

NEWS

I VINI DI DONNAFUGATA: un'isola intera racchiusa nella terra del Gattopardo



di

Pino Perrone

pubblicato il 7 Settembre 2024

Il suo mare, le sue città barocche, i suoi agrumi, i suoi vulcani, ma è questa la “vera” Sicilia?

Secondo **Il Gattopardo** di **Giuseppe Tommasi di Lampedusa**, celebre romanzo tra i più intensi della letteratura mondiale, no.

Quando i cacciatori giunsero in cima al monte, di fra i tamerici e i sugheri radi riapparve l'aspetto della vera Sicilia, quello nei cui riguardi città barocche ed aranceti non sono che fronzoli trascurabili: l'aspetto di una aridità ondulante all'infinito in groppe sopra groppe, sconfortate e irrazionali, delle quali la mente non poteva afferrare le linee principali, concepite in un momento delirante della creazione: un mare che si fosse ad un tratto pietrificato nell'attimo in cui un cambiamento di vento avesse reso dementi le onde. Donnafugata, rannicchiata, si nascondeva in una piega anonima del terreno, e non si vedeva un'anima: sparuti filari di viti denunziavano soli un qualche passaggio di uomini. Oltre le colline, da una parte, la macchia indaco del mare, ancor più duro e infecondo della terra.

All'ombra di questi sugheri don Fabrizio Corbera, principe di Salina e marchese di Donnafugata, assieme al compagno di caccia don Ciccio Tumeo organista della Chiesa madre, si sfamano con del pollo arrosto accompagnato da vino caldo preso da borracce di legno, e:

degustavano la dolce “insòlia” quell'uva tanto brutta da vedere quanto buona da mangiare.

Nel libro di Tommasi di Lampedusa, Donnafugata è un paese immaginario, ispirato (lo conferma l'autore in alcune sue lettere) a **Palma di Montechiaro** in provincia di Agrigento.

Qui non è il tempus che fugit, bensì è una donna, di più: una Regina, Carolina d'Asburgo Lorena, moglie di Ferdinando IV, che per motivi politici fu lì confinata da Lord Bentick, governatore militare inglese della Sicilia.

Ma **Donnafugata**, per l'autore de **il Gattopardo**, rappresenta anche il **simbolo dell'unità d'Italia**, al punto da scrivere che *L'Italia era nata in quell'accigliata sera a Donnafugata; nata proprio lì in quel paese dimenticato quanto negl'ignavia di Palermo e nelle agitazioni di Napoli.*

Difatti, quando arriva il momento di votare per l'annessione della Sicilia al Regno di Sardegna, a chi era dubbioso sul da farsi, il principe di Salina risponde favorevolmente. Il risultato si traduce in un plebiscito: su 512 votanti altrettanti sono i sì, e il voto sarebbe stato ancora più rotondo se avessero partecipato le donne, la cui protesta di tre o quattro *bagascette*, così definite dallo scrittore, fu di sfilare in paese con la crine adorna di nastrini tricolore.

In seguito giungerà un funzionario piemontese, il cavaliere Chevalley di Monterzuolo, con l'offerta di una carica di senatore del Regno che il principe rifiuta con delicatezza, dichiarandosi un esponente del Regno delle Due Sicilie.

Similmente e in ragione limitata alla Sicilia, potremmo azzardare a dire che l'omonima azienda di **Donnafugata** rappresenta l'unità vitivinicola dell'isola, partendo dalle cantine storiche di famiglia di vinificazione e affinamento costruite nel 1851 a Marsala, alle quali se ne aggiunsero altre 4 per un totale di 488 ettari di vigneto che si estendono in Sicilia occidentale in zona di **Contessa Entellina**, nell'isola di **Pantelleria**, nelle tenute di **Vittoria** nella Sicilia Orientale, fino a giungere alle pendici del vulcano in attività più elevato d'Europa, l'**Etna**.

