

## VIGNETI VECCHIO: Notes on Donna Bianca, Phylloxera, and more from Rosa La Guzza

Donna Bianca is the name of one of the Contrade in the commune of Randazzo, on the northern face of Etna.

Ours is a vineyard of about 2,500 square meters that we acquired in 2017. Located at 820 meters above sea level immediately outside of the Etna DOC boundary, it was planted in the winter of 1950. The varieties are 90% red grapes (Nerello Mascalese, Grenache, Nerello Cappuccio) and the remaining 10% represents a traditional mix of white grapes (Carricante, Catarratto, Grecanico).

This vineyard, in addition to being profoundly Etnean for its location and the characteristics of the soil, is strongly rooted in the tradition and history of the site: not far away lies the great Dukedom of Bronte, presented in 1799 by the King of Napoli to the Admiral Horatio Nelson, awarded the title of Duke of Bronte in exchange for his services to the crown. The famous admiral decided to plant many hectares of vineyards in order to create a new hub of wine commerce, entrusting the project to a French enologist who brought Grenache over from the Pyrenees.

Of the several hundred hectares initially planted, the majority succumbed to phylloxera in the mid-1800s. The part of the vineyard that survived until modern day was planted in the bed of a seasonal lake called Gurrída. Here the plants were able to acclimate and survive even for several months underwater, which protected them from phylloxera.

Many peasants from Randazzo and surrounding villages continued to be employed by the Duchess for seasonal or day-by-day labor. It was common practice by workers in prior centuries to take away cuttings during pruning to plant new vineyards on their own land, which explains the massive presence of Grenache in the vineyards of this area, including in ours.

Our vineyard, originally *alberello*-trained in the *quinconce* system (traditional spacing system wherein each vine is at the apex of an equilateral triangle—that is, a typical square grid of 1.2 m x 1.2 m with one vine in the center of each square, allowing sunlight to enter from all sides and reach each vine at 360°), has unfortunately seen about half of the vines removed over the last twenty or so years, due to the former proprietor's need to reduce excessive production. The surviving vines enjoy optimal sun during all periods of the year and each winter are regularly covered by a considerable quantity of snow, which often requires several weeks to melt completely. The vines awaken from dormancy over a month later at this altitude relative to other parts of Etna, as with the other phases of cultivation, and it is not rare for harvest to be pushed back to November.

Summer at Donna Bianca is well-ventilated and also very hot, with incredible day-night temperature shifts often beyond 20° C.

The soil at Donna Bianca is characterized by a huge presence of medium-sized volcanic debris, and within the vineyard runs a lava ridge which partly emerges above ground level.

The hand-harvested grapes are crushed, destemmed, and remain in maceration on the skins for about 12-13 days, after which the resulting must is transferred in equal parts to wood and stainless steel, where it completes alcoholic and malolactic fermentations. After about nine months the wine is bottled and continues its refinement in bottle.

The choice of the label for this wine seeks to underline the concept of tradition embodied by this vineyard, the cultural techniques, and the resulting wine. The Moor's head is a traditional symbol of Sicily (read about the legend [here](#)), and in this case we've chosen a female head in homage to Sicilian women, indefatigable workers and proud custodians of a heritage often transmitted solely by oral tradition. Finally, it is a thinly veiled reference to the Donna Bianca who was the Queen Bianca of Navarra, brilliant regent of Sicily who passed through Randazzo on her journey to reunite the Kingdom of Aragon, threatened by Sicilian feudalism.

With regards to phylloxera, the lava-based vineyards of Etna were not completely destroyed as elsewhere in Europe, but at the beginning of the 1900s Etnean viticulture entered a crisis for other reasons.

One must know a bit of history to understand the reasons for this decline. What we define today to be Etna thanks to the disciplinary of 1968 is a sort of “C” shape that surrounds the volcano, encompassing 20 communes, 10-25 km in width. However, historically and traditionally the wines of Etna came from an area that reached 50,000 hectares from 1880-1890, producing over one hundred million liters of wine. This area extended from the highest altitudes (up to about 1,100 meters) and was wider all around, concerning many more communes and reaching all the way down to sea level.

At the start of the 1900s and the arrival of phylloxera, all these areas outside of the exclusively volcanic zone of Etna suffered severe consequences, on top of which was levied a high duty on wine from the greedy government of the time: of the 116 lire required to buy a hectoliter of wine on Etna, more than 50 lire was owed in tax!

Wine entrepreneurs were therefore constrained to abandon or reconvert their own land. Landowners with money and competencies moved to the cities to become doctors, lawyers, or notaries. This explains the numerous abandoned villas in our area that have only recently been recovered. In the lower areas the vines were torn out and the land converted to citrus groves, a sector that blossomed through the end of the last century.

