

Tra l'altopiano Ibleo e il mare,
la zona di Vittoria è territorio
di produzione di vini rossi morbidi
e dall'animo floreale, sede di una
prestigiosa denominazione
che comprende la prima e unica
DOCG della Sicilia: il Cerasuolo
di Vittoria.



Il verziere di Acate

Incastonata in un anfiteatro naturale di rocce color miele, la cantina di Acate si integra nel paesaggio agricolo ricco di viti, ulivi e aranci. Qui, il giardino diventa ‘verziere’ con diverse vasche quadrate, alte 80 centimetri, in cui si coltivano gli odori, i colori, i sapori: cesti traboccanti di aromatiche. In una vasca crescono diverse varietà di salvia, nelle altre peperoncini, origano e timo, e ancora lemon grass, artemisia e santolina. Un tempo l’orto – tra utilità ed edonismo – aveva sempre posto davanti alle case di campagna e attorno a casali, magazzini, cantine: verdure e fiori

si mescolavano con spontaneità,
si coltivavano ortaggi e aromi
da consumare e da odorare.

Costruire un verziere ad Acate,
davanti alla cantina, non è solo
un gesto culturale ma soprattutto
culturale che riporta nel paesaggio
rurale **biodiversità e bellezza**.

Cibo e bellezza sono ugualmente
indispensabili per la sopravvivenza.

E l'orto, non importa quanto grande
sia, ci mostra, inequivocabilmente,
che prendersi cura della terra è
prendersi cura di se stessi. L'orto
in cantina è un esperimento
culturale e sensoriale, in cui la
conoscenza delle specie conduce
alla esperienza olfattiva e gustativa
che diventa scoperta, ricordo,
emozione, ma anche estetica.

Decorare e arricchire i tavoli di
degustazione con le aromatiche

è mettere in relazione mondo
vegetale e vino in un percorso
fatto di memorie e di emozioni mai
sperimentate. Nel verziere di Acate
si intrecciano scambi con la natura
e si costruiscono visioni di futuro.

Le Salvie

Salvia officinalis, specie della famiglia delle *Labiatae*, è la più nota delle salvie, usata fin dall'antichità in cucina per le proprietà aromatiche delle foglie e nella medicina popolare. È estremamente variabile nelle forme, nel portamento, nel colore delle foglie, in genere tomentose, e dei fiori che sono molto ricchi di nettare e attraggono api e altri insetti impollinatori. L'aroma della salvia che rientra tra le aromatiche legnose è **erbaceo, leggermente pungente e mentolato**, con lieve sentore di canfora. Gli aromi della salvia dipendono principalmente dalla presenza di composti chimici nelle foglie della pianta. La presenza e la quantità di

questi composti possono variare a seconda di diversi fattori, tra cui la varietà di salvia, la stagione di raccolta, il clima e la modalità di essiccazione delle foglie. Ad esempio, la salvia coltivata in climi più caldi, come il nostro, può contenere più tujone rispetto a quella coltivata in climi più freddi. Le salvie coltivate nel verziere di Acate sono tutte utilizzabili in cucina per preparare infusi o per insaporire e preparare pietanze.

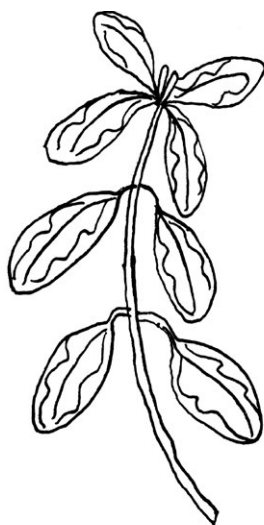


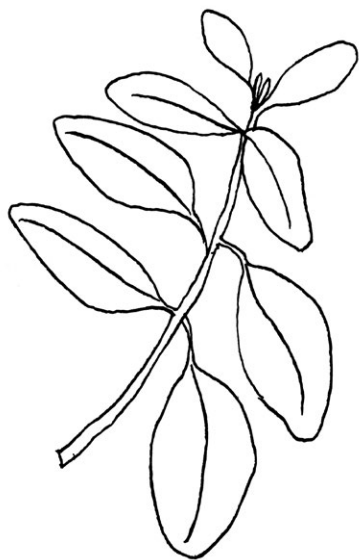
La **Salvia purpurea**

è un ibrido riconoscibile per le particolari foglie rosso bronzate e per i fiori blu. Molto aromatica,

di sapore lievemente amaro e piccante.

La **Salvia icterina** ha foglie vellutate, variegata di verde e giallo e fiori estivi di tonalità blu lilla.





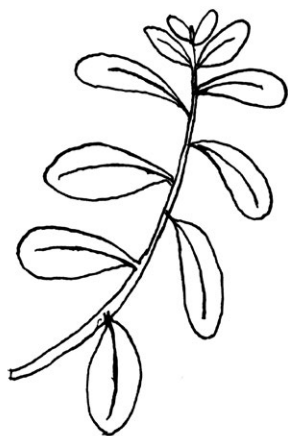
La **Salvia maxima** dal portamento allargato e basso, ha grandi foglie grigio verdi di forma ellittica. È un ibrido sterile

o poco fiorifero. Le foglie sono adatte ad essere fritte in pastella.

