

IMPRESA NATURA CULTURA

Produrre vini di qualità, rispettando l'ambiente e valorizzando il territorio





Una visione appassionata

Immaginazione, conoscenza e radici profonde. Donnafugata ha testa e cuore, vive di idee e d'emozione. È un unicum particolare, fatto di terra, lavoro, esperienza, ma anche di raggi di sole, di natura ricca e sontuosa e di una storia antica quanto l'uomo. Donnafugata è una proposta di vita, un modo di essere, uno stile, un incontro che non si dimentica più. Non ci sono segreti, siamo solo noi stessi: la volontà di andare oltre, non fermarsi e di accettare la sfida. Perché l'eccellenza nel vino di qualità non è mai scontata, si conquista giorno su giorno, nel vigneto, in cantina, nel confronto sul mercato. Non ci sono scorciatoie, mezze misure. C'è l'entusiasmo di essere protagonisti del proprio tempo, spinti alla ricerca di una modernità che non rinuncia a riempirsi gli occhi di meraviglia per il prodigio di una terra bellissima e straordinaria, crocevia di culture millenarie, origine e senso di una civiltà che non tramonta mai.

La Sicilia, per noi, non è solo un punto geografico, la solarità di un territorio teso sull'orizzonte tra cielo e mare, è anche uno stato d'animo, una condizione del pensiero, una promessa d'incanto che può sedurti il cuore.



Giacomo Rallo

Editoriale di Giacomo Rallo	3
Una famiglia, una tradizione	6
La sfida della Qualità Estrema	8



Pantelleria

L'isola del sole e del vento	
Contesti viticoli	
L'azienda agricola e i ritmi di campagna	
Qualità Estrema. Il processo produttivo del Ben Ryé	
Il tesoro di Donnafugata	

10 Contessa Entellina

11	Un microclima straordinario
11	Vitigni autoctoni o alloctoni?
12	Donnafugata, un nome legato al territorio
12	Donnafugata per Entella
12	Gli Elimi ed Entella
13	L'azienda agricola e i ritmi di campagna
14	Impresa Natura Cultura. Il sole a Donnafugata
15	Qualità Estrema. Perché la vendemmia notturna?

16



A tu per tu con Donnafugata 27

Donnafugata per la cultura	28
Donnafugata per il Jazz	30
Donnafugata Music & Wine Session	31
Donnafugata Music & Wine Live	32
Donnafugata per il cuore	33
Degustazioni in Jazz	33
Journey to Donnafugata	35
Donnafugata e l'arte del convivio	



22 Marsala

23	Le antiche cantine di famiglia
25	Le antiche cantine di famiglia, un luogo da scoprire



36 Le etichette

39	I Bianchi
39	L'Ansonica
53	I Rossi
53	Il Nero d'Avola
63	I Vini naturali dolci
63	Lo Zibibbo
68	La Grappa

69 Appunti di degustazione



Una famiglia, una tradizione

Donnafugata nasce in Sicilia da una famiglia che ha sempre creduto nelle straordinarie potenzialità enologiche della propria terra e che conta 150 anni di esperienza nel vino di qualità. Giacomo Rallo e la moglie Gabriella, convinti che per crescere e migliorare bisogna sempre essere aperti al cambiamento, nel 1983 danno vita ad un nuovo progetto produttivo: Donnafugata. Un'avventura che prende l'avvio dalle storiche cantine di famiglia a Marsala e dalle vigne di Contessa Entellina nel cuore della Sicilia occidentale, per approdare anche sull'isola di Pantelleria. Ai genitori si affiancano i figli, José ed Antonio, e l'azienda accelera il passo sulla strada della Qualità Estrema: un progetto che punta alla cura dei particolari dando luogo a scelte imprenditoriali che perseguono obiettivi sempre più avanzati. E per il futuro? I piccoli Gabriella e Ferdinando stanno già facendo una "full immersion" nell'uva di famiglia.

Esperienza internazionale, costanza, ma anche intuito nel prevedere gli orientamenti del mercato del vino più esigente, sono i tratti che distinguono **Giacomo Rallo**, fondatore di Donnafugata.

L'idea di partenza: costruire un'azienda in grado di sviluppare in Sicilia una operazione produttiva e culturale che valorizzasse l'identità del territorio e fosse in grado di assimilare il meglio della tecnica e della scienza enologica mondiale. Una passione che Giacomo vive ancora con l'entusiasmo del primo giorno.

Il volto e la voce di Donnafugata. Premio Bellisario 2002, **José Rallo**, guida il team marketing e sovrintende al controllo di gestione e al sistema di qualità dell'azienda. Ha la naturalezza nel saper comunicare e la determinazione nel portare avanti progetti di ampio respiro come *Impresa Natura Cultura*. Un progetto in cui l'azienda supera i propri confini, impegnandosi con responsabilità per lo sviluppo eco-compatibile e culturale del proprio territorio. Musica e canto, un'altra sua grande passione. Potrebbe capitarvi di incontrarla in tournée in qualche ristorante o wine bar di grido, fra note e bicchieri di vino.

C'è un'identificazione profonda tra **Gabriella Anca Rallo** e Donnafugata. Fantasia, bellezza, femminilità le ritroviamo in molte delle etichette che ha ispirato e curato, affermando uno stile e un'identità aziendale. Ma Gabriella è stata anche l'artefice della rivoluzione agricola nella Tenuta di Contessa Entellina: sue le sperimentazioni con i vitigni internazionali ed una conduzione moderna del vigneto. Un'esperienza maturata in anni in cui le donne impegnate in agricoltura nell'isola erano davvero una rarità assoluta. Il coraggio di vivere come si pensa.

Precisione, competenza tecnica ed equilibrio, questi i tratti distintivi di **Antonio Rallo**, direttore commerciale e direttore di produzione di Donnafugata. Una grande passione per la natura e la campagna animano una professionalità orientata alla qualità. Proverbiale la cura con cui segue tutte le fasi produttive dalla vigna alla cantina, avvalendosi di un team che in lui riconosce esperienza e autorevolezza. Caratteristiche che ritroviamo amplificate nella direzione della rete commerciale in Italia e all'estero. Un ambasciatore serio e credibile della Sicilia più evoluta.

La sfida della Qualità Estrema

Il percorso per il conseguimento della qualità, pur sembrando noto e collaudato, in realtà non conosce traguardi. Considerando da un canto un consumatore sempre più attento ed esigente e d'altro canto l'evoluzione continua del know-how a disposizione del produttore, i confini della qualità vengono ridefiniti continuamente. Donnafugata, raccogliendo con passione questa sfida, punta alla Qualità Estrema. Un progetto che persegue obiettivi qualitativi sempre più elevati, rendendo più sofisticato e rigoroso il sistema di controllo del processo produttivo e adottando una politica di investimenti significativi.

1 Un progetto di squadra

La squadra di cui si avvale Donnafugata non è soltanto composta da tecnici specializzati (agronomo, enologo, responsabile del controllo qualità, cantiniere, fattore) le cui competenze coprono le diverse fasi del processo produttivo, ma è soprattutto composta da persone che credono in un progetto comune e che per questo si confrontano e si integrano con grande passione e impegno.

2 Viticoltura mirata

Fermi restando i canoni imprescindibili della viticoltura moderna di qualità (scelta del terreno più vocato, coerenza del vitigno con il contesto pedoclimatico, alta densità di impianto, ridotte rese per ceppo, rigorose forme di allevamento e potatura), nella viticoltura mirata entra in gioco la cura dei particolari. La conoscenza della diversa tipologia dei vigneti e dei vini da ottenere, così come lo studio analitico e comparativo dei dati statistici inerenti l'andamento climatico o la maturazione delle uve, guidano le scelte della squadra sempre presente sul campo fino all'assaggio diretto in pre-raccolta. Presenza che focalizza l'attenzione sull'interazione della vigna con l'ambiente e punta al raggiungimento del più idoneo equilibrio fisiologico della pianta. La viticoltura così concepita mira a prevedere il più possibile, ad agire con la massima tempestività, ad ottenere in sintesi la migliore uva possibile raccolta all'apice qualitativo.

3 Enologia di precisione

Alla ricerca della Qualità Estrema lo staff tecnico di Donnafugata, tenuto conto della diversa tipologia dei vitigni e dei vini da ottenere, segue il mosto in fermentazione, i vini in affinamento in vasca ed in barriques, i vini prima e dopo l'imbottigliamento mediante degustazioni continue e sistematiche. I risultati dell'esame organolettico, al fine di completare il giudizio qualitativo dei vini presenti in cantina, vengono supportati dai dati analitici forniti dal laboratorio. L'utilizzo delle tecnologie più avanzate e più rispettose delle qualità organolettiche dei vini si affianca al controllo metodico e puntuale del processo produttivo, sempre inquadrato in una visione di lungo termine che tende ad anticipare l'evoluzione del gusto. Verificare il raggiungimento degli obiettivi, portare gli aggiustamenti ai processi in corso, in vigna ed in cantina, per innalzare anno dopo anno la qualità dei vini firmati Donnafugata, questa è enologia di precisione.

4 Il controllo di qualità

Quale supporto operativo al progetto Qualità Estrema, Donnafugata redige il proprio Manuale della Qualità e ottiene nel Dicembre 2000 la certificazione ai sensi della norma UNI EN ISO 9001/2000. Nel 2004 dopo aver definito la propria "Politica Ambientale", si certifica ai sensi della norma UNI EN ISO 14001/1996 e completa il percorso EMAS con lo scopo di comunicare al pubblico le proprie prestazioni ambientali. Infine si certifica ai sensi della norma UNI 11020 per il "controllo della rintracciabilità" ossia per accertare e garantire la possibilità di risalire in ogni momento alla provenienza delle materie prime utilizzate per ogni prodotto. Darsi delle regole e aggiornarle continuamente, per renderle sempre più attinenti agli obiettivi aziendali, significa mettere la soddisfazione delle richieste più alte del consumatore al centro della vita aziendale.

Qualità Estrema

- 15-20% del fatturato viene investito per impianto di nuovi vigneti e miglioramenti in cantina
- 1.000 nuove barriques ogni anno
- 60 momenti di controllo analitico dall'uva al vino
- 3 anni la vita media di una barrique a Donnafugata



Contessa Entellina

Vigne di Casal Bianco

Un microclima straordinario

A colpirti sono i colori e la luce di un paesaggio unico.

I profili delle colli-

ne con i vigneti che si perdono all'orizzonte, mille tonalità di verde e di giallo che si rincorrono in una festa della natura. Un clima ottimale per la coltivazione della vigna. L'agro di Contessa Entellina gode di inverni temperati e di estati contrassegnate da forti escursioni termiche fra il giorno e la notte, interessantissime al fine di ottenere produzioni di uve sane, perfettamente mature e ricche di aromi. In queste terre la coltivazione della vite trova il suo habitat ideale e le buone vendemmie si ripetono di anno in anno. Qui sono i vigneti e le cantine di vinificazione, cuore di Donnafugata.

Vitigni autoctoni o alloctoni?

Una querelle, questa, alla quale Donnafugata non si è mai

appassionata. Se la Sicilia è una terra eccezionalmente vocata, perché porsi limiti nella scelta dei vitigni da utilizzare? L'impegno a salvare e valorizzare i vitigni autoctoni come l'Ansonica o il Nero d'Avola è massimo e molto produttivo. A sua volta però, l'inserimento di vitigni internazionali si è dimostrato interessantissimo in quanto assolutamente congeniale ai valori pedoclimatici dell'isola. In ultima analisi a fare grande un vino è innanzitutto il territorio.

la DOC Contessa Entellina è stata istituita nel 1994

Donnafugata un nome legato al territorio

ti di campagna nel cuore del Belice del Principe di Salina ed in particolare quel palazzo di Santa Margherita, luogo di alcune scene salienti del famoso romanzo. Qui si era rifugiata la regina asburgica Maria Carolina, consorte di Ferdinando IV di Borbone, fuggita dalla corte di Napoli per l'arrivo delle truppe napoleoniche di Murat. Una vicenda che ha ispirato l'effigie della testa di donna con i capelli al vento che campeggia su ogni bottiglia di Donnafugata.



Gli Elimi ed Entella

Degli Elimi si conosce ancora ben poco. Alcuni studiosi ne attestano un'origine Egea, probabilmente dell'Asia Minore, e datano l'arrivo in Sicilia tra l'VIII e XII secolo a. C.. Gli Elimi erano una popolazione agricola e non guerriera. A loro si deve l'introduzione in questa zona della coltivazione della vite, testimoniata da numerosi reperti trovati sulla Rocca e dal conio di monete d'epoca romana con l'effigie del grappolo d'uva. L'antica città di Entella in epoca romana prese il nome di Anthilia.

È una citazione letteraria che si richiama allo straordinario romanzo "Il Gattopardo" di Giuseppe Tomasi di Lampedusa. Con il nome Donnafugata venivano indicati quei possedimen-



DONNAFUGATA®

Donnafugata per Entella

È un progetto di valorizzazione culturale del territorio che si prefigge di riportare alla luce Entella – l'antica Anthilia - e farla conoscere agli appassionati, nell'ambito di un itinerario elimo che passa per Erice e Segesta. Un'impresa che Donnafugata porta avanti supportando le attività di scavo della Scuola Normale Superiore di Pisa per conto della Soprintendenza Archeologica di Palermo e istituendo nel 2000 il Premio intitolato a Giuseppe Nenci il più importante studioso della civiltà Elima.



