



denza
emina

l'Italia del vino

UN MARCHIO CHE NON PASSA INOSSERVATO, PER UNA SERIE DI VINI DALLA
PERSONALITÀ DECISA. COME LA TERRA E LA FAMIGLIA, I RALLO, CHE LA PRODUCE

Nel regno di **Donnafugata**



Una suggestiva panoramica dei territori Contessa Entellina, dove si trovano i vigneti Donnafugata. A destra, la famiglia Rallo, con in prima fila la madre Gabriella, la figlia José e i piccoli Gabriella e Ferdinando, e dietro il figlio Antonio e il padre Giacomo.



I nomi dei vini, Sedàra, Chiarandà, Vigna di Gabri, Angheli, incuriosiscono; le etichette, con immagini dai tratti femminili e morbidi e le tinte solari, affascinano. Così, ancora prima del contenuto, ci pensano marchi, colori e disegni ad attirare l'attenzione e lo sguardo verso queste bottiglie e la loro spiccata personalità che un assaggio non può che confermare. Perché i vini di Donnafugata hanno tutte le carte in regola per farsi apprezzare e ricordare. A cominciare dall'aspetto esteriore, cui provvedono appunto etichette e marchi, per finire con la qualità del contenuto. E non potrebbe essere altrimenti, dato che nascono nel sud, e a sud, della Sicilia, da una terra tenace e generosa che si nutre di Sole e di vento, e soprattutto grazie alle capacità e alla passione di una famiglia, i Rallo, che a quella terra appartiene e che da più di un secolo si occupa di vini di qualità.

La storia del marchio Donnafugata, però, ha inizio solo alcuni decenni fa. «Siamo convinti che per crescere e migliorare bisogna essere aperti al cambiamento, e per questo nel 1983 abbiamo deciso di dare vita a un nuovo progetto produttivo: Donnafugata, appunto», raccontano Gabriella Anca e Giacomo Rallo, a capo dell'azienda insieme ai due figli, José e Antonio, anche loro innamorati dei vini di famiglia per i quali lavorano a tempo pieno. Che cosa ha spinto i coniugi Rallo a caratterizzare la nuova azienda con una denominazione così particolare? Un libro, ma non

uno qualunque: chi ha letto "Il Gattopardo" ricorderà che l'autore, Giuseppe Tomasi di Lampedusa, ambienta una parte del suo romanzo più famoso in un possedimento del Principe di Salina, un agro nel cuore del Belice dal nome Donnafugata. Scelto il marchio, restava poi da decidere un altro aspetto importante per personalizzare i vini: le etichette. «Tomasi di Lampedusa colloca alcune vicende del romanzo nel Palazzo di Santa Margherita, nei possedimenti Donnafugata. Qui si era rifugiata la regina asburgica Maria Carolina, moglie di Ferdinando IV di Borbone, fuggita dalla corte di Napoli in seguito all'arrivo delle truppe napoleoniche di Murat», raccontano i Rallo. «Questa vicenda ha ispirato l'effigie della testa di donna con i capelli al vento che si trova sulle bottiglie Donnafugata». Il fatto poi che ognuno dei 12 vini dell'azienda possa sempre fare affidamento sulla forza evocativa del proprio nome e della propria etichetta, sempre personalizzati, lo si deve in particolare all'intuito, tutto femminile, alla passione, e alle doti artistiche di Gabriella Anca. È lei che ha scelto di battezzare con il curioso nome di La Fuga un bianco Chardonnay da tutto pasto, ottimo con i crostacei e il tonno: per sua stessa ammissione, Gabriella è una donna sempre in movimento, che non conosce sosta, tanto da aver ideato per l'etichetta un disegno che riproduce un profilo femminile con una lunghissima e colorata chioma di capelli al vento, su uno sfondo che con le tinte evoca il profumo della terra siciliana cotta dal Sole. E l'etichetta del Mille e una Notte, un rosso di grande struttura adatto a piatti di carne molto elaborati e speziati, ma anche ai formaggi, è coerente sia con il nome sia con il territorio da cui proviene: su uno sfondo blu scuro punteggiato da stelle dorate e palme, Gabriella ha scelto di riprodurre la facciata del palazzo Santa Margherita, dove come già ricordato trovò rifugio Maria Carolina in fuga dai francesi.

Vendemmie in notturna

Soltanto la descrizione dei singoli nomi e delle etichette basterebbe a riempire un intero volume. Ma altrettanto importante, e interessante, è parlare di come e dove nascono i vini che solleticano e appagano il gusto così come le bottiglie fanno con la vista. A tanta poesia e creatività investita nell'immagine corrispondono altrettanta professionalità, preparazione e capacità nei vigneti, nelle cantine e negli uffici dell'azienda. Contessa Entellina è il territorio principe di Donnafugata. Si trova nella Sicilia sud occidentale, in una zona collinare dove il clima è ottimale per le vigne con uve rosse e bianche. «Questo agro gode di inverni temperati e di estati contrassegnate da



Sopra e sotto, le antiche cantine di Marsala, costruite nel 1851 dal capostipite della famiglia. A destra, la tettoia a pannelli fotovoltaici a Contessa Entellina: da sola copre il 30% del fabbisogno energetico delle cantine di vinificazione.



Un momento della vendemmia di Zibibbo a Pantelleria, che vede protagoniste Gabriella Anca, a sinistra, e sua figlia José Rallo, a destra.



Largo ai giovani. E rispetto per l'ambiente.

