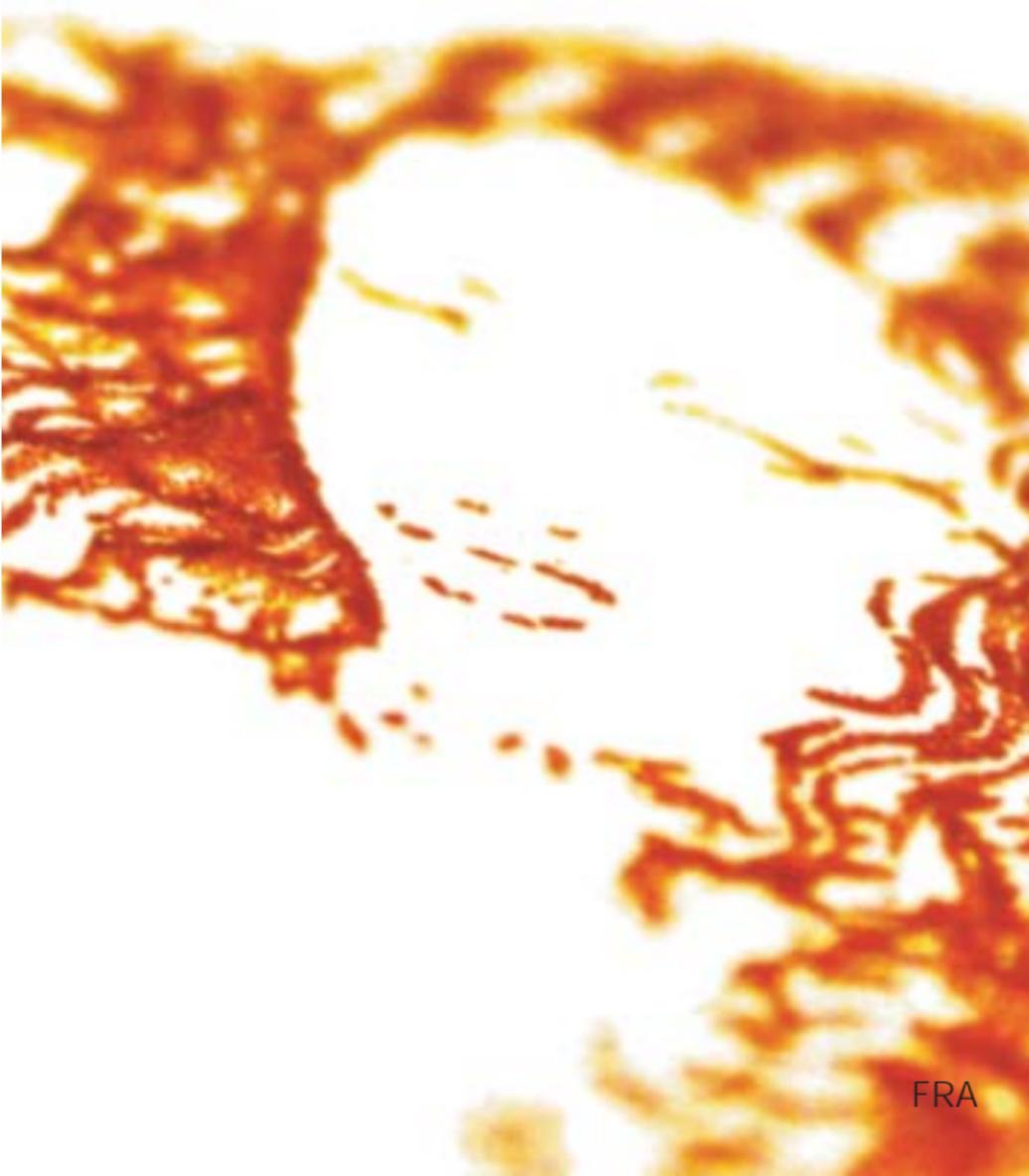


DONNAFUGATA





Une vision passionnée

Imagination, savoir et racines profondes. Donnafugata a une tête et un cœur, elle vit d'idées et d'émotion. C'est un unicum particulier, fait de terre, de travail, d'expérience, mais aussi de rayons de soleil, de nature riche et prestigieuse. Donnafugata est une proposition de vie, une façon d'être, un style, une rencontre que l'on n'oublie jamais. Il n'y a pas de secrets, nous sommes simplement nous-mêmes : la volonté d'aller plus loin, de ne pas s'arrêter et de relever le défi. Car l'excellence du vin de qualité n'est jamais acquise, elle se gagne jour après jour, dans le vignoble, à la cave, dans la confrontation sur le marché. Il n'y a pas de raccourcis, de demi-mesures. Il y a l'enthousiasme d'être les protagonistes de son temps, poussés à la recherche d'une modernité qui ne renonce pas à jeter un regard émerveillé sur le prodige d'une terre très belle et extraordinaire, carrefour des cultures millénaires, origine et sens d'une civilisation qui ne pâlit jamais. La Sicile, pour nous, n'est pas seulement un point sur la carte, la luminosité d'un territoire étendu sur l'horizon, entre ciel et mer; elle est aussi un état d'âme, une condition de la pensée, une promesse d'enchantement qui peut séduire le cœur.

Giacomo Rallo

Une famille, une tradition

Donnafugata naît en Sicile d'une famille qui a toujours cru dans les possibilités oenologiques extraordinaires de leur terre et qui possède 150 ans d'expérience dans le vin de qualité. Giacomo Rallo et sa femme Gabriella, convaincus que pour grandir et s'améliorer il faut toujours être ouvert aux changements donnent vie, en 1983, à un nouveau projet de production: Donnafugata.

Une aventure qui débute dans les caves historiques de la famille à Marsala et dans les vignobles de Contessa Entellina au cœur de la Sicile occidentale, pour arriver aussi sur l'île de Pantelleria.

Aux parents se joignent les enfants, José et Antonio, et l'exploitation accélère le pas, encore plus déterminés, vers la Qualité Extrême: un projet qui soigne les détails en donnant lieu à des choix d'entrepreneur qui poursuivent des objectifs toujours plus avancés. Et pour le futur ? Les petits Gabriella et Ferdinando sont déjà en train de faire une "immersion totale" dans les raisins de la famille.

Le défi de la Qualité Extrême

Le parcours pour l'obtention de la qualité, même s'il semble connu et testé, en réalité ne connaît jamais de fin. Si l'on considère d'un côté un consommateur de plus en plus attentif et exigeant et de l'autre l'évolution permanente de la connaissance à la disposition du producteur, les frontières de la qualité sont redéfinies sans cesse. Donnafugata, en acceptant avec passion ce défi, vise à la Qualité Extrême. Un projet qui persévère dans des objectifs qualitatifs toujours plus élevés, en rendant le système de contrôle du processus de production plus sophistiqué et rigoureux et en adoptant une politique d'investissements significatifs.

Viticulture visée

Les règles indispensables de la viticulture moderne de qualité étant posées (choix de la terre la plus adaptée, cohérence du cépage avec le contexte pédoclimatique, haute densité d'installation, rendements réduits par pieds, formes d'élevage et de taille rigoureuses), dans la viticulture visée les détails font partie du jeu.

La connaissance des différentes typologies des vignobles et des vins que l'on doit obtenir, et aussi l'étude analytique et comparative des statistiques concernant le climat plutôt que la maturation des raisins, guident les choix de l'équipe toujours présent sur le champ jusqu'à la dégustation directe avant les vendanges.

Une présence qui met au point l'interaction entre la vigne et l'ambiante et qui pése l'équilibre physiologique plus approprié pour la plante.

La viticulture conçue de cette façon vise à prévoir le plus possible, à agir très rapidement, à obtenir en somme les meilleurs raisins possibles récoltés au summum de la qualité.

Oenologie de précision

A la recherche de la Qualité Extrême, l'équipe technique de Donnafugata, compte tenu de la typologie différente des cépages et des vins à obtenir, suit le moût en fermentation, les vins en affinage dans les cuves et dans les barriques, les vins avant et après la mise en bouteille avec des dégustations régulières et systématiques. Les résultats de l'examen organoleptique, pour compléter le jugement qualitatif des vins présents dans la cave, sont appuyés par les données analytiques fournies par le laboratoire.