Contessa Entellina

L'azienda agricola e i ritmi di campagna

Vigneti in produzione
260 ha

Vigneti aziendali
140 ha

I nostri fondi
Mazzaporro-Duchessa, Casal Bianco, Arcera

Cru aziendali
Vigna di Gabri

Localizzazione
Sicilia Sud-Occidentale; Longitudine 13.04° Est
Latitudine 37.73° Nord

Altitudini
Da 200 a 600 m s.l.m.

Orografia
Collinare

I suoli
Franco-argillosi a reazione sub-alcalina. Calcare totale da 10 a 30%. Ricchi in elementi nutritivi (P, K, Ca, Fe, Mn, Zn)

Il clima
Inverni miti e poco piovosi. Estati calde e secche, caratterizzate da forti escursioni termiche tra giorno e notte. Piovosità media annuale 550 millimetri

Le vigne
Sistema di allevamento a contropalliera, con pali in legno e fili in acciaio

Densità di impianto
Da 4.500 a 6.000 piante per ettaro

Rese per ettaro
Variano da 40 a 85 q.li /ha corrispondenti nelle diverse combinazioni d'impianto, ad una variazione di produzione da 0,8 a 1,7 Kg per pianta

La forma di potatura
Le piante sono potate a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme ognuna

Le uve bianche
Ansonica, Catarratto, Grecanico, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Le uve rosse
Nero d'Avola, Perricone, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

I ritmi di campagna
In Novembre alle prime piogge si esegue l'erplicatura (lavorazione superficiale) dei terreni. I primi di Dicembre si comincia a potare. Nella prima metà di Dicembre si interrano i concimi, soprattutto a base organica. In Gennaio si eseguono le eventuali ultime concimazioni e si esegue una seconda erpicatura. Marzo è il mese del germogliamento e delle prime potature verdi che seguiranno in Aprile. Dalla seconda metà di Giugno al mese di Luglio si definiscono i carichi produttivi per pianta con i diradamenti; si eseguono le ultime erpicature

I diradamenti
Per l'ottenimento di uve molto concentrate in aromi, all'invaitura e cioè 40-50 giorni prima della raccolta, si tolgono parte dei grappoli (circa 30%)

Le raccolte
Nei primi giorni di Agosto comincia la vendemmia con lo Chardonnay. Nella terza decade si raccoglie il Merlot a cui segue il Cabernet, proseguendo fino ai primi di Settembre. Settembre è anche il mese dei rossi Syrah e Nero d'Avola e dei bianchi Ansonica, Catarratto e Grecanico

Cantine di vinificazione
Contrada Duchessa nel Comune di Contessa Entellina



Impresa Natura Cultura

Il sole a Donnafugata



Energia pulita e risparmio energetico

- 30% il fabbisogno energetico delle cantine coperto dall'impianto fotovoltaico
- 70% il risparmio energetico che si ottiene nella refrigerazione delle uve vendemmiano di notte

La tutela dell'ambiente e la valorizzazione del territorio sono linee guida imprescindibili nell'operato dell'azienda e costituiscono il cuore del progetto Impresa Natura Cultura. La qualità dell'ambiente, a Donnafugata, è considerata un fattore produttivo al pari di tanti altri: terra, clima, vitigno, scelte culturali. Per questo Donnafugata è stata tra le prime aziende vitivinicole in Italia ad adottare la scelta del fotovoltaico per la produzione di energia elettrica sfruttando i raggi solari, una fonte pulita e rinnovabile. Una tettoia con pannelli fotovoltaici da 18 KW consente di soddisfare oltre il 30% del fabbisogno delle cantine di vinificazione.



Qualità Estrema

Perché la vendemmia notturna?

Alla ricerca della Qualità Estrema, nell'agosto del 1998 a Donnafugata viene sperimentata la vendemmia notturna. Una scelta tecnica di viticoltura mirata e di enologia di precisione che ha preso il via da queste considerazioni.

1. Ai primi di Agosto in Sicilia, lo Chardonnay è la prima varietà a giungere a maturazione. In pieno giorno spesso si superano i 35°C e i rischi di fermentazioni indesiderate nel trasporto dalla vigna alla cantina e di volatilizzazione degli aromi in fase di pressatura sono molto elevati. Viceversa di notte, la temperatura si riduce a 16-18°C e sono queste le condizioni ideali per portare in cantina uve dal potenziale organolettico assolutamente integro. La migliore premessa per vini eleganti, complessi e pronti ad una lunga vita.
2. A Donnafugata le uve bianche, al fine di preservarne il corredo aromatico, vengono pressate alla temperatura di 10°C circa. Prima di introdurre la vendemmia notturna, questa temperatura veniva raggiunta raffreddando le uve da 35 a 10°C. Oggi, sfruttando l'escursione termica fra il giorno e la notte, si raccolgono le uve a 16-18°C e si abbattano i consumi energetici del 70%.
3. La scelta della vendemmia notturna rende meno faticoso il lavoro dei vendemmiatori e soprattutto è ben accetta dai giovani e dalle donne.
4. Il primato: il taglio dello Chardonnay a Donnafugata spesso coincide con il taglio del primo grappolo dell'emisfero boreale.



Pantelleria

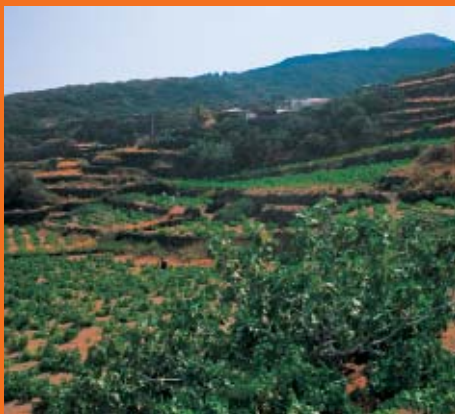
L'isola del sole e del vento

Non di marinai, ma di contadini, è l'isola di Pantelleria. Isola di natura vulcanica, il suo paesaggio trasuda fatica, la fatica di strappare fazzoletti di terra alla montagna, così come di costruire magistrali terrazzamenti, muretti a secco e giardini con alte mura di pietra per proteggere anche un solo albero dalla furia del vento.

Agrumi, ulivi, capperi, Zibibbo: Pantelleria è un tempio eretto dall'uomo in onore di madre natura, e solo chi vi si accosta con religioso rispetto riesce a coglierne i frutti più preziosi.

Donnafugata approda sull'isola vulcanica con questo spirito e, di fronte all'incalzante abbandono dei vigneti, incentiva i viticoltori più esperti a tornare sul campo, recupera vigne secolari, adotta la riduzione delle rese, crede nel tradizionale appassimento delle uve al sole ed al vento e si affida alla tecnologia del freddo per la produzione di Kabir e Ben Ryé, vini naturali dolci.

Ma Pantelleria per Donnafugata è anche un ecosistema da preservare e promuovere, insieme alle istituzioni, ai cittadini e alle associazioni ambientaliste; un patrimonio da consegnare alle future generazioni, integro nei suoi colori, profumi ed aromi.



Contesti viticoli

I contesti viticoli panteschi sono molteplici e multifattoriali. La base della diversità viticola sta nella dislocazione dei vigneti nelle diverse contrade che si distinguono le une dalle altre, a volte in maniera profonda, per fatti climatici più o meno incidenti. Il vento e l'esposizione causano le più grandi differenze, sia in termini qualitativi che quantitativi del prodotto, tra una microzona e l'altra. A parità di ambiente pedoclimatico, un altro fattore differenziale di grande importanza risulta l'età dei vigneti variabile fra 20 e 100 anni.



Pantelleria

L'azienda agricola e i ritmi di campagna

Vigneti in produzione

42 ha

Vigneti aziendali

20 ha

I nostri fondi

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

Localizzazione

Canale di Sicilia; Longitudine 11.70° Est, Latitudine 36.50° Nord

Altitudini

Da 20 a 300 m s.l.m.

Orografia

Colline terrazzate in piano

I suoli

Sabbiosi di origine lavica a reazione sub-acida - neutra. Suoli profondi e fertilissimi. Ben dotati in Fosforo, Potassio e Zinco

Il clima

Inverni miti e poco piovosi. Estate ventilate. Piovosità media annuale 450 millimetri. Il vento rappresenta un fattore climatico importante per la qualità delle uve

ma a volte, in annate particolarmente ventose, "azze-ra" in alcuni contesti le produzioni

Le vigne

Le viti sono allevate all'interno di conche ad alberello pantesco basso, costituito da due a quattro branche

Densità di impianto

2.500 piante per ha

Rese per ettaro

40-50 q.li /ha

La forma di potatura

Tipica molto corta. Le piante portano su ogni branca 1 o 2 speroni da 1 a 2 gemme ognuno. Le gemme a pianta risultano mediamente comprese tra 6 e 10

Le uve bianche

Il principe dei vitigni aromatici siciliani: il Moscato d'Alessandria detto anche Zibibbo

I ritmi di campagna

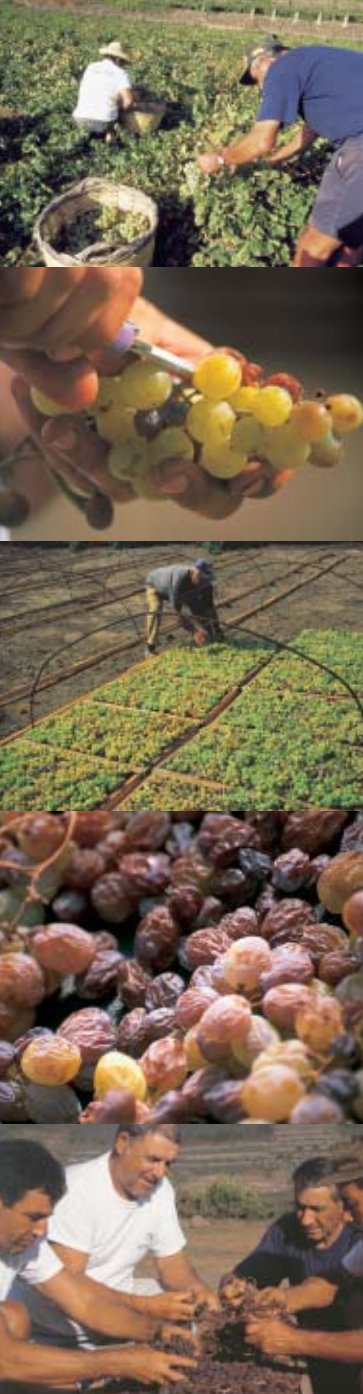
Da metà Novembre si esegue la prepotatura lasciando circa 20 gemme a pianta per fortificare il legno di pota. Tra i mesi di Novembre e Dicembre si interrano i concimi, esclusivamente a base organica. In Gennaio-Febbraio si eseguono zappettature dei terreni e si "speronano" i tralci completando così la potatura invernale. Marzo è il mese del germogliamento e dei primi danni del vento; si eseguono le scerbature (pulizia dalle erbacce) delle conche. Tra fine Aprile e inizio Maggio si seguono manualmente le cimature dei germogli per migliorare l'allegagione (evoluzione del fiore in frutto)

Le raccolte

A metà di Agosto nelle diverse contrade dell'isola si esegue la raccolta selettiva dei migliori grappoli da stendere al sole per l'appassimento. Da Settembre si apre la vendemmia per tutte le uve destinate ai mosti per moscato e passito

Cantine di vinificazione

Contrada Ghirlanda



Qualità Estrema

Il processo produttivo del Ben Ryé

Il Ben Ryé è il frutto di un pedoclima unico, di un lavoro faticoso, attento, certosino da parte dell'uomo e di un limitato apporto tecnologico. L'intero processo produttivo dura almeno 3-4 mesi. La raccolta delle uve Zibibbo per l'appassimento inizia dopo il 15 Agosto. Il processo di appassimento naturale al sole e al vento, su graticci, dura 3-4 settimane e ha come obiettivo la concentrazione di zuccheri e di aromi. In Settembre, in seguito ad una seconda raccolta, viene prodotto del mosto da uva fresca molto matura al quale viene aggiunta in più volte, durante la fermentazione, l'uva passa sgrappolata a mano. Durante la macerazione l'uva appassita cede tutti gli aromi al mosto. Verso la fine di Novembre, raggiunto l'equilibrio alcol-zuccheri e la concentrazione aromatica desiderati, abbassando la temperatura si blocca la fermentazione. Dopo qualche mese il vino così ottenuto viene messo in bottiglia e sarà in commercio il 1° di Luglio dell'anno successivo alla vendemmia così come stabilito dal disciplinare di produzione del Passito di Pantelleria DOC.



