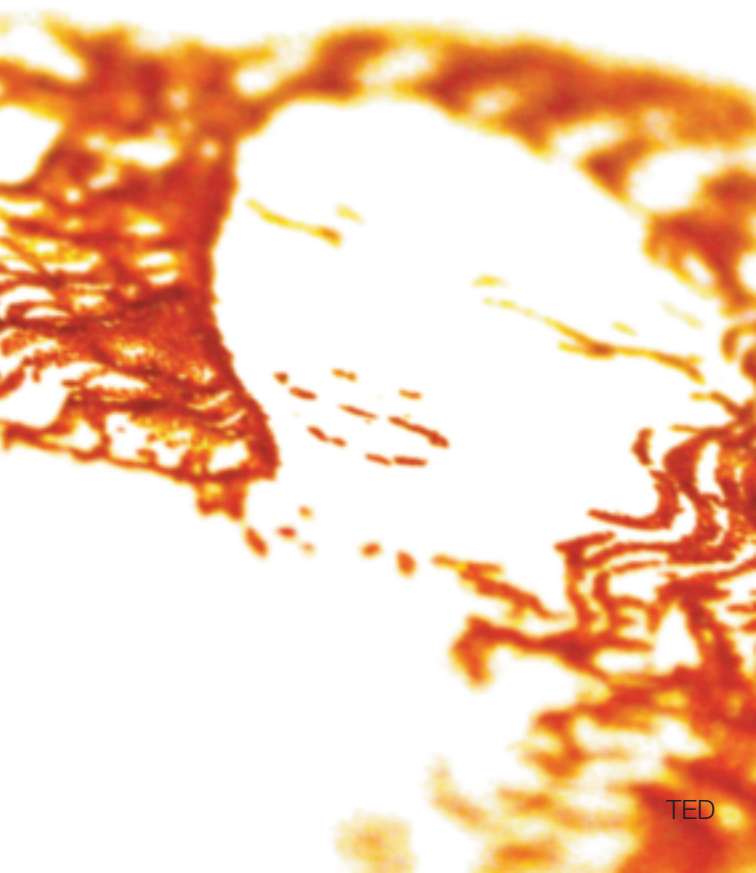


DONNA FUGATA



TED



Eine leidenschaftliche Vision

Erfindungsgabe, Wissen, tief verankerte Wurzeln. Donnafugata besitzt Kopf und Herz, lebt von Ideen und Emotionen. Ein Unikum besonderer Art, ein Gefüge aus Erdboden, Arbeit, Erfahrungen, aber auch Sonnenstrahlen, mit einem prächtigen und reichen Kern. Es gibt keine Geheimnisse, wir sind uns nur selbst treu: Mit dem Willen, nie anzuhalten, sondern weiterzufahren und Herausforderungen anzunehmen. Denn wenn es sich um Qualitätswein handelt, kann man Exzellenz nie für abgemacht halten, sie wird Tag für Tag erobert, im Weinberg, im Keller, in der Konfrontierung auf dem Markt.

Es gibt keine halben Maßnahmen, bequeme Kurzwege, dafür aber die begeisternde Perspektive, als Protagonist der Gegenwart den Weg zu einem modernen Sein zu suchen, ohne je müde zu werden, das Wunder eines herrlichen und außergewöhnlichen Erdfleckens zu bestaunen - Kreuzpunkt tausendjähriger Kulturschichten. Für uns bedeutet Sizilien nicht nur einen geografischen Bezugspunkt, die Solarität eines dem Horizont zugewandten Territoriums, sondern auch einen Seelenzustand, die Verheißung einer Magie, die dein Herz erobern kann.

Giacomo Rallo



Eine Familie, eine Tradition

Donnafugata wurde in Sizilien von einer Familie gegründet, die stets von den außerordentlichen önologischen Potenzialitäten ihres Landes überzeugt war und über 150 Jahre Erfahrungen mit Qualitätswein verfügt. Im Bewusstsein, dass Wachstum und Aufwertung eine ständige Bereitschaft für Veränderungen voraussetzen, riefen Giacomo Rallo und seine Frau Gabriella 1983 ein neues Produktionsprojekt ins Leben: Donnafugata.

Ein Abenteuer, das in den historischen Familienkellereien in Marsala und in den Weinbergen von Contessa Entellina, im Herzen des westlichen Siziliens begann und später auch auf die Insel Pantelleria führte. Bald standen den Eltern die Sprösslinge José und Antonio zur Seite, und der Betrieb beschleunigte noch entschiedener die Schritte zur erstrebten 'extremen' Qualität: Ein auf Detailpflege ausgerichtetes Projekt, das in unternehmerischen Entscheidungen mit stets höheren Zielsetzungen gipfelte. Und für die Zukunft? Die Jüngsten, Gabriella und Ferdinando, findet man bereits in "full immersion" inmitten der familieneigenen Reben.

Die Herausforderung äußerster Qualität

Der Weg zur Qualität scheint bekannt und bewährt, führt jedoch bei näherer Betrachtung nie bis in die Zielgerade. Die qualitativen Konturen werden ständig neu gezeichnet, da zum einen der immer besser informierte Verbraucher wachsende Ansprüche stellt, und zum anderen dem Produzenten progressives Know-how zur Verfügung steht. Eine Herausforderung, der Donnafugata mit einem von Winzerleidenschaft beseelten Projekt für äußerste Qualität begegnet, das für den Nachvollzug des erstrebten ständigen Qualitätszuwachses das System der Produktionskontrolle noch ausgefeilter und rigoroser gestaltet und signifikative Investitionsstrategien adoptiert.

Gezielter Weinbau

Ungemindert der unabdingbaren Prämissen für modernen Qualitätsweinbau (Auswahl der geeignetsten Böden, Affinität der Rebsorte mit dem pedoklimatischen Kontext, hohe Pflanzdichten, niedrige pro Stock-Erträge, rigorose Erziehungs- und Schnittsysteme), wird im gezielten Weinbau die Detailpflege groß geschrieben.

Ausschlaggebend für die Entscheidungen des angefangen von der noch vor der Lese vorgenommenen Direktverkostung des ständig im Feld präsenten Teams, ist die Kenntnis der diversen Weinberg-Typologien und der daraus zu erzielenden Gewächse, ebenso wie das analytische und vergleichende Studium der statistischen Daten über den klimatischen Verlauf. Diese auf die Fokussierung der Interaktion des Weinbergs mit dem Ambiente ausgerichtete Präsenz zielt darauf, das adäquateste physiologische Gleichgewicht der Reben herzustellen.

Objektive dieses Weinbaukonzepts sind möglichst exhaustive Vorkenntnisse, fristgerechter Einsatz, kurz, die Gewinnung hochwertigster Trauben und ihre Lese bei qualitativ optimaler Beerenreife.

Präzisions-Önologie

Unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Weinberg-Typologien und der erwünschten Weine, verfolgt das Technikerteam von Donnafugata auf der Suche nach Höchstqualität die Entwicklung der Weine – angefangen vom gärenden Most, während der Reife im Edelstahl und in Barriques, vor und nach der Abfüllung – mit kontinuierlichen, systematischen Degustationen. Die organoleptischen Ergebnisse dienen dem qualitativen Gesamturteil der im Keller gelagerten Weine und stützen sich auf die Analysedaten des Labors. Den Einsatz modernster, die sensorischen Qualitätsmerkmale unserer Weine respektierenden Technologien begleitet eine methodische und gewissenhafte Produktionskontrolle – stets im Rahmen einer auf die Antizipation neuer Geschmackstendenzen tendierenden Langzeit-Vision. Überprüfung der effektiven Zielumsetzung, die Applikation innovativer Justierungen auf die laufenden Arbeitsvorgänge in Weinberg und Keller, um Jahr für Jahr die Qualität der Weine des Hauses Donnafugata zu steigern: Das bedeutet Präzisions-Önologie.



