazione va di pari passo con l'aspetto artistico della cantina, che si concretizza nelle inconfondibili etichette disegnate da Stefano Vitale, in un sodalizio artistico che dura dagli inizi, nella collaborazione con Dolce&Gabbana e nel decor attentissimo delle tenute. Quella di Marsala, in particolare, è stata recentemente inserita nella top five



© Massimo Pizzini

“La grande ristorazione? È la ribalta naturale per i nostri vini”



ph. Pizzini

delle cantine più "instagrammabili" al mondo. Vini da degustare, non solo da fotografare, però: soprattutto a tavola, e che permettono molteplici abbinamenti: «Amo seguire le tendenze purché non siano esasperate, finì a sé stesse. Una che trovo molto interessante, anche all'estero, è il pairing dei vini dolci con il salato. E qui parliamo di Ben Ryé: lo chef Matias Perdomo ha abbinato il nostro passito a una pluma di maiale con acciuga cantabrica e sale di Maldon, mentre Enrico Crippa lo ha sposato alla capasanta. Creazioni entusiasmanti, infatti stiamo già lavorando a nuove, belle collaborazioni sul tema dolce-salato», anticipa. Anche perché il loro rapporto con l'alta ristorazione è da sempre solido: «È la naturale ribalta per i nostri vini. Tra le

collaborazioni negli ultimi anni, ricordo con emozione una serata ad Amburgo con lo chef tristellato Kevin Fehling al suo ristorante The Table. Fehling ha proposto un menù degustazione indimenticabile: quaglia, passion fruit e un tacò in salsa mole sposati al bouquet delicato e floreale del Fioramundi Cerasuolo di Vittoria; il cerbiatto con ciliegie abbinato al rosso Mille e una Notte... pura poesia». Il bel rapporto che da sempre lega Donnafugata con la ristorazione si è concretizzato anche nel sostegno al Marmite Youngster, concorso per i giovani talenti della gastronomia svizzera della Zurich Hotel Management School. Gli chef si sono cimentati in un contest proposto dalla cantina a tema "Sicilia - Isola dei 1001 sapori". E proprio la Sicilia ha visto, qualche

tempo fa, una straordinaria Cena delle Stelle ospitata dalla Tenuta di Contessa Entellina con gli chef Accursio Craparo, Pino Cuttaia e Tony Lo Coco per una serata che è stata anche sperimentazione sul pairing: il merluzzo alla pizzaia di Cuttaia con il Grillo Passiperduti, l'arancina corallina di Craparo con il cru Vigna di Gabri, una versione contemporanea dei classici anellati al forno di Lo Coco accompagnata al Nero d'Avola Contesa dei Venti.

L'abbinamento del cuore di José Rallo, però, resta nella tradizione: «Il ragù di tonno, così siciliano, insieme al velluto del Mille e una Notte. Lo proponiamo anche in cantina occasioni in speciali, magari con ospiti stranieri, e riscuote sempre un grande successo».