La **Salvia bergamotto**

è un ibrido da collezionismo, proveniente da Israele. Le sue foglie, sfregate e

portate al naso, sprigionano l'odore di questo profumato agrume.



Le Siciliane

L'origano e il timo appartengono entrambi alla famiglia botanica delle Lamiaceae; sono in genere piante di odore gradevole che forniscono parecchi condimenti e molte essenze medicinali e da profumo. La vasca dell'**origano siciliano, spontaneo sull'isola**, e di alcune **varietà di timo** è una perfetta espressione dei profumi mediterranei.



L'**origano siciliano**

è una subspecie di *Origanum vulgare*, il suo aroma è forte, pungente, lievemente amaro, con note di agrumi; è un piccolo cespuglio a fiori bianchi,

con foglie da tonde a ovali, verde scuro, pelose. I principi attivi più interessanti che contiene sono la vitamina C e i polifenoli, fra questi è soprattutto il carvacrolo, che conferisce all'origano il suo caratteristico aroma. Inoltre, è ricchissimo di antiossidanti che contrastano l'azione dei radicali liberi e dei loro effetti negativi. Si utilizza sia fresco che essiccato.

L'origano si raccoglie quando in estate cominciano le fioriture: si tagliano i rametti con le infiorescenze, si legano a mazzetti e si fanno essiccare appesi in luogo ventilato e al riparo della luce diretta. Una volta essiccati, i mazzetti di origano vanno battuti o sbriciolati recuperando fiori e foglioline ed eliminando ogni porzione legnosa; l'origano così ottenuto va conservato in sacchetti di carta o di tela, in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce. Le foglie e gli apici fioriti dell'origano entrano nei piatti della tradizione siciliana talvolta determinandone il nome, come per la famosa **'rianata'** (origanata): una pizza rustica condita con sarde, pomodori, aglio, prezzemolo, pecorino e

olio e una abbondante dose di origano.

Delle circa 350 specie di timo, le più comuni sono il *Thymus vulgare* e il *Thymus serpyllum*; nel verziere di Acate si coltiva anche il timo strisciante a foglia vellutata (*Thymus praecox*). Le foglie di tutti i timi si usano in cucina sia fresche che essiccate, il loro aroma si conserva anche dopo lunghe cotture. La vasca del timo, che è una mellifera, è molto apprezzata dalle api.

Thymus serpyllum

È una pianta ricca di oli volatili, in particolare di timolo che è un potente antisettico



(è un ingrediente importante di dentifrici e colluttori). “Ha sottili fusti striscianti e foglie piccole e tondeggianti che in inverno portano infiorescenze di fiori rosa. la cultivar del verziere di Acate è a foglie variegata.



Thymus vulgaris
'faustini'

Ha foglie piccole, allungate, verde scuro; i fiori bianco-rosati, ricchi di nettare, sono portati in abbondanza in primavera

ed estate. È una pianta ricca di oli volatili, in particolare di timolo che è un potente antisettico (è un ingrediente importante di dentifrici e colluttori).

Timo vellutato **(*Thymus praecox*)**

È una pianta strisciante molto ramificata, poco lignificata alla base, a bassa crescita, difatti arriva ad una altezza di 3-8 cm.

Le sue piccole foglie ovali sono ricoperte da una peluria densa e setosa: questa texture vellutata conferisce al fogliame un colore verde-grigiastro. Tra maggio e agosto produce un gran numero di piccoli fiori di color rosa. È usato dai giardinieri soprattutto come ornamentale aromatica, ma le foglie possono essere usate in cucina.



Peperoncini

Nell'orto non può mancare il peperoncino, *Capsicum annum*, che appartiene alla famiglia delle Solanaceae, di cui fanno parte specie – solo per citarne qualcuna – come la patata, il pomodoro, la melanzana, il tabacco, la petunia, l'alchechengi. Il peperoncino, pianta erbacea a ciclo annuale, originaria dell'America Sud centrale, è una specie che a sua volta raggruppa numerosissime varietà: con frutti piccoli e conici; con frutti sottili conico-allungati, leggermente ricurvi; con frutti piccoli e rotondi come ciliegie; con frutti bicolori, violetti, arancione e rossi molto piccoli. È una delle colture con maggiore diversità per forma e colore. Le varietà sono

almeno 2.000, ognuna chiamata sul territorio con nomi dialettali legati alla cultura locale, diversi da paese a paese e da regione a regione. La piccantezza dei peperoncini rossi è causata da alcaloidi chiamati capsaicinoidi, che sono stati sviluppati dalle piante per evitare che i mammiferi ne mangino i frutti, distruggendo i semi nel loro tratto digestivo. Il problema non si verifica invece quando a mangiare i frutti sono gli uccelli, che hanno anzi contribuito a diffondere il genere in tutta la loro terra d'origine: l'America. Ricchi di vitamina C, i peperoncini avrebbero un'azione antibatterica e vasodilatatrice; ma non solo, contribuirebbero infatti anche a tenere sotto controllo i valori del colesterolo e della pressione sanguigna.