La giovanissima bellissima Gabriella, a sinistra, viene spesso chiamata al ruolo di "assaggiatrice", non tanto di vini quanto della materia prima da cui nasceranno, cioè l'uva. Anche l'altro giovane rampollo della famiglia Rallo, Ferdinando, ha fatto già il suo ingresso nel mondo delle vigne e della vinificazione, come mostra chiaramente la foto a destra, che lo vede nei panni di stupendo piccolo Bacco, perfettamente a suo agio tra i grappoli di uva nera. Il rispetto per l'ambiente e l'attenzione al risparmio energetico sono tra le priorità di Donnafugata: per garantire un futuro di qualità alla propria e alle altrui nuove generazioni.



forti escursioni termiche fra il giorno e la notte, interessantissime per ottenere produzioni di uve sane, perfettamente mature e ricche di aromi», dicono i Rallo. I primi filari a essere pronti per la raccolta, all'inizio di agosto, sono quelli dello Chardonnay. In questa stagione, però, di giorno la temperatura può raggiungere e anche superare i 35 gradi, con il rischio che l'uva fermenti durante il trasporto alla cantina e che si volatilizzino gli aromi nella fase di pressatura. «Di notte invece, per via dell'escursione termica, la temperatura scende a 16-18 gradi, ideali

per portare le uve in cantina mantenendo integro il loro potenziale organolettico: la migliore premessa per ottenere vini eleganti, complessi e pronti per una lunga vita. Ecco perché dal 1998 stiamo sperimentando la vendemmia notturna», spiegano i responsabili della raccolta. Una soluzione innovativa per l'Italia, che in più permette all'azienda di ridurre del 70% i consumi energetici che sarebbero necessari per portare le uve raccolte di giorno alla temperatura ottimale per la pressatura, che è di 10 gradi. «Inoltre, lavorare di notte è meno faticoso e piace

Una sorta di grande
"ragno" avanza tra
le vigne di Contessa
Entellina, illuminando
i filari di Chardonnay
per la vendemmia
notturna, e
provvedendo anche
a contenere i grappoli
raccolti a mano.



molto ai giovani e alle donne che partecipano alle operazioni di vendemmia».

L'altro angolo di meridione italiano che rientra nel "regno" di Donnafugata è l'isola vulcanica di Pantelleria. In netto contrasto con la tendenza locale ad abbandonare i vigneti di Zibibbo, i Rallo hanno investito invece sul recupero di vigne secolari e sul giusto equilibrio tra tecnologia e tradizione per la produzione di due vini naturali dolci: Kabir e Ben Ryé. Il primo si fa notare per l'etichetta, un Sole incandescente come sfondo a un paesaggio arabeggiante: è un moscato delicatissimo che profuma di melone e scorza d'arancio e che esalta il sapore dei formaggi saporiti e dei caprini, della bottarga, dei grandi pesci affumicati e anche delle macedonie di frutta. Porta un nome che in arabo significa "Il Grande", scelto appositamente per sottolineare la sua personalità ed evitare che possa essere messa in ombra dal Ben Ryé, ovvero "Figlio del vento", un passito di eccezionale carica aromatica che nella denominazione tradisce la sua origine pan-

tesca. «Pantelleria è un'isola dove il vento soffia costantemente», spiegano a Donnafugata. «Ben Ryé è un grande vino da meditazione, da gustare da solo. Ma è perfetto anche con i formaggi erborinati e i tipici dolci della pasticceria siciliana, compresa la pasta di mandorle. Ed è da provare con il cioccolato gianduia».

Per le generazioni che verranno

Per Donnafugata però Pantelleria non è solo un luogo dove coltivare vigneti e produrre ottimi vini: è un ecosistema da preservare e promuovere, un patrimonio da consegnare integro alla generazione futura, della quale fanno parte anche Gabriella e Ferdinando, i più piccoli rappresentanti della famiglia Rallo, che già passano buona parte del loro tempo tra le vigne e i grappoli d'uva. Se la passione di Gabriella Anca è creare etichette, quella della figlia José, altrettanto coinvolta nella conduzione dell'azienda, è ascoltare e fare musica, jazz in particolare, amore che condivide con il marito Vincenzo Favara. Con



Kabir, Ligea, Sedàra, Mille e una Notte, Ben Ryé: ecco alcuni dei vini prodotti da Donnafugata, bianchi e rossi. Chiude la passerella la bottiglia di grappa, giovane, dal profumo di sambuco ed erba tagliata e dal sapore morbido: ottima per concludere un pasto a base di pesce e crostacei alla griglia.



Donnafugata e la musica sono due grandi passioni di José Rallo, che insieme al marito Vincenzo organizza serate per degustare note e vino, durante le quali si esibiscono nomi famosi, come Pat Metheny (qui sopra a sinistra), i Manhattan Transfer, John Scofield. E José stessa, che interpreta dal vivo i suoi brani preferiti (a destra).

un gruppo di amici musicisti professionisti, José e Vincenzo sono gli organizzatori di "Donnafugata Music & Wine", progetto di "degustazioni musicali" in ristoranti e wine bar di tutta Italia, cioè di serate all'insegna di cibo, vino e note, occasioni per assaggiare piatti studiati appositamente dagli chef per essere abbinati a musiche di Bart Bacharach, Caetano Veloso, Chico Buarque, ecc. «Perché non provate il Ben Ryé ascoltando "Meditação" di Antonio Carlos Jobim?», suggerisce José Rallo, che durante queste serate presta volentieri la sua voce alla musica che più ama, e che quest'anno ha voluto riunire in un Cd dal titolo "Donnafugata per il cuore". «I fondi raccolti con la sua vendita andranno a favore dell'Associazione Onlus per la cura del Bambino Cardiopatico presieduta dal professor Carlo Marcelletti, direttore dell'Unità di cardiocirurgia pediatrica di Palermo», spiega José. «In particolare, saranno finanziate borse di studio per giovani medici provenienti dal Nord Africa, che potranno così specializzarsi in Scienze cardiovascolari pediatriche». ■