

**Weinprobe.** Antonio Rallo  
im Keller des Weinguts  
Donnafugata in Contessa  
Entellina.

# Aus dem Nichts an die Spitze

Aus Sizilien kommen heute allerbeste Weine

DORIS BLUM (Text), KÖNIG & KÖNIG (Fotos)

► **Einzigtartige Weine dank eines einzigartigen Klimas: Ehrgeizige Winzer haben die italienische Mittelmeerinsel zu einer Weinregion ersten Ranges gemacht. Das Weingut Donnafugata ist beispielhaft.**

Nicht nur Badetouristen schwärmen von Sizilien. «So viele Auszeichnungen für die Insel führen zwangsläufig zu dem Schluss, dass Sizilien eine der dynamischsten, vitalsten und brillantesten Weinregionen Italiens ist», folgert der Weinführer von Gambero Rosso «Vini d'Italia» 2008 enthusiastisch.

Ein Beispiel für solche Dynamik und Brillanz ist das Weingut Donnafugata. Es wurde 1983 von Giacomo Rallo und seiner Frau Gabriella gegründet. Die beiden hatten sich aus dem traditionsreichen Weinhaus der Familie in Marsala gelöst und in Contessa Entellina, im hoch gelegenen Belice-Tal südlich von Palermo, neu angefangen.

Heute engagieren sich bereits ihre Kinder, Antonio und José, für dieses über 300 Hektaren grosse Gut. Und mit Erfolg: Donnafugata holt sich regelmässig Lorbeeren wie die «Tre Bicchieri» von Gambero Rosso, die «Super Tre Stelle» von Veronelli, und ähnliche.

**HANDGEFERTIGT.** «Leidenschaft und Liebe» listete Antonio Rallo jüngst als Hauptzutaten auf. Schliesslich setze ein grosser Wein, selbst im Ferienparadies Sizilien, vorab Knochenarbeit in den Reben voraus. Als Beispiel nennt er den Ben Ryé, einen Passito-Süsswein

aus Pantelleria, den sämtliche Weinkritiker in den Himmel loben. Auf der kleinen Vulkaninsel, praktisch in Reichweite von Afrika, hatten die Rallos 1989 zusätzliches Land erworben. Und um dieses gegen die salzigen Meerwinde zu schützen, legten sie in Handarbeit – wie es dort ältester Brauch ist – Trockenmauern an. «Kilometer um Kilometer», schildert der Sizilianer.

**ANGESCHRUMPELT.** Anders als die Tradition jedoch verfahren die Rallos bei ihrem Passito. Während der traditionelle Süsswein aus den angeschrumpelten, rosinierten Zibibbo-Trauben (Moscato di Alessandria) schwer und süss wirkt, steuert der Ben Ryé mit süffiger Säure dagegen. Dazu betört er mit fruchtigen Aromen. Statt wie üblich alle Trauben anzutrocknen, wird bei Donnafugata ein Teil frisch abgepresst und mit dem Most der andern Beeren vergoren. Kein Wunder, hat Gambero Rosso den Ben Ryé zum Dessertwein des Jahres 2008 erkoren.

Eine Kostprobe seines Feuereifers hat Donnafugata im Hotel Bad Bubendorf im Baselbiet geboten (siehe Box Seite 12). An der dortigen Wine-&-Dine-Verkostung wurde auch deutlich, dass nicht nur Preisträger wie der Ben Ryé eine Herausforderung in Sizilien bedeuten. Früh reifende Trauben, wie beispielsweise Chardonnay oder Viognier, werden nachts gelesen. Wenn tagsüber das Thermometer auf dreissig Grad und höher klettert, ist dies die natürlichste Methode, um im vielgerühmten heissen Süden elegante, fruchtige

Weissweine zu produzieren. So ein Tänzer ist der «Vigna di Gabri», ein reinsortiger Ansonica aus Contessa Entellina.

Die Anzonica-, oder Inzolia-Traube, ist eine alte einheimische Sorte, die früher im Verschnitt von Marsala-Weinen eher unterging. Nicht zuletzt dank der Reblagen im Belice-Tal, wo die Temperaturen zwischen Tag und Nacht erheblich schwanken, drückt sich die Gabri-Version durch zarte, florale Aromen und eine filigrane Säure aus. «Gabri» übrigens, verrät Antonio Rallo, beziehe sich auf den Namen seiner Mutter «Gabriela», die diesen autochthonen Sizilianer 1987 erstmals keltern liess.