Höchstqualität

- 15-20%** des Umsatzes werden in neue Rebanlagen und kellertechnische Aufrüstung investiert
- 1.000** neue Barriques jährlich
- 60** analytische Einzelkontrollen von der Traube bis zum Endprodukt
- 3** Jahre durchschnittlicher Nutzung einer Barrique auf Donnafugata
- 2000** das Jahr, in dem Donnafugata das Qualitäts-Zertifikat UNI EN ISO 9001/2000 erhielt
- 2004** das Jahr, in dem Donnafugata nach UNI EN ISO 14001/1996 und EMAS zertifiziert wurde



Contessa Entellina

Ein außergewöhnliches Mikroklima

Die Farben und das Licht dieser einzigartigen Landschaft sind unvergesslich. Die Silhouetten der mit Weinbergen bedeckten Hügel, die sich am Horizont verlieren, eine Wechselfolge unzähliger Grün- und Gelbschattierungen in einem Fest der Natur.

Das Territorium von Contessa Entellina genießt ein für den Weinbau ideales Klima: Milde Winter und Sommer mit starken Schwankungen zwischen Tages- und Nachttemperaturen, die für die Erzeugung von gesunden, perfekt ausgereiften und aromareichen Trauben grundlegend sind. In diesem Gebiet hat die Rebe ihr ideales Habitat gefunden, wie alljährlich die guten Ernteergebnisse zeigen. Hier, in den Weinbergen und Vinifizierungskellern, pulsiert das Herz von Donnafugata.

Donnafugata, ein mit dem Territorium verknüpfter Name

Ein literarisches Zitat, aus dem großartigen Romanwerk „Der Leopard“ von Giuseppe Tomasi di Lampedusa: Der Name Donnafugata bezeichnete die Ländereien des Fürsten von Salina im Herzen des Belice und insbesondere das Palais in Santa Margherita, in dem sich einige Hauptszenen des berühmten Werks abspielen und wo die habsburgische Königin Maria Carolina, Gemahlin von Ferdinand IV. von Bourbon, nach ihrer Flucht aus Neapel, das von den napoleonischen Truppen Murats besetzt worden war, Aufnahme gefunden hatte. An das Ereignis erinnert der Frauenkopf mit windverwehten Haaren, der alle Flaschen von Donnafugata ziert.

Die DOC Contessa Entellina wurde 1994 verliehen



Höchstqualität

Warum die nächtliche Lese?

Nach Höchstqualität forschend, wurde auf Donnafugata im August 1998 erstmals die Nachtlese experimentiert – eine technische Entscheidung für gezielten Weinbau und Präzisions-Önologie, der folgende Überlegungen zu Grunde lagen:

1. In Sizilien erreicht Anfang August als erste Rebsorte die Chardonnay Vollreife. Die Tagestemperaturen liegen häufig über 35 °C und die Risiken hinsichtlich unerwünschter Gärprozesse während des Traubentransports vom Weinberg in den Keller, sowie der Verflüchtigung von Aromen bei der Pressung sind beachtlich. Nachts sinken die Temperaturen hingegen auf 16-18 °C: Idealbedingungen, um Trauben mit unversehrtem organoleptischen Potential in den Keller zu liefern – die beste Voraussetzung für elegante, komplexe und langlebige Weine.
2. Auf Donnafugata werden die weißen Trauben zur Wahrung des Aromenprofils bei einer Temperatur von ca. 10 °C gepresst. Vor der Einführung der nächtlichen Lese brachte man die Trauben durch Abkühlen von 35 auf 10 °C, während heute das Lesegut (dank der Nutzung der Tages- und Nachtschwankungen) bei 16-18 °C eingebracht werden kann, mit einer Energieersparnis von 70%.
3. Die Lese während der Nachtstunden erleichtert die Arbeit der Erntehelfer und wird vor allem von Jugendlichen und Frauen begrüßt.
4. Rekord: Die Chardonnay-Ernte auf Donnafugata deckt sich häufig mit dem Datum des Lesebeginns auf der nördlichen Halbkugel.



Contessa Entellina

Das Weingut und die Rhythmen der Landwirtschaft

Produktive Rebfläche insgesamt

260 ha

Betriebseigene Weinberge

140 ha

Unsere Ländereien

Mazzaporro-Duchessa, Casal Bianco, Arcera

Betriebliche Einzellagen

Vigna di Gabri

Standort

Im Südwesten Siziliens; 13.04° östlicher Längengrad,
37.73° nördlicher Breitengrad;

Höhenlagen

zwischen 200 und 600 M. ü.d.M.

Orographie

Hügelrelief

Bodenkomposition

Lockere Tonerden sub-alkalischer Reaktion. Insgesamter
Kalkerden-Anteil: 10 - 30%. Reich an mineralischen
Nährstoffen (P, K, Ca, Fe, Mn, Zn)

Das Klima

Milde Winter mit spärlichen Regenfällen. Heiße und trockene
Sommer mit ausgeprägten Schwankungen zwischen
Tages- und Nachttemperaturen. Niederschlagsmengen im
Jahresdurchschnitt: 550 Millimeter

Die Weinberge: Erziehungssystem

Gegenspalier, mit Holzpfählen und Stahldrahtrahmen

Pflanzdichten

4.500 bis 6.000 Stöcke pro Hektar

Traubenenerträge pro Hektar

Variabel, von 4 bis 8,5 t/ha. Dies entspricht je nach Pflanzplan einer Produktion zwischen 0,8 und 1,7 kg pro Stock

Ertragsschnitt

Kordon-Zapfen, Augenzahl pro Stock: 6 bis 10

Weißweinreben

Ansonica, Catarratto, Grecanico, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Rotweinreben

Nero d'Avola, Perricone, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Ländliche Rhythmen

Mit den ersten Regenfällen im November werden die Böden geeeggt (Oberflächen-Lockerung). Anfang Dezember wird mit der Schnittarbeit begonnen. In der ersten Dezemberhälfte erfolgt das Unterpflügen der (vornehmlich organischen) Dünger. Im Januar eventuelle letzte Düngungen sowie zweites Eggen. Im März treiben die Reben aus. Erste Grünschnitte, die im April fortgesetzt werden. Zwischen der zweiten Junihälfte bis Juli wird der erwünschte pro Stock-Behang durch Ausdünnen geregelt; die Böden werden zum letzten Mal geeeggt.

Ausdünnen

Zur Gewinnung von Trauben mit besonders konzentrierten Aromen werden 40-50 Tage vor der Ernte (zu Beginn des Farbansatzes) circa 30% des Behangs ausgeschnitten.

Die Lesen

In den ersten Tagen im August beginnt die Ernte mit dem Chardonnay. In der dritten Dekade wird der Merlot eingebracht und danach bis in den ersten Septembertagen der Cabernet. Stets im September werden auch die roten Varietäten Syrah und Nero d'Avola und die Weißweinsorten Ansonica, Catarratto und Grecanico gelesen.

Vinifizierungskeller

Standort im Ortsteil Duchessa, in der Gemeinde Contessa Entellina



Impresa Natura Cultura

Die Sonne auf Donnafugata

Umweltschutz und die Aufwertung des Territoriums sind ein Leitmotiv der Betriebsaktivität und bilden den Schwerpunkt des Projektes *Impresa Natura Cultura* (Unternehmen, Natur, Kultur). Auf Donnafugata erachtet man die Qualität der Umwelt als ein Produktionselement mit demselben Stellenwert wie viele andere: Boden, Klima, Rebsorte, Anbautechniken. Daher war Donnafugata eines der ersten Weingüter Italiens, auf dem Fotovoltaik zur Energiegewinnung eingesetzt und die Sonneneinstrahlung als saubere und erneuerbare Quelle genutzt wurde. Die installierten Solarkollektoren (18 kW) decken mehr als 30% des Energiebedarfs der Kellerei.



Saubere Energie und Energieersparnis

30% des Energiebedarfs der Keller werden von Solarkollektoren gedeckt

70% Energieersparnis durch das Abkühlen der Trauben bei nächtlicher Lese



Pantelleria



Insel der Sonne und des Windes

Pantelleria gehört nicht den Seefahrern, sondern den Bauern. Die Landschaft dieser Insel vulkanischen Ursprungs erzählt von der Mühe, der es bedarf, um dem Gebirge kleine Fleckchen Erde abzugewinnen, und von der Meisterschaft, mit ungeheurem Arbeitsaufwand Terrassierungen, Trockenmauern und von hohen Steinmauern umgürtete Gärten anzulegen, um mitunter auch nur einen einzigen Baum vor den Windbrüchen zu schützen.



