

# Donnafugatan viinitilalla panostetaan laatuun

Sisilian lämpimässä ilmastossa rypäleet kypsyvät tasaisesti ja alueelta saadaan erittäin hyviä viinejä. Donnafugata on yksi Sisilian parhaista viinintuottajista.

Teksti: Merike Koskinen • Kuvat: Pasquale Modica, Jose Gabri Shobha ja Hanna Immonen



Perheyrittäessään kaikki ovat sitoutuneet yhteiseen päämäärään, laatuun. Viinitilan perustaja, Giacomo Rallo laati tulevaisuuden strategiat sekä organisoi ja valvoo tuotantoa. Vaimo Gabriella puolestaan on lahjakas taitelija, joka muun muassa suunnittelee viinipullojen etiketit. Perheen täysi-ikäiset lapset, José ja Antonio hoitavat viinitalon markkinointi- ja myyntitoiminnot. Kuvassa myös lastenlapset Gabriella ja Ferdinando.

**Donnafugatan** viinitalo tuottaa viinejä Etelä-Italiassa Sisilian ja Pantellerian saarilla. Yritys sai alkunsa vuonna 1983, kun Giacomo ja Gabriella Rallo päättivät keskittyä yksinomaan laatuviinien tuottamiseen. Vaikka Donnafugata on suhteellisen nuori yritys, Rallon suvulla on viiniviljelyperinteitä jo 150 vuoden ajalta.

Laatuviinien viljely vaatii kokonaisvaltaista sitoutumista. Kuluttajien kasvavat vaatimukset ja jatkuvasti lisääntyvä viinivil-

jelyn tietotaito luovat haasteita yhä parempien viinien tuottamiseksi. Donnafugatassa viinin laatua seurataan tuotantoprosessin kaikissa vaiheissa, maaperän analysoimisesta pullotukseen saakka.

#### Jopa 4 000 köynnöstä hehtaarilla

Laatuviinien tuottaminen alkaa jo varhain ennen köynnösten istuttamista. Donnafugatan pääasiallisen viinitilan Contessa Entellinan viiniviljelmät rakennetaan rinteisiin, joilla

maaperä on hedelmällisintä. Enologit eli yliopistokoulutuksen saaneet viiniviljelyn ja -valmistamisen ammattilaiset tutkivat ja analysoivat, missä sijaitsevat parhaat viljelysmaat kullekin rypälelajikkeelle. Köynnöksiä istutetaan tiheään - ei siksi, että saataisiin paljon rypäleitä, vaan että yhden köynnöksen tuottama sato olisi mahdollisimman niukka. Niukasatoisen viiniköynnöksen ravintoaineet ja sokerit nimittäin keskittyvät yksittäisiin tertuihin, jolloin saadaan



antellerian saaren hyvin kypsyneistä rypäleistä valmistetaan makeaa passito-jälkiruokaviiniä.

korkealaatuista rypäleitä. Kun sitten näitä rypäleitä käytetään viiniin mahdollisimman paljon, saavutetaan paras lopputulos.

### Laatua yösadonkorjuulla

Donnafugata aloitti vuonna 1998 viinin korjuun yöaikaan. Esimerkiksi Chardonnay-ajikkeen korjuuaikana elokuussa lämpötila voi päivällä kohota jopa 40 asteeseen, jolloin rypäleet saattavat alkaa käydä jo kuljetuksen aikana ennen viinitilalle pääsyä. Öisin kuitenkin

kin lämpötila laskee 16-18 asteeseen, mikä on ihanteellinen lämpötila kuljettamiselle.

Yösadonkorjuu säästää myös energiaa. Valkoiset rypäleet puristetaan noin 10 asteessa, jotta aromit säilyvät. Aikaisemmin rypäleet piti viilentää 35 asteesta 10 asteeseen, mutta yösadonkorjuun ansiosta viilennystarve on enää 6-8 astetta ja energiankulutuksessa on säästetty peräti 70 prosenttia. Donnafugata otti myös ensimmäisten italialaisten viinitilojen joukossa käyttöönsä aurinkopaneelit



Korillinen rypäleitä matkalla jalostukseen.

energianlähteenä. Nykyään aurinkoenergialla katetaan 30 prosenttia tilan päivittäisestä energiantarpeesta.

### Laatuviinit arvoiseensa seuraan

Donnafugata on tarkka viiniensä seuralaisista. Jokaiselle viinille on määritelty tarjoiluohjeet ruokasuosituksista ihannelämpötilaan ja viinilasin muotoon.