Dell'azienda di **Donnafugata**, fondata nel 1983 da **Giacomo Rallo**, uno dei **principali innovatori dei vini siciliani**, assieme alla moglie **Gabriella**, che a partire dal 2016, con la scomparsa di Giacomo, i figli **Josè** e **Antonio** ereditano le redini dell'azienda, la nostra testata ha compiutamente parlato negli ultimi quattro anni:

Per conto nostro abbiamo avuto il privilegio di effettuare un viaggio nella variegata realtà vinicola aziendale attraverso l'assaggio di ben 18 vini dei quali andiamo a fornire le nostre impressioni.

CONTESSA ENTELLINA

Donnafugata Brut metodo classico 2019 (sboccatura marzo 2023)

Chardonnay e Pinot Nero, dopo il tiraggio affina almeno 36 mesi sui lieviti.

Marcatore principale è la sua mineralità che si sviluppa in note sapide che rendono il vino agile. Il fruttato è principalmente legato agli agrumi. Non mancano piacevoli sensazioni di pasticceria. Asciutto e di buona persistenza.

Donnafugata Brut Rosé metodo classico 2018 (sboccatura maggio 2022)

Pinot Nero in purezza, dopo il tiraggio affina almeno 36 mesi sui lieviti.

Emergono note vinose e di fiori secchi come dei petali di rosa. Un rosato di struttura che vive nel suo ampio bouquet anche di note minerali, di fragolina di bosco, con una sapidità da suggestioni di capperi di Salina, e che gode di un apporto fruttato vicino alla pesca tabacchiera. Fresco e di buona persistenza cremosa.

Passiperduti Sicilia doc Grillo 2023

Affinamento di tre mesi in vasca e almeno tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Piacevolezza fruttata dove emergono le note di albicocca e pesca. Dribbla fra i fiori bianchi e quelli gialli, con sensazioni spiccate minerali e corredato da una buona struttura, una discreta persistenza, un'ottima freschezza e una gustosa sapidità.

Chiarandà Contessa Entellina Doc Chardonnay 2021

La fermentazione alla temperatura di 16-18°C prevalentemente in barrique di rovere francese e parte in vasche di cemento o acciaio, dove segue l'affinamento per 7 mesi, sul feccino nobile e ulteriore in bottiglia per almeno 14 mesi prima della commercializzazione.

Spicca per la vivida freschezza sullo sfondo di note vanigliate donate dalla maturazione in legno e ancora piuttosto presenti. Impronta decisamente "varietale", con riconoscimenti di ananas e altra frutta esotica. Buono il corpo che troviamo glicerico, piacevolmente intrigante, di buona persistenza e con finale da effluvi minerali.

Vigna di Gabri Sicilia Bianco doc 2022

Ottenuto da Ansonica, con aggiunta di Lucido (Catarratto), Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier. Affinamento per 6 mesi (l'85% in vasca e 15% sul feccino nobile in barrique di rovere francese di secondo passaggio) e ulteriori 9 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Freschezza e nuance minerali in un vino che regala molte note floreali, gialle tipo ginestra a quelle bianche dei fiori di acacia. Il corredo fruttato ci ricorda frutta gialla come la pesca, ma anche di agrumi gialli, bergamotto e cedro. Dotato di corpo pieno e di una buona persistenza, lo avvertiamo come un vino sicuramente gastronomico.

Sherazade Sicilia doc Nero d'Avola 2023

A fermentazione malolattica svolta, segue l'affinamento per circa 4 mesi in vasca e poi in bottiglia per almeno altri 5 mesi.

Vino che ci ha positivamente sorpreso per l'agilità di beva, principio irrinunciabile, il suo lato gastronomico, e il rapporto qualità/prezzo. Certamente una riuscita interpretazione del Nero d'Avola con piacevoli sensazioni di frutta a bacca rossa e scura, dove spiccano una succosa amarena e una matura mora. Né mancano note speziate e cenni balsamici. E' piacevolmente confortevole e morbido e dotato di una buona persistenza.

ETNA

Sul Vulcano Etna Bianco doc 2021

Carricante con piccole percentuali di altre uve.

Affinamento per 10 mesi parzialmente in vasca e in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Fiori bianchi e note minerali. Cenni di agrumi (mandarino) e di frutta esotica. Erbe aromatiche quali timo al limone. Sorso agile e sapido, dotato di buona freschezza e abbastanza persistente, con ritorni di frutta esotica, kumquat e susina verde.