Mit diesem Geist betritt Donnafugata den vulkanischen Boden der Insel und bewegt angesichts der drohenden Verkümmern der Rebanlagen die erfahrensten Winzer zur Rückkehr: Donnafugata lässt Jahrhunderte alte Weinberge erneut erblühen, führt Mengenbeschränkungen ein, glaubt an die traditionelle Antrocknung der Trauben durch Sonne und Wind, und adoptiert Kältetechnik für die Erzeugung der natursüßen Weine Kabir und Ben Ryé. Doch in Pantelleria sieht Donnafugata auch ein Ökosystem, das es gemeinsam mit Institutionen, Einwohnern und Umweltschutzverbänden zu bewahren und aufzuwerten gilt – ein Patrimonium, das mit der intakten Fülle seiner Farben und Aromen den zukünftigen Generationen überliefert werden muss.





Weinbauliche Zusammenhänge

Die Kontexte des insularen Weinbaus präsentieren sich vielfältig und multifaktoriell. Die Diversität ist auf die Lage der Rebberge in den einzelnen Kontraden zurückzuführen. Die größten Differenzen zwischen den einzelnen Mikrozonon hinsichtlich Produktqualität und -mengen werden vom Wind und von der Ausrichtung bestimmt.

Als ebenfalls gewichtige Variable bei gleichwertigen pedoklimatischen Voraussetzungen ist das Alter der Weinberge (20 bis 100 Jahre) zu berücksichtigen.

Der Produktionsverlauf des Ben Ryé

Der Passitowein Ben Ryé ist die Summe eines einzigartigen pedoklimatischen Systems, mühevoller, aufmerksamer, geduldiger Menschenarbeit und einer beschränkten Dosis Technologie. Die insgesamt produktive Phase dauert mindestens 3-4 Monate. Nach dem 15. August beginnt die Ernte der Zibibbo-Trauben, die auf Gittern 3-4 Wochen durch Sonne und Wind natürlich angetrocknet werden, wobei sich durch den Wasserverlust Zucker und Aromen in den Beeren konzentrieren. Im September wird dann Most aus frisch gelesenen, leicht überreifen Trauben gepresst, dem während der Fermentation in verschiedenen Durchgängen die handverlesenen rosinierten Beeren beigelegt werden, deren Aromenfülle sich durch die Mazeration auf den Most überträgt. Gegen Ende November, wenn die erwünschte Aromenkonzentration und Zucker/-Alkoholbalance erreicht ist, wird der Gärprozess durch Abkühlen unterbrochen. Nach einigen Monaten wird der Wein abgefüllt und kommt ab dem 1. Juli nach dem Erntejahr zur Vermarktung, wie vom Produktionsdisziplinar für den Passito di Pantelleria DOC vorgeschrieben.



Der Schatz von Donnafugata

1999 entdeckte Donnafugata in Khamma einen alten, 7 Hektar großen Zibibbo-Weinberg. Die bei den im Jahr 2000 geernteten Zibibbo-

Dank seiner vegetativen/produktiven Balance beschenkt ein 100 Jahre alter Weinberg den Ben Ryé mit außergewöhnlicher Aromenfülle

Trauben sowohl im Labor als auch bei der Degustation resultierenden außergewöhnlichen gehaltvollen Analysewerte veranlassen das Gut, Prof. Mario Fregoni, Ordinarius für Rebbau an der Katholischen Universität in Piacenza und international anerkannter Experte, mit einer Recherche zu beauftragen. Die Untersuchungen der Musterstöcke ergaben, dass diese Reben 100 Jahre alt und überdies wurzelecht sind, da jede Spur von Kallus (Wundgewebe) fehlt, der sich beim Aufpfropfen an der Veredelungsstelle bildet: Das bedeutet nichts weniger, als dass die Reblaus auf Pantelleria "entwaffnet" ist. Die Zibibbo-Stöcke von Khamma sind weitaus gesünder und langlebiger als die veredelten Reben und besitzen alle Vorzüge der *Vitis vinifera*: Ausgeprägte Trockentoleranz, Kalkverträglichkeit und Salinitätsresistenz; ein harmonischeres vegetatives/-produktives Gleichgewicht und letztendlich herausragende Traubenqualität. Insbesondere stellt das "alte Holz" eine große Reserve von Zuckerkomponenten dar, die sich zum Fruchtausatz auf die neuen Fruchtruten übertragen, schließlich von den Beeren akkumuliert werden und in besonders üppig konzentrierten Aromastoffen resultieren. Die Wiedergewinnung dieser antiken Reblage hat zweifelsohne zum Schutz der Landschaft und des Ökosystems der Insel, doch auch zur selektiven Produktion beigetragen, da sie erlaubte, den Wein Ben Ryé noch komplexer und eleganter zu gestalten.



Pantelleria

Das Weingut und die Rhythmen der Landwirtschaft

Produktive Rebfläche, insg.

42 ha

Betriebseigene Weinberge

20 ha

Unsere Weinlagen

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

Standort

Kanal von Sizilien; 11.70° Längengrad Osten, 36.50° Längengrad Norden

Höhenlage

Zwischen 20 und 300 M. ü.d.M.

Orographie

Eben terrassierte Hügelreliefs

Bodenbeschaffenheit

Sandige Erden aus vulkanischem Muttergestein mit sub-alkaliner bis neutraler Reaktion; tiefe und ausgeprägt fruchtbare Böden mit reichlichen Phosphor-, Kalium- und Zinkelementen

Das Klima

Milde, regenarme Winter. Windige Sommer. Niederschlagsmengen im Jahresdurchschnitt: 450 Millimeter. Einen wichtigen Klimafaktor für die Traubenqualität repräsentiert der Wind, doch besteht in

Jahrgängen mit besonders heftigen Windbrüchen die Gefahr, dass in einigen Kontexten die Produktionen vollkommen annulliert werden

Die Weinberge

Die Reben werden in der für die Insel Pantelleria typischen niedrigen Bäumchenform, mit zwei bis vier Verästelungen in Schutzmulden erzogen

Pflanzdichten

2.500 Stöcke pro Hektar

Traubenproduktion

4-5 Tonnen pro Hektar

Ertragsschnitt

Sehr kurzer Rebschnitt. Auf jedem Rebast sitzen 1 oder 2 Zapfen, mit jeweils 1 bis 2 Augen. Durchschnittliche Augenzahl pro Stock: 6 bis 10

Die autochthonen Weißweinreben

Die Königin der aromatischen Traubensorten Siziliens: Moscato D'Alessandria, auch Zibibbo genannt

Die ländlichen Rhythmen

Ab Mitte November wird zur Förderung der Holzverstärkung ein Vorschnitt vorgenommen, wobei circa 20 Augen pro Pflanze angeschnitten werden. Zwischen November und Dezember werden die Dünger ausschließlich organischer Provenienz in den Boden eingearbeitet. Januar-Februar werden die Böden zur Auflockerung behackt und das Fruchtholz in "Zapfenform" angeschnitten, womit der Winterschnitt abgeschlossen ist. Der März registriert den Austrieb und die ersten Windschäden; in den Reb-Mulden wird das Unkraut ausgejätet. Ende April/Anfang Mai werden die Triebe für einen besseren Fruchtansatz von der Hand entgipfelt.

Die Lesen

In den diversen Kontraden der Insel wird Mitte August die Ernteselektion für die besten Trauben zur Antrocknung unter der Sonne vorgenommen. Ab September beginnt die Lese aller Trauben, aus denen die Moste für die Herstellung des Kabir und des Ben Ryé gewonnen werden. Die im Hinblick auf Reifegrad und Aromenfülle für den Blend des Lighea geeignetsten Trauben werden in der zweiten Auguthälfte gelesen.