Il tesoro di Donnafugata

Una vigna centenaria, grazie al suo equilibrio vegeto-produttivo, regala al Ben Ryé una carica aromatica eccezionale

Nel 1999 Donnafugata a Khamma, riporta alla luce un piccolo grande tesoro, abbandonato tra i rovi: una vecchia vigna di Zibibbo di 7 ettari. Con la vendemmia

2000, i grappoli di Zibibbo raccolti si rivelano straordinariamente ricchi alle analisi di laboratorio ed alle degustazioni e ciò induce l'azienda a commissionare una ricerca al Prof. Mario Fregoni, ordinario di Viticoltura all'Università Cattolica di Piacenza e autentico luminaire. Dall'analisi di alcuni ceppi campione, si è riusciti a stabilire che l'età media del vigneto è di 100 anni. Non essendosi osservata la presenza di callo d'innesto, si è potuto concludere che queste viti sono franche di piede e che a Pantelleria la Fillossera è "disarmata". Più sano e longevo delle piante innestate, lo Zibibbo di Khamma ha tutti i pregi della Vitis vinifera e resiste molto bene alla siccità, al calcare ed alla salinità; il suo equilibrio vegeto-produttivo è più armonico e la qualità delle sue uve è, in ultima analisi, eccezionale. In particolare, il legno vecchio costituisce una grande "riserva" di zuccheri che, all'invaiaatura del grappolo, passano al legno nuovo per giungere agli acini e contribuire alla concentrazione di una ricchissima carica aromatica. Il recupero di tale vigna ha costituito un contributo alla salvaguardia del paesaggio e dell'ecosistema pantesco, ma anche una scelta produttiva che ha consentito di fare del Ben Ryé un vino ancora più complesso ed elegante.



La fillossera disarmata

A Pantelleria, come soltanto in pochi Paesi al mondo (Cipro, Cina, Cile) ed alcuni contesti isolani (Sardegna, Canarie) sono state trovate piante franche di piede. Nei terreni sabbiosi, come quelli di origine vulcanica, la virulenza della fillossera risulta molto ridotta. Queste piante, dette anche autoradicate, rappresentano un "reperto storico" ed un formidabile patrimonio di biodiversità.

Marsala

Le antiche cantine di famiglia

Dalle unità produttive di Contessa Entellina e Pantelleria i prodotti ottenuti confluiscono nelle antiche cantine di famiglia a Marsala. Queste rappresentano un esempio "vivo" di archeologia industriale. Costruite nel 1851 dal capostipite della famiglia, le strutture si sviluppano orizzontalmente intorno ad un grande baglio tipico della fascia mediterranea. Interamente restaurate e funzionali, hanno mantenuto integro tutto il loro fascino, pur diventando una realtà produttiva tecnologicamente avanzata. Un sistema elettronico informatizzato per il controllo delle fermentazioni dei mosti e per il monitoraggio delle temperature durante il periodo di affinamento in barriques ed in bottiglia. Tutti gli ambienti di stoccaggio termococondizionati e coibentati per ottenere il massimo risparmio energetico. Una linea di imbottigliamento capace di preservare gli sforzi fatti in vigna e in cantina sotto il profilo della qualità e programmabile per soddisfare sofisticate modalità di confezionamento. Le antiche cantine di Marsala sono il cuore pulsante e il centro strategico di Donnafugata.





Le antiche cantine di famiglia un luogo da scoprire

Fin dalla prima cantina un'atmosfera particolare rende la visita inusuale. Sotto le capriate ottocentesche, accanto alle vasche di cemento, brilla l'acciaio della tecnologia più avanzata. Alzate lo sguardo ed una esposizione fotografica d'autore illustra gli uomini e le donne di Donnafugata, volti e mani al lavoro, impegnati a Pantelleria nella produzione del Ben Ryé. Luci soffuse, silenzio ovattato, un'atmosfera carica di profumi ed eccoci tra le barriques del Mille e una Notte. Sotto una volta di stelle i piccoli carati di rovere sono disposti, l'uno sull'altro, a formare una sorta di quinta teatrale. E ancora le cantine del Chiarandà, del Tancredi e dell'Angheli sono impreziosite da colori e decorazioni geometriche, pensate da Gabriella Anca Rallo ed ispirate alla tradizione arabo-normanna. In ultimo si passa da un modernissimo drive-in realizzato appositamente per l'affinamento in orizzontale delle bottiglie già confezionate in casse. Lungo questo cammino il visitatore, guidato con passione, viene introdotto ai segreti dell'arte del vino. Nella Sala delle Botti l'animo si apre allo stupore per la visione di un ambiente vasto ed accogliente, ricco di testimonianze dell'arte e della cultura di Sicilia. Infine si ritorna all'aperto nell'ampia corte all'interno del baglio più volte utilizzata quale cornice ideale per concerti e grandi manifestazioni.



DONNAFUGATA®

Numeri e Curiosità

- 90 agenti compongono la rete vendita Italia
- 100% copertura del territorio nazionale
- 40 mercati esteri serviti nel mondo
- 4 mercati esteri nuovi ogni anno
- 25% personale è donna
- 80% personale è di età inferiore ai 40 anni
- 10 anni la permanenza media in azienda
- 15 componenti dello staff che presidiano lo stand durante il Vinitaly
- 27.000 assaggi mediamente serviti durante il Vinitaly
- 100 e-mail di richiesta informazioni al mese

A tu per tu con Donnafugata

Ilcontrare Donnafugata è sempre un piacere. Tante le occasioni promosse in Italia e all'estero per far conoscere ed apprezzare i propri vini e la propria filosofia. Dalle principali fiere di settore alle tournée del Music & Wine Session, Donnafugata si rivolge ai cultori del vino di qualità ma anche a chi intende accostarsi per la prima volta all'affascinante mondo dell'enologia. Inoltre per l'enoturista che vuole visitare le cantine storiche di famiglia a Marsala o la tenuta agricola di Contessa Entellina la sorpresa è continua. La famiglia Rallo è abituata ad accogliere i suoi ospiti con visite guidate, degustazioni personalizzate e incontri enogastronomici che suggeriscono abbinamenti cibo-vino originali e raffinati. Il tutto in una cornice di grande suggestione e rilassatezza. Numerosi gli appuntamenti abituali da non perdere a Donnafugata. Cantine Aperte a Maggio, i concerti di grande Jazz a Luglio, l'immane vendemmia notturna ai primi di Agosto, quando per Calici sotto le Stelle, i vigneti di Contessa Entellina vengono aperti al pubblico per dare vita ad un momento di grande fascino e forte componente educativa.

Enoturismo in numeri

- | | |
|-------|---|
| 6.000 | persone visitano Donnafugata ogni anno |
| 2.000 | persone per i concerti del Jazz Festival |
| 1.500 | visitatori ricevuti durante "Cantine Aperte" |
| 800 | visitatori ci raggiungono a Contessa Entellina per "Calici sotto le stelle" e la vendemmia notturna |

Donnafugata per la Cultura

Le logiche parallele del far vino e
del conservare l'eredità culturale

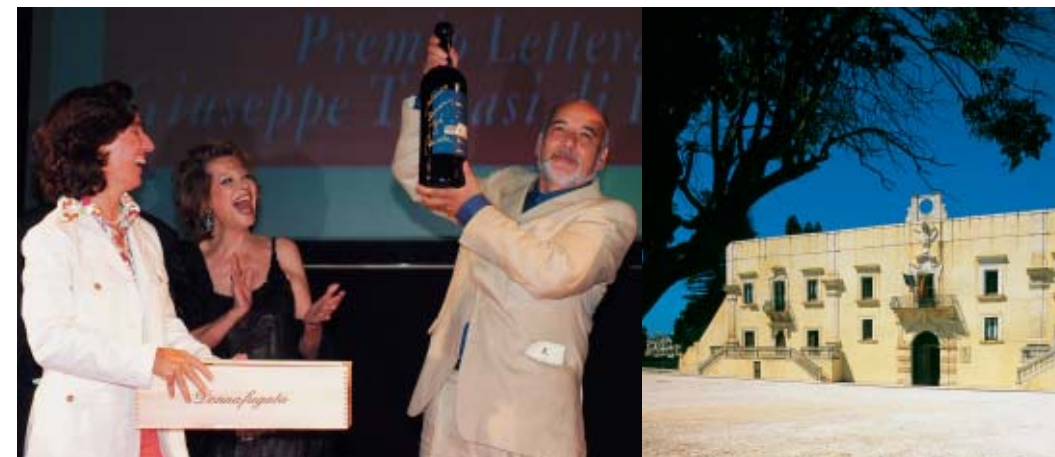


Josè Rallo e Abraham Yehoshua, uno dei massimi scrittori del nostro tempo, ricevuto col massimo degli onori presso la tenuta di Donnafugata a Contessa Entellina.



La Sicilia è uno scrigno ricchissimo d'arte, di storia e natura che merita di essere promosso e valorizzato, anche con il concorso dei privati. La splendida Madonna con Bambino e angeli reggicortina – una delle opere più importanti del Museo Regionale "A.Pepoli" di Trapani – richiedeva un urgente restauro conservativo. Grazie al contributo di Donnafugata, l'intervento è stato compiuto in pochi mesi, restituendo alla tavola del quattrocento il suo antico splendore. Un'iniziativa che vuole essere una testimonianza ed un richiamo a fare di più per il patrimonio artistico dell'isola. La Sicilia è anche grande letteratura. E il *Gattopardo* rappresenta il romanzo del '900 italiano più tradotto e letto nel mondo. Grazie a questa sua diffusione, Donnafugata è un nome che ha la forza di evocare, per milioni di amanti della letteratura, l'immagine di una Sicilia straordinaria e complessa come quella descritta nell'opera. All'autore Giuseppe Tomasi di Lampedusa il comune di Santa Margherita Belice – supportato da Donnafugata - ha dedicato un premio letterario internazionale. A vincere l'edizione 2003 del Premio, l'israeliano Abraham Yehoshua.

Nel 2004 il premio letterario va allo scrittore marocchino Tahar Ben Jelloun che si è particolarmente distinto per il suo impegno a favore del dialogo interculturale. Madrina del Premio ed ospite a Donnafugata per la presentazione della vendemmia notturna 2004, Claudia Cardinale: indimenticabile Angelica Sedà nel film che Luchino Visconti trasse dal romanzo. Per la prima volta l'attrice visita alcuni luoghi descritti nel *Gattopardo*, tra i quali l'agro di Donnafugata ed il palazzo di famiglia dello scrittore a S.Margherita Belice. Con questo "Viaggio a Donnafugata", la Cardinale torna in una terra della quale ha saputo interpretare fascino e passionalità dando l'avvio ad una carriera artistica che ha segnato la storia del cinema italiano nel mondo.



Tahar Ben Jelloun, vincitore del Premio Letterario Tomasi di Lampedusa nel 2004, per l'opera "Amori stregati", riceve da Josè Rallo il Mille e una Notte nella cornice di Palazzo Filangeri Cutò a Santa Margherita Belice, luogo di alcune scene salienti del famoso romanzo *Il Gattopardo*.



Donnafugata per il Jazz

Buon Jazz e vino di qualità. A Donnafugata la grande musica è di casa. Pat Metheny, i Manhattan Transfer, John Scofield ed altri ancora, sono i grandi artisti che si sono esibiti nelle storiche cantine di famiglia in occasione del Jazz Festival di Marsala. Occasioni che regalano ai cultori della buona musica la possibilità di godere di una esperienza sofisticata, multisensoriale in cui le note musicali si completano con le mille note dei vini Donnafugata. Momenti emozionanti che coronano un impegno molto più grande nei confronti della musica e della cultura. Dalla partecipazione al concerto "Musica per l'Ambiente" di Franco Battiato per la raccolta dei fondi a favore della Riserva Marina a Pantelleria alla collaborazione con il "Pavarotti & Friends" di Modena. Dal sostegno alla Scuola di Jazz del Festival marsalese alla "Suite del Gattopardo". Un'opera che nasce dall'idea di Josè Rallo e Vincenzo Favara per rivivere in chiave moderna le atmosfere del romanzo di Tomasi di Lampedusa e che nel maggio 2003 diventa il CD "Journey to Donnafugata". Tredici brani di grande musica, incisi da una formazione d'eccezione, che vedono come autore e interprete al pianoforte, Salvatore Bonafede musicista palermitano di scuola americana ed Enrico Rava alla tromba.



"La Suite del Gattopardo"

Il 7 agosto 2002 Salvatore Bonafede, nelle antiche cantine di Donnafugata, presenta in anteprima la partitura in chiave Jazz delle musiche di Nino Rota scritte per il film di Luchino Visconti "Il Gattopardo".



Giuseppe Milici



Diego Spilner



Vincenzo Favara



Filippo Rizzo

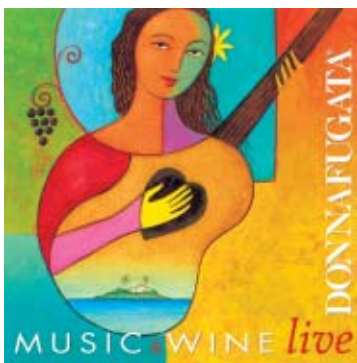


Giampaolo Terranova

Donnafugata Music & Wine Session

Mai come ora sembra viva l'attenzione alla tavola e ai riti conviviali che vi si consumano intorno. Eppure questa "voglia" di convivialità in casa Donnafugata si respira da sempre. Con questo spirito nasce l'iniziativa di Josè Rallo e del marito Vincenzo Favara che con un gruppo di amici musicisti professionisti, ospiti dei ristoranti e wine bar più alla moda, propongono abbinamenti sempre più complessi. Alle note del cibo e del vino rispondono con note musicali che spaziano dal Jazz alla musica brasiliana ed ogni "session" diventa un momento conviviale da ricordare. Piatti studiati e preparati da cuochi curiosi si abbinano ad un repertorio suggestivo con musiche di Burt Bacharach, Caetano Veloso, Chico Buarque, Vinícius De Moraes. Volete un suggerimento? Perché non provate il Ben Ryé ascoltando "Meditação" di Antonio Carlos Jobim?