L'utilisation des technologies les plus avancées et les plus respectueuses des qualités organoleptiques de vins se joint au contrôle méthodique et ponctuel du processus de production toujours à long terme qui veut anticiper l'évolution du goût. L'oenologie de précision c'est vérifier la réalisation des objectifs, modifier les processus en cours dans le vignoble et à la cave pour accroître, année après année, la qualité des vins signés Donnafugata.



Qualité Extrême

- 15-20% Du chiffre d'affaires est investi pour planter de nouveaux vignobles et pour apporter des améliorations à la cave
- 1,000 nouvelles barriques tous les ans
- 60 moments de contrôle analytiques du raisin au vin
- 3 ans la durée moyenne d'une barrique à Donnafugata
- 2000 Année de certification aux sens de la norme UNI EN ISO 9002
- 2004 Année certification UNI ISO 14001/1996 et EMAS



Contessa Entellina



Qualité Extrême

Un microclimat extraordinaire

Ce qui frappe ce sont les couleurs et la lumière d'un paysage unique. Les contours des collines avec les vignobles qui se perdent à l'horizon, mille tonalités de vert et de jaune qui se succèdent dans une fête de la nature. Un climat parfait pour cultiver la vigne. La campagne de Contessa Entellina jouit d'hivers tempérés et d'étés marqués par des fortes variations thermiques entre le jour et la nuit, très intéressantes pour obtenir des productions de raisins sains, parfaitement mûrs et riches d'arômes. Dans ces terres la culture de la vigne trouve son habitat idéal et les bonnes vendanges se répètent année après année. C'est ici que se trouvent les vignobles et les caves de vinification, le cœur de Donnafugata.

Donnafugata, un nom lié au territoire

Une citation littéraire qui nous renvoie au roman extraordinaire "Il Gattopardo" (Le Guépard) de Giuseppe Tomasi di Lampedusa. Sous le nom de Donnafugata étaient indiquées les propriétés de campagne au cœur du Belice du Prince de Salina et en particulier le palais de Sainte Marguerite, lieu de quelques scènes saillantes du célèbre roman. La reine Maria Carolina des Habsbourg, épouse de Ferdinand IV de Bourbon, s'était réfugiée ici, fuyant la cour de Naples à l'arrivée des troupes napoléoniennes de Murat. Une histoire qui a inspiré l'effigie de la tête de femme avec les cheveux au vent qui trône sur chaque bouteille de Donnafugata.

la DOC Contessa Entellina a été fondée en 1994

Pourquoi les vendanges nocturnes?

En quête de la Qualité Extrême, en août 1998 à Donnafugata on teste les vendanges nocturnes. Un choix technique de viticulture visée et d'œnologie de précision qui a débuté pour ces raisons.

1. Début août en Sicile, le Chardonnay est la première variété à mûrir. Souvent dans la journée la température dépasse les 35°C et les risques de fermentation indésirables pendant le transport du vignoble à la cave et de volatilisation des arômes en phase de pressage sont très élevés. Au contraire la nuit, la température descend à 16-18°C et ce sont les conditions idéales pour porter à la cave les raisins avec un potentiel organoleptique absolument intègre. Les meilleurs débuts possibles pour des vins élégants, complexes et prêts pour une longue vie.
2. A Donnafugata les raisins blancs, pour préserver leur bouquet aromatique, sont pressés à une température d'environ 10°C. Avant d'introduire les vendanges nocturnes, cette température était atteinte en refroidissant les raisins de 35 à 10°C. Aujourd'hui – en exploitant la variation thermique entre le jour et la nuit – on récolte les raisins à 16-18°C et on réduit les consommations énergétiques de 70%.
3. Le choix des vendanges nocturne rend moins fatigant le travail des vendangeurs et surtout elles sont bien acceptées par les jeunes et par les femmes.
4. Le record: la taille du Chardonnay à Donnafugata coïncide souvent avec la taille de la première grappe de l'hémisphère boréale.



Contessa Entellina

Exploitation agricole et les rythmes de la campagne

Total des vignobles en production
260 ha

Vignobles de l'exploitation
140 ha

Nos propriétés
Mazzaporro-Duchessa, Casal Bianco, Arcera

Crus de l'exploitation
Vigna di Gabri

Localisation
Sicile Sud Occidentale; Longitude 13.04° Est
Latitude 37.73° Nord

Altitudes
De 200 à 600 m s.n.m.

Orographie
Collinaire

Les sols
Franco argileux à réaction sub-alcaline. Calcaire total de 10 à 30%. Riches en éléments nutritionnels (P, K, Ca, Fe, Mn, Zn)

Le Climat
Hivers doux et peu pluvieux. Étés chauds et secs, caractérisés par de fortes variations thermiques entre le jour et la nuit. Pluviosité moyenne annuelle 550 millimètres

Les vignobles: système d'élevage
Contre-espalier, avec des poteaux en bois et des fils en acier.

Densité d'installation
De 4.500 à 6.000 plantes par hectare

Rendements par hectare
Ils varient de 4,0 à 8,5 t/ha. Ils correspondent aux différentes combinaisons d'installation, à une variation de la production de 0,8 à 1,7 Kg par plante

La forme de la taille
Les plantes sont taillées à cordon horizontal, en laissant de 6 à 10 bourres pour chacune

Les raisins blancs
Ansonica, Catarratto, Grecanico, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Les raisins noirs
Nero d'Avola, Perricone, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Les rythmes de la campagne
En novembre aux premières pluies on pratique le hersage (travail superficiel) des terres. Début décembre on commence la taille. La première quinzaine du mois de décembre on enterre les engrais, surtout à base organique. En janvier on effectue les derniers éventuels fumages et on pratique un deuxième hersage. Mars est le mois du débourrement et des premières tailles vertes qui continueront en avril. De la deuxième moitié du mois de juin au mois de juillet on définit les charges de production par plante avec les éclaircies; on pratique les derniers hersages.

Les éclaircies
Pour obtenir des raisins très concentrés en arômes, en véraison c'est-à-dire 40-50 jours avant la récolte, on enlève une partie des grappes (environ 30%)

Les récoltes
Les vendanges commencent les premiers jours du mois d'août avec le Chardonnay. Dans la troisième décennie on récolte le Merlot et ensuite le Cabernet, en continuant jusqu'en début septembre. Septembre est aussi le mois des rouges Syrah et Nero d'Avola et des blancs Ansonica, Catarratto et Grecanico

Cave de vinification
Elle se trouve dans la localité Duchessa sur la Commune de Contessa Entellina.



Entreprise Nature Culture



Pantelleria

Le soleil à Donnafugata

La sauvegarde de l'environnement et la mise en valeur du territoire sont des lignes directrices indispensables dans le fonctionnement de l'exploitation et elles représentent le coeur du projet Entreprise Nature Culture. A Donnafugata la qualité de l'environnement, est considérée comme un facteur de production parmi tant d'autres : le territoire, le climat, le cépage, les choix liés aux cultures. Pour cela Donnafugata a été parmi les premières exploitations vitivinicoles en Italie à adopter le choix du photovoltaïque pour la production d'énergie électrique en exploitant les rayons du soleil, une source propre et renouvelable. Un toit avec des panneaux photovoltaïques à 18 kW permet de satisfaire plus de 30% du besoin des caves de vinification.



Energie propre et épargne énergétique

- 30% le besoin énergétique des caves couvert par l'installation photovoltaïque
- 70% l'épargne énergétique obtenue dans la réfrigération des raisins avec les vendanges nocturnes



L'île du soleil et du vent

L'île de Pantelleria n'est pas une île de marins, mais une île de paysans. Le volcanique, son paysage respire la sueur, la fatigue d'arracher des morceaux de terre à la montagne, et de construire d'immenses étagements, murets à sec et des jardins avec des murs en pierres très hauts pour protéger, ne serait-ce qu'un seul arbre, de la furie du vent. Les agrumes, les oliviers, les câpres, le Zibibbo: Pantelleria est un temple érigé par l'homme en l'honneur de mère nature, et seulement celui qui s'en approche avec un respect religieux réussit à en cueillir les précieux fruits.