Vinifizierungskeller

Standort in der Kontrade Ghirlanda



Marsala

Die antiken Kellereien der Familie

Die aus den verschiedenen Weinlagen auf Pantelleria und in Contessa Entellina gewonnenen Produkte werden nach Marsala, in die antiken Keller der Familie transportiert, die ein vitales Beispiel industrieller Archäologie darstellen. Die 1851 vom Familiengründer errichteten, sorgfältig restaurierten und heute funktionell mit Technologie auf dem letzten Stand ausgerüsteten Strukturen, die sich horizontal um einen großen, typisch mediterranen *baglio* entwickeln, haben ihren Charme intakt bewahrt.

Ein computergesteuertes System überwacht die Gärphasen der Moste und kontrolliert die Temperaturen während der Barrique- und Flaschenreife. Für maximale Energieersparnis wurden alle Lagerräume wärmeisoliert und klimatisiert. Die vielfältig programmierbare Abfüllzentrale gewährleistet den qualitativen Nachvollzug der Leistungen in Weinbergen und Kellern sowie adäquat stilvolles Packaging.

Die antiken Keller in Marsala sind Donnafugatas strategisches Zentrum und Herzstück.



Auf du und du mit Donnafugata

Eine Begegnung mit Donnafugata ist stets ein Vergnügen. Gelegenheit zur Verbreitung der Betriebsphilosophie und der vorzüglichen Weine bieten zahlreiche Anlässe im In- und Ausland, angefangen von den wichtigsten Fachmessen bis zu den Tourneen der Music & Wine Session. Unablässige Überraschungen bietet dem Weintouristen überdies ein Besuch der historischen Familienkeller in Marsala oder des Weinguts in Contessa Entellina. Die Familie Rallo empfindet es als natürlich, ihre Gäste mit geführten Rundgängen, individuell gestalteten Degustationen und önologastronomischen Events mit ebenso finessenreichen wie originellen Wein/Speisen-Abstimmungen zu verwöhnen – stets im Rahmen eines suggestiven und entspannenden Milieus. Nicht zu versäumen die zahlreichen fixen Daten auf Donnafugata: Im Mai "Offene Keller", im Juli großartige Jazz-Konzerte und – unverzichtbar – die nächtliche Lese zu Augustbeginn, wenn sich die Weingärten von Contessa Entellina dem Publikum für die "Gläser unter dem Sternenhimmel" (*Calici sotto le Stelle*) öffnen, ein faszinierendes Ereignis mit einer beachtlichen bildungsfördernden Komponente.



Giuseppe Milici

Donnafugata für Jazz

Guter Jazz und Qualitätswein: Auf Donnafugata ist die große Musik zuhause. Pat Metheny, die Gruppe Manhattan Transfer, John Scofield und viele andere große Künstler sind während des in Marsala veranstalteten Jazz Festivals in den historischen Familienkellern aufgetreten: Für Freunde guter Musik die unverzichtbare Gelegenheit für den Genuss einer multisensoriellen Performance, die musikalische Rhythmen mit der facettenreichen Tonskala der Weine von Donnafugata ergänzt. Emotionale Glanzlichter als die Krönung weitaus umfassenderer Verpflichtungen im Bereich der Musik- und Kulturwelt - von der Teilnahme am Konzert "Musica per L'ambiente" von Franco Battiato zum fund-raising zugunsten des Marine-Schutzparks von Pantelleria bis zur Kollaboration mit der Fête "Pavarotti and Friends" in Modena; von der Unterstützung der Jazz-Akademie des Marsala-Festivals bis hin zur "Suite del Gattopardo" - ein Werk, dem die Idee von José Rallo und Vincenzo Favara zugrunde liegt, die Atmosphäre des Romans von Tomasi di Lampedusa in moderner Fassung neu zu beleben, und das im Mai 2003 als CD mit dem Titel „Journey to Donnafugata“ herausgebracht wird. Autor und Interpret am Klavier der dreizehn großartigen Musikstücke ist Salvatore Bonafede, ein am amerikanischen Sound geschulter Palermitaner, von Enrico Rava mit der Trompete begleitet.



Diego Spitaleri



Vincenzo Favara



Filippo Rizzo



Gianpaolo Terranova

Donnafugata Music & Wine Session

Wenngleich die Freuden und geselligen Riten der Tafel heute stärker denn zuvor im Mittelpunkt des Interesses zu stehen scheinen, wurden sie im Hause Donnafugata seit altersher gepflegt und inspirierten eine Initiative von José Rallo und ihrem Gatten Vincenzo Favara: Gemeinsam mit einer Gruppe befreundeter professioneller Musiker schlagen die Beiden in Trendsetter-Restaurants und –Weinbars stets komplexere gastro-musikalische Arrangements vor. Der kulinarischen und önologischen Skala entsprechen sie mit Klängen, die vom Jazz bis zu brasilianischen Rhythmen reichen - jede "Session" ein erinnerungswürdiges Momentum gepflegter Geselligkeit. Zu den von entdeckungslustigen Chefs ausgetüftelten und zubereiteten Gerichten wird ein suggestives Repertoire mit Musik von Burt Bacharach, Caetano Veloso, Chico Buarque, Vinícius De Moraes serviert. Eine Anregung: Probieren Sie den Ben Ryé zur Melodie "Meditação" von Antonio Carlos Jobim !





Gabriella mit stolzem Lächeln in ihrer neuen Rolle auf dem Familiengut als Traubenverkosterin vor der Ernte

Die Etiketten

Die Weißen. Alle Weißweine von Donnafugata distinguieren sich durch ausgeprägten Individualcharakter, von den sensorischen Eigenschaften bis hin zum Etikett. Als vollständige Palette repräsentieren sie einen getreuen Widerspiegel des für ihr Ursprungsterritorium typischen Duft- und Geschmacksspektrums. Als polyglotte Botschafter an Reisen und Herausforderungen gewohnt, stimulieren sie Interesse und Achtungsbeweise seitens der verschiedenartigsten Weinliebhaber und Fachexperten.

Die Roten. Als Weine mit markantem Individualcharakter, intensiver, mitunter undurchdringlich dichter Farbe, als Naturgeschöpfe doch gleichzeitig ausgeprägt elegant und weich, präsentieren sich die Roten von Donnafugata: Synchroner Ausdruck eines Territoriums und einer Rebsorte, Nero d'Avola, die, wenn mit Fingerspitzengefühl valorisiert, als Protagonistin im Ensemble der autochthonen italienischen Varietäten mit echten Überraschungen zu überzeugen vermag.

Natursüße Weine. Zum wachsenden Erfolg natursüßer Weine tragen zweifelsohne ihre angenehmen Eigenschaften, der mäßige Alkoholgehalt und ihre vielseitige Eignung für diverse Anlässe und gastronomische Verbindungen bei. In dieser Kategorie konnten der Kabir und der Ben Ryé von Donnafugata ein solides Image und eine zahlreiche Anhängerschar gewinnen. Ob frisch, überreif oder von Sonne und Wind getrocknet, bewahren die Zibibbo-Trauben intakt das Geheimnis ihrer Vorzüglichkeit: Aus diesen Wundertrauben keltert Donnafugata auf der Insel Pantelleria zwei überraschende Gewächse.



**Ferdinando genießt
seine neue Aufgabe,
die Trauben des
Familienguts nach der
Lese zu kontrollieren**

Autochthone Rebsorten

Ansonica Die (auch als Inzolia bekannte) Ansonica zählt mit der Catarratto zu den hauptsächlichsten autochthonen sizilianischen Weißweinreben. Sie ist auf der ganzen Insel verbreitet, vornehmlich in den Provinzen Trapani, Palermo und Agrigent (im westlichen Abschnitt), wo sie ihre Qualitätsmerkmale am überzeugendsten beweist. Insbesondere verleihen die primären Sortenaromen (mit Nuancen von weißfleischigen Sommerfrüchten) den Weinen unverwechselbare Charakterzüge. Neben Typizität und solarem Charakter vermag der von Donnafugata auf Contessa Entellina produzierte Ansonica, dank der zum Ziel einer bestmöglichst vegetativen-produktiven Balance im Weinberg rationalisierten Anbautechniken, geschliffene Finesse zum Ausdruck zu bringen.