Le varietà coltivate nel verziere di Acate si distinguono oltre che per la forma e la provenienza, anche per il diverso grado

di piccantezza nella scala Scoville (SHU):

Peter red pepper

(5.000 - 30.000 SHU)

Peperoncino a mazzetti

(25.000 SHU)

Peperoncino dell'Etna

(25.000 SHU)

Diavolicchio calabrese

(150.000 SHU)

Jamaican Rosso

(100.000 - 200.000 SHU)

Le sorprendenti

Una vasca che riserva piacevoli, profumate sorprese, infatti contiene erbe che inaspettatamente emanano odori che portano il pensiero ad altro, come la santolina che sa di olive, la lemon grass che ricorda un mix di agrumi e rose, e una artemisia i cui giovani germogli odorano di coca-cola.



Erba oliva **(*Santolina viridis*)**

Piccola pianta di forma compatta e arrotondata, sempreverde, dal fogliame fortemente

aromatico e di colore verde vivo; in estate produce capolini gialli (i fiori delle Asteracee, a cui appartiene). Le foglie di questa pianta sono commestibili ed hanno odore e **sapore di olive nere**; si usa fresca per insaporire tante pietanze, soprattutto insalate e frittate.

Lemon grass
(*Cymbopogon*
***citratus*)**

È una monocotiledone appartenente alla famiglia delle Poaceae (graminacee). È una erbacea esotica, perenne, che forma cespi con robusti culmi (così si



chiamano i fusti delle graminacee) e con foglie strette e lunghe dal caratteristico profumo agrumato. Contiene citrale e geraniolo, che rispettivamente hanno **aroma di limone** e **di rosa**. Viene usato come condimento alimentare, soprattutto nella cucina asiatica. Vengono utilizzati sia il cuore dei giovani germogli che le porzioni basali dei fusti. Grazie all'aroma simile al limone sono usati come aromatizzanti in zuppe, salse e curry.



Abrotano
(*Artemisia*
abrotanum var.
maritima)

Erba sempreverde,
fortemente

aromatica, amara. Appartiene alla famiglia delle Asteraceae, dello stesso genere fanno parte i più noti assenzio (*Artemisia absinthium*) e drangoncello (*Artemisia dracunculus*).

L'*Artemisia abrotanum* ha foglie pennatosette (finemente divise), grigio-verde con un intenso odore che ricorda quello della **Coca-Cola**. In estate produce dense infiorescenze con piccoli capolini giallo chiaro. È molto usata come ornamentale, ma anche per tenere lontane tarme e pulci. Le sue foglie, sin dall'antichità, venivano utilizzate nei pot-pourri.

I Giardini Donnafugata: un progetto di valorizzazione della biodiversità

La **sostenibilità** è un valore che fa parte del DNA di Donnafugata. Da oltre trent'anni l'azienda si impegna a produrre vini nel rispetto dell'ambiente e dell'uomo, nella convinzione che prendersi cura della terra è prendersi cura della qualità della produzione, favorendo una relazione di vantaggio reciproco tra vino e mondo vegetale. Dal 2008 Donnafugata supporta il FAI – **Fondo per l'Ambiente Italiano**, con cui condivide la missione di preservare il paesaggio italiano. La scelta di creare giardini e spazi verdi e contribuire alla salvaguardia delle aree naturali è un gesto culturale, per riportare nel

paesaggio **biodiversità e bellezza**. Una scelta che si concretizza non solo nella tenuta di Randazzo e nel paesaggio unico che la circonda, ma in una serie di progetti concepiti appositamente per ognuna delle tenute: il restauro di un **Giardino Pantesco** nella cantina di contrada Khamma, a Pantelleria; il **giardino di Contessa Entellina**, un ricamo concepito dal pensiero verde di Gabriella Anca Rallo per raccordare la tenuta con il paesaggio agrario in cui è immersa; la creazione di vasche di **erbe aromatiche** nella cantina di Acate, perfetto esempio di integrazione tra paesaggio agricolo e naturale; infine, la volontà di ospitare una **collezione di agrumi antichi della Kolymbethra** nelle cantine storiche di Marsala. Grazie a questa

attenzione per gli spazi verdi, la visita in una delle cinque tenute Donnafugata si configura come un'esperienza che coinvolge più sensi: all'esplorazione gustativa dei vini e dei sapori del territorio si affianca una scoperta visiva e olfattiva della natura che diviene ricordo, emozione e appagamento estetico.



DONNAFUGATA®

Artwork Julia Binfield

La visita in una tenuta
Donnafugata si configura come
un'esperienza che coinvolge
più sensi: all'esplorazione
gustativa dei vini e dei sapori
del territorio si affianca una
scoperta visiva e olfattiva della
natura che diviene ricordo,
emozione e appagamento
estetico.

#donnafugatatime
www.donnafugata.it
visit.donnafugata.it
@donnafugatawine