

www.foodconfidential.it/wine/donnafugata-la-degustazione-come-esperienza-sensoriale/

DONNAFUGATA: la degustazione come esperienza sensoriale **| Food Confidential**

DONNAFUGATA: la degustazione come esperienza sensoriale | Food Confidential
Pubblicato da Giorgia Basili
Share Facebook Twitter Pinterest
WhatsApp

Donnafugata non è soltanto una cantina: è un racconto che attraversa la Sicilia, intrecciando paesaggi, cultura, arte e sensibilità contemporanea.

Fondata da Giacomo e Gabriella Rallo, la famiglia affonda le proprie radici a Marsala, dove Giacomo rappresenta la quarta generazione di una storica

famiglia del vino. Negli anni Ottanta, in un momento in cui il futuro dei vini liquorosi appariva sempre meno roseo, nasce la visione di **Donnafugata**: voltare pagina e raccontare una Sicilia diversa, contemporanea, capace di esprimersi attraverso vini di territorio.

La sede principale dell'azienda resta Marsala, ma il progetto **Donnafugata** si sviluppa come un mosaico di tenute. A Contessa Entellina, crocevia naturale tra tre province siciliane, si inaugura una nuova stagione produttiva dopo la fine dell'epoca dei vini fortificati. Nel 1989 arriva Pantelleria, con la viticoltura eroica dello Zibibbo e la nascita di un passito iconico come Ben Ryé. Circa dieci anni fa l'azienda investe nella Sicilia orientale, dando vita alla tenuta di Vittoria (ad Acate, richiamando nel nome la DOCG Cerasuolo di Vittoria) e, nello stesso periodo, approda anche sull'Etna, tra Randazzo e Castiglione di Sicilia. Un percorso che conferma la Sicilia come vero continente vitivinicolo, per varietà di vitigni, climi, altitudini e suoli.

Le etichette d'artista: identità visiva e racconto



Dal 1994 **Donnafugata** affida il racconto visivo dei suoi vini all'artista Stefano Vitale, illustratore padovano proveniente dal mondo dell'editoria (libri per bambini, riviste), conosciuto da Gabriella Rallo in occasione di un matrimonio a Montebelluna e poi incontrato nel suo studio. Nasce così un sodalizio pionieristico nel panorama enologico italiano: l'etichetta diventa uno spazio narrativo, non decorativo, un luogo esiguo ma potentissimo in cui il vino riesce a raccontarsi ancora prima di essere versato. Il nome stesso **Donnafugata** affonda le radici nella letteratura, richiamando il luogo immaginario del Gattopardo di Tomasi di Lampedusa, simbolo di una Sicilia sospesa tra memoria, aristocrazia e trasformazione. Le figure femminili che abitano le etichette – mediterranee, mitologiche, evocative – diventano custodi di territori, storie e identità.

Emblematici sono alcuni casi. Bell'Assai, Frappato in purezza della tenuta di Vittoria, prende il nome da un cognome molto diffuso nell'area, ma anche da un'espressione del parlato siciliano che significa "molto", "tantissimo". L'etichetta raffigura una donna che sembra letteralmente donare i profumi del vino: lampone, lavanda, fragolina, ciliegia, traducendo in immagine il carattere fragrante, floreale e succoso del Frappato. Floramundi, Cerasuolo di Vittoria DOCG, richiama invece Vittoria Colonna Enriques, figura storica da cui la denominazione prende il nome, reinterpretata come una pupo-guerriera ispirata alla tradizione dei Pupi siciliani. Lo stile liberty dell'illustrazione richiama le ceramiche di Caltagirone: due girali decorativi, volutamente sbilanciati, alludono alle proporzioni del blend, con una prevalenza (65-70%) di Nero d'Avola rispetto al Frappato. I bozzetti nascono dalla mano di Stefano Vitale, poi impaginati internamente dall'azienda, in un dialogo creativo continuo.

Questa vocazione narrativa si è ampliata nel tempo anche grazie a collaborazioni prestigiose, come quella con Dolce & Gabbana, avviata nel 2019, e a progetti culturali come la mostra delle opere di Vitale a Villa Necchi Campiglio nel 2018, con il patrocinio del FAI. Un linguaggio visivo coerente e riconoscibile che ha reso **Donnafugata** apripista nel racconto del vino attraverso l'arte.