**LEGENDÄR.** «Vigna di Gabri», aber auch «Anthilia», «Sedara», «Angheli» und andere Namen sprechen von der Verbundenheit der Rallos mit ihrer Insel und deren Geschichte. Was auf den Etiketten vielleicht nur malerisch erscheint, erweist sich letztlich als Identifikation, ausgedrückt mit der sizilianischen Neigung zur Legende.

Da kommen die Araber vor, die beispielsweise Pantelleria als «Bent El-Rhiá», Sohn des Windes, bezeichneten. Im Volksmund wurde daraus «Ben Ryé». «Mille e una notte» – Tausendundeine Nacht – taufen die Rallos ihren Supersizilianer aus der einheimischen Rebsorte Nero d'Avola. Der Superlativ ist da keine Übertreibung. Jahr um Jahr verführt dieser Rote die namhaftesten Weinnasen: «Mit einem vielschichtigen, balsamischen Mittelmeerbukett und einem Tannin vom Feinsten», lobpreist etwa ►

## cookies

### Zum Bewerten

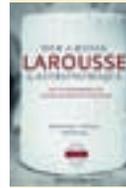


**WEINSELIG.** Der wichtigste Führer zu italienischen Qualitätsweinen «Vini d'Italia» 2009 ist soeben erschienen. Jährlich neu recherchiert, gibt er einen einzigartigen Überblick über die italienische

Weinwelt. Die Herausgeber, Gambero Rosso und Slow Food, stellen in Kurzporträts 2250 Produzenten vor und bewerten über 18000 Weine. Für Weinkenner ist es die Weinbibel Italiens.

► **Gambero Rosso Vini d'Italia 2009.** 1076 Seiten, Verlag Gräfe und Unzer. Fr. 50.90.

### Zum Nachschlagen



**UMFASSEND.** Ein Klassiker für Gourmets: «Der grosse Larousse Gastronomique» ist das bedeutendste kulinarische Nachschlagewerk der

Welt. Das Buch wiegt fast fünf Kilo und ist erstmals in Deutsch erhältlich. Das Schwergewicht ist Lexikon, Lehrbuch, Rezeptsammlung und Ode an die Kochkunst in einem.

► **Larousse Gastronomique.** Christian-Verlag, 992 Seiten, Fr. 183.–.

### Zum Schmökern



**LEHRREICH.** Ecoffier, Bocuse, Adrià: Der Historiker Rudolf Trefzer hat die wichtigsten Kochschriften aus acht Jahrhunderten in seinem Buch

vereint und mit Zusatzinformationen ergänzt. Ein appetitliches Buch der Ess- und Tafelfreuden für Profis und passionierte Hobbyköche.

► **Klassiker der Kochkunst.** Chronos-Verlag, 275 Seiten, Fr. 48.–.

### Zum Staunen



**AMÜSANT.** Der kanadische Autor Taras Grescoe reiste in der Welt herum, immer auf der Suche nach gesetzlich verbotenen Genüssen. So probierte er in

Frankreich den Rohmilchkäse, der als Urheber von Listeriose gilt und dessen Export heute verboten ist. Ebenso deklarierte er sich in Spanien an Stierhoden-Ragout oder in Bolivien an Cocoblättertee ... Grescoe hat auch die Geschichte der «verbotenen Früchte» recherchiert.

► **Verteufelt gut,** Karl Blessing Verlag, 447 Seiten, Fr. 34.90.

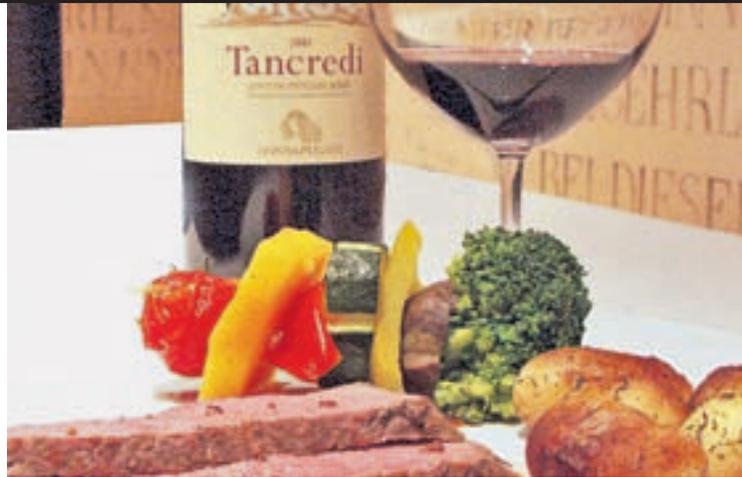
► Gambero Rosso im neuen «Vini d'Italia» 2009, und setzt dem Besungenen wiederholt die Krone der drei Gläser auf.