Donnafugata per il cuore

Donnafugata Music & Wine Session, il progetto di degustazioni musicali nato nel 2002, diventa un CD Live durante i concerti del 14 e 16 febbraio 2004 alla Casa della Musica di Trieste. Ai brani interpretati da Josè Rallo, si alternano pezzi strumentali inediti di composizione dei musicisti della band. Il CD Donnafugata

Music&Wine Live supporta l'attività della ABC ONLUS presieduta dal Prof. Carlo Marcelletti, direttore dell'Unità di Cardiocirurgia Pediatrica del Civico di Palermo. Marcelletti grazie alla sua professionalità è riuscito ad invertire il senso dei viaggi della speranza. Oggi il 60% dei suoi piccoli pazienti proviene dal resto d'Italia e dall'estero. I fondi raccolti con la distribuzione del CD presso le enoteche e i ristoranti in Italia, sono interamente devoluti a favore della Associazione per la cura del Bambino Cardiopatico. Servono a finanziare le Borse di Studio Donnafugata per il cuore destinate a giovani medici provenienti dal Nord Africa e dal Medio Oriente che, frequentando i corsi della Scuola Mediterranea di Perfezionamento in Scienze Cardiovascolari Pediatriche, potranno domani, nel loro paese di origine ridare il sorriso alle famiglie che soffrono per queste patologie.



Associazione per la cura del Bambino Cardiopatico O.N.L.U.S



Blue Note MILANO



Il Blue Note, storico Jazz club di New York, con sede anche a Milano, ha creduto nel progetto Donnafugata per il cuore ospitando l'11 ottobre 2004 la cena-concerto di presentazione ufficiale del progetto alla presenza di oltre 400 persone.

Degustazioni in Jazz

Le Degustazioni in Jazz di Donnafugata sono un'esperienza multisensoriale in cui ad ogni vino è abbinato un brano musicale, le cui note ed il cui andamento ritmico si accompagnano alle sensazioni della degustazione. Con l'uscita del CD Donnafugata Music & Wine Live e la presentazione alla stampa del progetto **Donnafugata per il cuore** al Blue Note di Milano, nasce una nuova proposta di degustazione musicale.

Un viaggio tra i vini di Donnafugata e le note di un CD appassionato che serve a supportare le attività del Prof. Marcelletti. Quattro gli abbinamenti vino-musica in un'unica "session" dal ritmo incalzante. Vigna di Gabri si svela sulle note di un classico scritto a due mani da Jobim e



Vinicius De Moraes: *Se todos fossem iguais a você*, brano vivace e carico di allegria. Chiarandà e Tancredi, vini che entusiasmano per la forza e la profondità vengono proposti sulle note di due brani inediti dell'armonicista Giuseppe Milici: *Jerusalem* e *November '64*. Infine il Ben Ryé Pasito di Pantelleria, vino che illumina di colore, sensualità e passione, si ascolta al ritmo caldo della musica di *Branquinha* uno squisito brano di Caetano Veloso, pensando al vento dolce di Pantelleria.



Journey to Donnafugata

Degustazioni in Jazz

Dopo l'ascolto di *Journey to Donnafugata*, la partitura in chiave jazz delle musiche del Gattopardo, Donnafugata non ha resistito alla voglia di fondere musica, vino, letteratura e cinema in una travolgente esperienza multisensoriale: la degustazione in jazz presentata al Miwine 2004. Il primo passo è stato quello di abbinare ai grandi rossi Angheli, Tancredi e Mille e una Notte, un brano musicale tratto dal CD. Il secondo quello di ritrovare il carattere di ogni vino nei personaggi del romanzo, visualizzando le scene più salienti del film di Visconti. Sulla *Polka* di Nino Rota, brano trasformato in un blues estremamente sensuale, è stato naturale abbinare il morbido e passionale

Angheli, immaginando Claudia Cardinale nei panni di Angelica che fa il suo ingresso nella sala da pranzo del palazzo di Donnafugata. Sulle note di *Reputation & Character*, la scelta è andata sul Tancredi, vino che si impone al palato ampio ed intrigante, mentre la musica sempre più avvolgente fa rivivere l'amore di Tancredi per Angelica. E per il Mille e una Notte? La *Mazurka* di Rota, pensando a Burt Lancaster nella parte del Principe di Salina: elegante, austero, un vero Gattopardo. Per finire, sul *Gran Valzer* di Giuseppe Verdi un provocatorio abbinamento tra vino e cioccolato. Dopo aver assaporato la pralina al peperoncino, preparata da Ernst Knam, un sorso di Mille e una Notte alla ricerca di emozioni nuove e sempre più ardite. Vuoi provare anche tu? Vai sul sito www.donnafugata.it e cerca sul menu "Music & Wine".



Donnafugata e l'arte del convivio

I virtuosi dell'abbinamento cibo vino sanno bene quanto sia emozionante e divertente sorprendere il palato dei propri amici. A Contessa Entellina o nelle cantine storiche di Marsala, Donnafugata ama cimentarsi nel rinnovare ogni volta tutti gli elementi in gioco, ad eccezione del senso di ospitalità offerto dalla famiglia, sempre presente. Accade allora che giovani Chef e maestri di cucina inventino per Donnafugata menù di straordinaria eleganza, reinterpretando le migliori espressioni della tipicità mediterranea. O ancora che per amore della "Chianina toscana", si prepari una grande grigliata con il poeta macellaio Dario Cecchini. A volte il campo di ricerca si sposta ed i vini di Donnafugata diventano il punto di partenza di nuove creazioni. Nasce così a firma Cecilia e Paul De Bondt, un cioccolatino dolce e profumato con una persistenza in bocca tutta da scoprire: il "De Bondt Ryé" con fichi e mandorle macerati nel Ben Ryé. Mentre Ernst Knam maître chocolatier "teutonico" dall'animo mediterraneo, si cimenta con una pralina con un carattere forte e passionale, il cioccolatino al "Mille e una Notte e peperoncino". Suggestioni che aprono finestre sulla memoria e che si rinnovano nelle ricette d'Autore proposte con amicizia da grandi Chef in abbinamento ad ogni vino firmato Donnafugata.



Esperienza
Multi-sensorial
multisensoriale
experience
di vino
with wine
e musica.
and music.

Le etichette

39 | Bianchi

L'Ansonica

- 40 - Damaskino
- 42 - Anthilia
- 44 - Lighea
- 46 - La Fuga
- 48 - Vigna di Gabri
- 50 - Chiarandà

53 | Rossi

Il Nero d'Avola

- 54 - Sedàra
- 56 - Angheli
- 58 - Tancredi
- 60 - Mille e una Notte

63 | Vini naturali dolci

Lo Zibibbo

- 64 - Kabir
- 66 - Ben Ryé

68 | La Grappa



DONNAFUGATA®

Gabriella sorride orgogliosa del suo nuovo ruolo sul campo: assaggiare le uve di famiglia in pre-raccolta



La spiccata personalità è il tratto distintivo di tutti i Bianchi di Donnafugata, a partire dalle loro caratteristiche organolettiche per finire all'etichetta. Costituiscono una gamma completa che rispecchia i sapori ed i profumi del territorio di origine, ma con una vocazione "poliglotta". Sono infatti abituati a viaggiare e confrontarsi, conquistando l'interesse e la stima dei più svariati wine lovers ed esperti di settore. Damaskino, fresco e fruttato, prodotto da uve autoctone, così come l'Anthilia, che si distingue per le sue doti di sapidità e morbidezza. Più spiccatamente aromatica la proposta di Lighea, dove allo Zibibbo si accostano l'Ansonica ed il Catarratto. La Fuga, da uve Chardonnay raccolte al chiaro di luna, colpisce per lo spessore olfattivo e gustativo. Poi il crû Vigna di Gabri, Ansonica in purezza, ottima espressione delle peculiarità del vitigno. Infine, il Chiarandà, da uve Ansonica e Chardonnay, riesce ad unire potenza e soavità.

I Bianchi



L'Ansonica

L'Ansonica (detta anche Inzolia), insieme al Catarratto, è tra le principali varietà autoctone siciliane a bacca bianca. È diffusa in tutta l'isola ed è maggiormente presente nelle province di Trapani, Palermo e Agrigento (area occidentale) dove esprime il meglio delle sue caratteristiche qualitative. In particolare, i profumi primari di questo vitigno (sentori di frutta bianca estiva) conferiscono un inconfondibile personalità ai vini.

L'Ansonica prodotta a Contessa Entellina da Donnafugata oltre alla sua tipicità e solarità riesce ad esprimere grande raffinatezza, grazie alla razionalizzazione delle tecniche colturali per il raggiungimento del migliore equilibrio vegeto-produttivo del vigneto.



Damaskino

**Bianco
IGT Sicilia**

Lo stappi, lo versi, lo annusi... la frutta, i fiori... Lo guardi dondolarsi pigramente nel bicchiere, paglierino, trasparente, delicato si increspa, come le onde del mare... È un navigare tra profumi e sapori conosciuti quando l'aroma si sprigiona, una raffica di vento improvvisa ti sorprende e questo ti attrae, ti intriga, ti porta alla sfida contro il vento... Chiudi gli occhi, lo assaggi... è un attimo. Il gusto, secco, fresco, appagante, ed improvvisamente, nel suo equilibrio, i sensi ritrovano la pace.

Chiara Calligaris

Curiosità

Un tralcio di vite ed il suo grappolo, disegnati sul volto di una donna, a simbolo della sua femminilità. Un'etichetta nata dal gioco di un artista, sorprendente quanto il vino. A Donnafugata la scelta di una nuova etichetta è un atto di amore che nasce dal desiderio di sorprendere il consumatore e di far splendere sull'etichetta stessa le qualità organolettiche del vino. I tanti volti di donna sulle etichette di Donnafugata raccontano infatti le emozioni che un vino è capace di dare.

Nome: Damaskino

Tipologia: Bianco - IGT Sicilia

Gradazione alcolica: 12-12,5% vol.

Uve: Catarratto 50%, altre varietà autoctone 50%
Allevamento a controspalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 85 q.li/ha. Terreno di medio impasto.

Vinificazione: Le uve, raccolte nella prima decade di Settembre, vengono sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata. Il vino viene messo in commercio dopo un minimo di affinamento in bottiglia.

Descrizione: Vino che si apre delicato nei profumi floreali e fruttati, in cui spicca la mela gialla. Al palato è secco, fresco d'acidità, di moderato grado alcolico ed equilibrato.

Abbinamenti: Per queste sue doti è adatto ad accompagnare antipasti, caldi o freddi, primi piatti della cucina di mare. Perfetto su pesci bolliti.

In due ricette: Garganelli con filetti di trota. "Babbaluci", cioè le chioccioline, con aglio, prezzemolo e pepe.

Come servirlo: In calici di media ampiezza senza svasatura, aprire al momento, ottimo a 9-11°C.

Ricetta d'autore

Gamberetti di nassa al profumo di limone

(per 4 persone): 800 g di gamberetti freschi di nassa, olio extravergine d'oliva, prezzemolo, pepe, sale, succo di 2 limoni freschi di raccolto.

Sgusciare i gamberetti senza lavarli, condirli un'ora prima di servirli con sale, pepe e il prezzemolo tritato. Aggiungere l'olio e lasciarli riposare. Cinque minuti prima di servirli completare il condimento aggiungendo il succo di limone.

Salvo La Rosa - Ristorante "La Siciliana" - Catania

Anthilia

Bianco IGT Sicilia

La forza della verità, di essere nel giusto, è un'energia trainante che ti avvolge, ti circonda in un alone magico e speciale. La verità è quella delle giuste azioni, dei fatti concreti, mirati non al mero guadagno, ma altresì a fondere l'amicizia al lavoro, la qualità alla vita. Questa è la sensazione che ricevi quando li conosci e comprendi i loro vini. Ti avvolgono in un abbraccio sincero e caloroso. Così è Anthilia, immediato, autentico, elegante e nello stesso tempo traboccante di una propria personalità. I vitigni che lo compongono sono assolutamente autoctoni, cosicché il vino si identifica con lo splendido territorio siciliano, fondendo il giallo del sole al verde della natura, i fiori bianchi alla frutta matura. Una volta dentro di noi ci inonda con intriganti ritmi jazz, si plasma, si ancora ai nostri sentimentiper non lasciarci più.

Daniela Scrobogna

Curiosità

L'etichetta è il volto di una donna, misterioso e sfuggente come la civiltà degli Elimi. Anthilia è il nome dato in epoca romana alla città di Entella in cima alla Rocca. Anthilia oggi è il nome di un vino che si identifica nel territorio antico da cui trae origine. È il primo vino ad essere stato concepito a Donnafugata e resta ancora oggi nel cuore di tanti estimatori.

