

# L'ARTE SARTORIALE DEL VINO SICILIANO DONNAFUGATA

*A cura di Viviana Pignelli*



*Cantina Donnafugata a Pantelleria*

*Ph. Fabio Gambina*



**L**a storia inizia con una fuga. Come quella della regina Maria Carolina che, scappando da Napoli, trovò rifugio proprio sulle colline dove oggi crescono le viti di Contessa Entellina. Ma è un'altra fuga a dare il nome a questa cantina: quella di **Gabriella Anca Rallo**, insegnante che nel 1983 abbandona la cattedra per dedicarsi anima e corpo ai vigneti che il marito Giacomo aveva sognato di trasformare in qualcosa di nuovo per la Sicilia.

Quando **Giacomo Rallo**, quarta generazione di una famiglia con oltre centosettant'anni di tradizione vinicola, decide di fondare **Donnafugata** insieme a Gabriella, la scelta del nome non è casuale. Il riferimento al Gattopardo di Tomasi di Lampedusa diventa manifesto programmatico: creare vini che sappiano raccontare una Sicilia diversa, lontana dai canoni di un'industria che ancora non credeva nelle potenzialità dell'isola.

Gabriella incarna perfettamente questo spirito pionieristico. In anni in cui la viticoltura siciliana era dominio quasi esclusivamente maschile, lei si impone come figura di riferimento, diventando una delle prime donne a produrre vino di qualità nell'isola. La sua non è solo una rivoluzione professionale, ma anche estetica: sarà lei a ideare quelle etichette d'autore che trasformeranno ogni bottiglia in un piccolo capolavoro artistico.

Il progetto prende forma definitiva nel 1990 quando i **figli José e Antonio** entrano stabilmente in azienda. José, laureata in economia ma con

# wine&food

una passione sconfinata per la comunicazione, inventa un modo completamente nuovo di raccontare il vino: nasce il **Donnafugata Music&Wine**, dove la sua voce accompagna degustazioni che diventano viaggi multisensoriali. Antonio, agronomo e wine-maker, porta invece la competenza tecnica necessaria per trasformare le intuizioni familiari in vini di straordinaria qualità.

La filosofia che guida l'azienda è quella del "*fare sartoriale*": ogni vino viene concepito come un abito su misura, dove territorio e vitigno si sposano attraverso scelte agronomiche meticolose. Non si tratta di produrre grandi quantità, ma di concentrare ogni attenzione su piccole produzioni capaci di esprimere l'autenticità dei diversi terroir siciliani. Questa visione si riflette nella gamma produttiva: dai bianchi mediterranei, caratterizzati da una mineralità che parla di mare e di sole, ai rossi che alternano morbidezza floreale a carattere vulcanico, fino ai rosati che sfuggono alle convenzioni con la loro struttura ricercata. Gli spumanti metodo classico rappresentano esperimenti di eleganza in piccole tirature, mentre i vini dolci naturali, con il

Ben Ryé in testa, raccontano la viticoltura eroica di Pantelleria.

Particolarmente significativa si rivela la collaborazione con **Dolce&Gabbana**, nata dalla scoperta di valori condivisi: la cura maniacale del dettaglio e l'amore viscerale per la Sicilia. Rosa, Tancredi, Cuordilava, Isolano e da ultimo lo spumante brut rosé "Bollicina Gold", diventano così ambasciatori di un Made in Italy che unisce due eccellenze apparentemente diverse ma profondamente complementari. Il territorio costituisce il vero patrimonio dell'azienda.

**Cinque tenute** raccontano la straordinaria diversità della Sicilia: la **Tenuta Contessa Entellina**, con i suoi trecentotrenta ettari distribuiti in dieci contrade diverse, rappresenta il laboratorio originario dove diciannove varietà, di cui sette autoctone, vengono coltivate secondo criteri che valorizzano le peculiarità di ogni zona che si distingue per caratteristiche pedoclimatiche specifiche che si riflettono nella personalità dei vini.

**Pantelleria** rappresenta la sfida più audace. L'isola vulcanica tra Sicilia e Africa impone una viticoltura che sfida ogni logica economica: cinquantasei



ettari di vigneto distribuiti in sedici contrade, coltivati ad alberello pantesco su terrazzamenti delimitati da muretti a secco. Il lavoro richiesto è tre volte superiore a quello di un vigneto normale, ma permette di produrre il Ben Ryé, considerato tra i migliori vini dolci al mondo.