La degustazione come esperienza sensoriale

La proposta di degustazione **Donnafugata** è un percorso guidato che coinvolge vista, olfatto e gusto, arricchito da piccoli piattini aromatici posti accanto al calice. Foglie di limone, zagara, carruba, spezie, cacao: elementi reali che aiutano il winelover a riconoscere i sentori presenti nel vino e a fissarli nella memoria. Un approccio didattico e coinvolgente, talvolta utilizzato anche nelle degustazioni alla cieca, che rende l'esperienza più consapevole e immersiva.

Tra le proposte, il brunch-degustazione ha un costo di 40 euro (quota che potrebbe variare di pochi euro nel 2026) e intercetta un pubblico sempre più giovane, come dimostrano i dati sulle visite in cantina e sulle anagrafiche dei profili social.

Sul Vulcano Bianco – Etna DOC, Carricante

Si parte dall'Etna, con Sul Vulcano Bianco, Carricante in purezza, vitigno principe a bacca bianca del vulcano. Questo vino racconta l'energia della lava, l'altitudine, la luce e l'acqua, elemento simbolo scelto per il bianco della linea Sul Vulcano. Visivamente si contraddistingue per il colore giallo paglierino intenso e luminoso. Il naso è immediatamente etneo: pietra bagnata, note gessose, grande mineralità, agrumi che ricordano la foglia di limone e fiori bianchi di zagara. Il passaggio parziale in barrique di rovere francese di secondo e terzo utilizzo aggiunge una spezzatura elegante, con accenni di mandorla tostata e vaniglia.

In bocca è freschissimo e sapido, con una texture avvolgente e una lunga persistenza. Il potenziale evolutivo arriva a 8-10 anni.

Abbinamenti

Straordinario con piatti fritti di mare, come un arancino al baccalà, dove freschezza e sapidità del vino ripuliscono l'untuosità della frittura. Ottimo anche con pannelle, primi piatti di pesce – uno spaghetti alle vongole con scorza di limone – e, per chi ama osare, con legumi e preparazioni tradizionali etnee.

Floramundi 2023 – Cerasuolo di Vittoria DOCG

Floramundi rappresenta l'anima più mediterranea e solare di **Donnafugata**. Un Cerasuolo di Vittoria DOCG ottenuto da 70% Nero d'Avola e 30% Frappato, vinificato esclusivamente in acciaio per preservare freschezza e fragranza. Alla vista è rosso rubino brillante, con riflessi purpurei. Il bouquet richiama fragola, melograno, frutti rossi freschi, seguiti da note di mirtillo, ciliegia matura e una lieve balsamicità di carruba.

Al palato è equilibrato, con tannino fine, una beva agile e il finale leggermente balsamico che invita al sorso successivo. Ideale da servire intorno ai 14 °C.

Abbinamenti

Versatile e sorprendente: tartare di vitello o di tonno, insalate di polpo, scaccia ragusana, pizza margherita. Da accostare anche a piatti semplici della tradizione, dove freschezza e frutto diventano protagonisti.

Tancredi 2021 – Terre Siciliane IGT

Tancredi è uno dei vini iconici di **Donnafugata**. Un rosso di grande struttura e longevità, nato da un blend di Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon e Tannat (percentuali variabili secondo l'annata), affinato in barrique di rovere francese. Al

naso sprigiona confettura di frutti neri, mirtillo, ciliegia, note balsamiche di eucalipto e liquirizia, spezie dolci, cacao e tabacco.

Elegante, con tannini fitti, grande struttura e una lunga persistenza. Un vino capace di evolvere anche per 25-30 anni.

Abbinamenti

Da bere con carni rosse, selvaggina, cotture lente e piatti succulenti. Interessante anche con abbinamenti meno convenzionali: tonno scottato, cucina speziata o piatti a base di melanzane e salse aromatiche.

Oltre il vino: olio e territorio

La degustazione **Donnafugata** si completa con l'assaggio dell'olio extravergine di oliva Tonda Iblea della tenuta di Vittoria, cultivar tipica dell'area. Intenso e profumato, regala note di foglia di pomodoro verde, basilico e un finale piacevolmente piccante, rafforzando il legame profondo tra vino, cucina e territorio.

Articoli Correlati