Nero d'Avola Im autochthonen ampelographischen Schaubild Siziliens verkörpert die Nero d'Avola die repräsentativste Rotweinsorte. Dank eines wachsend auf Qualität ausgerichteten Weinbaukonzepts, das die drastische Reduzierung der pro Stock-Produktion bewirkte, wird die Nero d'Avola heute als hochinteressante Rebsorte geschätzt, deren Potenzialitäten durch wissenschaftliche, auf Klonenselektion orientierte Recherchen erforscht und ausgelotet werden könnten.

Zibibbo Der Name der (auch Moscato d'Alessandria genannten) Traubensorte Zibibbo leitet sich vom arabischen Etynom zibiba (Rosine) ab; und es waren Araber, die diese Rebsorte vor Jahrhunderten auf Pantelleria einführten. Im heiß-trockenen, windigen Klima dieser Insel vulkanischen Ursprungs hat die in niedriger Bäumchenform erzogene Zibibbo-Rebe ein ideales Habitat gefunden, das eine anderswo unnachahmliche Konzentration der Zucker und Duffacetten gewährleistet.



Die Etiketten

Anthilia

Weißwein - IGT Sicilia

Randbemerkung

Im Etikett ein Frauenantlitz, flüchtig und mysteriös wie die Kultur der Elymer. In römischer Epoche wurde das Städtchen Entella oberhalb der Festung Anthilia genannt. Als erster von Donnafugata kreierter Wein genießt er noch heute die Zuneigung vieler Weinfreunde.





Alkoholgehalt: 12,5-13 vol. -%

Rebsorten: 50% Ansonica, 50% Catarratto.

Gegenspalier-Erziehung bei Kordon-Zapfen-Schnitt, mittellockere Böden. Traubenerträge um 8,5 t /ha.

Vinifikation: Die Trauben werden in der ersten Septemberdekade geerntet und schonend gepresst; der Most fermentiert bei Temperaturkontrolle. Vor der Vermarktung verfeinert sich der Wein für sehr kurze Zeit in der Flasche.

Charakteristiken: Der ausgeprägte Individualcharakter des Weins findet in besonders süßen und eleganten fruchtigen Wahrnehmungen Ausdruck, mit Anklängen an gelbe Pfirsiche und Pflaumen. Am Gaumen verschmelzen Würze und Weichheit zu einem als sehr angenehm empfundenen, schmeichelnden Unisono.

Verbindungen: Perfekte Mariage mit zart geräuchertem Fisch, Krustentieren, Sardellen und (auch gratinierten) Zwischengängen. Finessenreich zu Thunfischsalat, gefüllten Miesmuscheln und Auberginenröllchen.

Service: Auch erst bei Tisch geöffnet, optimal bei 9-11 °C, im Tulpenformat mittlerer Höhe und Breite.



Lighea

Weißwein - IGT Sicilia

Randbemerkung

"Aus dem wirren, sonnenfarbigen Haar tropfte das Meerwasser auf die weit geöffneten, grünen Augen"... so beschrieb Tomasi di Lampedusa die Hauptfigur einer seiner Novellen: Die Sirene Lighea, die den Namen dieses komplexen, innovativen Weins und das ebenso originelle Etikett inspirierte.



La Fuga

Weißwein - Chardonnay

DOC Contessa Entellina

Randbemerkung

Gabriella gedachte zu "fliehen" (it. "fuggire") und mit dem Wechsel von der Literatur auf den Landboden ein neues Leben zu beginnen. Gabriella, eine Frau, stetig mit dem Wind in den Haaren. Ein Etikett, das außer Bewegung zudem Solarität und Erde zum Ausdruck bringt. Dieser Wein wurde 1994, mit der DOC Contessa Entellina geboren.

Alkoholgehalt: 12,5-13 vol. -%

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

Der Zibibbo auf Pantelleria: besonders niedrige Bäumchenerziehung und typischer, sehr kurzer Rebschnitt. Pflanzdichten: 2.500 Stöcke pro Hektar mit einem Traubenertrag um 5 t/ha; vulkanische Böden mit reichhaltigen Mineral Spuren.

Ansonica und Catarratto in Contessa Entellina: Gegenspalier-Erziehung bei Kordon-Zapfenschnitt. Durchschnittliche Pflanzdichten: 5.000 Stöcke pro Hektar mit einem Traubenertrag um 6,5 t/ha; mittellockere Böden.

Vinifikation: Die auf Pantelleria und in Contessa Entellina geernteten Trauben werden separat in den dortigen Kellern vinifiziert. Nach der schonenden Pressung der Trauben fermentiert der Most bei Temperaturkontrolle. Der aus dem Blend erhaltene Wein kommt nach einer sehr kurzen Verfeinerung in der Flasche auf den Markt.

Charakteristiken: Die olfaktorische Aussagekraft entfaltet sich mit einem komplexen, von fruchtigen Apfeltönen bis hin zu florealen Ginsternuancen reichenden Duftspektrum vor einem mineralischen Hintergrund zu beachtenswerter Finesse. Am Gaumen vollmundig, würzig und weich; ausgezeichnete Balance.

Verbindungen: Begleitet alle Arten von Blaufisch, überbackene Nudeln und Fischgerichte.

Service: Auch erst bei Tisch geöffnet; ausgezeichnet bei 9-11 °C, im mittelgroßen Tulpenformat.

Alkoholgehalt: 13-13,5 vol. -%

Rebsorten: 100% Chardonnay.

Gegenspalier-Erziehung bei Kordon-Zapfenschnitt auf mittellockeren Böden. Traubenproduktion um 6,5 t/ha.

Vinifikation: Die Trauben werden in der ersten Augustdekade während der Nacht gelesen und schonend gepresst. Der Most fermentiert bei Temperaturkontrolle. Nach dem Abschluss der malolaktischen Gärung wird der Wein vor der Vermarktung noch einer mindestens 3-monatigen Verfeinerungsphase in der Flasche unterzogen.

Charakteristiken: Der Wein präsentiert ein eindrucksvolles Duft- und Geschmacksprofil. An der Nase Anspielungen an exotische Früchte - Ananas, Äpfel, Bananen – auf einem eleganten Gerüst mineralischer Prägung. Großartig das Format des fein austarierten Geschmacksbilds.

Verbindungen: Perfekter Begleiter zum ganzen Mahl; passt auch zu Krustentieren, elaborierten Zwischengängen und frischem Thunfisch in verschiedensten Zubereitungsarten.

Service: Auch erst bei Tisch geöffnet, optimal bei 10-12 °C, im schlanken, adäquat gebauchten Kelch.

Vigna di Gabri

Weißwein - DOC Contessa Entellina

Randbemerkung

“Vigna di Gabri” ist kein Fantasienname. Der Wein ist vielmehr nach Gabriella benannt, die ihn gewünscht und aufgezogen hat, weil sie ihr Vertrauen in die vielschichtige Duft- und Aromenfülle der Ansonica setzte. Das neue, für den Jahrgang 2004 erstmals kreierte Etikett erzählt von dem starken Band zwischen Gabriella, ihrer Erde und Ansonica, eine der ältesten autochthonen Weißweinreben Siziliens. Erster Jahrgang: 1987.



Chiarandà

Weißwein - DOC Contessa Entellina

Randbemerkung

1992 geboren und nach den beiden mit Ansonica und Chardonnay bestockten Weinbergen Chiarandà del Merlo getauft, wird der Name nach 10 Jahren in Chiarandà vereinfacht, während eine weibliche Präsenz im Etikett die Finesse und Komplexität des Weines hervorhebt.

Die Initiative der Gemeinschaft St. Egidio für die Aids-Bekämpfung in Afrika.



Alkoholgehalt: 12,5-13,5 vol. -%

Rebsorten: 100% Ansonica.

Gegenspalier-Erziehung bei Kordon-Zapfenschnitt. Böden mittellockerer Textur. Traubenproduktion um 6 t/ha.

Vinifikation: Die in den ersten drei Septemberwochen geernteten Trauben werden schonend gepresst. Der Most wird bei Temperaturkontrolle im Edelstahl und zu einem kleinen Anteil (circa 15%) in der Barrique vergoren. Nach abgeschlossenem biologischem Säureabbau verfeinert sich der Wein vor der Vermarktung noch mindestens 4 Monate in der Flasche.

