

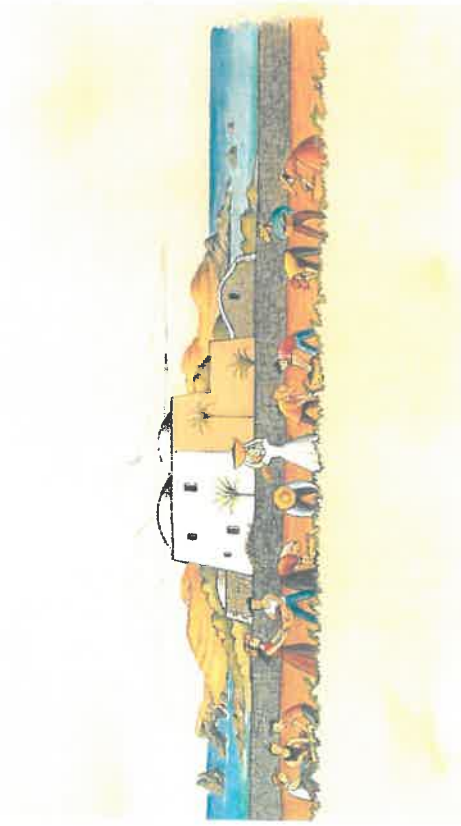
Die Reportage

Donnafugata – expressive Weinkunst aus Sizilien

Donnafugata ist ein familiengeführtes Weingut mit Sitz in Sizilien, das 1983 von Giacomo und Gabriella Rallo gegründet wurde und heute von ihren Kindern José und Antonio geführt wird. Die Trauben stammen von 405 Hektaren Rebflächen, die sich auf die vier Regionen Contessa Entellina in Westsizilien, Vittoria und Enna in Ostsizilien sowie die Vulkaninsel Pantelleria verteilen. Markenzeichen der Weine von Donnafugata sind die bunten Etiketten des italienischen Künstlers Stefano Vitale mit ihren Anspielungen auf diverse Meisterwerke der Literatur.

Sizilien, das Dreieck an der Fussspitze des italienischen Stiefels, ist mit knapp 26 000 Quadratkilometern etwas kleiner als die Schweiz. Auf einer Anbaufläche von rund 120 000 Hektaren wird jährlich mehr Wein produziert als sonst in einer anderen Region Italiens. Zu den bekanntesten Gütern der Insel gehört Donnafugata.

Text Chandra Kurt
Fotos Michael Stahl



Sizilien ist nicht nur ein Knotenpunkt der europäischen Weinkultur, es ist auch die Wiege des italienischen Weins. Dank der strategischen Position am Fusse Italiens ist die Insel seit Jahrhunderten von zahlreichen Einflüssen fremder Kulturen geprägt, die sich hier niedergelassen haben. Das Resultat ist eine Vielfalt an charismatischen und expressiven Weinen, die sich einer grossen Beliebtheit erfreuen.

Lange bevor es die Weine von Donnafugata gab, entführte dieser Name in die Kultur und Geschichte Siziliens. In Giuseppe Tomasi di Lampedusas Klassiker «Der Leopard» reist der Prinz von Salina für den Sommeraufenthalt mit der ganzen Familie in den Sommerort Donnafugata.



