

NEWS

ISOLE NELL'ISOLA: DONNAFUGATA - L'ANTEPRIMA DELLE NUOVE ANNATE CON VINODABERE



NEWS

Le Masterclass della ventottesima edizione di ENOETNA 2025

COMUNICATI STAMPA NEWS

**Sardegna - Sulcis: dal 7 al 9 ottobre la
nona edizione dell'Accademia
internazionale sui siti culturali e naturali
(Academy on Cultural and Natural Sites as
drivers of sustainability and global
citizenship)**

NEWS

Gambero Rosso – I Tre Bicchieri 2026 della Puglia

NEWS

Gambero Rosso – I Tre Bicchieri 2026 della Campania

COMUNICATI STAMPA NEWS

**Bologna si prepara per Champagne
Experience 2025: tutto pronto per l'ottava
edizione**

NEWS

Gambero Rosso – I Tre Bicchieri 2026 della Lombardia

NEWS

Gambero Rosso – I Tre Bicchieri 2026 del

NEWS

ISOLE NELL'ISOLA: DONNAFUGATA - L'ANTEPRIMA DELLE NUOVE ANNATE CON VINODABERE



di **Emanuele Giannone**
pubblicato il 3 Ottobre 2025



CONNECT



vinodabere
REGIONI NEWS TAPUNTAMENTI
MAGAZINE ENOGASTRONOMICO

TAPUNTAMENTI

AZIENDE

GASTRONOMIA

AUTORI



**Dal vino ai menu, dialogo tra Friuli e
Sardegna - Protagonista al ristorante Terra
di Cagliari la Schioppettino di Dronetto**

scrivere *in generale* della
Sicilia, anche



ammettendo che lo si possa fare, esporrebbe i più al rischio di incorrere in viete banalizzazioni. In pochi ci sono riusciti e, curiosamente, tra questi alcuni erano stranieri che nell'isola si sentirono di casa: vi fu, ad esempio, quello che non invidiava a Dio il Paradiso, essendo ben soddisfatto di vivere in Sicilia. Conciso e suggestivo. Più tardi, un noto viaggiatore in Italia, non italiano, ne scrisse con uguale capacità di rappresentazione ed evocazione, in tono appena più solenne:

*Italien ohne Sizilien
macht gar kein Bild in
der Seele: hier ist erst
der Schlüssel zu allem.*

(“L'Italia senza la Sicilia non produce nello spirito alcuna immagine: è solo qui che si trova la chiave di tutto”)

lingua del noto
viaggiatore in Italia, si
esprime rispetto a questi
con parole più
disimpegnate: invaghito
della classicità, viaggiò in
lungo e in largo per
l'isola e trasse proprio da
templi e altre vestigia
classiche l'ispirazione
per mettere a sistema i
suoi appunti e pensieri
sul complesso edipico.
Ebbene, per lui la Sicilia
fu semplicemente
un'indicibile goduria.

Come esiste una Sicilia
generale e proverbiale
non ridotta a luogo
comune, rappresentata
propriamente da pochi –
soprattutto siciliani, si
pensi a Bufalino,
Sciascia, Camilleri – e
quindi assai lontana dal
convenzionale
belletristico-turistico-
pubblicitario di lumie,
carretti e coppole, così ne
esistono molte
particolari, tutte molto
diverse l'una dall'altra.

innumerevoli accidenti
combinatori che
mescolano gli elementi
greco, latino, saraceno,
normanno, spagnolo,
italiano. E non solo: una
di queste isole nell'isola
è, infatti, il più antico tra
gli insediamenti albanesi
in Italia, ovvero Contessa
Entellina. Sondando più
a fondo tra i particolari,
proprio qui troviamo i
primi impianti di
un'azienda che sarebbe
in seguito assunta a
prestigio indiscusso in
Sicilia e oltre;
un'azienda, infatti, da
anni universalmente
nota nel mondo degli
enofili – e forse anche in
quello dei lettori di
Giuseppe Tomasi di
Lampedusa: si tratta di
Donnafugata, nata nel
1983 ma da radici che
attingevano a una storia
ben più lunga, ovvero
quella della famiglia
Rallo di Marsala e del suo
vino. Proprio nelle
cantine storiche della

nuova azienda, che nel
tempo si è sviluppata

fino a contare quasi 500 ettari nelle tenute di Pantelleria, di Vittoria e sull'Etna, oltre a quella già citata di Contessa Entellina.