Charakteristiken: Die Typizität der Ansonica-Traube kommt vollendet zum Ausdruck: Die Facetten des intensiven und eleganten Duftspiels reichen von fruchtigen und florealen Anklängen bis hin zu den komplexeren, salzigen und mineralischen Nuancen. Im Geschmack strukturiert, umhüllend, angenehme Frische und Würze. Finale von beachtlicher Länge an Nase und Gaumen.

Verbindungen: Zwischengerichte der Meeresküche. Im Ofen oder über Holzkohle gebratener Fisch, helles Fleisch mit Saucen, Aufläufe und Soufflé. Ideale Mariage mit Klippfisch in Tomatensauce (*baccalà al pomodoro*), Gemüse, gebratenen Steinpilzen.

Service: Erst bei Tisch entkorkt; optimal bei 10-12 °C, in adäquat langgestielten, mittelgroßen Tulpengläsern ohne Ausbuchtung.

Alkoholgehalt: 13,5-14 vol. -%

Rebsorten: 50% Chardonnay, 50% Ansonica.

Gegenspalier-Erziehung bei Kordon-Zapfenschnitt. Böden mit mittellockerer, auf lehmig tendierender Textur. Traubenerträge um 4 t/ha

Vinifikation: Die im August während der Nacht geernteten Chardonnay-Trauben und die im September gelesenen Ansonica-Trauben werden separat vinifiziert. Der mittels schonender Pressung gewonnene Most fermentiert bei Temperaturkontrolle und reift für 6 Monate „sur lies“. 70% in Barriques, die restlichen 30% in Edelstahl. Der Wein verfeinert sich vor der Freigabe für den Handel mindestens weitere 6 Monate in der Flasche.

Charakteristiken: Ein charaktervoller, eleganter Wein, der Potenz und sanfte Zugänglichkeit zu vereinen weiß. Den Düften nach reifen gelben Früchten folgen Anspielungen an Pfirsiche und süße, mit Erdnussbutter verschmolzene Vanilletöne. Am Gaumen umhüllend abgerundet und vielschichtig. Würzigkeit und Säuregerüst in perfekter Balance mit der imposanten Struktur des Gewächses.

Verbindungen: Perfekt zu geräuchertem Fisch und Zwischengerichten der sizilianischen Küche wie *pasta alla Norma*, Pilzauflauf, hellem Fleisch in elaborierten Zubereitungen mit Saucen, sowie zu Käse mittlerer Reife.

Service: Zwischen 11 und 13 °C; im adäquat langgestielten, breiten Kelchglas erst bei Tisch entkorken, sonst 30 Minuten vor Genuss.

Sedàra

Rotwein - Nero d'Avola IGT Sicilia

Randbemerkung

Diesem Wein wurde der Familienname Angelicas verliehen, der Protagonistin des Romans "Der Leopard" (mit der bezaubernden Claudia Cardinale in der Hauptrolle 1962 von Luchino Visconti verfilmt), deren Sanftmut und Geradlinigkeit auch seinem Wesen eigen ist. Das Etikett verweist auf die Keller und das Territorium von Contessa Entellina.



Angheli

Rotwein - Merlot, Nero d'Avola IGT Sicilia

Randbemerkung

"...Edelfrauen und Ritter, Waffenlärm und Liebesbande..." Sollte es Angelica aus Ariosts "Rasendem Roland" sein, die sich im Etikett zu Pferd hinwegflüchtet? Donnafugata verzeichnet eine nicht geringe Zahl von "Frauen auf der Flucht", jede mit einer aus Geschichte und Tradition verwebten Vergangenheit: Für Angheli hält die Zukunft Souplesse und verführerische Gaben parat. Erster Jahrgang: 1997



Alkoholgehalt: 13,5 vol. -%

Rebsorten: 100% Nero d'Avola.

Gegenspalier-Erziehung bei Kordon-Zapfenschnitt. Mittellockere Böden. Traubenerträge um 8,5 t/ha.

Vinifikation: Die im September geernteten Trauben werden bei ca. 10-tägiger Maischestandzeit und Temperaturen um 26-30 °C im Edelstahl vinifiziert. Nach der malolaktischen Gärung wird ein kleiner Teil des Weins circa 9 Monate in kleinen Eichengebinden zweiter Passage ausgebaut, assembliert und mindestens 3 Monate in der Flasche verfeinert.

Charakteristiken: Rubinrot mit lebhaften granatfarbenen Reflexen. Im intensiven olfaktorischen Ansatz Akzente von Tabak, Gewürzen und mineralische Noten. Das ausgewogene, von roten Früchten geprägte Geschmacksbild beeindruckt am Gaumen mit Brombeer- und Weichseltönen und klingt in einem Finale von guter Länge aus.

Verbindungen: Begleitet Zwischengerichte mit Fleischsaucen, reichhaltige, überbackene Nudelspeisen und rotes Fleisch. Besonderer Tipp: Zu frischem, kurz blanchiertem Thunfisch.

Service: Kann auch erst bei Tisch geöffnet werden; optimal bei 16-18 °C, im mittelgroßen Kelchglas.

Alkoholgehalt: 13,5-14 vol. -%

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

Gegenspalier-Erziehung bei Kordon-Zapfelschnitt. Vorwiegend lehmige Böden mittellockerer Textur. Traubenerträge um 6 t/ha.

Vinifikation: Die Merlot-Reben werden in den letzten 10 Augusttagen, die Nero d'Avola hingegen in der ersten Septemberdekade gelesen. Die Trauben werden bei ca. 12-tägiger Maischestandzeit und Temperaturen zwischen 26-30 °C im Edelstahl vinifiziert. Nach abgeschlossener malolaktischer Gärung wird der Wein in großteils einmal genutzten und zum Teil neuen Barriques aus französischer Eiche circa 12 Monate lang ausgebaut und anschließend mindestens weitere 4 Monate in der Flasche verfeinert.

Charakteristiken: Dieser mit spezieller Eleganz und Individualcharakter ausgestattete Wein besticht auf Anhieb durch seine opulente Robe. Im breitgefächerten, fruchtbetonten Bouquet akzentuierte Wahrnehmungen von Sauerkirschen, Brombeeren und kleinen Waldfrüchten, im Hintergrund Kakao, Lakritz und Kardamom. Am Gaumen begeistert die von angenehmer Frische begleitete samtweiche Fülle. Überaus persistenter Nachhall auch der Dufteindrücke im langen Finale.

Verbindungen: Als stilvolle Partner empfehlen sich feine Braten- und Schmorgerichte, Haar- und Federwild, edler Käse.

Service: Perfekt bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls einige Stunden vor dem Essen atmen lassen.



Tancredi

Rotwein - DOC Contessa Entellina

Randbemerkung

Für den Fall, dass Sie sich an Alain Delons Interpretation in Viscontis Verfilmung des Romans "Der Leopard" von Giuseppe Tomasi di Lampedusa erinnern können: Dieselbe Eleganz und "revolutionären" Ambitionen treten in Bestform in diesem Wein zutage, während das Etikett auf die Keller von Contessa Entellina verweist, diese jedoch einer Fata Morgana gleich auf einer Wolke schweben lässt... Erster Jahrgang: 1990.



Mille e una Notte

Rotwein - DOC Contessa Entellina

Randbemerkung

Das abgebildete Palais, in dem die aus Neapel geflohene Königin Maria Karoline Zuflucht fand, war die bevorzugte Residenz des Schriftstellers Tomasi di Lampedusa in Santa Margherita Belice. Gabriella Anca Rallo erfasst das Bild und fügt es in einen von Sternen übersäten, verheißungsvollen nächtlichen "Tausend und eine Nacht"-Himmel. Erster Jahrgang: 1995

Alkoholgehalt: 13,5-14 vol. -%

Rebsorten: 70% Nero d'Avola, 30% Cabernet Sauvignon.

Gegenspalier-Erziehung bei Kordon-Zapfenschnitt. Mittellockere Böden. Traubenerträge um 5 t/ha.