Nome: Anthilia

Tipologia: Bianco - IGT Sicilia

Gradazione alcolica: 12,5-13% vol.

Uve: Ansonica 50%, Catarratto 50%.

Allevamento a contropalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 85 q.li/ha. Terreno di medio impasto.

Vinificazione: Le uve, raccolte nella prima decade di Settembre, vengono sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata. Il vino viene messo in commercio dopo un minimo di affinamento in bottiglia.

Descrizione: Vino che esprime una precisa personalità legata a sensazioni fruttate molto dolci ed eleganti. Si notano la pesca gialla e la susina. Al palato sapidità e morbidezza si uniscono in un piacevolissimo effetto.

Abbinamenti: Perfetto se abbinato a pesce leggermente affumicato, crostacei, alici e primi piatti anche al forno. Ottimo su insalata di tonno, involtini di melanzane e cozze ripiene.

In due ricette: Crostacei in guazzetto. Tortino di cozze gratinate. Canocchie in salsa di peperoni e parmigiano.

Come servirlo: in calici a tulipano di media ampiezza e media altezza, può essere stappato al momento, ottimo a 9-11°C.

Ricetta d'autore

Busiata trapanese al tonno e foglie di capperi

Ingredienti: 500 g di busiati, 500 g di tonno, 100 g di polpa di pomodoro, vino bianco, foglie di capperi, cannella, aglio, cipolla, foglie di menta e mollica tostata.

Tagliare a dadini una ruota di tonno fresco. Far rosolare in un tegame i dadini di tonno con olio di oliva, aglio, menta e foglie di capperi. Non appena rosolato tirare il composto fuori dal tegame e deporlo a parte in un tegamino. Nello stesso olio di frittura far rosolare 1/2 cipolla finemente tritata. Aggiungere la polpa di pomodoro, il tonno rosolato, un bicchiere di vino bianco e 3 bicchieri di acqua. Aromatizzare con altre 4 foglie di capperi, un pizzico di cannella, una punta di coltello di pepe e far cuocere per circa 45 minuti (senza far asciugare del tutto il sugo di cottura). Cuocere la pasta e versarla nel tegame di cottura del tonno, saltare per pochissimi secondi e servire decorando con mollica tostata e foglie di capperi.

Peppe Giuffrè – "Giardino Eden" - Trapani



Lighea

**Bianco
IGT Sicilia**

Vino affascinante, emblematico della terra in cui nasce, al contempo tradizionale e moderno, frutto dell'unione di uve diverse, così come la Sicilia è l'insieme di culture e civiltà differenti.

Nicola Picone

Curiosità

"Dai disordinati capelli color di sole l'acqua del mare colava sugli occhi verdi apertissimi" ... così Giuseppe Tomasi di Lampedusa descrive Lighea, l'ammaliante sirena personaggio centrale di un suo racconto che ha dato spunto ad un vino complesso ed innovativo e ad una etichetta altrettanto originale. "Non è stato facile - racconta Gabriella - stampare quest'etichetta e conservare le mille sfumature dei colori originali del bozzetto".

Nome:	Lighea
Tipologia:	Bianco - IGT Sicilia
Gradazione alcolica:	12,5-13% vol.
Uve:	Zibibbo (Moscato d'Alessandria) 40%, Ansonica 30%, Catarratto 30%. Lo Zibibbo a Pantelleria: allevamento ad alberello pantesco molto basso, potatura tipica molto corta; densità d'impianto 2.500 ceppi per ettaro e produzione di circa 50 q.li/ha; terreno vulcanico, ricco di minerali. L'Ansonica e il Catarratto a Contessa Entellina: allevamento a controspalliera e potatura a cordone speronato; densità media d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 65 q.li/ha; terreno di medio impasto.
Vinificazione:	Le uve raccolte a Pantelleria e a Contessa Entellina sono vinificate separatamente nelle cantine delle rispettive zone d'origine. Dopo la pigiatura soffice delle uve, il mosto fermenta a temperatura controllata. Il vino ottenuto dal blend viene messo in commercio dopo un minimo di affinamento in bottiglia.
Descrizione:	L'impatto olfattivo si sviluppa con notevole finezza su note complesse che vanno dal fruttato di mela al floreale di ginestra, il tutto adagiato su uno sfondo minerale. Al palato l'impressione gustativa è piena, sapida e morbida. Ottimo l'equilibrio.
Abbinamenti:	È indicato con tutto il pesce azzurro, pasta al forno in bianco, frittura di pesce.
In due ricette:	Sarde a beccafico. Pesce gatto con ravioli e asparagi alla maggiorana.
Come servirlo:	In calici a tulipano di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo a 9-11°C.

Ricetta d'autore

Filetto di piccolo spada di lenza ligure ai sapori del sud con fagioli bianchi di Sorana alla nepetella

(per 4 persone): 600 g di pesce spada ligure, 1 cucchiaino di capperi di Pantelleria, 1 cucchiaino di origano, 1 presa di erbine piccanti e peperoncino, 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 6 olive verdi Nocellara del Belice, 200 g di fagioli Cannellini secchi di Sorana lessati, 6 pomodori col pinnolo o zatterini a filetti, 1 scalogno tritato, 1/2 bicchiere di fumetto o brodo di pesce.

In una padella calda fare appassire lo scalogno con 4 cucchiaini di olio e quindi aggiungere lo spada, aggiustare di sale e cuocere per 2 minuti per parte. Aggiungere l'origano, le olive, i capperi, le erbine piccanti e i fagioli, bagnare con il fumetto e fare evaporare. Aggiungere i filetti di pomodoro, il prezzemolo e servire in piatti caldi con l'olio rimasto.

Aimo Moroni - Ristorante "Il luogo di Aimo e Nadia" - Milano

La Fuga

Bianco - Chardonnay DOC Contessa Entellina

Grazie all'amicizia che mi lega alla famiglia Rallo, ho avuto l'invito a partecipare alla affascinante e coreografica vendemmia notturna di Contessa Entellina. La meraviglia è vedere con quanta cura queste persone raccolgono i grappoli d'uva e li mettono nei carri di acciaio che appena completati con veloce "Fuga" vanno dal vigneto alla vicina cantina, pronti per la pigiatura al fine di avere il massimo dal mosto fiore che conserverà tutti i profumi e gli aromi e dal quale uscirà quel grande Chardonnay con denominazione "La Fuga". Questo delizioso vino avrà abbinamenti vari, minestre, pesci ed anche carni bianche, a mio avviso. Con grande stima vi abbraccio.

Luigi Cotti

Curiosità

Gabriella pensava di "fuggire" e di iniziare una nuova vita, passando dalle lettere alla terra. Gabriella è una donna che non conosce sosta, sempre con il vento fra i capelli. Gabriella ha inventato La Fuga: un'etichetta che esprime non soltanto movimento, ma solarità e terra. Questo vino nasce con la DOC Contessa Entellina nel 1994.

Nome:	La Fuga
Tipologia:	Bianco - Chardonnay DOC Contessa Entellina
Gradazione alcolica:	13-13,5% vol.
Uve:	Chardonnay 100%. Allevamento a controspalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 65 q.li/ha. Terreno di medio impasto.
Vinificazione:	Le uve, raccolte di notte, nella prima decade di Agosto, vengono sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata. A fermentazione malolattica svolta, il vino passa in bottiglia per almeno 3 mesi, prima della commercializzazione.
Descrizione:	Vino di notevole spessore olfattivo e gustativo. I profumi si aprono su note di frutta esotica (ananas, mela, banana) in un contesto elegantemente minerale. Bocca splendida, equilibrata, di grande spessore.
Abbinamenti:	Perfetto come vino da tutto pasto, può senz'altro abbinarsi con crostacei, primi piatti elaborati e tonno in varie preparazioni.
In due ricette:	Pasta con le sarde o con broccoli, pomodori, uvetta e pinoli. Trancio di branzino all'odore di aglio e cipolla.
Come servirlo:	In calici slanciati e di buona ampiezza, può essere stappato al momento, ottimo a 10-12°C.

Ricetta d'autore

Panzanella di pomodoro con scampi di Fano, salsa di patate e tartufo nero

(per 4 persone): 2 fette di pane bianco senza sale marchigiano di Chiaserna, 8 pendolini rossi, 8 foglie di basilico, 1 spicchio d'aglio senz'anima, 1 dl di extravergine di Cartoceto, 1 rametto di timo limonato, 1 tartufino nero, 1 patata bollita sbucciata, 8 foglie di spinaci fresche, 1 dl di brodo di crostacei (realizzato con la testa degli scampi), 4 scampi dei barchetti di Fano (g 150 ca. cadauno), sale e pepe.

Rosolare a fuoco lento in padella con extravergine l'aglio tritato, aggiungere i pendolini rossi a dadini, il basilico julienne, il pane ammolato e strizzato, salare e pepare, lasciare in caldo. Sgusciare gli scampi, estrarre la polpa, rosolare su ambo i lati con extravergine e foglioline di timo, in padella antiaderente calda, per 1/2 minuto. Lasciare al caldo. Far bollire testa e coda 3 minuti, serviranno per completare il piatto, ed il liquido per la salsa. Far frullare il brodo ottenuto sopra, con la patata bollita e le foglie di spinaci, poco olio, sale e pepe, fino a raggiungere una consistenza filante.

Preparazione del piatto:

Stendere a specchio la salsa nel piatto caldo, mettere la panzanella all'interno di un cerchietto per dargli forma, adagiarsi sopra la polpa di scampo, guarnire con testa e coda di scampo, un rametto di timo fiorito e julienne di tartufo nero.

Lucio Pompili - Ristorante "Symposium" - Cartoceto (Pesaro)

Vigna di Gabri

Bianco DOC Contessa Entellina

È uno di quei vini che fanno parte del mio spontaneo piacere e del mio naturale bisogno di ritrovare. È uno di quei vini che ad ogni incontro non solo affascina, convince, appaga, ma colora il racconto organolettico con innumerevoli "pennellate" che dipingono nella mente un terroir. Ho avuto la fortuna di frequentare più volte questo magico angolo di Sicilia e ritrovo in ogni sorso di Vigna di Gabri il dolce tratto mediterraneo che si respira realmente e sempre attorno a Donnafugata, fatto di terra assolata, di aria salmastra, di erbe odorose, del calore umano della famiglia Rallo. Un'uva, una terra, una famiglia, che ritrovo sempre con l'emozione della prima volta.

Eddy Furlan

Curiosità

"Vigna di Gabri" non è un nome di fantasia, perché il vino porta il nome di Gabriella che lo ha voluto e lo ha cresciuto credendo nell'avvolgente fragranza dei profumi dell'Ansonica. La nuova etichetta nata per l'annata 2004 racconta il legame forte tra Gabriella, la sua terra e l'Ansonica uno fra i più antichi vitigni autoctoni a bacca bianca della Sicilia. Prima annata 1987.

Nome:	Vigna di Gabri
Tipologia:	Bianco - DOC Contessa Entellina
Gradazione alcolica:	12,5-13,5% vol.
Uve:	Ansonica 100%. Allevamento a contropalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 65 q.li/ha. Terreno di medio impasto.
Vinificazione:	Le uve, raccolte durante le prime tre settimane di Settembre, vengono sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata in acciaio ed in piccola parte in barriques (circa 20%). A fermentazione malolattica svolta, il vino passa in bottiglia per almeno 4 mesi prima della commercializzazione.
Descrizione:	Ottima espressione dell'Ansonica in cui risaltano perfettamente le peculiarità di questo vitigno. I profumi intensi ed eleganti spaziano da note fruttate di mele e floreali di acacia a quelle più complesse, salmastre e minerali (pietra focaia). Al gusto è strutturato e avvolgente, con piacevole freschezza e sapidità. Lunga la persistenza gusto-olfattiva.
Abbinamenti:	Primi piatti della cucina di mare. Pesce al forno e alla brace, carne bianca salsata, sformati e soufflé. Ideale con il baccalà al pomodoro, le verdure, i funghi porcini arrosto.
In due ricette:	Caponatina con pomodoro. "Piscistocco" alla messinese. Linguine ai finferli.
Come servirlo:	In calici a tulipano di media ampiezza, senza svasatura, di buona altezza, apertura al momento, ottimo a 10-12°C.

Ricetta d'autore

Terrina di coniglio, insalata di sedano e olive nere

(per 4 persone): 6 cosce di coniglio, 100 g di lardo vergine, 5 dl di vino bianco secco, 2 scalogni, 2 rametti di timo, sale e pepe.

Disossare e snervare le cosce di coniglio. Lasciarle marinare per una giornata nel vino bianco con lo scalogno tagliato a fettine ed il timo. Bardare le pareti interne di una terrina di 15x10 cm con il lardo tagliato a fettine sottilissime. Sgocciolare la carne dalla marinatura, asciugarla, salarla e peparla. Disporla nella terrina e far cuocere per circa 40 minuti a 220°C. A cottura ultimata, pressare la carne nella terrina sovrapponendole un peso omogeneo. Far raffreddare in frigorifero per 26 ore. Servire la terrina tagliata a fette accompagnandola con una piccola insalata composta da 15 g di insalata riccia e scarola pulita, 4 olive nere tagliate in quarti e 10 g di julienne di sedano sbianchito (il tutto condito con una salsa citronette).