La trattazione di Donnafugata su **Vinodabere** è ricorrente e ha il suo momento culminante nella degustazione, di cadenza annuale, di un'ampia selezione delle nuove annate. Le cinque rassegne precedenti, che potete rinvenire ai link qui sotto, ripercorrono con dovizia di particolari la storia dell'azienda, la sua fondazione e l'evoluzione nel tempo, nonché i risultati del suo lavoro, da noi studiati e apprezzati nell'ultimo quinquennio nella sua ricchezza e varietà:

2024: I VINI DI DONNAFUGATA: un'isola intera racchiusa nella terra

**eleganza, colori e
profumi di una terra
unica ([link](#))**

**2022: DONNAFUGATA –
Una delle più Grandi e
Storiche Cantine
Siciliane i cui Vini
rappresentano
un'eccellenza del Made
In Italy ([link](#))**

**2021: Sicilia – Le nuove
annate dei vini di
Donnafugata ([link](#))**

**2020: DONNAFUGATA –
UNA DELLE PIÙ
GRANDI E STORICHE
CANTINE SICILIANE
DOVE SONO NATI VINI
MITICI, VINI DA
“MILLE E UNA NOTTE”
([link](#))**

Le rassegne precedenti
segnano il punto di
partenza e il percorso per
arrivare a questo sesto,
appassionato capitolo
del nostro studio e del
nostro apprezzamento.
Buona lettura.



**1. Sicilia DOC Vino
Spumante Bianco
Brut Metodo
Classico 2020
(Chardonnay,
Pinot Nero).**

Frutta ed erbe in copia a comporre il brioso bouquet: alle variegate note agrumate, col pompelmo in bella mostra, e a quelle più gialle, grasse e dolci di banana, pesca matura e ananas, si accompagna un filo verde di menta e verbena. Crosta di pane, mollusco e conserve di pesce sullo sfondo. Al sorso è fresco, animato dalla bolla vivace e cremosa: si apre, come all'olfatto, nel segno degli agrumi, evolve ripercorrendo la grassezza e la carnosità della frutta gialla, quindi



2. Contessa Entellina DOC Chardonnay Chiarandà 2022.

Bouquet e sviluppo
gustativo fedeli al tipo
dello Chardonnay solare,
stiloso, generoso: mela
golden, fico d'india,
arancia, mirabella,
vaniglia e timo in
evidenza, nocciola e
burro d'arachidi a
complemento. Sapidità e
ricordi di pasticceria e

(arancia, ananas),
caramello salato – e
risaltano nel finale.



3. Sicilia DOC Grillo Passiperduti 2024.

Strizza l'occhio a
Borgogne periferiche e
Loire posteriori con
pietra focaia e ardesia
extraterritoriali; quindi,
pompelmo, mela verde,
verbena, salvia,
salicornia, ginestra.

CONNECT

vinodabere
REGIONI NEWS TAPPUNTAMENTI
MAGAZINE ENOGASTRONOMICO

TAPPUNTAMENTI ▾

AZIENDE ▾

GASTRONOMIA

AUTORI



nello sviluppo aromatico,
misurato, ciononostante



agile alla beva e
appagante per la nitida
traccia sapida in
persistenza e la coda
citrina.



4. Sicilia Bianco DOC Vigna di Gabri 2023 (Chardonnay, Catarratto, Inzolia, Viognier, Sauv. Blanc).

Il bouquet compendia

CONNECT

vinodabere
REGIONI NEWS TAPPUNTAMENTI
MAGAZINE ENOGASTRONOMICO

TAPPUNTAMENTI ▾

AZIENDE ▾

GASTRONOMIA

AUTORI



salvia e la nota pungente
del gin composti a



morbidezze di miele e
cenni a effetto di
kerosene e affumicatura.
La bocca è molto sapida e
ferma sulla stentorea,
acuta freschezza degli
agrumi, nervosa, ritrosa.
Merita riposo e un nuovo
assaggio tra qualche
anno.



**5. Terre Siciliane
IGT Tancredi
2020 Ed. Dolce e
Gabbana (Cab.
Sauv., Nero**

Note preminenti di frutta
scura matura e in

composta, tabacco,
cacao, liquirizia e grafite.
Sorso caldo, avvolgente e
aggrappante con tannini
radenti e amaricanti,
denso di frutta matura.
Struttura ingente,
progressione lenta, finale
molto caldo e lungo.



6. Sicilia IGT Mille e Una Notte 2020 (Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah e altre)

imperiosi e densi; a
corredo, spezie scure,

sottobosco e tostature.

Sorso avvolgente e caldo, ingenti tanto la dote e la consistenza di frutto scuro, quanto i richiami speziati di ginepro, curcuma, mirto e macis. A siglare il finale fitti tannini amaricanti che ricordano tè gunpowder e liquirizia.



Etna



CONNECT

vinodabere
REGIONI NEWS LA PUNTAMENTI
MAGAZINE ENOGASTRONOMICO

LA PUNTAMENTI ▾

AZIENDE ▾

GASTRONOMIA

AUTORI



7. Etna Bianco DOC

Sul Vulcano 2022

(Carricante, saldo
di altre uve n.d.).