Vinifikation: Die Ernte der Cabernet Sauvignon erfolgt Ende August/Anfang September, die Lese der Nero d'Avola in der ersten Septemberdekade. Die Trauben werden bei ca. 12-tägiger Maischestandzeit und Temperaturen um 26-30°C im Edelstahl vinifiziert. Nach abgeschlossener malolaktischer Gärung reift der Wein circa 14 Monate in sowohl neuen als auch einmal genutzten Barriques aus französischer Eiche und nach der Abfüllung zumindest weitere 6 Monate in der Flasche.

Charakteristiken: Die Cabernet bereichert das an und für sich breitbandige Duftspektrum der Nero d'Avola mit einer minztönigen Facette. Überdies evidenziert das Bouquet auf süßem mineralischem Grafit aufklingende Töne von Lakritze, Kakao, Weichseln und Heidelbeeren. Die ausgezeichnete, breitgefächerte und umhüllende Geschmacksstruktur bestätigt sich im Finale von beachtlicher Länge.

Verbindungen: Mit gegrilltem und gebratenem roten Fleisch, großen Braten, Zicklein und Lamm. Zu reifem Käse (Ragusano); Steinpilzen, Kaninchen und Hackbraten.

Service: Hochgenuss bei 18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im langgestielten Ballonglas mit breitem Mund serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen entkorken.

Alkoholgehalt: 13,5-14,5 vol. -%

Rebsorten: 90% Nero d'Avola, 10% andere autochthone Varietäten.

Gegenspalier-Erziehung bei Kordon-Zapfenschnitt. Mittellockere Böden. Traubenerträge um 4 t/ha.

Vinifikation: Die im September geernteten Trauben werden bei ca. 12-tägiger Maischestandzeit und Temperaturen um 26-30 °C im Edelstahl vinifiziert. Nach abgeschlossener malolaktischer Gärung wird der Wein 15 bis 18 Monate in großteils neuen Barriques aus französischer Eiche ausgebaut und anschließend mindestens 12 Monate in der Flasche verfeinert.

Charakteristiken: Die Nobelversion des Nero d'Avola in undurchdringlich dichtem Rubinrot. Umhüllend das Duftspiel mit süßen und reifen, doch nicht "gekochten" fruchtigen Anklängen, balsamischen und florealen Nuancen von Veilchen, die im Finale mit Anspielungen auf Tabak ausklingen. Das Geschmacksbild präsentiert sich mit großer Struktur und ausgeprägtem Individualcharakter. Überzeugende Balance der bestens in die alkoholische Komponente eingebundenen weichen Tannine. Langer Nachhall der perfekt übereinstimmenden geschmacklichen und olfaktorischen Eindrücke.

Verbindungen: Raffiniert elaborierte Zubereitungen aus rotem Fleisch mit gut gewürzten Saucen. Ebenfalls empfehlenswert zu Käse, gebratenem Hammel, Kalbs- und Lammkoteletts.

Service: Am besten bei 16-18 °C; kann unmittelbar bei Tisch geöffnet werden, wenn im ausladenden Ballonglas serviert, andernfalls zwei Stunden vor dem Essen entkorken.



Kabir

Natursüßer Weißwein
DOC Moscato di Pantelleria

Randbemerkung

Dieser überaus delikate Moscato, der auf diesen Namen (arabisch - "Der Große") getauft wurde, weil er im Schatten des weitaus mächtigeren Ben Ryé steht, erregt immer wieder Überraschung und Begeisterung.



Ben Ryé

Natursüßer Weißwein
DOC Passito di Pantelleria

Randbemerkung

Der Name bedeutet auf Arabisch "Sohn des Windes", denn auf Pantelleria ist der durch die Weintrauben pfeifende Wind eine Kostante und der Inselwind führt eine Ladung von derart intensiven Düften mit sich, dass man sie greifen kann. Erster Jahrgang: 1989

Alkoholgehalt: 11,5-12,5 vol. -%

Rebsorten: 100% Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

Typische niedrige Bäumchenerziehung und sehr kurzer Rebschnitt. Vulkanische Böden mit reichhaltigen Mineralspuren. Traubenerträge um 4 t/ha.

Vinifikation: Die Trauben werden bei Überreife in der ersten Septemberdekade gelesen und nach der schonenden Pressung im Edelstahl vinifiziert. Der Most fermentiert bei Temperaturkontrolle. Vor der Vermarktung verfeinert sich der Wein noch mindestens 3 Monate in der Flasche.

Charakteristiken: Eine elegante und ausgewogene Interpretation der Zibibbo-Rebe, in der sich die aromatische Balance in klaren Konturen abzeichnet. Betörende Düfte nach Melonen und Orangenschalen, Rosen und Honig bekrönen ein äußerst genussliches Geschmacksbild. Moderate Süße, Würzigkeit und eine überraschende Frische setzen der maßvollen alkoholischen Wärme Akzente.

Verbindungen: Bietet aufgrund seiner Charakteristiken Hochgenuss zu geschmacksintensiven Käsesorten, Mürbkuchen mit Belag von weißen Früchten, Früchtekompott und Ofengebäck mit kandierten Zitrusfruchtschalen. Raffinierte Liaison mit Fischrogen, großen geräucherten, doch nicht marinierten Fischen, sowie eventuell zart aromatisiertem Ziegenkäse.

Service: Unmittelbar vor dem Genuss geöffnet, bei 12 °C, in kleinen, leicht ausgebuchteten Tulpengläsern.

Alkoholgehalt: 14,5 vol. -%

Rebsorten: 100% Zibibbo (Moscato d'Alessandria).

Typische niedrige Bäumchenerziehung und sehr kurzer Rebschnitt. Vulkanische Böden mit reichhaltigen Mineralspuren. Traubenerträge um 4 t/ha.

Vinifikation: Nach dem 15. August beginnt die Ernte der Trauben, die 3-4 Wochen natürlich angetrocknet werden. Im September wird aus frischen, vollreifen Trauben Most gepresst, dem während der Gärung die handverlesenen Trockenbeeren beigefügt werden. Nach einwöchiger Mazeration kommen die rosinierten Beeren zur schonenden Pressung. Nach Erreichen der Alkoholgehalt/Restsüße-Balance und der erwünschten Aromenkonzentration wird die Fermentation durch Abkühlung unterbrochen. Der Wein wird mindestens 4 Wochen in der Flasche verfeinert.

Charakteristiken: Die herausragende Persönlichkeit und Tiefe dieses Passitos rückt bereits durch die strahlend bernsteingelbe Farbe in den Vordergrund. Den ersten intensiven Aprikosen- und Pfirsichnoten folgen süße Anklänge an Trockenfeigen und Honig, Würzkräuter und mineralische Nuance. Am Gaumen beeindruckt die ausgeprägte Komplexität der Fusion zwischen Süße, Würze und Weichheit. Im persistenten Finale harmonische Wiederkehr der Duftpalette.

Verbindungen: Großer Meditationswein; perfekt zu Blauschimmelkäse, Stopfleber und den süßen Spezialitäten der sizilianischer Tradition. Zu Schokolade und Desserts mit Trockenfrüchten und aus Mandelteig.

Service: Auch unmittelbar vor dem Genuss geöffnet, optimal bei 14 °C, im leicht gebauchten Tulpenglas mittlerer Größe.



Grappa di Donnafugata

Randbemerkung

Grappa di Donnafugata wird im Friaul, in der Brennerei der Familie Tosolini destilliert, mit der wir seit drei Generationen zusammen arbeiten.

Widmung:

Vigna di Gabri

Es ist einer jener Weine, die an meinem spontanen Genussbedürfnis und angeborenen Verlangen nach Neuem teilhaben. Einer jener Weine, der bei jeder neuen Begegnung nicht nur fasziniert, überzeugt und erfüllt, sondern das sensorische Epos mit zahllosen „Pinzelstrichen“ koloriert, die im Geiste ein Terroir skizzieren. Glücklicherweise durfte ich mehrmals diesen magischen Winkel Siziliens besuchen und entdeckte mit jedem Schluck Vigna di Gabri erneut die Charakterzüge der sanften mediterranen Atmosphäre, die man stets um Donnafugata einatmet: Sonnendurchtränkte Erde, salzhaltige Luft, duftende Kräuter, die Herzenswärme der Familie Rallo. Trauben, Erdboden und eine Familie, die ich stets aufgeregt wie einst beim „ersten Mal“ erlebe.