Donnafugata aborde l'île volcanique avec cet esprit et, face à l'abandon croissant des vignobles, encourage les viticulteurs les plus expérimentés à retourner dans les champs, elle récupère les vignobles séculaires, adopte la diminution des rendements, croit en une flétrissure traditionnelle des raisins au soleil et au vent et elle se fie à la technologie du froid pour la production du Kabir et du Ben Ryè, les vins naturels doux. Mais Pantelleria pour Donnafugata est aussi un écosystème à préserver et à promouvoir, avec les institutions, les citoyens et les associations pour l'environnement; un patrimoine à confier aux générations futures, intègre dans ses couleurs, ses parfums et ses arômes.



Contextes viticoles

Les contextes viticoles à Pantelleria sont nombreux et dépendent de plusieurs facteurs. La base de la diversité viticole réside dans la dislocation des vignobles dans les nombreuses localités. Le vent et l'exposition sont la cause des plus grandes différences, aussi bien en termes de qualité que de quantité du produit, entre une micro zone et une autre. A environnement pedoclimatique égal, un autre facteur très important de différence est l'âge des vignobles qui varie entre 20 et 100 ans.

La production du Ben Ryé

Le Ben Ryé est le fruit d'un pédoclimat unique, d'un travail fatigant, attentif, patient de la part de l'homme et d'un apport technologique limité. Le processus complet de production dure au moins 3-4 mois. La récolte des raisins Zibibbo commence après le 15 août. Le séchage au soleil et au vent, sur des claies, dure 3-4 semaines et il a comme objectif la concentration des sucres et des arômes. En septembre, après une deuxième récolte, on produit du moût provenant des raisins frais très mûrs, auxquels sont ajoutés à plusieurs reprises, pendant la fermentation, les raisins secs égrappés à la main. Pendant la macération les raisins séchés donnent tous les arômes au moût. Fin novembre, une fois atteint l'équilibre alcool-sucres et la concentration aromatique désirés, en baissant la température on arrête la fermentation. Quelques mois après le vin obtenu est mis en bouteille et il sera commercialisé le 1er juillet de l'année qui suit les vendanges, comme établi par le cahier des charges de la production du Passito de Pantelleria Doc.

Le trésor de Donnafugata

En 1999 à Khamma, **Un vignoble de 100 ans, grâce à son équilibre végéto-productif, offre au Ben Ryé un bouquet aromatique exceptionnel** Donnafugata met au jour un vieux vignoble Zibibbo de 7 hectares. Avec les vendanges 2000, les grappes de Zibibbo récoltés se révèlent extraordinairement riches aux analyses de laboratoire et aux dégustations et cela pousse l'exploitation à commander une recherche au Prof. Mario Fregoni, professeur titulaire de Viticulture à l'Université Catholique de Piacenza et véritable sommité. De l'analyse de quelques pieds échantillon, on a réussi à établir que l'âge moyen du vignoble leur âge est 100 ans. Puisque aucune présence de cal de greffe n'a pas été observée, on a pu conclure que ces vignes sont franc-pied et qu'à Pantelleria le Phylloxera est "désarmé". Le Zibibbo de Khamma, plus sain et vivace que les plantes greffées, a toutes les qualités de la Vitis vinifera et il résiste très bien à la sécheresse, au calcaire et à la salinité; son équilibre végéto-productif est plus harmonieux et la qualité de ses raisins est, en dernière analyse, exceptionnelle. En particulier, le vieux bois constitue une grande "réserve" de sucres lesquels, de la véraison de la grappe, passent au bois neuf pour arriver aux grains et contribuer à la concentration d'un bouquet aromatique très riche. La récupération de ce vignoble a constitué une contribution pour la sauvegarde du paysage et de l'écosystème de Pantelleria, mais aussi un choix de production qui a permis de faire du Ben Ryé un vin encore plus complexe et élégant.



Pantelleria

L'exploitation agricole et les rythmes de la campagne

Total des vignobles en production

42 ha

Vignobles de l'exploitation

20 ha

Nos propriétés

Localités: Khamma, Ghirlanda, Coste di Ghirlanda, Tracino, Coste di Mueggen, Tanche Mueggen, Dietro l'Isola, Cala Levante, Sibà, Sidorì, Bukkuram, Conitro Inferiore

Localisation

Canal de Sicile; Longitude 11.70° Est Latitude 36.50° Nord

Altitudes

De 20 à 300 m s.n.m.

Orographie

Collines étagées

Les sols

Sablonneux d'origine lavique à réaction sub-acide - neutre. Sols profonds et très fertiles. Riches en Phosphore, Potassium et Zinc

Le climat

Hivers doux et peu pluvieux. Étés ventilés. Pluviosité moyenne annuelle 450 millimètres. Le vent représente un facteur climatique important pour la qualité des raisins mais parfois, certaines années particulièrement venteuses, dans certains contextes, il "réduit à néant" les productions

Les vignes

Les vignes sont élevées à l'intérieur de cuvettes, en alberello (arbuste) de Pantelleria bas constitués de deux à quatre branches.

Densité de l'installation

2.500 plantes par hectare

Production des raisins

Les productions par hectare sont de 4,0 t/ha

La forme de la taille

Typique très courte. Les plantes portent sur chaque branche 1 ou 2 agassins de 1 à 2 boutons chacun. Les boutons par plantes sont en moyenne compris entre 6 et 10

Les raisins blancs

Le prince des cépages aromatiques siciliens: le Muscat d'Alessandria appelé aussi Zibibbo

Les rythmes de la campagne

A partir de la mi-novembre on fait la pré-taille en laissant environ 20 boutons par plante pour fortifier le bois. Entre novembre et décembre on enterre les engrais, exclusivement à base organique. En janvier-février on bine les terres et on "taille" les sarments en complétant de cette façon la taille hivernale. Mars est le mois du bourgeonnement et des premiers dégâts du vent; on fait les sarclages (nettoyage des mauvaises herbes) des cuvettes. Fin avril début mai on fait manuellement les écimages des pousses pour améliorer la nouaison (évolution de la fleur en fruit).

Les récoltes

A la mi-août dans les différentes localités de l'île débute la récolte sélective des meilleures grappes que l'on étend au soleil pour la flétrissure. A partir du mois de septembre débutent les vendanges pour tous les raisins destinés aux moûts pour la production du Kabir et du Ben Ryè. Pour l'assemblage du Lighea, les raisins les plus adaptés (pour le mûrissement et la charge aromatique) se vendangent pendant la deuxième moitié du mois d'août.

Cave de vinification

Localité Ghirlanda



Marsala

Les anciennes caves de la famille

Depuis les unités de production de Contessa Entellina et Pantelleria, les produits obtenus confluent dans les anciennes caves de la famille à Marsala. Ces dernières représentent un exemple "vivant" de l'archéologie industrielle. Bâties en 1851 par l'ancêtre de la famille, les structures se développent horizontalement autour d'un grand baglio typique de la zone méditerranéenne. Entièrement restaurées et fonctionnelles, elles ont gardé tout leur charme, tout en devenant une réalité de production technologiquement avancée.

Elles possèdent un système électronique informatisé pour le contrôle des fermentations des mûts et pour le monitoring des températures pendant la période d'affinage en barriques et en bouteille. Tous les endroits de stockage sont climatisés et isolés pour obtenir le maximum de gains énergétique. Elles possèdent aussi une ligne d'embouteillage apte à préserver les efforts faits dans le vignoble et à la cave en ce qui concerne la qualité et programmable pour satisfaire les modalités de conditionnement sophistiquées.

Les anciennes caves de Marsala sont le cœur et le centre stratégique de Donnafugata.