Gualtiero Marchesi - Ristorante "L'Albereta" - Erbusco (Brescia)

Chiarandà

Bianco DOC Contessa Entellina

Il Chiarandà mi entusiasma per la sua incredibile forza e profondità, e tuttavia anche per la grazia e l'eleganza. Il suo bouquet floreale ed aromatico si accorda molto bene alla mia cucina moderna, che pure combina tanti profumi e prodotti diversi. Sarebbe il vino che porterei sull'isola solitaria.

Bernhard Bühlmann

Curiosità

Nasce nel 1992 come Chiarandà del Merlo dal nome dei due vigneti in cui si producono le uve Ansonica e Chardonnay. Dopo dieci anni il nome si semplifica in Chiarandà e l'etichetta si arricchisce di una presenza femminile che ne racconta la complessità e la raffinatezza.

Con il Chiarandà, Donnafugata ha aderito a "Wine for Life" l'iniziativa della Comunità di Sant'Egidio finalizzata a raccogliere fondi per la lotta all'AIDS in Africa (www.santegidio.org).



Nome:	Chiarandà
Tipologia:	Bianco - DOC Contessa Entellina
Gradazione alcolica:	13,5-14% vol.
Uve:	Chardonnay 50%, Ansonica 50%. Allevamento a contropalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 40 q.li/ha. Terreno di medio impasto tendente all'argilloso.
Vinificazione:	Le uve Chardonnay raccolte con la vendemmia notturna in Agosto e le uve Ansonica raccolte in Settembre vengono vinificate separatamente. Il mosto ottenuto con pigiatura soffice, finisce la fermentazione alcolica a temperatura controllata in barriques, ove svolge anche la fermentazione malolattica e completa il suo affinamento per 6 mesi. Il vino passa almeno altri 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.
Descrizione:	Vino di personalità ed eleganza, riesce a unire potenza e soavità. Profumi di frutta gialla matura, sovrana la mela gialla, e poi note di pesca e vaniglia dolce fuse al burro di arachidi. Al gusto mostra rotondità e sfericità avvolgenti. Vino dall'importante struttura che risulta perfettamente bilanciata da acidità e sapidità.
Abbinamenti:	Perfetto con pesce affumicato, primi piatti della cucina siciliana, pasta alla Norma, sformati di funghi, carni bianche salsate ed elaborate. Formaggi semistagionati.
In due ricette:	"Cous Cous" di pesce o anche di carne, non troppo speziato. Petto di tacchino con insalata di uova.
Come servirlo:	In ampi calici di buona altezza può essere stappato al momento, altrimenti 30 minuti prima. Ottimo dagli 11 ai 13°C.

Ricetta d'autore

Gnocchi ripieni di pesce alla pescatora

(per 12 persone) Per gli gnocchi: 1 kg di patate a pasta bianca, 300 g di farina tipo "00", 100 g di parmigiano grattugiato, 1 uovo, sale q.b. - Per il ripieno: 600 g di nasello, 1 sedano, 1 spicchio d'aglio, 1 carota, 1 patata lessata, parmigiano q. b., sale e pepe nero q.b. - Per la salsa: 2 kg di vongole, olio di oliva extravergine q.b., 300 g di pomodorini Pachino, prezzemolo, olio, sale q.b., 1 spicchio di aglio, vino bianco secco.

Per gli gnocchi: mettere sul fuoco una casseruola, salare e bollire le patate per circa mezz'ora. Dopo questo lasso di tempo, pelare le patate ancora calde e schiacciare con lo schiacciap patate. Su un tavolo da lavoro incorporare alle patate la farina e lasciare raffreddare il composto. Per il ripieno: mettere sul fuoco una casseruola con il sedano, le carote, l'aglio ed il sale. Portare ad ebollizione ed aggiungervi il nasello. Far cuocere a fuoco lento per circa 15 minuti. Scolare il tutto, farlo raffreddare. Privare la polpa del nasello dalle lisce e tritare aggiungendo il formaggio, il sale ed il pepe mescolando bene. Per la salsa: in una pentola soffriggere aglio e olio. Farlo rosolare e aggiungere le vongole. Spumare con del vino bianco secco e lasciare per circa 10 minuti. Togliere dal fuoco e sgusciare le vongole lasciandole nel brodo di cottura. In una padella, soffriggere aglio e olio aggiungendo i pomodorini tagliati a dadini e lasciar cuocere per circa 5 minuti. Unire le vongole, il sale ed il prezzemolo. Trasferirsi sul composto per gli gnocchi e aggiungere l'uovo, il formaggio ed il sale. Impastare il tutto, stendere il composto fino a fare uno strato di pasta di circa 1/2 cm. Tagliare dei quadratini di circa 7 cm e porre all'interno di essi il ripieno, avvolgendoli in modo da creare un rotolino. Quindi farli cuocere per circa 5 minuti. Una volta cotti unire la salsa precedentemente preparata e amalgamare bene il tutto. Servire in tavola caldi.

Giuseppe Lo Preiato - Ristorante "L'Approdo" - Vibo Valentia

Ferdinando è felice del suo nuovo incarico: il controllo di qualità delle uve di famiglia appena raccolte



Vini dall'identità decisa, dal colore intenso talvolta impenetrabile, pieni di natura eppure ricchi di eleganza e mordidezza. Questi sono i Rossi di Donnafugata, espressione di un territorio ed al tempo stesso di un vitigno, il Nero d'Avola, che sapientemente valorizzato riesce a sorprendere e convincere, dimostrandosi un vero protagonista tra gli autoctoni italiani. Il Sedàra, da uve Nero d'Avola, si distingue per gli aromi di frutta rossa matura tra cui spicca la marasca. L'Angheli, frutto di un blend tra il Nero d'Avola ed il Merlot, è un vino dal grande impatto cromatico, con evidenti note di liquirizia. Nel Tancredi dalla struttura avvolgente, al Nero d'Avola si aggiunge il Cabernet Sauvignon che riesce ad arricchirne il già ampio spettro olfattivo. Ed infine il Mille e una Notte, nobile versione del Nero d'Avola quasi in purezza, ci conquista in un abbraccio di note ampie e complesse fino al mistero.

I Rossi



Il Nero d'Avola

Il Nero d'Avola è la cultivar a bacca nera più rappresentativa del panorama varietale autoctono della Sicilia. Pur essendo originario della zona di Avola (Siracusa), grazie alle sue ottime qualità enologiche e di adattamento pedoclimatico, si è diffuso trasversalmente passando dalle aree più a sud a quelle più interne delle province di Caltanissetta ed Agrigento, fino ad alcune aree delle province di Trapani e Palermo. Oggi il Nero d'Avola, grazie ad una viticoltura maggiormente orientata alla qualità, che ne ha drasticamente ridotto le rese per pianta, rappresenta un vitigno interessantissimo dal quale si potrebbe ottenere ancora di più, grazie a ricerche scientifiche orientate alla selezione clonale. Attualmente infatti, non esistono cloni di Nero d'Avola, anche se sono riconoscibili molte "popolazioni". Una di queste è stata individuata nell'agro di Contessa Entellina dallo staff tecnico di Donnafugata. Da questa "popolazione", ritenuta come la più rispondente alle esigenze qualitative dell'azienda, nasce la selezione "massale" operata per l'impianto di nuovi vigneti.

Sedàra

Rosso - Nero d'Avola IGT Sicilia

La vita è solcata da "innamamenti" e ognuno di essi traccia nuovi inaspettati corsi al nostro destino. Era l'estate del 1997 quando assaggiai, a Panarea, un vino rosso che mi procurò un senso di gioia, di calore e soprattutto il desiderio di scoprire il territorio da cui proveniva. Dopo tanti viaggi nel mondo del vino, non riuscivo a credere che fosse lì, nel centro del mediterraneo, la chiave di tutto. Il profumo intenso di polpa di frutto di un Mediterraneo antico e della nostra giovinezza, il sapore così pieno, avvolgente, morbido e inebriante... Ho continuato a berlo in quei giorni di Panarea ed ogni volta il Sedàra stazionava a lungo, nel palato, nel cuore e nella memoria. Oggi mi sento a casa mia quando sono a Donnafugata e sogno di continuare in modo più eterno, il mio incontro con l'isola del sole.

Gelasio Gaetani Lovatelli

Curiosità

Dal nome di famiglia di Angelica, l'affascinante Claudia Cardinale del film "Il Gattopardo" diretto da Luchino Visconti, questo vino ne porta nel cuore la concretezza e la soavità. L'etichetta rimanda alle cantine di Contessa Entellina ed alla terra dove affondano le radici autoctone di questo vino.

Nome:	Sedàra
Tipologia:	Rosso - Nero d'Avola IGT Sicilia
Gradazione alcolica:	13,5% vol.
Uve:	Nero d'Avola 100%. Allevamento a controspalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 85 q.li/ha. Terreno di medio impasto.
Vinificazione:	Le uve, raccolte in Settembre, vengono vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 10 giorni, alla temperatura di 26-30°C. A fermentazione malolattica svolta, una parte del vino passa in barriques di rovere di secondo passaggio per circa 9 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno altri 3 mesi.
Descrizione:	Il rosso rubino si completa con sfumature granato molto vive. L'impatto olfattivo è intenso, volto su sensazioni di tabacco, spezie e note minerali. Bocca equilibrata che riporta al palato la frutta rossa, precisamente la mora e la marasca. Chiude con buona persistenza.
Abbinamenti:	Da abbinare a primi piatti con sughi di carne, paste al forno elaborate e carni rosse. Da provare su tonno appena scottato.
In due ricette:	Tonno con polenta, cannelloni ai pistilli di zafferano farciti al fegato grasso. "Farsu magru" il tradizionale rotolo di carne ripieno con uova, prosciutto, caciocavallo ed erbe aromatiche.
Come servirlo:	In calici di media grandezza, può essere stappato al momento, ottimo a 16-18°C.

Ricetta d'autore

Suprema di piccione caramellato con miele di castagne e pistacchi

(per 4 persone): 4 piccioni da 350 g disossati, 80 g di miele di castagne, 50 g di pistacchi di Bronte, 150 g di fagioli bianchi, verdure, olio d'oliva extravergine, timo, sale, pepe.

In una padella antiaderente, scottare a fuoco alto i petti di piccione dalla parte della pelle, girarli e condirli con sale, pepe e timo, pennellarli con miele e disporvi sopra i pistacchi. Cuocere in forno per 11 minuti a 120°C. Bollire i fagioli precedentemente ammollati in acqua salata per 35 minuti, scolarli e condirli con dell'olio d'oliva extravergine. Adagiare il piccione su un piatto con i fagioli e le verdure, guarnire con un rametto di timo e un filo di miele.

Andreas Zangler - Ristorante "Casa Grugno" - Taormina (Messina)

Angheli

Rosso - Merlot, Nero d'Avola IGT Sicilia

Profumo di donna. Morbido, che sa d'essenze preziose e leggere. E purtuttavia persistente, come di chi ha carattere. Storia. E radici. Bell'impegno, chiamare un vino con un nome di donna. Un pensiero gentile, certamente. Anche se, maliziosamente, può sorgere un dubbio: se non sia pure una scelta un po' ruffiana, per provare a sedurre con giochi d'evocazione verbale. La verità sta nel bicchiere. La qualità delle uve e i risultati della lavorazione smentiscono le ipotesi maliziose: il Nero d'Avola e il Merlot, d'altronde, hanno caratteri forti e non sentono il bisogno d'alcuna furbizia di marketing. Dicono che i siciliani, più che amare la loro storia, ne apprezzino soprattutto il fatto che sia un gioco al passato. Poco, insomma, qui, si inclinerebbe al futuro (d'altronde, nel dialetto, il tempo futuro non c'è). Il vino smentisce le sterili tentazioni di conservazione. Perché ha un cuore antico, è vero. Ma il suo successo attuale ha tutti i segni delle sfide raccolte con la modernità, i mercati, l'innovazione, i tempi che cambiano. Benvenuta, giovane Angheli.

Antonio Calabrò

Curiosità

"... le dame i cavalieri, l'arme e gli amori ...". Sarà l'Angelica dell'Orlando furioso quella che fugge sul cavallo ritratto in etichetta? Sono tante le "donne in fuga" di Donnafugata, ognuna di queste ha un passato di storia e di tradizione, ma ha sicuramente un futuro di morbidezza e seduzione. Prima annata: 1997.