La scelta di **Vittoria**, territorio di Acate, punta invece sui vitigni autoctoni Nero d'Avola e Frappato dai quali si produce il Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G., unica denominazione di origine controllata e garantita della Sicilia. Qui nascono "rossi insoliti" che sovvertono le aspettative: morbidi, floreali, da bere freschi con abbinamenti che sorprendono.

L'**Etna** rappresenta l'ultima conquista territoriale. Il versante nord del vulcano, tra i settecento e i settecento cinquanta metri di altitudine, regala vini di straordinaria mineralità ed eleganza. La viticoltura di montagna si esprime attraverso l'alberello etneo tradizionale, con vigne anche centenarie, pre-fillossera, che danno vita ai cru Fragore e Contrada Marchesa, interpretazioni diverse della potenza vulcanica.

Le cantine storiche di **Marsala**, costruite nel 1851, chiudono il cerchio produttivo. Qui, nella tipica architettura del baglio mediterraneo, avvengono gli affinamenti che completano l'identità di ogni vino. La barricaia sotterranea rappresenta un esempio di architettura sostenibile ante litteram, in quanto è scavata nella roccia di tufo per ridurre al minimo il consumo energetico necessario al mantenimento dei parametri desiderati: temperatura costante a quindici gradi e umidità all'ottanta-cinque per cento.

Il dialogo con l'arte segna profondamente l'identità aziendale. Gabriella incontra **Stefano Vitale** nel 1992 e nasce una collaborazione che dura da oltre trent'anni. Le etichette diventano opere d'arte che raccontano storie: "La Fuga" del 1994

*Lo studio di Stefano Vitale*

*Ph. Guido Taroni*



*José, Antonio e Gabriella Rallo*

*Ph. Beatrice Pilotto*

rivoluziona l'estetica vinicola dell'epoca, "Lighea" l'ammaliante sirena personaggio di un racconto di Tomasi di Lampedusa, "Sul Vulcano" in cui campeggia una dea-vulcano potente e femminile, "la Montagna" come



# wine&food

viene chiamato l'Etna dalla gente del posto.

Il progetto Music&Wine, nato nel 2002, evolve questo dialogo artistico. José Rallo trasforma la degustazione in concerto, abbinando a ogni vino un brano musicale che ne accompagna le sensazioni della degustazione. Tre album registrati e concerti in luoghi prestigiosi come il Blue Note di New York testimoniano la portata internazionale di un'idea che ha anticipato i tempi.

L'impegno culturale abbraccia iniziative diverse: il sostegno alla Scuola Normale di Pisa con il Premio Giuseppe Nenci, il Premio Letterario Tomasi di Lampedusa che ha visto premiare scrittori come Abraham B. Yehoshua e Claudio Magris, il restauro di opere d'arte nei musei siciliani. La donazione



*L'enologo Antonino Santoro nella Barricaccia di Marsala*

*Ph. Beatrice Pilotto*

al FAI del giardino pantesco restaurato simboleggia la volontà di preservare saperi agricoli millenari.

I vini icona rappresentano l'apice della filosofia aziendale. Il Mille e una Notte, concepito da Giacomo Rallo insieme al leggendario enologo Giacomo Tachis nel 1995, diventa pietra miliare dell'eccellenza italiana. Ogni annata racconta l'evoluzione di un progetto che punta all'eternità, conquistando appassionati e collezionisti in tutto il mondo.

Gli affinamenti seguono regole precise ma flessibili: acciaio per preservare la freschezza primaria, cemento per l'inerzia termica naturale, rovere francese per l'apporto controllato di ossigeno, bottiglia per raggiungere l'armonia finale. La scelta dipende dall'annata, dalla tipologia delle uve, dal carattere che si vuole ottenere.

La sostenibilità non è una moda recente ma una convinzione radicata da oltre trent'anni. La filosofia *“dalla vigna alla bottiglia, non c'è qualità senza sostenibilità”* si traduce in scelte concrete: eliminazione completa di diserbanti e concimi chimici, sostituzione con rimozione meccanica delle erbe infestanti e concimazione organica. Il sovescio delle leguminose intrafilare preserva il microbioma del terreno, contribuendo al controllo naturale delle malattie e alla resistenza contro siccità ed erosione.

Dal 2011 l'azienda calcola la Carbon Footprint in collaborazione con DNV-GL, quantificando le emissioni lungo l'intero processo produttivo. Nel 2024 il consumo di energia elettrica per litro di vino lavorato è stato ridotto a 0,50 kWh - ben inferiore al limite di 0,7 kWh/L stabilito dal disciplinare della Fondazione SOStain. L'azienda inoltre produce energia da oltre 300 kW di impianti fotovoltaici. Infine, considerando sia quella auto-prodotta che quella acquistata, il 95% dell'energia utilizzata da Donnafugata proviene da fonti rinnovabili. L'adesione alla Fondazione SOStain Sicilia nel 2021 struttura ulteriormente questo impegno, allineando le pratiche aziendali agli obiettivi dell'Agenda 2030 attraverso nove specifici Sustainable Development Goals.