Face a face avec Donnafugata

Rencontrer Donnafugata est toujours un plaisir. De nombreuses occasions sont organisées en Italie et à l'étranger pour faire connaître et apprécier ses vins et sa philosophie. Des foires les plus importantes du secteur aux tournées du Music & Wine Session, Donnafugata s'adresse aux amateurs du vin de qualité mais aussi à ceux qui veulent approcher pour la première fois le monde fascinant de l'œnologie. En outre, pour le touriste "œnologique" qui désire visiter les caves historiques de la famille à Marsala ou le domaine agricole de Contessa Entellina la surprise est ininterrompue. La famille Rallo est habituée à recevoir ses hôtes avec des visites guidées, des dégustations personnalisées et des rencontres œnogastronomiques qui suggèrent des mariages mets-vins originaux et raffinés. Le tout dans un cadre très suggestif et relaxant. Les rendez-vous habituels à ne pas perdre à Donnafugata sont nombreux. Cantine Aperte en mai, les concerts de Jazz en juillet, les inévitables vendanges nocturnes début août, quand pour Calici sotto le Stelle, les vignobles de Contessa Entellina sont ouverts au public pour donner vie à un moment de grande fascination et avec une forte composante éducative.



Donnafugata pour le Jazz

Du bon Jazz et du vin de qualité. A Donnafugata la grande musique est chez elle. Pat Metheny, les Manhattan Transfer, John Scofield et beaucoup d'autres encore, sont les grands artistes qui se sont produits dans les caves historiques de la famille à l'occasion du Jazz Festival de Marsala. Des occasions qui offrent aux amateurs de bonne musique la possibilité de jouir d'une expérience sophistiquée, multi sensorielle dans laquelle les notes musicales se complètent avec les mille notes des vins Donnafugata. Des moments émouvants qui couronnent un engagement beaucoup plus grand pour le monde de la musique et de la culture. De la participation au concert "Musique pour l'environnement" de Franco Battiato pour la récolte de fonds en faveur de la réserve marine de Pantelleria, à la collaboration avec "Pavarotti & Friends" de Modène. Du soutien à l'École de Jazz du Festival de Marsala à la "Suite du Guépard". Une oeuvre qui naît de l'idée de José Rallo et Vincenzo Favara pour revivre sous un angle moderne les ambiances du roman de Tomasi di Lampedusa et qui devient en mai 2003 le CD "Journey to Donnafugata". Treize morceaux de grande musique, enregistrés par une formation d'exception, dont l'auteur et l'interprète au piano sont Salvatore Bonafede, musicien palermitain d'école américaine et Enrico Rava à la trompette.



Giuseppe Millici



Diego Spitaleri



Vincenzo Favara



Filippo Rizzo

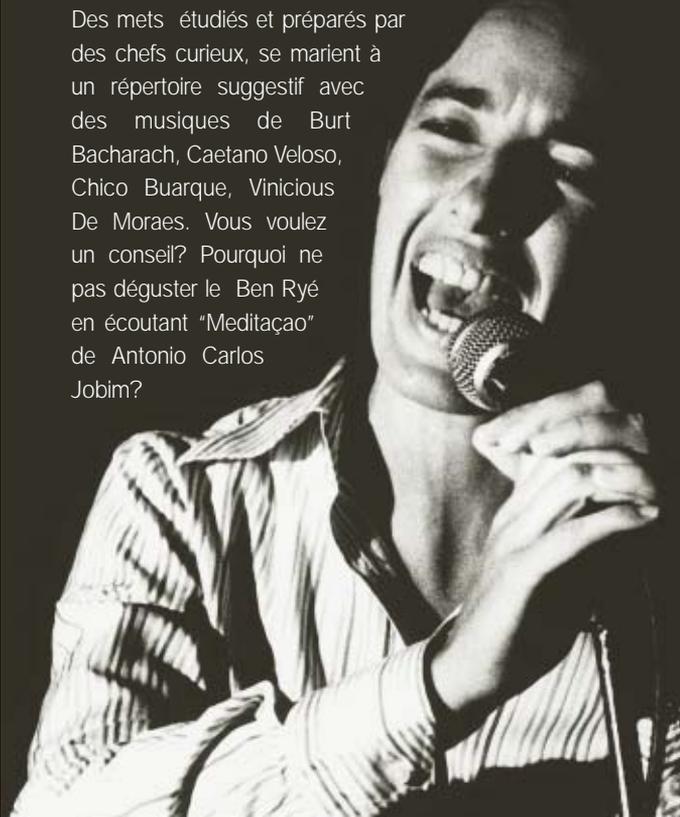


Giampaolo Teranovna

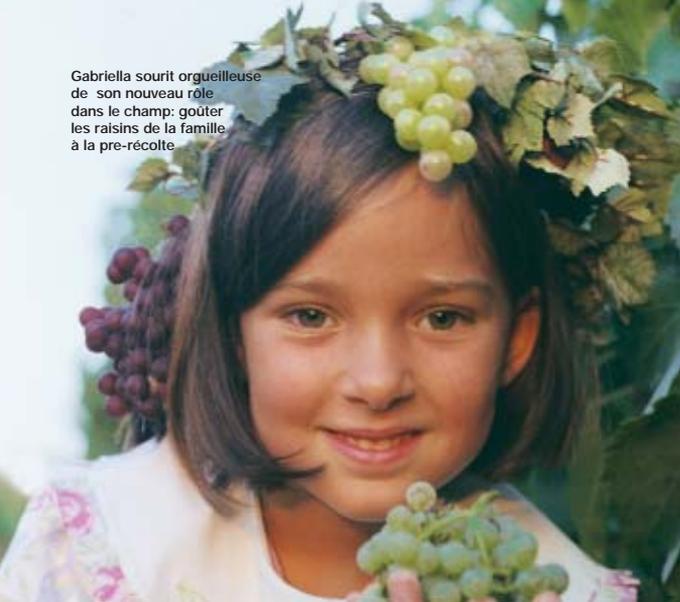
Donnafugata Music & Wine Session

L'attention pour la table et les rites conviviaux qui gravitent autour est plus que jamais vive. Et pourtant cette "envie" de convivialité chez Donnafugata se respire depuis toujours. C'est avec cet esprit que naît l'initiative de José Rallo et de son mari Vincenzo Favara lesquels, avec un groupe d'amis musiciens professionnels, ôtes des restaurants et des bars à vins les plus à la mode, proposent des mariages de plus en plus complexes. Aux notes des produits gastronomiques et du vin ils répondent avec les notes musicales qui varient du Jazz à la musique brésilienne et chaque "session" devient un moment convivial qu'on oublie pas.

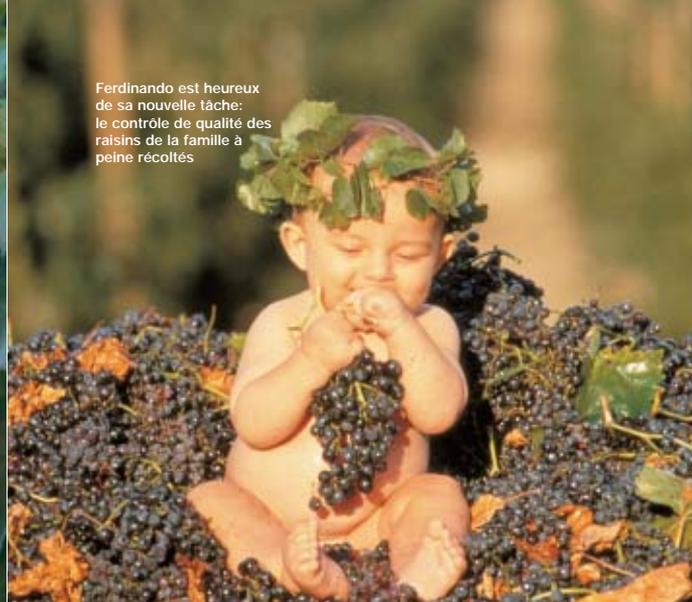
Des mets étudiés et préparés par des chefs curieux, se marient à un répertoire suggestif avec des musiques de Burt Bacharach, Caetano Veloso, Chico Buarque, Vinicius De Moraes. Vous voulez un conseil? Pourquoi ne pas déguster le Ben Ryé en écoutant "Meditação" de Antonio Carlos Jobim?



