

# Donnafugata: l'eccellenza del vino siciliano tra storia, territorio e grandi etichette!

Di Sante Lancerio - 11 Giugno 2025

---

**GESTIONE DEL PERSONALE**





*Gabriella Anca tra i figli José e Antonio*

**Donnafugata**, Sicilia: basta il nome e il pensiero corre alle vaci  
così oggi vi parlo di un'isola – diciamo pure l'isola! – godibilissim

## GESTIONE DEL PERSONALE



l'anno, e dei suoi vini che stanno cambiando la geografia del vino nazionale. [Una cantina](#) che ha contribuito anche a rivoluzionare la percezione del vino siciliano nel mondo, ma pure nella stessa Sicilia, spostando il focus da quantità e basso costo a qualità.

**Donnafugata** è Sicilia in tutto e per tutto. Lo è fin dalle etichette, i cui colori riportano immediatamente alla terra che Omero, nell'Odissea, indicava come isola del Sole, pascolo delle vacche sacre a Elio. Le cinque tenute di Donnafugata percorrono il panorama di una regione in continua evoluzione. Dei loro vini a colpire è la bevibilità; vini che, per quanto riempiano elegantemente il palato, si distinguono per verticalità più ancora che morbidezza. Cosa straordinaria, se pensiamo a quanto certe bottiglie delle nostre zone siano diventate pesanti e alcoliche con le nuove alte temperature.

## Alla scoperta di Donnafugata

**Per capire** appieno ogni vino, è indispensabile conoscerne le aziende e camminare nelle vigne dalle quali parte ciò che arriva nel calice. Vi consiglio di farlo, ancor di più in questa straordinaria zona d'Italia, dove l'attenzione per l'ospite è altissima proprio come la qualità enologica.

**A guidarmi** tra tini, controspalliere, foto d'epoca e iconiche bottiglie, l'ottima **Anna Attinà** (nella foto sotto). A Donnafugata da 4 anni, ne ha assorbito valori e competenze sapendoli trasmettere con la medesima passione che caratterizza ogni membro della famiglia fondatrice e con la cura che **Baldo I** responsabile della comunicazione dell'azienda, mette costantem

**GESTIONE DEL PERSONALE**





## Una famiglia (e una donna) che ha cambiato il vino in Sicilia

**Gabriella Anca**, vera pioniera della viticoltura al femminile, fonda Donnafugata nel 1983 col marito **Giacomo Rallo**. Impensabile vedere in quegli anni, al sud, una donna creare un'azienda e farsi ascoltare in un mondo prettamente maschile. Forte fin dalla scelta del nome: richiama il celebre romanzo (poi film e oggi anche serie tv) "Il Gattopardo", con alcune pagine ispirate da queste terre.

**Lui, erede** di una famiglia con 170 anni di esperienza nel vino Marsala, ha fatto l'audace scelta di lasciare il vino liquoroso famoso nel mondo, per puntare sulla rivalutazione dei vini da tavola e diventando un protagonista del rinascimento del vino siciliano. Oggi proseguono l'attività di un'azienda che è diventata bandiera di Made in Italy, assieme a Gabriella, i figli **John e Giacomo** con una squadra di persone orientate all'eccellenza.

**GESTIONE DEL PERSONALE**



**L'azienda** da oltre 3.650.000 bottiglie, vede Antonio, anche guida del Consorzio Doc Sicilia, agronomo ed enologo come il padre; la vulcanica Josè, invece, assieme alla mamma presenta Donnafugata nel mondo, con vincente attitudine al marketing e alla comunicazione.

## I territori Donnafugata, dalle colline alle isole

**Donnafugata** è nata a Contessa Entellina: entroterra occidentale dell'Isola dove, tra i 50 e i 550 metri di altitudine, si è giunti a 322 ettari di vigne. Nel 1989 la decisione di approdare a Pantelleria – 70 km dalla Tunisia e 110 dalla Sicilia. 68 ettari in territorio vulcanico, dove da sempre coltivano solo uva Zibibbo (dall'arabo, uva passita).

**Una realtà** dinamica come Donnafugata non resta indifferente al fascino della Sicilia orientale: nel 2016 investe sull'Etna e a Vittoria, dove c'è l'unica Docg regionale. L'affascinante cantina storica di Marsala è invece dedicata agli invecchiamenti.

**L'intera** azienda raggiunge così 550 ettari a conduzione diretta con un esercito di 100 collaboratori fissi, più gli stagionali, con il capo enologo, 5 agronomi e 10 enologi. Con questi numeri Donnafugata può essere nella grande distribuzione – solo alcune etichette – garantendo le basi per produrre selezionate bottiglie di eccellenza assoluta, vendute in Italia e nel mondo (l'export vale il 40% della produzione).