Nome:	Angheli
Tipologia:	Rosso – Merlot, Nero d'Avola IGT Sicilia
Gradazione alcolica:	13,5-14% vol.
Uve:	Nero d'Avola 50%, Merlot 50%. Allevamento a contropalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 60 q.li/ha. Terreno di medio impasto, prevalentemente argilloso.
Vinificazione:	La vendemmia del Merlot si svolge nell'ultima decade di Agosto, quella del Nero d'Avola nella prima decade di Settembre. Le uve vengono vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 12 giorni, alla temperatura di 26-30°C. A fermentazione malolattica totalmente svolta, il vino passa in barriques di rovere francese nuove e di secondo passaggio, per circa 12 mesi prima di affinare in bottiglia per almeno altri 4.
Descrizione:	Grande impatto cromatico per questo vino di speciale personalità ed eleganza. Il profumo è ampio, con note fruttate molto evidenti, spiccano amarena visciola, mora e piccoli frutti di bosco su cacao, liquirizia e cardamomo. Bocca segnata da una grande morbidezza sorretta da piacevole freschezza. Lunghissima la persistenza gusto-olfattiva.
Abbinamenti:	Troverà il suo giusto abbinamento con grandi piatti di carne rossa al forno o brasati, cacciagione, selvaggina e formaggi.
In due ricette:	Coscio di cervo al forno. Coscio di stambecco al forno con verza stufata al vino rosso. Piccione ripieno.
Come servirlo:	Se servito in bicchieri ampi e panciuti può essere stappato al momento, altrimenti un paio d'ore prima. Ottimo a 18°C.

Ricetta d'autore

Spalla di Suino Nero dei Nebrodi ai pistacchi di Bronte

Da un maialino nero dei Nebrodi, del peso non superiore ai 45 kg, prendere una spalla e disossarla, lasciando attaccato lo stinco. Dopo una marinatura in vino rosso, salarla, peparla e farcirla con del formaggio primo sale pecorino, carote e pistacchi di Bronte a chicchi. Dopo averla legata con dello spago da cucina, avvolgerla in della carta da forno e disporla in una teglia su un trito grossolano di carote, sedano e cipolla, e irrorarla del vino di marinatura. Infornarla ad una temperatura non superiore a 80°C per circa 6 ore (a seconda del peso della carne stessa). A cottura ultimata, setacciare le verdure del fondo di cottura, addensarle e usarle come salsa sulla quale servire la spalla di maiale affettata (è ancora più scenografico affettare la carne in tavola).

Con questo piatto consigliamo Angheli poichè i tannini nobili del Merlot vanno a sposarsi con il gusto vellutato del pistacchio, e la potenza del Nero d'Avola sposa con il gusto forte di queste carni di Suino Nero dei Nebrodi. Ricordiamo che insieme alla Cinta Senese, la Casertana, la Bruna Romana, la Calabrese, il Suino Nero dei Nebrodi è una delle cinque razze autoctone di maiali esistenti in Italia.

Ristorante "L' Antica Filanda" – Galati Mamertino (Messina)



Tancredi

Rosso DOC Contessa Entellina

Non so pensare alla Sicilia, senza provare un senso di grande rispetto, quasi di timore, verso una terra di una travolgente bellezza, erede di una grandissima e controversa storia, ricca di valori archeologici senza pari. Una terra che è tutta all'insegna delle contraddizioni. In una versione altamente drammatica "Tancredi" di Gioacchino Rossini riassume tutto questo. Qui intrigo e amore, eroismo ed arte della politica vengono a fondersi, sempre in un registro forte, sintesi di ragioni vere, grandi e spesso eroiche. Questo impasto di sensazioni ed emozioni, le provo di fronte ad una bottiglia di Tancredi, allorché il gioco dell'immaginazione è peraltro rafforzato dall'amicizia verso chi questo vino produce. Un consiglio: lo si beva con il rispetto che provo quando penso alla Sicilia; quel rispetto che ogni vino di qualità merita.

Piero Barucci

Curiosità

Se vi ricordate di Alain Delon nel famoso film che Visconti trasse da "Il Gattopardo" di Giuseppe Tomasi di Lampedusa, questo vino ne rappresenta al meglio l'eleganza e l'ambizione "rivoluzionaria". L'etichetta rimanda alle cantine di Contessa Entellina, ma le pone su una nuvola quasi fossero un miraggio. ... "Viaggio a Donnafugata" musicava Nino Rota per Visconti. Prima annata: 1990.

Nome:	Tancredi
Tipologia:	Rosso - DOC Contessa Entellina
Gradazione alcolica:	13,5-14% vol.
Uve:	Nero d'Avola 70%, Cabernet Sauvignon 30%. Allevamento a controspalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 50 q.li/ha. Terreno di medio impasto.
Vinificazione:	La vendemmia del Cabernet Sauvignon si svolge tra fine Agosto e inizio Settembre, quella del Nero d'Avola nella prima decade di Settembre. Le uve vengono vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 12 giorni, alla temperatura di 26-30°C. A fermentazione malolattica totalmente svolta, il vino passa in barriques di rovere francese in gran parte nuove, per circa 18 mesi prima di affinare in bottiglia per almeno altri 6.
Descrizione:	Ottima fusione fra questi vitigni, il Cabernet Sauvignon riesce a dare un pizzico di nota mentolata al Nero d'Avola tanto da arricchirne il già ampio spettro olfattivo. Si evidenziano note di liquirizia, cacao, amarena e mirtillo, su dolce grafite. Ottima la struttura gustativa, ampia e avvolgente, con notevole persistenza.
Abbinamenti:	Con carni rosse alla griglia, al forno, grandi arrosti, capretto e agnello. Formaggi stagionati. Ragusano. Funghi porcini, coniglio e polpettone.
In due ricette:	Cosce di coniglio alla maggiorana. Pappardelle al Bagoss (formaggio stagionato delle valli bresciane).
Come servirlo:	In ampi calici con larga imboccatura e buona altezza, può essere stappato pochi minuti prima, altrimenti un paio d'ore prima. Ottimo a 18°C.

Ricetta d'autore

In boite di filetto "Tancredi"

400 g di filetto di manzo in un solo pezzo, 50 g di gorgonzola dolce, 1 dl di vino rosso "Tancredi", 1 foglia d'alloro, sale q.b.

Rosolare il filetto infarinato in una casseruola di rame per 5 minuti, togliere la carne e mettere in casseruola il vino e ridurre della metà. Aggiungere un po' di brodo, una noce di burro, la foglia d'alloro e creare una salsa. Rimettere in casseruola il filetto ricoperto dal gorgonzola e fare fondere coprendo con un coperchio per 3 minuti. Servire come uno "Chateaubriand" ricoperto dalla sua salsa.

Cesare Chiari - Ristorante "Bitone" - Bologna

Mille e una Notte

Rosso DOC Contessa Entellina

Quando bevo il "Mille e una Notte" mi sorridono i ricordi. Sarà che sono un passionale macellaio toscano, ma ti devo dire che sono grato a voi, al Gattopardo, al vostro vino, alla Sicilia per l'atmosfera che ho respirata da Voi. Mi porto dentro Donnafugata: mi apre la strada dei ricordi una sensuale danzatrice araba, del giorno di poi rivivo il sapore delle mie bistecche acceso da un vasto profumato fuoco di legno d'olivo siciliano, sapore di carne che ancora più si accendeva trasportato in gara con il nettare di quel vino. Come vedi è tutto un rosso scenario.....e odor il traslucido rubino e pecco e vivo mentre bevo un bicchiere di quel vino che scende in me come "la buganvillea che straripa oltre il cancello la sua cascata di seta episcopale.....".

Dario Cecchini

Curiosità

Il palazzo illustrato è quello dove si rifugiò la regina Maria Carolina in fuga da Napoli e fu la casa preferita dello scrittore Tomasi di Lampedusa a Santa Margherita Belice. Gabriella Anca Rallo ne cattura l'immagine e la incastona in un cielo da "Mille e una Notte" pieno di stelle e ricco di promesse. Prima annata: 1995.

Nome:	Mille e una Notte
Tipologia:	Rosso - DOC Contessa Entellina
Gradazione alcolica:	13,5-14,5% vol.
Uve:	Nero d'Avola 90%, altre varietà autoctone 10%. Allevamento a contropalliera e potatura a cordone speronato. Densità d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 40 q.li/ha. Terreno di medio impasto.
Vinificazione:	Le uve, raccolte in Settembre, vengono vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 12 giorni, alla temperatura di 26-30°C. A fermentazione malolattica svolta, il vino passa in barriques di rovere francese nuove per circa 24 mesi, prima di effettuare l'affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.
Descrizione:	Nobile versione del Nero d'Avola, dall'impenetrabile rosso rubino. L'avvolgenza olfattiva ci abbraccia con sentori fruttati, dolci e maturi, ma non cotti, note balsamiche e floreali di violetta su lieve accento di tabacco in chiusura. Vino che mostra grande struttura al gusto e notevole personalità. L'alcol si fonde nel morbido tannino in un convincente equilibrio. La rispondenza gusto-olfattiva è lunga e perfetta.
Abbinamenti:	Con piatti molto elaborati, di carni rosse, con sughi arricchiti di spezie. Da provare anche su formaggi, montone al forno, bracioli di vitello e agnello.
In due ricette:	Costolettine di montone impanate al timo. Spalla di vitello al forno con patate e cipollotti.
Come servirlo:	In ampi calici, può essere stappato pochi minuti prima, altrimenti un paio di ore prima. Ottimo a 16-18°C.

Ricetta d'autore

Rognoncino di vitello alla diavola

(per 4 persone): 4 rognoncini di vitello (se fossero un po' grossi bastano 2 da dividere in 4), 50 g di burro, 2 cucchiaini di olio di oliva, 6 cucchiaini di aceto di vino rosso, 2 cucchiaini di zucchero semolato, 4 cucchiaini di fondo di vitello, sale e pepe, 2 bei cucchiaini di senape francese, 2 cucchiaini di pane bianco grattugiato.

Mettete una padella sul fuoco con lo zucchero e 2 cucchiaini di aceto, lasciatevela fino a quando si sarà fatto un bel caramello bruno. Togliete la padella dal fuoco e aggiungetevi il rimanente aceto, rimettete sul fuoco e stemperando bene il caramello fate ridurre di metà. Per ultimo aggiungete il fondo di vitello e sistemate di sale e pepe (abbondante) tenendo da parte fino alla cottura dei rognoni. In una padella di rame mettete l'olio e 40 g di burro, mettetela al fuoco e appena i grassi cominciano a friggere mettete a cuocere, sempre a fuoco vivo, i rognoni interi ma che prima avrete ben pulito di nervi e grasso. Cuocete 6 minuti per parte salando e pepando. A cottura, togliete i rognoni dalla padella e metteteli in un piatto fondo caldo dove avrete messo la senape. Rigitateli bene nella senape soprattutto nella parte superiore e sempre tenendoli con la parte carnosa rivolta in alto, cospargete di pane grattugiato e metteteli per qualche minuto sotto una salamandra o grill del forno. Nel frattempo rimettete sul fuoco la salsa e al primo accenno di bollore spegnete e legatela con il rimanente burro. Stendete su 4 piatti caldissimi un velo di salsa e sopra di essa sistemate i rognoni accompagnando il piatto con un legume a piacere e servite subito.

Ezio Santin - "Antica Osteria del Ponte" - Abbiategrasso (Milano)

Gabriella e Josè in vigna a Pantelleria, tra cielo e mare

I Vini naturali dolci

Il crescente successo dei Vini naturali dolci è senza dubbio favorito dalla loro piacevolezza, dal loro moderato grado alcolico e dalla loro versatilità negli abbinamenti e nelle occasioni di consumo. Fra questi hanno conquistato grande credibilità ed una folta schiera di estimatori il Kabir e il Ben Ryé di Donnafugata. Fresche, surmature o appassite al sole ed al vento, sono le uve Zibibbo a racchiudere il segreto di tale eccellenza e con queste uve Donnafugata sull'isola di Pantelleria produce due vini sorprendenti. Il Kabir che ci incanta per la freschezza aromatica ed il Ben Ryé che ci seduce con la sua fresca dolcezza ed una straordinaria personalità. Donnafugata propone così alcuni tra i più solari ed eleganti vini naturali dolci del mondo, degni rivali dei migliori Sauternes, dei blasonati Tokaj e dei più accreditati Eiswein, capaci di abbinamenti tradizionali o sofisticati. Grandi vini da meditazione.



Il Ben Ryé, vincitore della Gran Medaglia d'Oro alla Selezione del Sindaco viene omaggiato al Presidente Ciampi da Paolo Saturnini, Presidente dell'Associazione Nazionale Città del Vino.



Lo Zibibbo

Lo Zibibbo (Moscato d'Alessandria) prende nome da *zibibb*, parola araba che sta per uva passa; e proprio dalle coste del Nord Africa, centinaia di anni fa questo vitigno è stato portato a Pantelleria dagli Arabi. Nel clima caldo, siccitoso e ventoso di quest'isola di origine vulcanica, lo Zibibbo, allevato ad alberello, trova le condizioni ideali per concentrare un patrimonio di zuccheri e sviluppare un insieme di note olfattive che non hanno eguali.



Kabir

Bianco Naturale Dolce DOC Moscato di Pantelleria

*Ho guardato all'inizio la bottiglia di vetro e quell'isola sull'etichetta.
Ho pensato: è certamente un buon Moscato di Pantelleria,
Donnafugata non tradisce.*

*Poi l'ho stappato ed è stato come spremere nella mia mano un
grappolo d'uva di Zibibbo, caldo e maturo per il sole e il vento di
laggiù; l'ho assaggiato e mi sono innamorato.*

*Ora che ne scrivo non ho bisogno di averlo nel bicchiere, il
suo ricordo è talmente limpido nella mia intima libreria dei
sapori e dei profumi.*

*Ricordo d'aver cercato un biscotto, un dolce di frutta per
creare "l'unione perfetta", per arrivare a immagini di
Mediterraneo, di sole e di mistero d'Oriente.*

*Penso alla terra e a quella sapienza di chi, come
Donnafugata, sa trarne frutti come il Kabir.*

Ernst Knam

Curiosità

Dall'arabo "Il Grande", così battezzato perché all'ombra del ben più possente Ben Ryé, questo delicatissimo Moscato continua a sorprendere e ad incantare.