Gabriella sourit orgueilleuse de son nouveau rôle dans le champ: goûter les raisins de la famille à la pre-récolte



Ferdinando est heureux de sa nouvelle tâche: le contrôle de qualité des raisins de la famille à peine récoltés



Les étiquettes

Les vins blancs. La remarquable personnalité est le trait qui distingue tous les vins blancs de Donnafugata, à partir de leurs caractéristiques organoleptiques jusqu'à l'étiquette. Ils constituent un éventail complet qui reflète les saveurs et les parfums du terroir, mais avec une vocation "polyglotte". En effet ils sont habitués à voyager et à se mesurer, en conquérant l'intérêt et l'estime des amateurs de vin les plus divers et les plus expérimentés du secteur.

Les vins rouges. Des vins à l'identité marquée, d'une couleur intense parfois impénétrable, pleins de nature et pourtant riches en élégance et en moelleux. Ce sont les vins rouges de Donnafugata, expression d'une terre et en même temps d'un cépage, le Nero d'Avola lequel, savamment mis en valeur, réussit à surprendre et à convaincre en démontrant qu'il est un vrai protagoniste parmi les cépages autochtones italiens.

Les vins doux naturels. Le succès croissant des vins doux naturels est sans doute favorisé par leur attrait, par leur degré d'alcool modéré et par leur versatilité dans les mariages et dans les occasions de consommation. Parmi ceux qui ont conquis une grande crédibilité et un vaste groupe d'amateurs il y a le Kabir et le Ben Ryé de Donnafugata. Ce sont les raisins Zibibbo, à peine récoltés, très mûrs ou flétris au soleil et au vent, qui renferment le secret de cette excellence et avec ces raisins, sur l'île de Pantelleria, Donnafugata produit deux vins surprenants.

Les cépages autochtones

L'Ansonica (appelé aussi Inzolia), avec le Catarratto, est parmi les principales variétés autochtones siciliennes à grain blanc. Il est répandu partout sur l'île et il est surtout présent dans les provinces de Trapani, Palerme et Agrigente (zone occidentale) où il exprime le meilleur de ses caractéristiques qualitatives. En particulier, les parfums primaires de ce cépage (senteurs de fruits blancs d'été) confèrent une personnalité incontournable aux vins.

Le Nero d'Avola est la variété à grain noir la plus représentative du panorama varié autochtone de la Sicile. Aujourd'hui le Nero d'Avola, grâce à une viticulture orientée davantage vers la qualité, qui en a réduit drastiquement les rendements par plante, représente un cépage très intéressant dont on pourrait obtenir encore plus grâce aux recherches scientifiques orientées vers la sélection du clone.

Le Zibibbo (appelé aussi Muscat d'Alessandria) doit son nom à zibibb, mot arabe qui veut dire raisins secs; et en effet ce cépage a été porté à Pantelleria par les Arabes, depuis les côtes du nord de l'Afrique, il y a plusieurs centaines d'années. Dans le climat chaud, sec et venteux de cette île d'origine volcanique, le Zibibbo, élevé en arbuste, trouve les conditions idéales pour concentrer un patrimoine de sucres et de nuances olfactives qui ne trouve pas d'égal.

Les étiquettes



Anthilia

Blanc - IGT Sicilia

Curiosités

L'étiquette représente le visage d'une femme, mystérieux et fuyant comme la civilisation des Elimi. Anthilia est le nom donné à l'époque romaine à la ville de Entella au sommet de la Rocca. Aujourd'hui Anthilia est le nom d'un vin qui s'identifie dans le territoire ancien dont il prend son origine.

Degré d'alcool: 12.5-13% vol.

Raisins: Ansonica 50%, Catarratto 50%.

Elevage à contre-espaller et taille à cordon horizontal. Densité moyenne de l'installation 5.000 pieds par hectare et une production d'environ 8,5 t/ha. Terre franche, bien équilibrée.

Vinification: Les raisins, récoltés dans la première décade du mois de septembre, sont soumis à un foulage doux. Le moût fermente à une température contrôlée. Le vin est mis en vente après un minimum d'affinage en bouteille.

Description: C'est un vin qui exprime une personnalité précise liée aux sensations fruitées très moelleuses et élégantes. On remarque la pêche jaune et la prune. Au palais, la sapidité et la souplesse se marient pour un effet très agréable.

Mariages: Parfait s'il est marié aux poissons légèrement fumés, aux crustacés, aux anchois et aux entrées même au four. Excellent avec une salade de thon, avec les paupiettes d'aubergines et les moules farcies.

Comment le servir : Dans des verres tulipe moyennement larges et moyennement hauts, il peut être ouvert au dernier moment, excellent à 9-11°C.



Lighea

Blanc - IGT Sicilia

Curiosités

"Des cheveux en désordre couleur du soleil l'eau de la mer coulait sur les yeux verts très ouverts" ... de cette façon Giuseppe Tomasi di Lampedusa décrit Lighea l'envoûtante sirène personnage central d'un de ses récits qui a inspiré un vin complexe et innovant et une étiquette tout aussi originale.

Degré d'alcool: 12.5-13% vol.

Raisins: Ansonica 30%, Catarratto 30%, Zibibbo 40%.

Le Zibibbo à Pantelleria : élevage en arbustes très bas, taille typique très courte; densité d'implantation 2.500 pieds par hectare et production d'environ 50 q/ha; terre volcanique, riche en minéraux. L'Ansonica et le Catarratto à Contessa Entellina : élevage en contre-espalier et taille en cordon horizontal; densité moyenne d'implantation 5.000 pieds par hectare et production d'environ 65 q/ha; terre mixte.

Vinification: Les raisins sont soumis à un foulage doux. Le moût fermente à température contrôlée. Le vin est mis en vente après un minimum d'affinage en bouteille.

Description: L'impacte olfactif se développe avec une finesse remarquable dans des notes complexes qui vont du fruité de pomme au floral de genêt, le tout flottant dans une note minérale. Au palais l'impression gustative est pleine, sapide et souple. L'équilibre est excellent.

Mariages: Il est recommandé avec les anchois, les sardines, les maquereaux, les pâtes au four au beurre, la friture de poisson.

Comment le servir : Dans des verres tulipe moyennement grands, il peut être ouvert au dernier moment, excellent à 9-11°C.



La Fuga

Blanc - Chardonnay
DOC Contessa Entellina

Curiosités

Gabriella pensait "fuir" et commencer une nouvelle vie, en passant des lettres à la terre. Gabriella est une femme en fuite avec le vent dans les cheveux. Gabriella a inventé La Fuga. Première année: 1994.

Degré d'alcool: 13-13,5% vol.

Raisins: Chardonnay 100%.

Élevage à contre-espalier et taille à cordon horizontal. Densité moyenne de l'installation 5.000 pieds par hectare et une production d'environ 6,5 t/ha. Terre franche, bien équilibrée.

Vinification: Les raisins, récoltés la nuit, dans la première décade du mois d'août, sont soumis à un foulage doux. Le moût obtenu avec le foulage doux fermente à une température contrôlée et s'affine pendant 6 mois sur les levures. 70% en barriques, 30% restant dans l'acier. Le vin passe au moins 6 autres mois en bouteille avant d'être commercialisé.

Description: Un vin qui a une épaisseur olfactive et gustative importante. Les parfums s'ouvrent sur des notes de fruits exotiques - ananas, pommes, bananes – dans un contexte élégamment minéral. Un bouquet exceptionnel, équilibré, très épais.

Mariages: Parfait comme vin pour tous les plats, il peut sans doute se marier avec les crustacés, les entrées élaborées et le thon dans différentes présentations.

Comment le servir : Dans des verres à pied élancés et assez larges, il peut être ouvert au dernier moment, excellent à 10-12°C.