Contessa Entellina selber, wo Donnafugatas älteste Rebstöcke für den «Mille e una notte» stehen, wirkt beseelt von «sizilianischen» Geistern: Entella etwa ist der Name der alten Stadt Anthilia, die vom sagenhaften Volk der Elymer gegründet wurde. Und «Anthilia» ist wie der «Vigna di Gabri» einer der ersten Weissweine von Donnafugata: eine Assemblage aus den autochthonen Rebsorten Anzonica und Catarrato.

**MODERN.** Wer den Roman (oder den Film) «Il Gattopardo» des sizilianischen Schriftstellers Giuseppe Tomasi di Lampedusa kennt, erlebt bei Namen wie «Tancredi» oder «Angheli» eine Wiederbegegnung. Zur Auffrischung: Tancredi war der Neffe des Fürsten von Salina (und Symbol der Wende); Angheli hiess die neureiche Familie, mit der die Vermählung stattfand. Sinnigerweise sind denn auch die Weine moderne Assemblagen; hier Nero d'Avola mit Cabernet Sauvignon, dort mit Merlot. Und natürlich ist die Namengebung nicht willkürlich.

Der frühere Sommersitz der Lampedusas liegt, wie das Gut von Donnafugata, im Belice-Tal. An der Wiederbelebung durch Kultur-events sind die Rallos massgebend beteiligt. «Wir tun einfach, was uns gefällt», meint Antonio Rallo, und begründet auch damit einen Teil des Erfolgs.

> **Weitere Infos** zum sizilianischen Weingut Donnafugata auf der Website: [www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it)



### «Wine & Dine» – vom Apéro zum Dessert

**PASSEND.** Wie Donnafugatas Weine sich kulinarisch vermählen, zeigte sich beispielhaft an einer Degustation in Bad Bubendorf:

**APÉRO: ANTHILIA 2007.** Assemblage von Ansonica und Catarrato (Fr. 14.-). Serviert mit einem Amuse-Bouche aus geschmorten Tomaten; Béchamelsauce und Sesamcracker, garniert von Kapern und Mayonnaise.

**ZUR VORSPEISE: POLENA 2007.** Assemblage von Catarrato und Viognier (Fr. 15.80) sowie **VIGNA DI GABRI 2007.** Reinsortiger Ansonica (Fr. 21.50). Die beiden Weissen wurden zur Vorspeise «Variazione di tonno» serviert: Thunfisch, mariniert, mit verschiedenen Pfefferarten; pochiert, in Sesamkruste; als Tatar mit verschiedenen Salätchen.

**ZUM 1. HAUPTGANG: SEDARA 2007:** Reinsortiger Nero d'Avola (Fr. 14.50). Aufgetischt zum ersten Hauptgang: Ravioli, mit sizilianischer Caponata gefüllt, und einem palermitanischen Käseschaum.

**ZUM 2. HAUPTGANG: ANGHELI 2005.** Assemblage von Nero d'Avola mit Merlot (Fr. 27.50) sowie

**TANCREDI 2005.** Assemblage von Nero d'Avola mit Cabernet Sauvignon (Fr. 32.-). Die beiden Roten wurden zum zweiten Hauptgang kredenzt: Kalbsbraten, an Nero d'Avola-Trüffel-Sauce, Thymiankartoffeln und Gemüse.

**ZUM KÄSE: MILLE E UNA NOTTE 2005.** 90 Prozent Nero d'Avola, zehn Prozent andere Sorten (Fr. 70.-). Serviert mit einer Auswahl an italienischen Käsesorten.