As you can understand the viticultural story of Etna is quite complex, interesting, and ancient. There are texts documenting all of this—you could read “Etna: i vini del vulcano” by Salvo Foti or “Memorie sui vini siciliani” by Domenico Sestini (available on Amazon).

As for our vineyards, the story is as follows:

Vineyards in Contrada Malpasso (Sciare Vive Rosso): originally planted pre-phylloxera, but we don't know the specific year of planting. We know for certain that they existed in 1899. Over time, these ancient vineyards were replaced as vines died. Pre-phylloxera vines still exist but few still remain; almost everything is own-rooted because the majority of the replacements were ungrafted, using cuttings from pruning or by *propagginazione* (propagating vines by burying an existing vine's cane, thus prompting it to grow new shoots above ground—known as *provignage* in French or layering in English).

Contrada Crasà: declared year of planting is 1930. This vineyard probably existed in the 1800s but we don't have documentation. What is certain is that the existing vines are own-rooted, propagated from cuttings, same as how we do when we need to replant.

Donna Bianca: Planted in 1950. Here too the majority are own-rooted, propagated from cuttings or *propagginazione*.

The label for Donna Bianca is taken from a photo (as with our other labels) of a ceramic head made by a local artist. We chose this but it is not the classic female Moor's head; it is revisited with a modern take to underline what is a constant theme for us: the alternance and coexistence of ancient and modern.

*Donna Bianca è il nome di una delle Contrade del Comune di Randazzo sul versante Nord dell'Etna.*

*Il nostro è un vigneto di circa 2500mt<sup>2</sup>, acquistato nel 2017. Ubicato a 820mt/slm immediatamente fuori all'area della denominazione Etna è stato impiantato nell'inverno del 1950. Le uve presenti sono per il 90% a bacca nera (Nerello Mascalese, Grenache, Nerello Cappuccio) e il restante 10% è tradizionalmente rappresentato da un mix di uve a bacca bianca (carricante, catarratto, grecanico).*

*Questo vigneto oltre che profondamente etneo per posizione e caratteristiche del terreno è fortemente radicato nella tradizione e nella storia del luogo: poco distante infatti insiste la grande Ducea di Bronte, donata nel 1799 dal Re di Napoli ad Horatio Nelson, insignito del titolo di Duca di Bronte in cambio di servizi resi alla corona. Il famoso ammiraglio decise di impiantare vari*

*ettari di vigneti allo scopo di realizzare un nuovo polo commerciale viticolo, affidando il progetto ad un enologo francese il quale portò dai Pirenei il Grenache.*

*Delle diverse centinaia di ettari inizialmente impiantate la maggior parte furono decimate dalla piaga fillosserica di metà '800, la parte di vigneto che si salvò giungendo ai giorni nostri fu quella impiantata sul fondo del lago stagionale chiamato Gurrída. Qui le piante riuscirono ad ambientarsi e sopravvivere anche per molti mesi sott'acqua e questo ha impedito alla Fillossera di poterle attaccare.*

*Molti contadini di Randazzo e dei paesi del circondario continuarono ad essere impiegati quale manodopera stagionale o giornaliera presso la ducea. Era uso comune nei secoli scorsi da parte della manovalanza quello di asportare durante la potatura i tralci residui per impiantare nuove viti presso i propri appezzamenti, ciò giustifica la massiccia presenza di Grenache nei vigneti della zona compreso il nostro.*

*Il nostro vigneto originario impiantato ad alberello nel tradizionale sistema a quinconce ha purtroppo subito circa un ventennio fa l'asportazione volontaria della metà dei ceppi, a causa della necessità del proprietario di ridurre l'eccessiva produzione. I ceppi superstiti godono pertanto di ottima insolazione durante tutti i periodi dell'anno e sono ricoperti regolarmente ad ogni inverno da una considerevole quantità di neve che spesso impiega diverse settimane a sciogliersi completamente. Il risveglio biologico della vite a queste altitudini avviene anche oltre un mese dopo rispetto ad altre zone dell'Etna, così come le altre fasi della coltivazione e non è raro spingersi a novembre per la vendemmia.*

*L'estate a Donna Bianca anche se ventilata è comunque molto calda con incredibili escursioni termiche giorno/notte anche oltre i 20 gradi centigradi.*

*Il suolo di Contrada Donna Bianca è caratterizzato da una massiccia presenza di pietrisco a componente lavica di dimensioni medio grandi, all'interno del vigneto corre un costone lavico in parte affiorante in superficie.*