Vigna di Gabri

Blanc - DOC Contessa Entellina

Curiosités

"Vigna di Gabri" n'est pas un nom imaginaire, car le vin porte le nom de Gabriella, qui l'a voulu et élevé, confiante en la fragrance envoûtante des parfums de l'Ansonica. La nouvelle étiquette créée pour le millésime 2004 raconte le lien fort qui lie Gabriella, sa terre et l'Ansonica, un des plus anciens cépages autochtones à raisin blanc de la Sicile. Premier millésime 1987.



Degré d'alcool: 12.5-13.5% vol.

Raisins: Ansonica 100%.

Elevage à contre-espalier et taille à cordon horizontal. Densité moyenne de l'installation 5.000 pieds par hectare et une production d'environ 6,5 t/ha. Terre franche, bien équilibrée.

Vinification: Les raisins, récoltés pendant les trois premières semaines du mois de septembre, sont soumis à un foulage doux. Le moût fermente à température contrôlée dans des fûts d'acier et en partie en barriques (environ 20%). Une fois que la fermentation malolactique est finie, le vin est mis en bouteille au moins 4 mois avant la commercialisation.

Description: Excellente expression de l'Ansonica dans laquelle on distingue parfaitement les caractéristiques de ce cépage. Les parfums intenses et élégants varient des notes fruitées de pommes et des notes florales d'acacia à celles plus complexes, saumâtres et minérales (pierre à feu). Au goût il est structuré et envoûtant, d'une agréable fraîcheur et sapidité. La persistance du goût et de l'odorat est longue.

Mariages: Les entrées de la cuisine de la mer. Les poissons au four et à la braise, les viandes blanches en sauce, flans et soufflés. Idéal avec la morue à la tomate, les légumes, les cèpes rôtis.

Comment le servir: Dans des verres à pied moyennement larges, sans évasement, assez hauts, l'ouvrir au dernier moment, excellent à 10-12°C.

Chiarandà

Blanc - DOC Contessa Entellina

Curiosités

Il naît en 1992 sous le nom de Chiarandà del Merlo du nom des deux vignobles où sont produits les raisins Ansonica et Chardonnay. Dix ans après le nom est simplifié en Chiarandà et l'étiquette s'enrichit d'une présence féminine qui en raconte la complexité et le raffinement.

Initiative de la Communauté S. Egidio qui a pour but de récolter des fonds pour la lutte contre le SIDA en Afrique (www.santegidio.org).



Degré d'alcool: 13.5-14% vol.

Raisins: Chardonnay 50%, Ansonica 50%.

Elevage à contre-espalier et taille à cordon horizontal. Densité moyenne de l'installation 5.000 pieds par hectare et une production d'environ 4,0 t/ha. Terre franche bien équilibrée tendant à l'argileux.

Vinification: Les raisins Chardonnay récoltés pendant les vendanges nocturnes au mois d'août et les raisins Ansonica récoltés au mois de septembre sont vinifiés séparément. Le moût obtenu avec un foulage doux fini sa fermentation alcoolique à température contrôlée en barriques où se passe aussi la fermentation malolactique et il complète son affinage pendant 6 mois. Le vin passe au moins 6 autres mois en bouteille avant la commercialisation.

Description: Un vin avec une personnalité et une élégance qui réussit à marier la puissance et la suavité. Des parfums de fruits jaunes mûrs, surtout la pomme jaune, et des notes de pêche et de vanille douce fondue au beurre d'arachide. Au goût il montre une rondeur et une sphéricité envoûtantes. Un vin d'une structure importante qui est parfaitement équilibrée de par l'acidité et la sapidité.

Mariages: Il est parfait avec les poissons fumés, les entrées de la cuisine sicilienne, les pâtes à la Norma, flans au champignons, les viandes blanches en sauce et élaborées. Les fromages demi-secs.

Comment le servir: Dans des verres à pied larges assez hauts, ouvrir 30 minutes avant, température de 11 à 13°C.



Sedàra

Rouge - Nero d'Avola IGT Sicilia

Curiosités

Du nom de famille d'Angelica, la charmante Claudia Cardinale du film "Il Gattopardo" réalisé par Luchino Visconti, ce vin en garde la suavité et la réalité en son coeur. L'étiquette renvoie aux caves de Contessa Entellina et à la terre où les racines autochtones de ce vin sont profondes.

Degré d'alcool: 13.5% vol.

Raisins: Nero d'Avola, 100%

Elevage à contre-espalier et taille à cordon horizontal. Densité moyenne de l'installation 5.000 pieds par hectare et une production d'environ 8,5 t/ha. Terre franche, bien équilibrée.

Vinification: Les raisins, récoltés en Septembre, sont vinifiés en cuve d'acier, macérés avec leurs peaux pendant environ 10 jours, à une température de 26-30°C. Une fois la fermentation malolactique terminée, une petite partie du vin passe en barriques de chêne rouvre de deuxième passage pendant environ 9 mois. Affinage en bouteille pendant au moins trois autres mois.

Description: Le rouge rubis se parfait avec des nuances grenat très vives. L'impact olfactif est intense, dirigé sur des sensations de tabac, d'épices et des notes minérales. Equilibré en bouche portant au palais les fruits rouges, et plus exactement la mûre et la griotte. Bonne persistance en fin de bouche.

Mariages: Il peut être marié aux entrées avec des sauces tomate à la viande, aux pâtes au four élaborées et aux viandes rouges. A essayer avec du thon à peine blanchi.

Comment le servir: Dans des verres à pied moyennement grands, il peut être ouvert au dernier moment, excellent à 16-18°C.



Angheli

Rouge - Merlot, Nero d'Avola IGT Sicilia

Curiosités

"... les dames et les cavaliers, les armes et les amours ..." Est-ce Angelica du Roland Furieux qui fuit sur le cheval représenté sur l'étiquette? Il y a beaucoup de "femmes en fuite" à Donnafugata, chacune avec un passé d'histoire et de tradition, et sûrement un futur de douceur et de séduction. Première Année: 1997

Degré d'alcool: 13.5-14% vol.

Raisins: Nero d'Avola 50%, Merlot 50%.

Elevage à contre-espalier et taille à cordon horizontal. Densité moyenne de l'installation 5.000 pieds par hectare et une production d'environ 6,0 t/ha. Terre franche, bien équilibrée, essentiellement argileuse.

Vinification: Les vendanges du Merlot se font dans la dernière décade du mois d'août, celles du Nero d'Avola dans la première décade du mois de septembre. Les raisins sont vinifiés dans des fûts d'acier, et macérés sur les peaux pendant environ 12 jours, à une température de 26-30°C. Une fois que la fermentation malolactique est complètement terminée, le vin passe en partie en barriques de deuxième passage et en partie en barriques neuves pendant environ 12 mois avant d'affiner en bouteille pendant au moins 4 mois encore.

Description: Un grand impact chromatique pour ce vin d'une personnalité et d'une élégance particulières. Le parfum est ample, avec des notes fruitées très évidentes, on remarque la griotte, la mûre et les petits fruits des bois sur cacao, réglisse et cardamome. En bouche il est marqué par une grande souplesse soutenue par une agréable fraîcheur. Très longue persistance gustative et olfactive.

Mariages: Il trouvera son parfait mariage avec des grands plats de viandes rouges au four ou braisée, avec les gibiers, les viandes noires et les fromages.

Comment le servir : S'il est servi dans des verres larges et ronds, il peut être ouvert au dernier moment, autrement il faut l'ouvrir deux heures à l'avance. Excellent à 18°C.



Tancredi

Rouge - DOC Contessa Entellina

Curiosités

Si vous vous souvenez de Alain Delon dans le célèbre film que Visconti à tiré de "Il Gattopardo" de Giuseppe Tomasi di Lampedusa, ce vin en représente l'élégance et l'ambition "révolutionnaire" de la meilleure façon. L'étiquette renvoie aux caves de Contessa Entellina, mais elle les met sur un nuage comme s'il s'agissait d'un mirage... "Voyage à Donnafugata" mettait en musique Nino Rota pour Visconti.

Première année: 1990

Degré d'alcool: 13.5-14% vol.