Sul Vulcano Etna Rosato doc 2023

Nerello Mascalese macerato in pressa per poche ore 6-12 a 10 °C.

Affinamento in vasca per 3 mesi e almeno 2 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Ingresso sapido e piacevolmente fragrante, con note floreali di glicine, ginestra e rosa, e fruttate di pesca, susina gialla. Buona la freschezza e la struttura, decisamente minerale, e con un finale di mandorla amara.

Sul Vulcano Etna Rosso doc 2021

Nerello Mascalese e piccola percentuale Nerello Cappuccio. Affinamento per 12 mesi, in parte in vasca e parzialmente in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio)

successivamente almeno 10 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato. Ingresso leggermente alcolico con fiori e frutti rossi, fragolina di bosco e ribes, erbe selvatiche e macchia mediterranea che vira al balsamico. Cenni speziati. Gusto pieno, caldo e minerale con ritorni di frutti bosco. Di buona acidità presente in un corpo medio e tannini ancora da ammorbidirsi.

Contrada Marchesa Etna Rosso doc 2020

Nerello Mascalese in purezza. La Contrada Marchesa è nel versante nord dell'Etna, nel territorio del comune di Castiglione di Sicilia. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni a 25°C. Affinamento per 14 mesi in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 22 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Gran bella espressione colma di sensazioni calde e scure, carica di frutta di bosco matura, ribes e mora, anche in confettura, nonché di note di sottobosco e fungine. Dotato di una nota minerale che vira sul ferroso, e di spezie come il pepe nero, è un vino di gran corpo, pieno, bilanciato nelle varie componenti e provvisto di freschezza e tannini levigati. Lunga la persistenza con ritorni amarena.

Fragore Contrada Montelaguardia Etna Rosso doc 2020

Nerello Mascalese in purezza. La Contrada Montelaguardia Marchesa è nel versante nord dell'Etna, nel territorio del comune di Randazzo, con vigneti posti a circa 750 metri di altezza. Fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 10-12 giorni a 25°C. Affinamento per 14 mesi in rovere francese (barrique di secondo e terzo passaggio) e poi almeno 20 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Nome di fantasia centratissimo poiché proprio un Fragore invade le narici, quasi a livello "rumoroso", con prepotenti note di piccoli frutti rossi, mora, ribes e mirtillo, affiancate da delle spezie dolci di noce moscata e chiodi di garofano, e note floreali. Si presenta molto piacevole ed elegante, con la presenza di tannini garbati e levigati, e la sua mineralità e gli effluvi balsamici di foglie di eucalipto, completano l'intrigante bouquet di un vino importante, pieno ma dinamico, strutturato con infinita persistenza gustativa.

VITTORIA

Floramundi Cerasuolo di Vittoria Docg 2022

Da uve Nero d'Avola e Frappato, con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni alla temperatura di 25-28° C, quindi affina per circa 7 mesi in vasca e in bottiglia per almeno ulteriori 9 mesi.

L'apporto del Frappato rende il vino croccante e di piacevole beva, dotato di buona tensione e con garbata astringenza, ha riconoscimenti di frutta rossa, mora, lampone e amarena in primis, note floreali e cenni di speziatura. Bilanciato e di durevole persistenza.

Contesa dei Venti Vittoria doc Nero d'Avola 2022

Il Nero d'Avola svolge la fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni alla temperatura di 25-28°C. Dopo la fermentazione malolattica, esegue affinamento per circa 8 mesi in vasca e poi in bottiglia per ulteriori 9 mesi almeno.

Il vino ci parla di piccoli frutti a bacca rossa, come il ribes e la ciliegia, e a bacca viola di un mirtillo che deve maturare appieno e il prugnolo selvatico, ma anche di una prugna matura quasi in confettura. Torna il colore violaceo nei fiori come appunto la viola e l'iris, ed erbe aromatiche con suggestioni di lavanda, su uno sfondo minerale, fresco, di buon corpo rotondo, abbastanza persistente e dai tannini levigati.