**GESTIONE DEL PERSONALE**





*La tenuta Contessa Entellina (foto F. Gambina)*

## L'eden di Contessa Entellina

**La residenza** è circondata da curatissimi vigneti e affaccia su un suggestivo giardino a tre livelli dove ogni 10 agosto si ospitano "Calici di stelle": evento in cui godere di interessanti verticali (diverse annate di medesimi vini messe a confronto); sì, perché Donnafugata esprime alcuni vini – sotto vi racconto – di straordinaria longevità.

**Nulla** è lasciato al caso, nemmeno i sette laghetti ai quali attinge, solo in annate eccezionalmente siccitose, l'irrigazione di soccorso. Il suolo, principalmente franco argilloso, è arricchito col la pratica agronomica del sovescio con Favino, ricco di azoto, che a maggio viene interrato con pesticidi ed erbicidi. I filari, preceduti da rose sentinella, ma con innovative tecnologie, sono allevati a Cordone Speronato e Guy foglie sulla pianta per creare microclimi che la idratano e ombre

**GESTIONE DEL PERSONALE**

 CONFINDUSTRIA  
PIACENZA



## 100% Sicily nel calice, nelle bottiglie e nelle etichette

**Che abbiate** bevuto o meno un vino Donnafugata, certamente avrete notato le sue etichette: **Stefano Vitale**, siciliano di nascita che illustra anche i libri di **Paulo Coelho**, parte dalle schede tecniche dei vini per realizzare quadri-etichetta.

**Alcune** bottiglie nascono con O-I Glass e Fondazione SOStain Sicilia che sostengono la comunità e promuovono produzioni a basso impatto, riciclando vetro locale. Anche certi tappi, quelli non in sughero, sono 100% di plastica riciclata dalle zone costiere dopo campagne di sensibilizzazione e raccolta sulle spiagge siciliane.



GESTIONE DEL PERSONALE

CONFINDUSTRIA  
PIACENZA



## Un tour sorprendente in 8 calici

**Parto** da una copia d'assi. **Mille e una notte** (69 €) festeggia il trentesimo anniversario della prima annata, la 1995. Nero d'Avola, al 90%, Petit Verdot e Syrah dal lungo affinamento in Rovere francese e bottiglia. Vino figlio della collaborazione di Giacomo Rallo con l'enologo **Giacomo Tachis**; chi è? Si tratta del "padre" di etichette straordinarie come Sassicaia, Tignanello, Solaia e altri giganti.

**Il Nero** d'Avola era il classico vino da taglio: troppo alcolico, troppo carico, troppo tutto. Ma questa etichetta che nasce dalle vigne di Contessa Entelina ha cambiato la storia, ridando dignità al Nero d'Avola e portando Donnafugata in tutto il mondo. Colore carico, impenetrabile, con sfumature violacee, che fa eco al naso di frutta scura, prugna, susina, con note balsamiche ed evidente speziatura. Pepe nero e ancora tabacco dolce, liquirizia, cuoio, cioccolato fondente: l'apoteosi dei sentori terziari. Potenziale di invecchiamento, neanche da dirlo, ben oltre i 20 anni.

**Sorso** equilibrato, con tannino presente ma non aggressivo, bensì delicato ed elegante. È vero vino da meditazione, che sorseggio con gran piacere, ma anche classico rosso da carne, bistecca fiorentina, carne rossa, saporita, brasato. Bottiglia da sapori intensi: anche una lasagna. In tavola c'è un crumble di cioccolato fondente che attende il passito: provoco, ma neanche tanto, assaggiandolo con questo vino: matrimonio perfetto!

**Ben Ryé 2022** (65 €) – Il Passito di Pantelleria per antonomasia: uno dei più premiati, anche nelle classifiche dei migliori vini al mondo. Zibib mano e appassito a sole e vento sui graticci. Colore ambrato ma vivacità: molto bello; grande potenziale d'invecchiamento. Al na albicocca, pesca, fiori e buccia candita d'arancio, miele, fino a m mediterranea.

**GESTIONE DEL PERSONALE**



**Tutt'altro** che dolce stucchevole: è lineare grazie all'equilibrio di freschezza e dolcezza. Con cosa bere un vino del genere? Certamente il crumble di prima, ma addirittura gorgonzola piccante (molti passiti arrivano sì e no allo stilton). Formaggi stagionati, erborinati; dolci – non troppo dolci – e poi biscotti secchi, cantucci, dolci a base di ricotta, crostata casalinga. Un abbinamento inedito? Fantastico con tortelli di brasato col loro ristretto e, ovviamente, foie gras. Immaginatelo però con con zucca caramellata e mandorle o risotto gorgonzola e pere.