Raisins: Nero d'Avola 70%, Cabernet Sauvignon 30%.
Elevage à contre-espalier et taille à cordon horizontal. Densité moyenne de l'installation 5.000 pieds par hectare et une production d'environ 5,0 t/ha. Terre franche, bien équilibrée.

Vinification: Les vendanges du Cabernet Sauvignon se font à la fin du mois d'août, début septembre, celles du Nero d'Avola dans la première décade du mois de septembre. Les raisins sont vinifiés dans des fûts en acier, et macérés sur les peaux pendant environ 12 jours, à une température de 26-30°C. Une fois la fermentation malolactique complètement terminée, le vin passe en barriques de chêne rouvre français neuves et de deuxième passage pendant environ 14 mois avant d'affiner dans des bouteilles pendant au moins 6 mois encore.

Description: Excellente fusion entre ces cépages, le Cabernet donne une touche mentholée au Nero d'Avola suffisante pour enrichir son spectre olfactif déjà large. On remarque des notes de réglisse, de cacao, de griotte et de myrtille, sur du graphite. La structure gustative est excellente, large et envoûtante, avec une persistance importante.

Mariages: Avec des viandes rouges au barbecue, au four, avec des rôtis, du cabri et de l'agneau. Les fromages faits. Ragusano (fromage de vache). Cèpes, lapin et polpettone (rouleau de viande hachée).

Comment le servir : Dans des verres à pieds larges et hauts, il peut être ouvert quelques minutes à l'avance, autrement il faut l'ouvrir deux heures à l'avance. Excellent à 18°C.

Mille e una Notte

Rouge - DOC Contessa Entellina

Curiosités

Le palais illustré est celui où s'était réfugié la reine Maria Carolina en fuite de Naples et c'était aussi la maison préférée de l'écrivain Tomasi di Lampedusa à Santa Margherita Belice. Gabriella Anca Rallo capture l'image et la sertit dans un ciel de "Mille et une Nuit" plein d'étoiles et riche de promesses. Première année: 1995.



Degré d'alcool: 13.5-14.5% vol.

Raisins: Nero d'Avola 90%, d'autres variétés autochtones 10%.
Elevage à contre-espalier et taille à cordon horizontal. Densité de l'installation 5.000 pieds par hectare et une production d'environ 4,0 t/ha. Terre franche, bien équilibrée.

Vinification: Les raisins, récoltés en septembre, sont vinifiés dans des fûts d'acier, et macérés sur des peaux pendant environ 12 jours, à une température de 26-30°C. Une fois que la fermentation malolactique est terminée, le vin passe en barriques de chêne rouvre français essentiellement neuves pendant 15-18 mois, avant d'effectuer l'affinage en bouteille pendant au moins 12 mois.

Description: Une version noble du Nero d'Avola, d'un impénétrable rouge rubis. L'arôme enveloppant nous étirent avec des senteurs fruitées, douces et mûres, non cuites, avec des notes balsamiques et florales de violettes sur un léger accent de tabac. Un vin qui montre une grande structure au goût et une importante personnalité. L'alcool se fond dans un tannin léger pour un équilibre convaincant. Le dialogue gustatif et olfactif est long et parfait.

Mariages: Avec des plats très élaborés, de viandes rouges, avec des ragoûts riches en épices. A essayer aussi avec des fromages, du mouton au four, des côtelettes de veau et d'agneau.

Comment le servir : Dans des verres à pied larges, il peut être ouvert quelques minutes à l'avance, autrement il faut l'ouvrir deux heures avant. Excellent à 16-18°C.



Kabir

Blanc Naturel Doux
DOC Moscato di Pantelleria

Curiosités

De l'arabe "Le Grand", ainsi baptisé car à l'ombre très puissant Ben Ryé, ce muscat très délicat continue à surprendre et à enchanter.

Degré d'alcool: 11,5-12.5% vol.

Raisins: Zibibbo (Muscat d'Alessandria) 100%.

Elevage en alberello (arbuste) de Pantelleria très bas, une taille typique très courte. Densité de l'installation 2.500 pieds par hectare et une production d'environ 4,0 t/ha. Terrain volcanique, riche en minéraux.

Vinification: Les raisins très mûrs sur la plante et récoltés dans la première décade de septembre sont soumis à un foulage doux et ils sont vinifiés dans des fûts d'acier. Le moût fermente à température contrôlée. Le vin est mis en vente après un minimum d'affinage en bouteille.

Description: Une interprétation élégante et équilibrée du Zibibbo, qui révèle une gamme aromatique nette et équilibrée. Des parfums sublimes de melon et d'écorce d'orange, la rose et le miel couronnent un impact gustatif très satisfaisant. Il est légèrement doux, frais et sapide et il a une structure d'alcool modérée.

Mariages: Ses caractéristiques le rendent parfait avec les fromages savoureux, avec les tartes aux fruits à pulpe blanche, avec les salades de fruits et les gâteaux au four avec des écorces d'agrumes. A essayer avec la boutargue, les poissons fumés, mais pas marinés. Les fromages de chèvre, même légèrement aromatisés.

Comment le servir : Dans des petits verres tulipe, légèrement évasés, ouvrir au dernier moment et servir à 12°C.



Ben Ryé

Blanc Naturel Doux
DOC Passito di Pantelleria

Curiosités

De l'arabe "Fils du vent" car le vent souffle souvent dans les grappes à Pantelleria. Et le vent de l'île porte avec lui un éventail de parfums si intenses qu'on peut les toucher. Première année: 1989.

Degré d'alcool: 14,5% vol.

Raisins: Zibibbo (Muscat d'Alessandria) 100%.

Elevage en alberello (arbuste) de Pantelleria très bas et à l'intérieur d'une cuvette, taille typique très courte. Densité de l'installation 2.500 pieds par hectare et une production d'environ 4,0 t/ha. Terre volcanique, très légère, riche en minéraux.

Vinification: La récolte des raisins commence après le 15 août. Le processus de séchage naturel, dure 3-4 semaines. En septembre du moût provenant de raisins frais très mûrs est produit et on lui ajoute à plusieurs reprises, pendant la fermentation, les raisins secs égrappés à la main. Après une semaine de macération, les raisins secs sont délicatement pressés. Une fois que l'équilibre alcool-sucre est atteint, ainsi que la concentration aromatique, nous refroidissons le moût pour arrêter la fermentation. Le vin est mis en bouteille au moins 4 mois avant la commercialisation.

Description: Un vin qui révèle son extraordinaire personnalité et sa profondeur jusque dans sa couleur, qui est d'un jaune ambré brillant. Après les premières et intenses notes d'abricot et de pêche, les parfums s'enchaînent dans des méandres de sensations douces de figes sèches et de miel, d'herbes aromatiques, de notes minérales. Au goût il impressionne par sa grande complexité due à la fusion entre douceur, sapidité et moelleux. Persistance finale avec retour harmonieux des parfums.

Mariages: Un grand vin de méditation, parfait avec les fromages persillés, avec le fois gras et les sublimes desserts de la tradition sicilienne. Avec le chocolat, à essayer avec le giandua. Avec les desserts aux fruits secs et avec la pâte d'amandes.

Comment le servir: Dans des verres tulipe moyennement grands, légèrement évasés, il peut être ouvert au dernier moment. Excellent à 14°C.



Grappa di Donnafugata

Degré d'alcool
40%

Curiosités

L'eau de vie de marc de Donnafugata est distillée dans le Frioul par la famille Tosolini avec qui nous collaborons depuis trois générations.

Typologie: Jeune eau de vie de marc

Raisins: Ansonica et petits pourcentages d'autres cépages autochtones à grain blanc.

Distillation: Les marcs de raisin frais provenant d'un foulage doux des meilleurs raisins blancs de la production Donnafugata sont distillés dans des alambiques discontinus.

Description: Incolore et cristalline à l'œil, elle offre au nez des sensations florales de champ délicates, des parfums de sureau et d'herbe coupée, légèrement imprégnés d'une odeur de drupes jaunes, délicate mais très agréable. Au goût elle est moelleuse, d'un caractère marqué, bonne teneur en alcool et longue persistance aromatique, avec des retours nobles des sensations olfactives, tenus par une note très nette de réglisse.