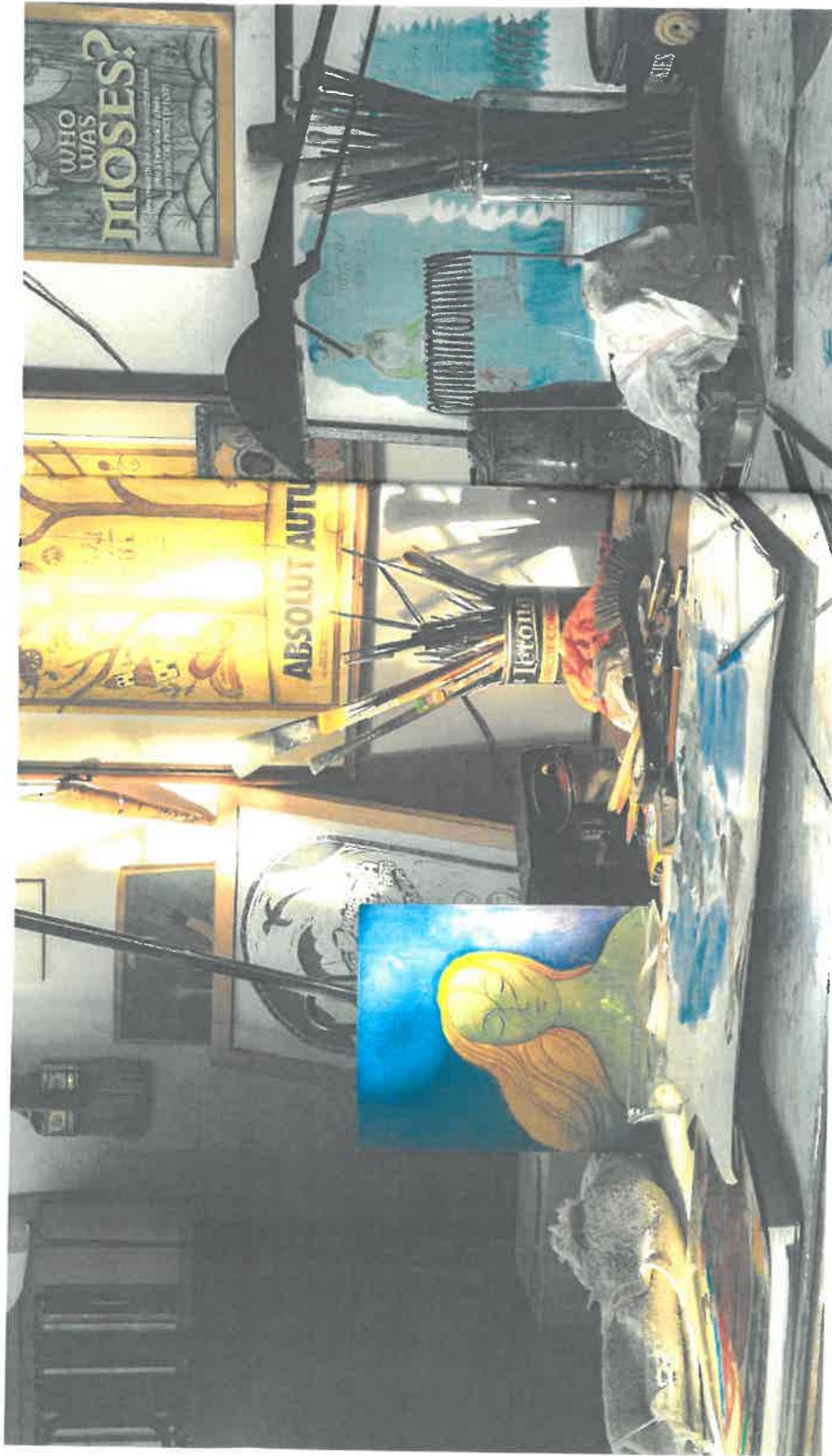
Oben: Weinlese auf Panellieria, dargestellt von Stefano Vitale.

Unten: Contessa Entellina in Westsizilien. Hier gedeihen auf der hügeligen Landschaft vor allem Grillo, Caltarratto und Nero d'Avola.

Das bekannte Schloss hatte seinen Ursprung im 14. Jahrhundert. Auf seinen Grundmauern wurde aber in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts von Corrado Arezzo di Donnafugata ein neugotischer Palast errichtet, der heute im Besitz der Stadt Ragusa ist. Hier lässt Lampedusa seinen Protagonisten das bekannte Bonmot sagen: «Wenn wir wollen, dass alles so bleibt, wie es ist, müssen wir zulassen, dass sich alles ändert».