Nome:	Kabir
Tipologia:	Bianco Naturale Dolce - DOC Moscato di Pantelleria
Gradazione alcolica:	11,5-12,5% vol.
Uve:	Zibibbo (Moscato d'Alessandria) 100%. Allevamento ad alberello pantesco molto basso, potatura tipica molto corta. Densità d'impianto 2.500 ceppi per ettaro e produzione di circa 40 q.li/ha. Terreno vulcanico, ricco di minerali.
Vinificazione:	Le uve surmaturate sulla pianta e raccolte nella prima decade di Settembre vengono sottoposte a pressatura soffice e vinificate in acciaio. Il mosto fermenta a temperatura controllata. Il vino viene messo in commercio dopo un minimo di affinamento in bottiglia.
Descrizione:	Elegante ed equilibrata interpretazione dello Zibibbo che denota un'aromaticità netta ed equilibrata. Splendidi profumi di melone e scorza d'arancio, rosa e miele coronano un impatto gustativo di grande soddisfazione. È moderatamente dolce, fresco e sapido e di struttura alcolica contenuta.
Abbinamenti:	Le sue caratteristiche lo rendono perfetto con formaggi saporiti, crostate di frutta a polpa bianca, macedonie di frutta e dolci da forno con scorze d'agrumi. Da provare su bottarga, grandi pesci affumicati, ma non marinati. Formaggi caprini, anche leggermente aromatizzati.
In due ricette:	Spaghettoni con la bottarga. Pesce spada affumicato alle erbe aromatiche.
Come servirlo:	In piccoli calici a tulipano, con leggera svasatura, aprire al momento e servire a 12°C.

Ricetta d'autore

Cannelloni di cioccolato su ragù di frutti di bosco

(per 10 persone) La mousse al cioccolato: 90 g di burro, 15 g di zucchero a velo, 4 tuorli, 45 ml di liquore di ciliegie, 200 g di cioccolato bianco, 400 ml di panna.

Far diventare schiumosi burro e zucchero a velo, aggiungere il tuorlo e dopo, aggiungere la cioccolata sciolta. Riscaldare leggermente il liquore alle ciliegie, aggiungere la schiuma di burro e zucchero a velo ed infine introdurre la panna montata. Mettere il tutto in freezer per 4 ore.

I cannelloni: 150 g di cioccolato fondente.

Far sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente. Tagliare una velina di plastica a forma rettangolare e cospargerla con la cioccolata, arrotolare e mettere in frigo per 3 ore. Togliere la velina di plastica e riempire i cannelloni di cioccolato con la mousse al cioccolato.

Il ragù dei frutti di bosco: 150 g di fragoline di bosco, 150 g di lamponi, 150 g di mirtilli, 150 g di Johannisbeeren, 150 g di fragole.
I frutti di bosco dovranno essere marinati in salsa di fragole e Grand Marnier.

Presentazione del piatto:

In mezzo al piatto verrà messo il ragù dei frutti di bosco e sopra verranno posizionati due cannelloni.

Heinz Beck - Ristorante "La Pergola" - Roma



Ben Ryé

Bianco Naturale Dolce DOC Passito di Pantelleria

Oh Ben Ryé, prelibato succo degli dei. Trai la tua forza dalla preziosa terra di Pantelleria, ma sei forgiato nel grembo del dio Sole, più e più volte accarezzato amorevolmente dal dio Eolo, e ninnato dalle onde del dio Nettuno. Tu sei nato per inebriare le genti col tuo incantevole profumo di Zibibbo, per deliziare i palati di chi ha il privilegio di assaporarti.

Oh Ben Ryé, Tu sei e sarai sempre unico e irripetibile, come tutte le cose originali, belle e buone.

Marco Columbro

Curiosità

Dall'arabo "Figlio del vento" perché il vento che soffia fra i grappoli è una costante a Pantelleria. Ed il vento dell'isola porta con sé un carico di profumi così intensi da poterli toccare. Prima annata: 1989.

Nome:	Ben Ryé
Tipologia:	Bianco Naturale Dolce - DOC Passito di Pantelleria
Gradazione alcolica:	14,5% vol.
Uve:	Zibibbo (Moscato d'Alessandria) 100%. Allevamento ad alberello pantesco molto basso e all'interno di una conca, potatura tipica molto corta. Densità d'impianto 2.500 ceppi per ettaro e produzione di circa 40 q.li/ha. Terreno vulcanico, molto sciolto, ricco di minerali.
Vinificazione:	La raccolta inizia dopo il 15 Agosto. Il processo di appassimento naturale dura 3-4 settimane. In Settembre viene prodotto del mosto da uva fresca molto matura al quale si aggiunge in fermentazione l'uva passa sgrappolata a mano. Dopo una settimana di macerazione, l'uva passa viene pressata sofficemente. Raggiunto l'equilibrio alcol-zuccheri e la concentrazione aromatica voluti, raffreddando si ferma la fermentazione. Il vino affina in bottiglia almeno 4 mesi.
Descrizione:	Vino che denota la sua straordinaria personalità e profondità fin dal colore, che si presenta giallo ambrato lucente. Dopo le prime intense note di albicocca e pesca, i profumi si rincorrono tra meandri di sensazioni dolci di fichi secchi e miele, erbe aromatiche, note minerali. Al gusto impressiona per la notevole complessità data dall'avvenuta fusione tra dolcezza, sapidità e morbidezza. Lunghezza finale con ritorno armonico dei profumi.
Abbinamenti:	Grande vino da meditazione, perfetto con formaggi erborinati, fegato grasso e grandi dolci della tradizione siciliana. Con il cioccolato, da provare con il gianduia. Su dessert con frutta secca e sulla pasta di mandorle.
In due ricette:	Dolci con la ricotta infornata, uva passa, canditi e grani di cioccolato. Formaggi erborinati come il blu del Moncenisio. Straordinario da solo, come vino da meditazione.
Come servirlo:	In calici a tulipano di media grandezza, con leggera svasatura, può essere stappato al momento. Ottimo a 14°C.

Ricetta d'autore

Faraona del Vicariato di Quistello con uva, arance e mostarda di pere

(per 6 persone): 1 faraona giovane, 6 arance (tenere una per decorazione), 1 grappolo piccolo di uva bianca, 1 grappolo piccolo di uva nera, 2 limoni, 2 scalogni, 100 g di uva sultanina, 80 g di burro ammorbidito, sale e olio q.b. Per il brodo: 1 carota, 1 gambo di sedano piccolo, 1 cipollina, sale e acqua q.b.

Pulire la faraona da piume e interiora, metterla in una pentola dove sarà messa acqua in quantità sufficiente a coprirla, aggiungere una presa di sale, 1 carota, il sedano e la cipolla. Far cuocere per circa 10/15 minuti (la faraona deve essere poco cotta). Nel frattempo, avete mondato e tritato lo scalogno. In una casseruola far sciogliere il burro, aggiungere l'olio, lo scalogno e l'uva sultanina. Lasciare appassire un momento il tutto, aggiungere la faraona tagliata in quarti. Fare rosolare, salare ed aggiungere il succo di 3 arance e i limoni, continuare la cottura per 25/30 minuti. A cottura ultimata aggiungere gli acini puliti d'uva e lasciare in casseruola ancora un momento. Spento il fuoco, adagiare la faraona su piatto di portata caldo e decorare con fettine d'arancia. Irrorare con Ben Ryé Passito di Pantelleria di Donnafugata.

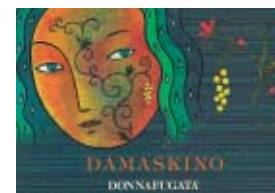
Per la mostarda: kg 1 di pere dure "Kaiser" pelate e tagliate a fette, 400 g di zucchero semolato, 4 limoni spremuti. Mettere tutto a macerare per 24 ore, indi dividere le pere in padella e cuocere fino a caramellare. Raffreddare e aggiungere gocce di senape a piacimento.

Romano e Francesco Tamani - Ristorante "Ambasciata" - Quistello (Mantova)

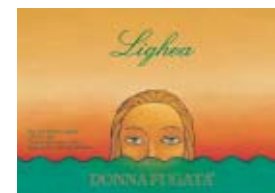
Grappa di Donnafugata

Tipologia	Grappa giovane
Gradazione alcolica	40% vol.
Uve	Ansonica e piccole percentuali di altri vitigni autoctoni a bacca bianca.
Distillazione	Le vinacce fresche risultanti dalla pigiatura soffice delle migliori uve bianche della produzione Donnafugata vengono distillate con alambicchi discontinui.
Descrizione	Incolore e cristallina all'esame visivo, offre al naso delicate sensazioni floreali di campo, profumi di sambuco ed erba tagliata, appena conditi da un lieve ma piacevolissimo sentore di drupe gialle. Al gusto è morbida, di spiccata personalità, buon tenore alcolico e lunga persistenza aromatica, con nobili ritorni retronasali delle sensazioni olfattive, chiusi da una nota nettissima di liquirizia.
Abbinamenti	Ottimo coronamento di un pasto a base di pesce e crostacei grigliati.
Come servirla	In piccoli tulipani che vadano possibilmente ad aprirsi sull'orlo. Ottima a 10°C.
Curiosità	La Grappa di Donnafugata viene distillata in Friuli dalla famiglia Tosolini con cui collaboriamo da tre generazioni.

Appunti di degustazione

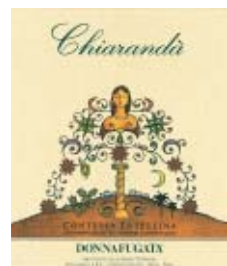




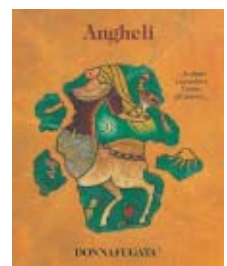






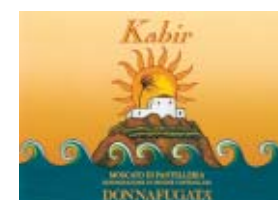


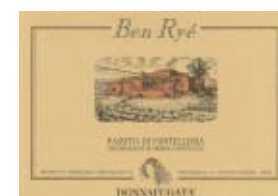


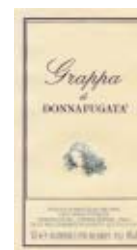


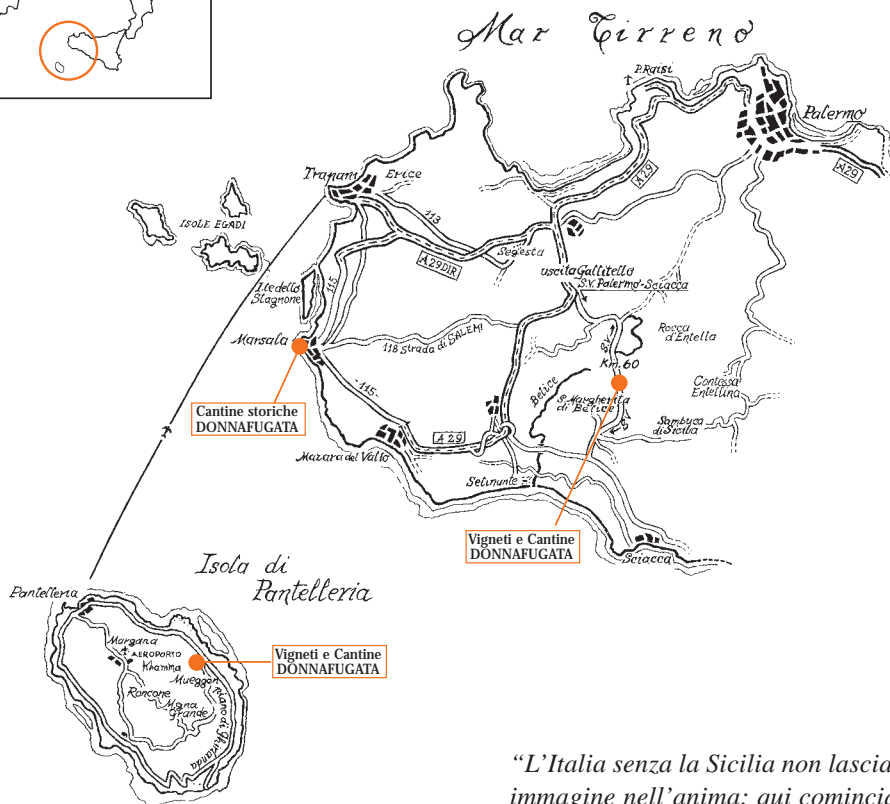












“L'Italia senza la Sicilia non lascia alcuna immagine nell'anima: qui comincia tutto”

Johann Wolfgang Goethe