La certificazione, visibile su ogni bottiglia, garantisce ai consumatori la tracciabilità dell'impegno ambientale.

Le innovazioni nel packaging testimoniano l'attenzione verso l'economia circolare. Nel 2023 Donnafugata diventa la prima azienda al mondo ad adottare il tappo Nomacorc Ocean per il Damarino, ottenuto riciclando plastica raccolta nelle zone costiere. Le bottiglie *“100% Made in Sicily”*, come per esempio quella del bianco Lighea, sono prodotte in Sicilia dalla vetreria O-I con il novanta per cento di vetro riciclato nell'isola e peso ridotto a quattrocentodieci grammi, riducono drasticamente le emissioni legate alla produzione e ai trasporti.



*Viticultura eroica e sostenibilità a Pantelleria*

*Ph. Roberto Collura*

La gestione idrica adotta strategie differenziate per ogni territorio. A Contessa Entellina e Vittoria, bacini di raccolta dell'acqua piovana alimentano sistemi di irrigazione a goccia per il supporto al ciclo vegeto produttivo della vigna. A Pantelleria, l'assenza di sorgenti d'acqua dolce non permette di irrigare la vigna ma c'è l'umidità della rugiada notturna che, fungendo da *“pioggia occulta”*, viene intercettata dagli apparati radicali profondi sui terreni sabbiosi vulcanici. Sull'Etna, le condizioni climatiche montane rendono superflua qualsiasi irrigazione.

I progetti di biodiversità rappresentano investimenti a lungo termine. Il campo sperimentale di Contessa Entellina custodisce diciannove varietà autoctone, inclusa la varietà reliquia Nocera, quasi scomparsa e ora recuperata per arricchire alcuni blend. A Pantelleria, trentatré biotipi di Zibibbo provenienti da diverse aree mediterranee vengono studiati per individuare cloni resistenti alle condizioni estreme dell'isola. La vigna centenaria, recuperata nel 1999, conserva piante a



*I vini Icona*

*Ph. Adelaide Filosa*

piède franco sopravvissute alla fillossera, testimoni di una resilienza agricola straordinaria.

Il **progetto Honey&Bees & Vineyard**, sviluppato con la Fondazione SOSTain Sicilia, ha portato l'Ape Nera Sicula tra i vigneti di Contessa Entellina, dove contribuisce attivamente alla biodiversità. A Pantelleria, l'azienda cura la manutenzione di oltre quaranta chilometri di muretti a secco in pietra lavica che sorreggono i terrazzamenti dove la vite è allevata con la pratica agricola dell'alberello pantesco, Patrimonio Unesco: un impegno concreto per la prevenzione dell'erosione e la tutela del paesaggio agricolo in armonia con il paesaggio naturale.

I **giardini** di ogni tenuta completano questo quadro di biodiversità con una filosofia che va oltre la semplice estetica, diventando laboratori naturali di convivenza tra specie diverse. Il giardino di Gabriella a Contessa Entellina collega elegantemente la dimora familiare al paesaggio agricolo circostante, mentre il cammino di Khamma a Pantelleria serpeggia tra macchia mediterranea e terrazzamenti vulcanici, offrendo uno sguardo sulla millenaria sapienza agricola dell'isola. Il verziere di Acate a Vittoria trasforma la cantina in un laboratorio olfattivo tra erbe aromatiche e agrumeti, il bosco dell'Etna offre un'esperienza montana tra castagneti e querce. Nel prossimo futuro, nelle cantine di Marsala la collezione di agrumi antichi custodirà varietà rare della tradizione siciliana, un dono prezioso ricevuto dal Giardino della Kolymbethra gestito dal FAI nella Valle dei Templi di Agrigento. L'enoturismo rappresenta il completamento naturale dell'offerta aziendale, trasformando ogni visita in un viaggio attraverso territori, sapori e storie che si intrecciano.