Salinas Worte fallen zur Zeit des Untergangs des sizilianischen Adels, den die Familie Salina allerdings gut übersteht, da der Prinz eine geschickte Heiratspolitik mit seinem Neffen Tancredi betreibt. Es ist die Zeit der Revolution Garibaldis zur Einigung Italiens. Im Norden wurden die Österreicher vertrieben und im Süden das spanisch-bourbonische Königreich. Es folgten noch Jahre der Unruhe, bis es schliesslich 1861 zur Gründung Italiens kam.

Die grösste Insel Italiens ist geprägt von verschiedenen Völkern und Kulturen.



Volkskunst aus Mexiko ist Inspiration für die Donnafugata-Etiketten.

Tancredi ist auch der Name eines der bekannten Weine der Weinkellerei Donnafugata. So erklärt Antonio Rallo von der Weingutsfamilie: «Dieser Blend aus Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola und Tannat repräsentiert die Eleganz und das revolutionäre Bestreben von Alain Delon in seiner Rolle als Tancredi in Luchino Viscontis Verfilmung von «Il Gattopardo».» Das Etikett zeigt die Kellerei von Contessa Entellina und wurde, wie alle Etiketten von Donnafugata, vom Künstler Stefano Vitale kreiert, dessen

Farben ein Spiegel der aromatischen Vielfalt der Gutsweine sind, ebenso wie der kreativen Kraft, die in ihnen steckt. Sie stammt aus einem Boden, der von der menschlichen Geschichte so richtig getränkt und markiert worden ist – und zwar über die Jahrtausende. Antike Kulturen gehören zu Italien, aber besonders zu Sizilien. Grund dafür ist nicht zuletzt die Lage dieser Insel, die in der Antike im Mittelpunkt vieler politischer und gesellschaftlicher Ereignisse stand.

Das Atelier des Künstlers Stefano Vitale. Er hat sämtliche Etiketten der Weine von Donnafugata kreiert und der Kellerei damit ein unverkennbares Image verliehen. Jedes Etikett hat mit der Geschichte der Region oder der Familie Rallo zu tun.



Der Künstler der Etiketten: Stefano Vitale

Stefano Vitale wurde 1958 in Padua geboren. In jungen Jahren zog er nach Los Angeles, um sein Studium der Wirtschafts- und Sozialwissenschaften zu beginnen. Nach seinem Abschluss schrieb er sich am ArtCenter College of Design in Pasadena ein. Während seiner Zeit in Kalifornien reiste Vitale ausgiebig durch Mexiko und Mittelamerika und blieb stark von der Volkskunst dieser Orte beeinflusst. «Ich habe der Volkskunst immer mehr vertraut als der offiziellen Kunst», erklärt Vitale. «Es ist absolute Aufrichtigkeit, etwas, das direkt von der Seele auf das Papier, den Stein, das Holz übergeht; Volkskunst ist wie die Kunst eines Kindes.» 1994 lernte er Gabriella Rallo kennen. Es entstand nicht nur eine tiefe Freundschaft, sondern auch eine Zusammenarbeit, die zur visuellen Visitenkarte der Kellerei wurde. Seit über 20 Jahren kreiert Vitale die Labels der inzwischen über 20 Produkte (Weinflaschen, Öl, CDs, Musikprojekte).

www.stefanovitale.com

Pantelleria und Sizilien haben eine spezielle Beziehung zueinander.

Der Wein kommt in zahlreichen Überlieferungen und Erzählungen vor, darunter auch in der Odyssee von Homer. Hier ist beispielsweise nachzulesen, dass Odysseus den Wein als Waffe einsetzte, um sich vom einäugigen Zyklopen Polyphem zu befreien, nachdem er an der Küste Siziliens in seine Gefangenschaft geraten war.

Als der Zyklop Odysseus' Mannschaft verschlang, bot ihm Homers Held Wein als Verdauungstrunk an. Dieser honigsüsse rote Wein war so stark, dass der ahnungslose Zyklop in einen bleiernen Tiefschlaf fiel. In diesem günstigen Moment raubte ihm der nüchternere Odysseus das einzige Auge. Die Felsbrocken, die der geblendete Riese ihm in seinem Zorn nachschleuderte, ragen heute noch aus dem Meer in der Nähe des Ätna.