Eddy Furlan

Chiarandà

Der Chiarandà begeistert mich aufgrund seiner unglaublichen Stärke und Tiefe, doch auch durch Anmut und Eleganz. Sein floreales und aromatisches Bouquet passt ausgezeichnet zu meiner modernen Küche, die zahlreiche Düfte und unterschiedliche Erzeugnisse vereint. Diesen Wein würde ich auf eine einsame Insel mitnehmen.

Bernhard Bühlmann

Tancredi

Ich kann nicht an Sizilien denken, ohne großen Respekt, fast Ehrfurcht vor einer hinreissend schönen Landschaft zu hegen: Erbin einer glorreichen und umstrittenen Geschichte voller einzigartiger archäologischer Schätze. Ein Erdenwinkel im Zeichen der Widersprüche, die in der hochdramatischen Version des „Tancredi“ von Gioacchino Rossini resümiert wird. Hier verschmelzen Intrige und Liebe, Heldentum und politische Künste, stets im Register fortissimo, in einem Unisono wahrer, großer und häufig heroischer Hintergründe. Diese Mischung aus Empfindungen und Emotionen fühle ich bei einer Flasche Tancredi, wobei das Spiel der Fantasie zusätzlich dank der Freundschaft zu den Erzeugern dieses Weins genährt wird. Ein Ratschlag: Trinken Sie diesen Tropfen mit dem Respekt, den ich fühle, wenn ich an Sizilien denke; jenen Respekt, der jeder hochwertige Wein verdient.

Piero Barucci

Typologie: Junge grappa

Alkoholgehalt 40 vol. -%

Rebsorten: Ansonica und kleine Anteile anderer autochthoner Weißweitrauben.

Destillation: Die aus der schonenden Pressung der besten, für die Weißweinproduktion von Donnafugata bestimmten Trauben gewonnenen frischen Trester werden im diskontinuierlichen Brennapparat destilliert.

Charakteristiken: Im Aussehen farblose, kristallklare Transparenz; bietet an der Nase delikate Wahrnehmungen von Wiesenblumen, Düfte von Holunder und gemähtem Gras mit einer nur angedeuteten, doch sehr angenehmen Ahnung von gelben Steinfrüchten. Am Gaumen weich, ausgeprägter Individualcharakter und adäquat alkoholisch. Langer, aromatischer Abgang mit der generösen Wiederkehr der olfaktorischen Wahrnehmungen auf retronasaler Ebene, mit einem deutlichen Touch von Lakritze als Schlusslicht.

Verbindungen: Exzellenter Abschluss eines aus Fischen und Krustentieren komponierten Mahls.

Service: Bei 10 °C, in kleinen, am Rand möglichst ausgebuchten Tulpengläschen

Mille e una Notte

Wenn ich "Mille e una Notte" trinke, lachen mich die Erinnerungen an. Vielleicht weil ich ein leidenschaftlicher toskanischer Metzger bin, doch muss ich zugeben, dass ich euch, dem Leopard, eurem Wein und Sizilien dankbar bin, für die bei euch empfundene Atmosphäre. Ich berge Donnafugata in mir: Eine sinnliche arabische Tänzerin öffnet die Erinnerungskiste, am Tag danach erlebe ich erneut den Geschmack meiner Steaks, genährt von einem üppigen, duftenden und mit sizilianischem Olivenholz geschürten Feuer, ein Fleischgeschmack, der dank dieses Nektars verstärkt zur Geltung kommt. Wie man sieht, eine Szenerie total in Rot... ich rieche dieses transparente Rubinrot und sündige und lebe während ich ein Glas dieses Weins trinke, der in mir fließt wie „die Bougainville, die über die Pforten hinaus eine Kaskade episkopaler Seide drapiert...“.

Dario Cecchini

Kabir

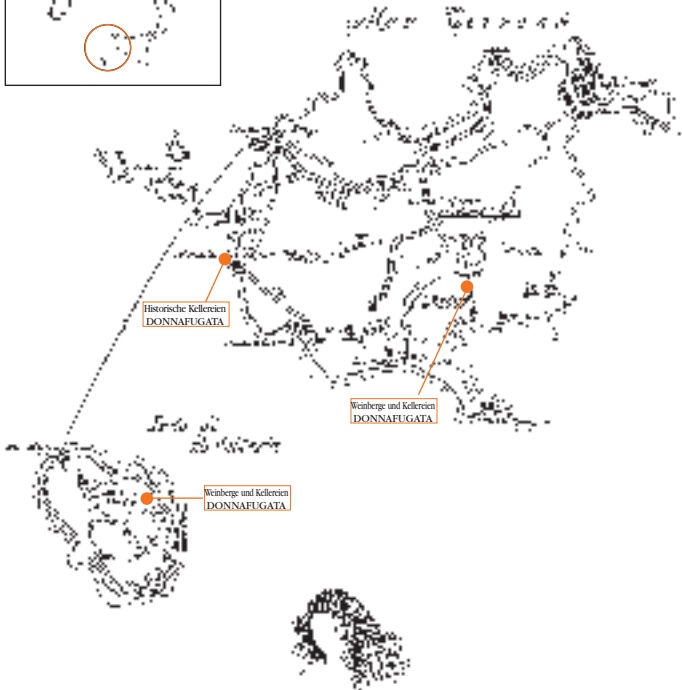
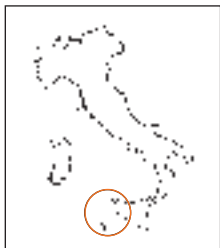
Anfangs habe ich die Glasflasche betrachtet, und die Insel auf dem kleinen Etikett. Ich dachte: Sicherlich ein guter Moscato di Pantelleria, denn Donnafugata bürgt für Qualität. Dann öffnete ich die Flasche und es war mir, als hätte ich eine von Sonne und Wind gewärmte und gereifte Zibibbo-Traube in meiner Hand ausgedrückt; ich kostete - und war verliebt. Während ich darüber schreibe, ist es nicht nötig, ein Glas vor mir zu haben, denn die Erinnerung in meiner persönlichen Geschmacks- und Duftbibliothek ist mehr als präzise. Ich entsinne mich, einen Keks, ein Fruchttörtchen für die „perfekte Verbindung“ gesucht zu haben, um die Imaginerie des Mittelmeers, der Sonne und orientalischer Mysterien zu erwecken. Ich denke an das Land und an das Wissen derer, die wie Donnafugata, Früchte wie den Kabir zu ernten wissen.

Ernst Knam

Ben Ryé

Oh Ben Ryé, köstlicher Göttertrank. Du erhältst deine Kraft aus der kostbaren Erde Pantellerias, wurdest jedoch geschmiedet im Schoße des Sonnengottes, liebevoll umschwärmt von Äolus und von den Wellen des göttlichen Neptun gewogen, erschaffen, um die Menschen mit deinem bezauberndem Zibibbo-Duft zu berauschen, um die Gaumen der Privilegierten zu entzücken, die dich verkosten dürfen. Oh Ben Ryé, du bist und bleibst einzigartig und einmalig – wie alles Originelle, Schöne und Gute.

Marco Columbro



DONNAFUGATA

www.donnafugata.it
info@donnafugata.it

Weinberge und Kellereien

Contessa Entellina – Scorrimento Veloce Palermo-Sciacca, Km 60
Pantelleria - Piana di Ghirlanda und Khamma

Historische Kellereien

Via S. Lipari, 18 - 91025 Marsala - Sizilien
tel. +39 0923 724 200 fax +39 0923 721 130

Auslandsabteilung
Marketing Ausland
Weintourismus

Marketing und Weintourismus

Tel +39 0923 724 202
Tel +39 0923 724 244
Tel +39 0923 724 245
enoturismo@donnafugata.it
Fax +39 0923 722 042