Mariages: Excellent couronnement d'un repas à base de poisson et de crustacés grillés.

Comment la servir: Dans des petits verres tulipe dont, si possible, le bord s'ouvre. Excellent à 10°C.

Dedicate to:

Vigna di Gabri

C'est un de ces vins qui font partie de mon plaisir le plus spontané et de mon besoin naturel de retrouver. C'est un de ces vins qui à chaque rencontre non seulement fascine, convainc, apaise, mais colore le récit organoleptique avec nombreux "coups de pinceau" qui dessinent un terroir dans l'esprit. J'ai eu la chance de fréquenter plusieurs fois ce coin magique de la Sicile et dans chaque gorgée de Vigna di Gabri je retrouve l'agréable trait méditerranéen que l'on respire vraiment et toujours autour de Donnafugata, fait de terre ensoleillée, d'air saumâtre, d'herbes parfumées, et de la chaleur humaine de la famille Rallo. Des raisins, une terre, une famille que je retrouve toujours avec l'émotion de la première fois.

Eddy Furlan

Chiarandà

Le Chiarandà m'enthousiasme par sa force et sa profondeur incroyables, et toutefois aussi par sa grâce et son élégance. Son bouquet floral et aromatique se marie très bien avec ma cuisine moderne, qui associe aussi beaucoup de parfums et de produits divers. C'est le vin que j'emporterais sur une île déserte.

Bernhard Bühlmann

Tancredi

Je ne sais pas penser à la Sicile sans éprouver un sentiment de grand respect, presque un sentiment de peur envers une terre d'une beauté irrésistible, héritière d'une histoire très grande et controversée, riche en valeurs archéologiques sans égales. Une terre qui est à l'enseigne des contradictions. Dans une version très dramatique "Tancredi" de Gioacchino Rossini résume tout cela. Ici l'intrigue et l'amour, l'héroïsme et l'art de la politique se fondent, toujours dans un registre très fort, synthèses des raisons véritables, grandes et souvent héroïques. Ce mélange de sensations et d'émotions je le trouve devant une bouteille de Tancredi, alors que le jeu de l'imagination est du reste renforcé par l'amitié que je porte à ceux qui le produisent. Un conseil : il faut le boire avec le respect que j'éprouve quand je pense à la Sicile : le respect que chaque vin de qualité mérite.

Piero Barucci

Mille e una Notte

Quand je bois le Mille e una Notte, les souvenirs me sourient. C'est sans doute parce que je suis un boucher toscan passionnel, mais je dois vous remercier, remercier le Gattopardo, votre vin, la Sicile pour l'atmosphère que j'ai respirée. Je porte Donnafugata dans mon cœur : une sensuelle danseuse arabe m'ouvre la voie des souvenirs, je revis la saveur de mes biftecks, enflammée par un grand feu de bois d'olivier sicilien parfumé, la saveur de viande qui s'accroît encore plus en compétition avec le nectar de ce vin. Comme tu le vois dans le scénario tout est rouge.....et je flaire le rubis translucide et je pêche et je vis pendant que je bois un verre de ce vin qui descend en moi comme "la cascade de soie épiscopale de la bougainvillée qui déborde au delà du portail..."

Dario Cecchini

Kabir

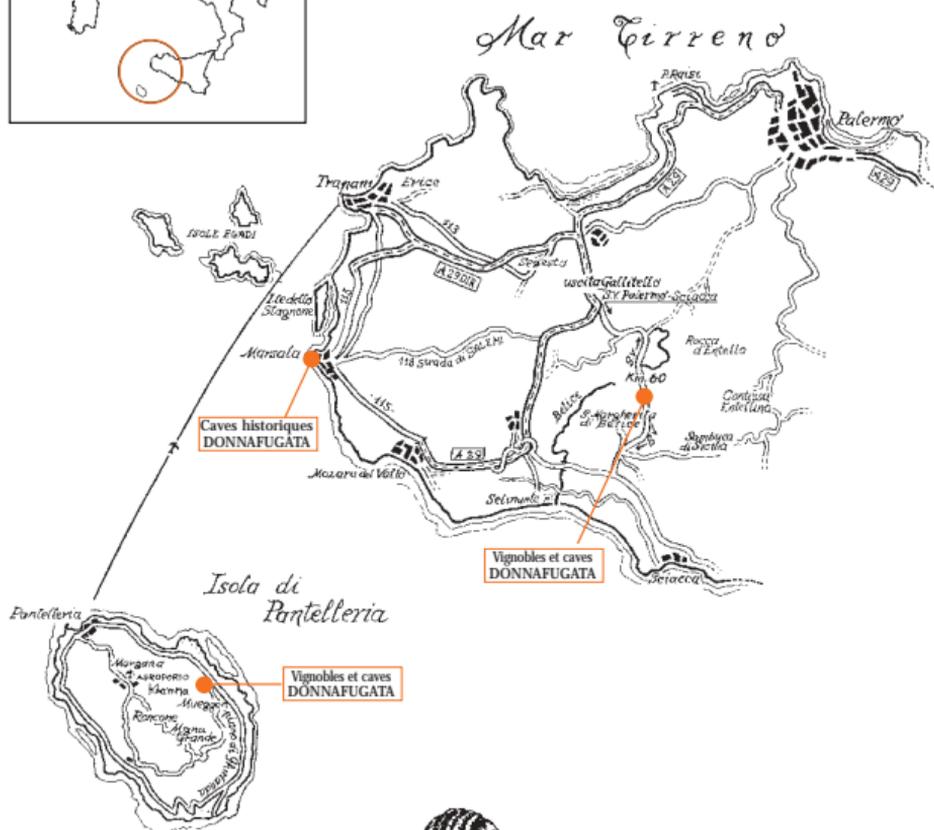
Au début j'ai regardé la bouteille en verre et cette île sur l'étiquette. J'ai pensé "C'est certainement un bon Muscat de Pantelleria, Donnafugata ne trahit pas". Ensuite je l'ai ouverte et ça a été comme presser dans ma main une grappe de raisin de Zibibbo chaude et mûrie au soleil et au vent de là-bas. Je l'ai goûté et je suis tombé amoureux. Maintenant que je parle de lui je n'ai pas besoin de l'avoir dans le verre, son souvenir est tellement limpide dans mon intime librairie des saveurs et des parfums. Je me rappelle avoir cherché un gâteau sec, un gâteau aux fruits pour créer "l'union parfaite" pour arriver aux images de la Méditerranée, du soleil et du mystère de l'Orient. Je pense à la terre et au savoir de ceux, comme Donnafugata, qui savent en extraire les fruits comme le Kabir.

Ernst Knam

Ben Ryé

Oh ! Ben Ryé, exquis nectar des dieux. Tu prends ta force de la précieuse terre de Pantelleria, mais tu es forgé dans le sein du dieu Soleil, plusieurs fois caressé avec amour par le dieu Eole, et bercé par les vagues du dieu Neptune. Tu es né pour enivrer les gens avec ton parfum envoûtant de Zibibbo, pour charmer les palais de ceux qui ont le privilège de te savourer. Oh ! Ben Ryé tu es et tu resteras toujours unique et inégalable, comme toutes les choses originales, belles et bonnes.

Marco Columbo



DONNAFUGATA®

www.donnafugata.it
info@donnafugata.it

Vignobles et Caves

Contessa Entellina – Scorrimento Veloce Palermo Sciacca km 60
Pantelleria – Piana di Ghirlanda et Khamma

Caves historiques

Via S. Lipari, 18 - 91025 Marsala - Sicile

Standard

Administration et Commercial

Commercial Etranger

Marketing Etranger

Oeno – tourisme

Marketing et oeno-tourisme

tel +39 0923 724 200

fax+39 0923 721 130

tel +39 0923 724 202

tel +39 0923 724 244

fax +39 0923 722 045

enoturismo@donnafugata.it

fax+39 0923 722 042