Meer und Inseln sind die DNA der Donnafugata-Weine, zumal sie von zwei verschiedenen Inseln – Sizilien und Pantelleria – stammen. Die eine ist gross und die andere klein. Die eine

ist offen und geprägt von zahlreichen Kulturen und die andere eher zurückhaltend. In Pantelleria werden Fremde eher abgewiesen, in Sizilien verliebt man sich in sie und lebt fusioniert glücklich zusammen.

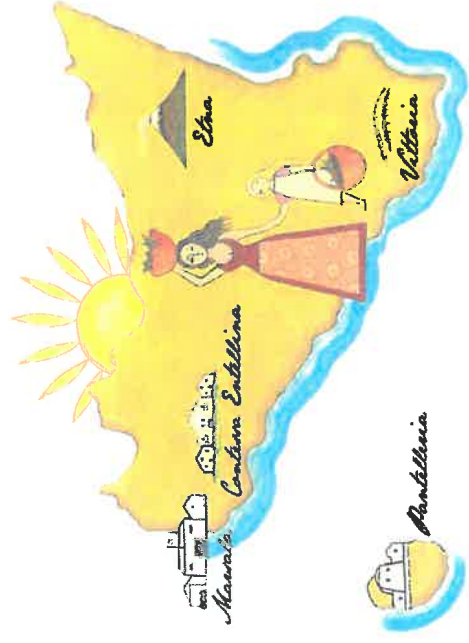
«Die Leute von Pantelleria sagen, dass Sizilien das Festland ist, und die Sizilianer sagen, Italien sei das Heimatland», erklärt Antonio. «Es geht um Dimensionen, wo man lebt. Die Leute auf den kleinen Inseln sind speziell und verschlossen und auf Sizilien steht man dem Fremden viel offener und weniger skeptisch gegenüber.»



Oben: Die Felsformation «Arco dell'elefante» auf Pantelleria sieht aus wie der Kopf und Rüssel eines Elefanten.

Links: Wegen dem starken Wind werden die Reben auf Pantelleria kurz gehalten und von Steinmauern geschützt.

Rechts: Donnafugata kultiviert an verschiedenen Orten der Inseln Wein.





Scheherazade ist die mythische Frau, die mit ihrer schlauen Stimme den wilden Sultan zähmte. Scheherazade ist auch der Name des fruchtigen Nero d'Avola Weins.



Auf Pantelleria leben weniger als 1000 Personen, die eher misstrauisch als freundlich gesinnt sind. Auch leben sie auf den Hügelspitzen und nicht direkt am Meer. Dass sie dem Fremden nicht so trauen, hat damit zu tun, dass in der Vergangenheit vom Meer immer nur die Invasoren und Piraten angereist kamen. Jetzt kommen zwar keine Piraten mehr, aber das Misstrauen ist geblieben. Interessant ist, dass sich Persönlichkeiten wie Carole Bouquet oder Giorgio Armani auf Pantelleria sehr wohl fühlen und hier Häuser haben und auch Wein produzieren – und das, obschon die Insel kein eigenes Wasser und keine eigene Quelle besitzt. Dafür viel, viel Wind.

Das merkt man schon beim Landeanflug, wenn der Scirocco seine Präsenz markiert. Der heiße Wüstenwind bläst so stark, dass auch die Pflanzen und der Boden vor ihm geschützt werden müssen. Um den Bodenverlust möglichst gering zu halten, sind die Weinbauparzellen daher relativ klein. In den Hanglagen terrassiert und durch Steinmauern geschützt.

Auf Pantelleria selber hat es keine Quellen. Das karge Land ist vom rauen Wind und der heißen Sonne geprägt. Die Architektur ist von der Nähe zu Nordafrika geprägt.