*Le uve raccolte manualmente sono pigiate, diraspate e rimangono in macerazione sulle bucce per circa 12/13 giorni, al termine dei quali il mosto ottenuto viene trasferito in parti uguali fra legno ed acciaio dove completa le fermentazioni alcoliche e maliche. Dopo circa nove mesi il vino viene imbottigliato e continua l'affinamento in bottiglia.*

*La scelta dell'etichetta attribuita a questo vino vuole sottolineare il concetto di Tradizione, così come lo è questo vigneto, le tecniche colturali e il prodotto ottenuto. La testa di moro, simbolo di sicilianità è in questo caso una testa al femminile, omaggio alle donne siciliane, instancabili lavoratrici e fiere custodi di un patrimonio non scritto di conoscenze tramandate spesso solo per via orale. E' infine un velato riferimento a quella Donna Bianca che fu la Regina Bianca di Navarra, illuminata reggente di Sicilia che da Randazzo passò durante il suo peregrinare per ricompattare questa parte di Regno D'Aragona minacciata dai feudatari siciliani.*

*In merito alla fillossera, i vigneti dell'Etna come area geografica (il terreno lavico) non è stato distrutto completamente come altrove in Europa ma la viticoltura etnea ad inizio '900 entrò in crisi anche per altre ragioni.*

*C'è da conoscere un po' di storia per capire le cause che portarono a questo declino, magari un giorno te ne parlerò di presenza ma adesso cercherò di spiegarti come posso. Quello che oggi definiamo Etna grazie al disciplinare del 1968 è una sorte di "C" che corre attorno al vulcano toccando 20 comuni ed è larga fra i 10 e i 25km, invece storicamente e tradizionalmente i vini denominati "dell'Etna" provenivano da un'area che raggiunse tra il 1880 e il 1890 i 50.000 ettari e più di cento milioni di litri di vino. Quest'area si estendeva dalle quote più alte (fino a circa 1100 mt) di tutta l'Etna e si allargava tutto intorno interessando molti altri comuni e arrivando fino al mare.*

*Con l'inizio del 1900 e l'arrivo della fillossera tutti questi vigneti fuori dall'area etnea propriamente "lavica" subirono forti conseguenze, ad aggravare ulteriormente la situazione*

*contribuì la maggiore esosità delle imposte del vino decise dal governo di allora: delle 116 lire con cui si comprava un ettolitro di vino sull'Etna, più di 50 lire erano di imposte!*

*Pertanto gli imprenditori del vino di allora furono costretti ad abbandonare o convertire i propri poderi. I proprietari terrieri, coloro che avevano denaro e competenze si spostarono in città, divennero medici, avvocati o notai. Ciò spiega l'abbandono dei numerosi palazzi disseminati nella nostra zona e solo di recente recuperati. Nelle zone più basse invece le vigne furono estirpate e i terreni convertiti in agrumeti, settore che divenne fiorente fino alla fine del secolo scorso. Come puoi capire la storia viticola dell'Etna è molto complessa, interessante ed anche antica. Esistono dei testi che documentano quanto ti sto dicendo, puoi leggere se vuoi "Etna i vini del vulcano" di Salvo Foti oppure "Memorie sui vini siciliani" di D. Sestini, credo che non è difficile trovarli anche su Amazon.*

*Quanto ai nostri vigneti la storia è la seguente:*

*Vigneti in contrada Malpasso (Sciare vive Rosso): tutti di impianto originario prefillosserico, non conosciamo infatti le date di impianto. Sappiamo con certezza che esistevano nel 1899. Questi vigneti così antichi sono stati nel tempo rimpiazzati ovviamente a causa delle fisiologiche morie. Ceppi prefillossera ne esistono ma rimangono ormai pochi, sono quasi totalmente a piede franco perché la maggior parte dei rimpiazzati avvenivano a piede franco (con l'utilizzo dei tralci durante la potatura) o per propagginazione.*

*Vigneto di contrada Crasà: anno di impianto dichiarato 1930. Probabilmente questo vigneto esisteva nell'800 ma non abbiamo documentazione. Ciò che è certo è che le piante che sopravvivono sono a piede franco perché impiantate da tralci, per i reimpianti stiamo facendo lo stesso.*

*Vigneto di Donna Bianca: anno di impianto 1950. Anche qui la maggior parte delle piante sono a piede franco in quanto prodotte da tralci o attraverso propagginazione.*

*In merito all'etichetta di Donna Bianca si tratta sempre di una foto (come per il resto delle nostre etichette) ad una testa in ceramica realizzata da un'artista locale. Abbiamo scelto questa che non è la classica testa di moro femminile ma è rivisitata in chiave più moderna a sottolineare quello che è un tema costante per noi: l'alternanza e coesistenza di antico e moderno.*