Donnafugatan Anthillia-valkoviini on hyvä valinta esimerkiksi joulupöydän kalaruokien seuraksi. Viinin tuoksu on hedelmäinen ja raikas, maku kuiva ja täyteläisen aromikas. Rypäleinä on käytetty Sisilian alkuperäisiä rypälejokkeita Ansonicaa ja Catarrattoa. Viini suositellaan tarjoiltavaksi 10-12-asteisena tulppaanin muotoisista viinilaseista.

Punaviini Angheli puolestaan sopii mainiosti joulun vahvojen makujen kuten kinkun, paistin ja juustojen seuraksi. Rypäleinä viiniin on käytetty Merlot'a ja Sisilian alkuperäislajiketta Nero D'Avola, jonka ansiosta viinillä on erikoislaatuista luonnetta ja eleganssia. Viinissä on aromikas, paahtainen tuoksu, jossa on havaittavissa viitteitä kaakaosta, lakritsista ja kardemummasta. Anghelin maku on täyteläinen, runsas ja hedelmäinen. Viini on parhaimmillaan tarjoiltuna 18-asteisena pyöreän muotoisista viinilaseista. ■

SISILIALAINEN JOULUPIIRAKKA

### Pasticcio di Natale

8-10 annosta

- |                   |                             |
|-------------------|-----------------------------|
| 1 pkt (400 g)     | Pirkka-piirakkataikinaa     |
| 400 g             | Pirkka-nauta-sikajauhelihaa |
| 1 rkl             | öljyä                       |
| 1                 | sipuli                      |
| 50 g              | Pirkka-tomaattipyyretä      |
| 2 dl              | Angheli-punaviiniä          |
| 1 tl              | suolaa                      |
|                   | mustapippurirouhetta        |
| 2 tl              | basiliikaa                  |
| 1 pieni (n.250 g) | kukkakaali                  |
| 1 rs (250 g)      | heratuorejuustoa (Ricotta)  |
| n. 100 g          | kypsytettyä vuoheennaistö-  |
|                   | juustoa (Soignon            |
|                   | Tomme de Chèvre)            |

Voiteluun: kananmunaa tai öljyä

Ota piirakkataikina sulamaan. Pane tuorejuusto suodatinpaperilla vuorattuun kahvinsuodattimeen valumaan. Siippua sipuli ja paloittele kukkakaali pieniksi kukkinnoiksi. Raasta vuoheennaistöjuusto. Kuumenna öljy paistokasarissa. Ruskista jauhelihaa ja lisää joukkoon sipulisiippu. Kääntelee seosta lastalla. Lisää tomaattipyyreet, punaviini, suola, mustapippuri, basilika ja kukkakaali. Anna kiehua miedolla lämmöllä 15-20 minuuttia. Sekoita joukkoon raastettu juusto. Siirrä paistokasariin jäähtymään tiskialtaaseen kylmään veteen. Voitele piirakkavuoka (halokaisija 29 cm). Kauli puolet piirakkataikina hieman isommaksi kiirun vuoka. Nosta

© Hanna Immonen



Ohjeen testaus: K-kokeittö

taikinal levy kaulimen avulla vuokaan. Painele taikina vuolan pohjalle ja reunoille. Levitä täyte vuokaan ja jaa pinnalle tuorejuusto nokareina. Kauli päälle kansilevy. Painele piirakan reunat kiinni toisiinsa. Leikkaa ylimääräinen taikina pois. Muotoile ylimääräisestä taikinasta koristeet piirakan pinnalle. Pistele piirakka ja voitele kevyesti kananmunalla tai öljyllä. Paista 200 asteessa alimmalla tasolla noin 35 minuuttia. Tarjoa viihene salaatin ja punaviinin kanssa. ■

Katso lisää:

[www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it)  
IT-tukku.fi/wines

Suomessa Donnafugatan viinejä on sekä Alkon että ravintoloiden valikoimissa. Alkon hyllyiltä löytyvät valkoviini Anthillia ja punaviini Angheli. Ravintoloissa voi siemalla Donnafugatan Tancredi- ja Sedara-punaviinejä. Donnafugatan viinejä edustaa Suomessa Keskon tytäryhtiön Kaukomarkkinoiden IT-Tukku Oy:n Kauko Wines -osasto. Ravintoloille viinejä myy Ruokakeskon tytäryhtiö Kespro Oy. ■