**ZUM DESSERT: BEN RYÉ 2006.** Reinsortiger Moscato d'Alessandria (Fr. 72.-/3,75 dl, Fr. 37.50). Dieser Dessertwein wurde serviert mit Schokoladen-Cannolo auf Himbeersauce und mit Grüntee-Pistazien-Eis. dob

> **In Basel erhältlich:** Donnafugata-Weine findet man bei Vini d'Amato, Henric Petri-Strasse 12. [www.vinidamato.ch](http://www.vinidamato.ch)

### einkehren



Restaurant Topas in Basel.

### Koscheres Rind

**VERSTECKT.** Die Aussicht auf sonnige Felder und einen blauen Himmel trägt. Wir befinden uns im Keller eines Nebengebäudes der Basler Synagoge. Im Restaurant Topas, das hier seit 1976 untergebracht ist. «Köstliches aus aller Welt – kosher zubereitet» wirbt das Lokal. Das gilt, hauptsächlich, für den Catering-Service der Crew um Albert Dreyfus: Topas liefert nach Hause, zum Fest in den Gemeinderäumen oder, wie man uns stolz berichtet, zum Diner ins Zürcher Hotel Dolder. Wer nicht «becatert» werden möchte, kann im «Topas» auch essen, wie in jedem Restaurant. Die Karte ist nicht sehr gross und umfasst zu unserem Erstaunen Hauptgerichte wie Entrecôte Café de Paris oder paniertes Poulet-schnitzel. (Ost-)Jüdische Küche ist fast nicht vertreten. Den Tscholent gibts, die deftige Bohnen-Gersten-Suppe, «fleischig» gemacht mit Lamm oder Rind. Oder – ebenfalls typisch – gehackte Leber mit Ei (Fr. 15.-). Serviert mit warmem Brot oder den knäckebrotartigen Matzen ist dieses einfache Gericht köstlich. Das Entrecôte (Fr. 54.-) ist aussen knusprig, innen zart. Mit Gemüse und Trockenreis als Beilage ist der Preis dafür aber happig.

**WILLKOMMEN.** Das «Topas» hat Charme. Das liegt vor allem an der freundschaftlich eloquenten Bedienung. Die Karte indes könnte einen stärkeren Akzent auf jüdische Spezialitäten legen. Damit wäre das Restaurant nicht nur für die Gemeinde interessant, die hier koscheres Essen bekommt, sondern auch für kulinarisch interessierte Nichtjuden. Kochen kann Dreyfus, das ist unbestritten, doch wirkt sein Restaurant trotz gemalter Sonne etwas müde. Garniert immerhin sind die Gerichte mit Liebe, als Musik erklingt freakiger Jazz mit Querflöte, und irgendwie fühlt man sich auf eine spezielle Art willkommen in dem versteckten Kellerchen.

BENJAMIN HERZOG

> **Topas**, Leimenstr. 24, Basel. Telefon 061 206 95 00. So bis Do 11.30–14 und 18.30–21 Uhr. Fr 11.30–14 Uhr, abends nach dem Gottesdienst. Sa 11.30–14 Uhr. Fr Abend und Sa nur mit Reservierung. [www.restaurant-topas.ch](http://www.restaurant-topas.ch)

### aha!



### Gegen den Winterblues

**SEELNTRÖSTER.** Trübe Tage, der Frühling immer noch nicht in Sicht und die Laune ist im Keller! Die gute Nachricht: Gegen den sogenannten Winterblues kann die richtige Ernährung helfen. So sollen Vollkornprodukte, Kartoffeln und Reis müde Geister wieder munter machen. Sie versorgen den Körper mit Kohlenhydraten, die im Darm zu Zuckerbausteinen umgewandelt werden. Im Gegensatz zu Süssigkeiten wie Schokolade, bei denen die Wirkung des Zuckers schnell einsetzt und nur kurz anhält, würden diese Kohlenhydrate nur langsam verdaut, heisst es. Daher hielten sie den Blutzucker-

spiegel und die Insulinausschüttung länger konstant. Denn: Insulin ist laut den Ernährungsspezialisten wichtig, da es die Bildung von Serotonin fördert. Dieser Botenstoff, auch «Glückshormon» genannt, entsteht im Gehirn und reguliert unter anderem den Gemütszustand. Direkten Einfluss auf die Serotonin-Produktion habe auch der Eiweissbaustein Tryptophan. Auch Cashewkerne, Parnüsse, Dinkel, Quark, Käse und Sojabohnen steigern die Serotonin-Produktion – und können der winterlichen Melancholie entgegenwirken. Merke: Gute Laune ist essbar! DPA/usr