PANTELLERIA

Lighea Sicilia doc Zibibbo 2023

Il Moscato d'Alessandria fermenta in acciaio alla temperatura di 14-16°C. e affina in vasca per due mesi, e tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Impronta aromatica decisa per un bouquet variegato che spazia dal floreale (camomilla, zagara, ginestra e rosa), fruttato, anche esotico (pesca, albicocca, banana, melone), in una trama fresca e rotonda con suggestioni di uva appassita, e sapida, presenti in con corpo nella media e di altrettanta persistenza. Il finale è piacevolmente ammandorlato.

Ben Ryé Passito di Pantelleria doc 2021

Questo Moscato d'Alessandria affina in vasca per 4 mesi e almeno 10 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

È uno dei vini dolci italiani più rinomati nel mondo, le cui viti sono coltivate, all'interno di conche, ad alberello pantesco basso. Questa tipologia di allevamento di Pantelleria è stata iscritta nella Lista del Patrimonio dell'Umanità UNESCO in quanto pratica 'creativa e sostenibile'.

Acclamato fuoriclasse nella sua tipologia. Sensorialmente accattivante con inequivocabili note di frutta secca disidratata dove spicca l'albicocca e l'uva Zibibbo, canditi di cedro, miele di acacia e di millefiori, e di numerose erbe aromatiche. Percepibile freschezza di un vino veramente sferico, piacevole, mai stucchevole e di infinita sapida persistenza.

DOLCE&GABBANA E DONNAFUGATA

Nata da una collaborazione per valorizzare la Sicilia da parte di due aziende rinomate del made in Italy nel mondo.

Isolano Etna Bianco doc 2021

Da uve Carricante e una piccola percentuale di altre uve autoctone, affina per 9 mesi in vasca e poi in bottiglia per oltre 12 mesi prima dell'uscita in commercio.

Vino con caratteristiche agrumate gialle (lime e bergamotto) e minerali e sentori di erbe aromatiche. Freschezza e sapidità sono le protagoniste di un sorso abbastanza persistente.

Rosa Sicilia doc Rosato 2023

Da Nerello Mascalese vendemmiato nella seconda e terza decade di settembre e uve Nocera raccolte nella prima decade di settembre.

Fresco e sapido, con toni fruttati di pescanoce, floreali di rosa, di piccolo frutto a bacca rossa come la fragolina di bosco, e con note di tè al gelsomino e di gelato alla fragola e panna. Gustoso e rotondo e di media persistenza.

Cuordilava Etna Rosso doc 2020

Da Nerello Mascalese in purezza, affinato per oltre un anno in botti di rovere francese e poi per oltre 2 anni in bottiglia prima dell'uscita in commercio.

Piccola frutta a bacca rossa e scura protagonista del sorso rotondo e setoso nell'apporto tannico, con riconoscimenti di mora, ribes, ossicocco, mirtillo e amarena. Toni minerali e effluvi speziati in un vino abbastanza persistente.

In questo articolo [Donnafugata, Etna, Featured, Grillo, sicilia, Vittoria](#)



Scritto da **Pino Perrone**

Pino Perrone, classe 1964, è un sommelier specializzatosi nel whisky, in particolar modo lo scotch, passione che coltiva da 30 anni. Di pari passo è fortemente interessato ad altre forme d'arti più convenzionali (il whisky come il vino lo sono) quali letteratura, cinema e musica. È giudice internazionale in due concorsi che riguardano i distillati, lo Spirits Selection del Concours Mondial de Bruxelles, e l'International Sugarcane Spirits Awards che si svolge interamente in via telematica. Nel 2016 assieme a Emiko Kaji e Charles

Schumann è stato giudice a Roma nella finale europea del Nikka Perfect Serve. Per dieci anni è stato uno degli organizzatori del Roma Whisky Festival, ed è autore di numerosi articoli per varie riviste del settore, docente di corsi sul whisky e relatore di centinaia di degustazioni. Ha curato editorialmente tre libri sul distillato di cereali: le versioni italiane di "Whisky" e "Iconic Whisky" di Cyrille Mald, pubblicate da L'Ippocampo, e il libro a quattordici mani intitolato "Il Whisky nel Mondo" per la Readrink.