*Le illustrazioni originali di Stefano Vitale*

*ph. Garage Raw*



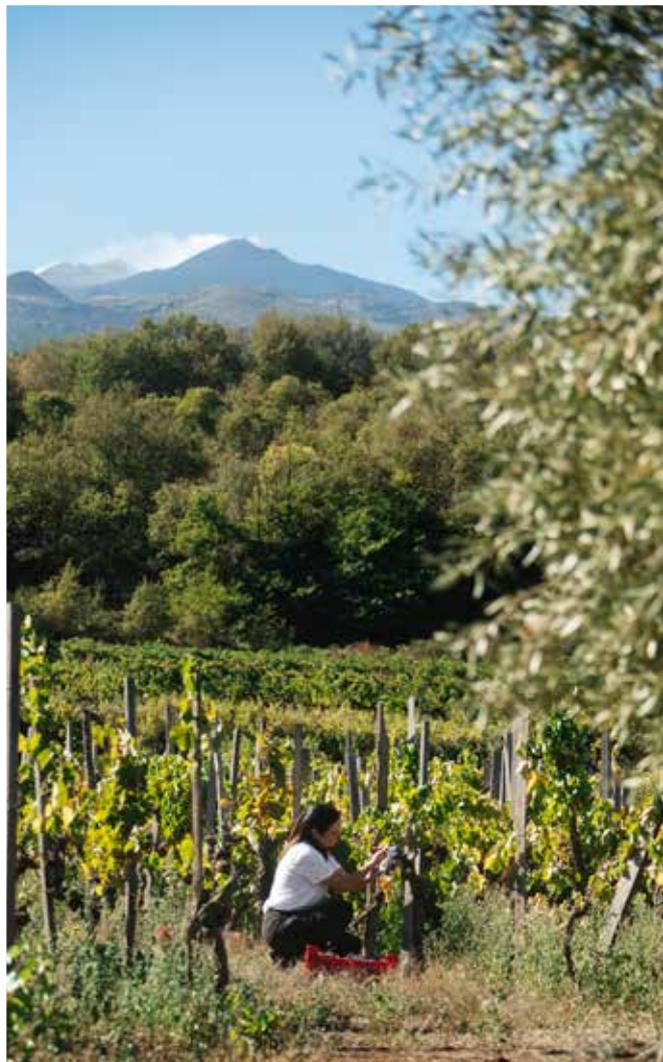
Le degustazioni professionali permettono di scoprire i segreti della produzione, ma soprattutto di comprendere la filosofia che anima ogni scelta, dagli abbinamenti con la cucina mediterranea che esaltano il legame tra vino e territorio, fino alla scoperta di quella dimensione umana che caratterizza la struttura organizzativa: il quarantatré per cento delle posizioni apicali e il cinquanta per cento di quelle dirigenziali è occupato da donne, testimonianza di una visione imprenditoriale che anticipa i tempi. La formazione continua del personale e l'attenzione verso le condizioni di lavoro completano un modello aziendale che coniuga tradizione familiare e gestione moderna, certificato attraverso standard di qualità e ambiente perseguiti con l'adesione a protocolli europei e internazionali.

Donnafugata rappresenta quindi un modello di eccellenza che trascende la semplice produzione vinicola, incarnando una visione imprenditoriale che ha saputo trasformare un riferimento letterario in una realtà di successo internazionale senza mai tradire l'autenticità delle proprie radici siciliane. La capacità di coniugare tradizione e innovazione, rispetto per il territorio e visione globale, passione familiare e competenza manageriale emerge chiaramente dalle scelte compiute in quarant'anni di attività: dalla decisione pionieristica di puntare sui vitigni autoctoni quando ancora non erano considerati "nobili", all'intuizione di trasformare le etichette in opere d'arte, dalla scommessa sulla viticoltura eroica di Pantelleria all'investimento sui terroir vulcanici dell'Etna.

Ogni passo ha seguito una logica precisa: raccontare la Sicilia attraverso i suoi vini, dimostrando che l'isola poteva competere con le denominazioni più prestigiose del mondo non imitandole, ma valorizzando la propria unicità. La "donna in fuga" di Tomasi di Lampedusa ha trovato in Sicilia non un rifugio temporaneo, ma una casa permanente dove arte, cultura e vino continuano a intrecciarsi in un dialogo che si rinnova con ogni vendemmia. Qui, tra terrazzamenti vulcanici, vigneti che sfidano il mare e le dolci colline, si scrive quotidianamente una storia che

parla di radici profonde e di sguardi lungimiranti, di saperi antichi e di tecnologie innovative, di una famiglia che ha scelto di rimanere legata alla propria terra per portarla nel mondo, bottiglia dopo bottiglia, calice dopo calice, nella convinzione che il vino migliore nasca sempre dall'incontro tra l'uomo e il territorio che ha scelto di custodire.

*Contessa Entellina*



*Etna*

*Ph. Garage Raw*