Pulizia e linearità
contraddistinguono il
quadro olfattivo
certamente sobrio ma
tutt'altro che scialbo, un
intreccio ordinato di
sottigliezze: fiori bianchi,
pompelmo, cetriolo,
cenere, ardesia, ostrica.
La sapidità, immediata e
incisiva, dona tensione e
lunghezza, guida la
progressione gustativa
ed esaurisce aperture ed
espressioni di un vino
ancora umbratile e
ritroso al palato, che
poco concede oltre ad
accenni e allusioni, fiori e
spezie. Un vulcano
quiescente, a differenza
del suo.



**8. Etna Rosso DOC
2022 Sul Vulcano**
(Nerello
Mascalese, Nerello
Cappuccio).

Naso accattivante,
garbato e avvolgente per
ricchezza, varietà e
composizione di
sottigliezze: ribes rossi e
neri, mora di gelso,
marasca, petricore, ghisa,
ardesia, timo, bacche di
ginepro, menta. A fronte
di tanta ampiezza, tanta

morbidi e infusi e, per contraltare, scabro nella traccia minerale che attraversa tutta la progressione ed è più eloquente della freschezza, che è di retroguardia. Spariglia le premesse nel finale apparentemente scarno e quasi tagliente nella sensazione “sassosa”, nella sapidità infusa e liquescente, sorprendendo poi per la sublimazione dolce delle delicate, persistenti note finali di bacche rosse, confettura di rosa canina, fragola, karkadè e anice stellato.



9. Etna Rosso DOC
Contrada
Montelaguardia
Fragore 2021
 (Nerello
 Mascalese).

Le aperture si fermano all'olfatto con mirtillo, mora, cacao, tabacco e una complessa dote speziata scura. Al sorso è contratto, arroccato sull'istanza di tannini affilati e incisivi, serio e scuro anche nelle



Vittoria



10. Vittoria DOC Frappato Bell'Assai 2023.

Rubino brillante e
limpido di grande effetto,
aperto invito ad
abbordare senza indugi il
calice e apprezzare il

CONNECT

vinodabere
REGIONI NEWS TAPPUNTAMENTI
MAGAZINE ENOGASTRONOMICO

TAPPUNTAMENTI ▾

AZIENDE ▾

GASTRONOMIA

AUTORI



l'impressione sommaria
e anticipata di freschezza



e croccantezza. Fresco e croccante, infatti, si affaccia e mantiene al palato procedendo di piglio e agilità tra richiami floreali-fruttati, definizione aromatica e la dosata sensazione calorica in crescendo. Sviluppo ammodo e finale a programma: soavità, fragranza, misura, equilibrio.



11. Cerasuolo di Vittoria DCG

CONNECT

vinodabere
REGIONI NEWS TAPPUNTAMENTI
MAGAZINE ENOGASTRONOMICO

AZIENDE ▾

GASTRONOMIA

AUTORI



riflessi violacei, vera
mimesi del suo



appellativo. Al naso mora di rovo, marasca, fragola, lavanda, carne cruda e un compendio floreale di rose e iris. Al palato è asciutto, fresco e aggraziato, di buona tensione e pregevole definizione aromatica che si risolve in un finale *allegro con spirito* – quindi un vino alla Haydn – col frutto in evidenza, fiori e lavanda di ritorno, tè nero e sottili note laccate e balsamiche a chiudere lo sviluppo con garbo, misura e precisione.



Pantelleria



12. Sicilia DOC Zibibbo Lighea 2024.

Zenzero, pompelmo, litchi e zagara si stagliano a segnalare la varietà. Il bouquet è fragrante, goloso e invita alla beva. Bocca fresca, sapida e piena, solare e pacifica nello sviluppo, solare e accogliente più che vibrante, precisa nei richiami al frutto e senza cedimenti di tensione fino al finale, dove riesce nuovamente fresca, sapida e connotata dalle note varietali.



13. Passito di Pantelleria DOC Ben Ryé 2022.

Dopo l'allegro con spirito, l'andante maestoso: attacco di straordinaria intensità e concentrazione aromatiche con una varietà di frutta gialla, anche tropicale (passiflora, mango) e di scorza d'arancia candite, carruba, mirto, elicriso, timo, fieno greco. La

imponente impatto, e un
grande definizione anche
nei richiami a spezie

dolci (zafferano, cardamomo), mela disidratata, buccia di pesca sciropata; ma soprattutto ha una dote acida e sapida che, in allungo, si appaia alle dolcezze e le sopravanza in persistenza. Un grande vino dolce.



In questo articolo
Cerasuolo di Vittoria,
Contessa Entellina,
Donnafugata, Etna, Featured,
Frappato, Mille e una Notte,
Pantelleria sicilia