**I bianchi: freschezza e identità siciliana**

**Vigna di Gabri** (18 €) – Un unico cru a Contessa Entelina dove Giacomo ha piantato le varietà preferite dalla moglie Gabriella: le autoctone Ansonica e Catarratto e le internazionali Chardonnay, Sauvignon Blanc e Bionier. Sei mesi tra acciaio e – il solo Chardonnay – rovere francese, e nove in bottiglia danno un vino dall'interessante potenziale evolutivo. Il bel sorso è sapido, di ottima acidità e persistenza. Perfetto con piatti di pesce – eviterei i crudi – oppure uno spaghetti con i ricci, uno scoglio; benissimo anche carni delicate come scaloppina al limone – meglio, al marsala. Il matrimonio perfetto lo suggerisce la nostra ottima guida: cuscus o zuppa di pesce. Eleganza memorabile: la produzione è minima, quindi se lo trovate provatelo!

**SurSur – Sicilia Doc Grillo** (13 €) – Uve Grillo (varietà autoctona) in purezza. Dall'arabo il nome riprende il verso del grillo mentre l'etichetta – piedi nudi di una donna che passeggia in un prato – richiama spensieratezza, leggerezza, alla quali sia abbina questo vino. Breve affinamento in acciaio e bottiglia per un vino immediato, dal naso aromatico tipicissimo di pesca bianca, campo, gelsomino. L'aperitivo estivo, ma non solo, perfetto.

**GESTIONE DEL PERSONALE**



**Lighea 2024 Zibibbo Sicilia Doc** (15 €) – Con questo Zibibbo secco torniamo sulla meravigliosa Pantelleria. Paglierino delicatissimo, naso molto intenso di frutta tropicale con tutta l'aromaticità dell'uva. Una certa assonanza con note dei [vini piacentini](#) di recente riscoperta ce lo rendono particolarmente beverino. Ottimo con tutto il pesce azzurro, tempura di pesce o verdure.

**Sul Vulcano – Etna Bianco Doc** (22 €) – Elegante bouquet con note minerali, freschi sentori agrumati e fiori bianchi caratterizzano questa bottiglia dov'è protagonista l'uva Carricante. Perfetto con crostacei e piatti di pesce, primi vegetariani, funghi porcini fino a carni bianche.

**I rossi: vera espressione di territori unici**

**Floramundi – Cerasuolo di Vittoria Docg** (18 €) – Un croccante "mondo di fiori" grazie a 6 mesi di solo acciaio e 9 di bottiglia. Niente legno per godere appieno l'aromaticità propria del Nero d'Avola, più noto come vino strutturato dal tannino aggressivo, mentre qui è completamente diverso. Già dal colore, non violaceo ma rubino quasi trasparente, non intenso: merito alla zona produttiva. Un'epifania la freschezza del naso. Palato morbido, dal tannino quasi impercettibile. Evidente invece, come in tutti i vini di Vittoria, la spiccata acidità. Rosso insolito, insomma, più da carni bianche, forse maiale, e primi saporiti, ragù di tonno, pesci grassi, zuppe di pesce. Vi parrà strano, ma è un rosso che predilige il pesce alla carne.

**Sul Vulcano – Etna Rosso Doc** (22 €) – Nerello Mascalese con piccola aggiunta di Nerello Cappuccio che affinano lentamente tra legno acciaio e bottiglia. Rubino tendente al mattone: colore delicato influenzato sottile del Nerello Mascalese. Frutta selvatica, ma anche sentore con terziario ben percepibile: il naso non inganna, è suolo vulca (7/800 metri). Quasi astringente, seppur succoso, in bocca. Vini

**GESTIONE DEL PERSONALE**



abbinamenti selezionati: pernice, cinghiale, ragù di lepore, piatti a base di funghi... oppure tartufo. Anche cibi affumicati e sapidi, comunque molto saporiti. Calice che invita la beva, interessante anche da meditazione.

**Incuriositi?** Allora fate un salto nella bella Trinacria, oppure in uno dei tanti ristoranti che propongono le eccellenze di Donnafugata!



**GESTIONE DEL PERSONALE**

 **CONFINDUSTRIA  
PIACENZA**





Sante Lancerio

+ posts

**GESTIONE DEL PERSONALE**

 **CONFINDUSTRIA  
PIACENZA**