«Wenn du den Wind nicht gerne hast, kann Pantelleria schwierig sein», erklärt José Rallo, die Schwester von Antonio. «Er ist heftig. Auch die Sonne. Die Natur zeigt hier viel Kraft. Auch der Boden, denn es ist vulkanisches Land, das einen natürlichen Magnetismus hat und einen anzieht. Auch die Farben hier sind spektakulär. Wer sich in diese prägnante Natur verliebt, kommt immer wieder zurück, denn sie ist auch eine Quelle der Inspiration», ergänzt José, die neben Wein eine Passion für die Musik pflegt. Denn erzählt sie nicht vom Wein, dann singt sie über ihn oder zu ihm – und wie. Auch organisiert sie Events, bei denen man zu bestimmter Musik Weine verkostet. Ein Erlebnis, das man nicht vergisst – und den verkosten Wein schon gar nicht. «Wenn ich singe, spielt es keine Rolle, wo ich bin, das kann überall sein. Die Musik vereint Menschen und verleiht dem Wein eine spezielle Ambiance – ohne dass man die Landessprache sprechen oder verstehen muss», erklärt sie mir weiter.

Aus dem gleichen Grund werden die Reben auch in Bodenmulden (conca) gepflanzt und niedrig wie ein kleiner Baum ohne Unterstützung gezogen. Lässt man die Pflanze zu hoch wachsen, würde ihr der Wind alle Blüten wegblasen und ohne Blüten produziert die Pflanze keine Früchte.

Der starke Wind prägt den Charakter der Menschen und Pflanzen auf der Vulkaninsel.

Dieser Art der Rebkultivierung verdankt die Insel die Anerkennung zum UNESCO-Weltkulturerbe. Auch die Orangenbäume sind übrigens von runden, teils uralten Steinmauern umhüllt, damit sie in Ruhe vor dem Wind gedeihen können. Unglaublich die Stimmung in so einer kleinen Orangerie. Wir setzten uns hinein und fühlten uns wie in einer Oase in der Wüste – Innenraum und Außenraum hatten nichts gemeinsam, obschon sie das Ergebnis voneinander sind. Die Ruhe und dezente Kühle drinnen, die Unruhe und Hitze aussen.

Die Rebberge sehen wie kleine Busch-
plantagen aus. Würden sie höher wachsen,
würde ihnen der Wind die Blüten weg-
blasen.





Das Logo von Donna- fugata ist ein Porträt von Gabriella Rallo.

Die Weine von Donnafugata sind ein Glücksfall für moderne Weingenieser, die mit allen Sinnen dem Mysterium Wein etwas näher kommen wollen. Angefangen bei den Etiketten, die jede für sich alleine optisch anzieht und eine Geschichte zum Wein als Basis hat, die nicht selten von einem literarischen Werk inspiriert ist – oder von der Tatsache, dass Sizilien sowohl von Nordafrika, wie aber auch von Italien geprägt ist. Geschmacklich sind die Weine sehr zugänglich, fröhlich bis charismatisch und passende Begleiter für mediterrane Küchenklassiker.

Oben: Wir verkosteten auf Pantelleria die Weinpalette der Kellerei, die vom fruchtigen Zibibbo bis zum kräftigen Mille e una Notte reicht.

Oben links: José Rallo ist eine charismatische Botschafterin Ihrer Weine.

Unten links: Die Weinpalette ist bunt und vielfältig, sodass man für jede Gelegenheit den passenden Wein finden kann.

Auch sind es feminine Weine, die eher der Frucht, dem Charme und der Eleganz den Vorrang lassen, was vielleicht auch damit zu tun hat, dass die Mutter von José, Gabriella, in den 80er-Jahren die treibende Kraft der Kellerei und eine der ersten Frauen Siziliens war, die Wein produzierte. Sie hatte damals ihren Job als Lehrerin aufgegeben und folgte ihrer Passion zum Wein – zu einem neuen Leben. Ganz im Sinne der «Donnafugata».

Pantelleria liegt 70 Kilometer von Tunesien entfernt und ist eine Vulkaninsel. Die sandigen Böden sind tief und locker. Überall anzutreffen ist auch der leichte Tuffstein, aus dem die schützenden Mauern gebaut werden.





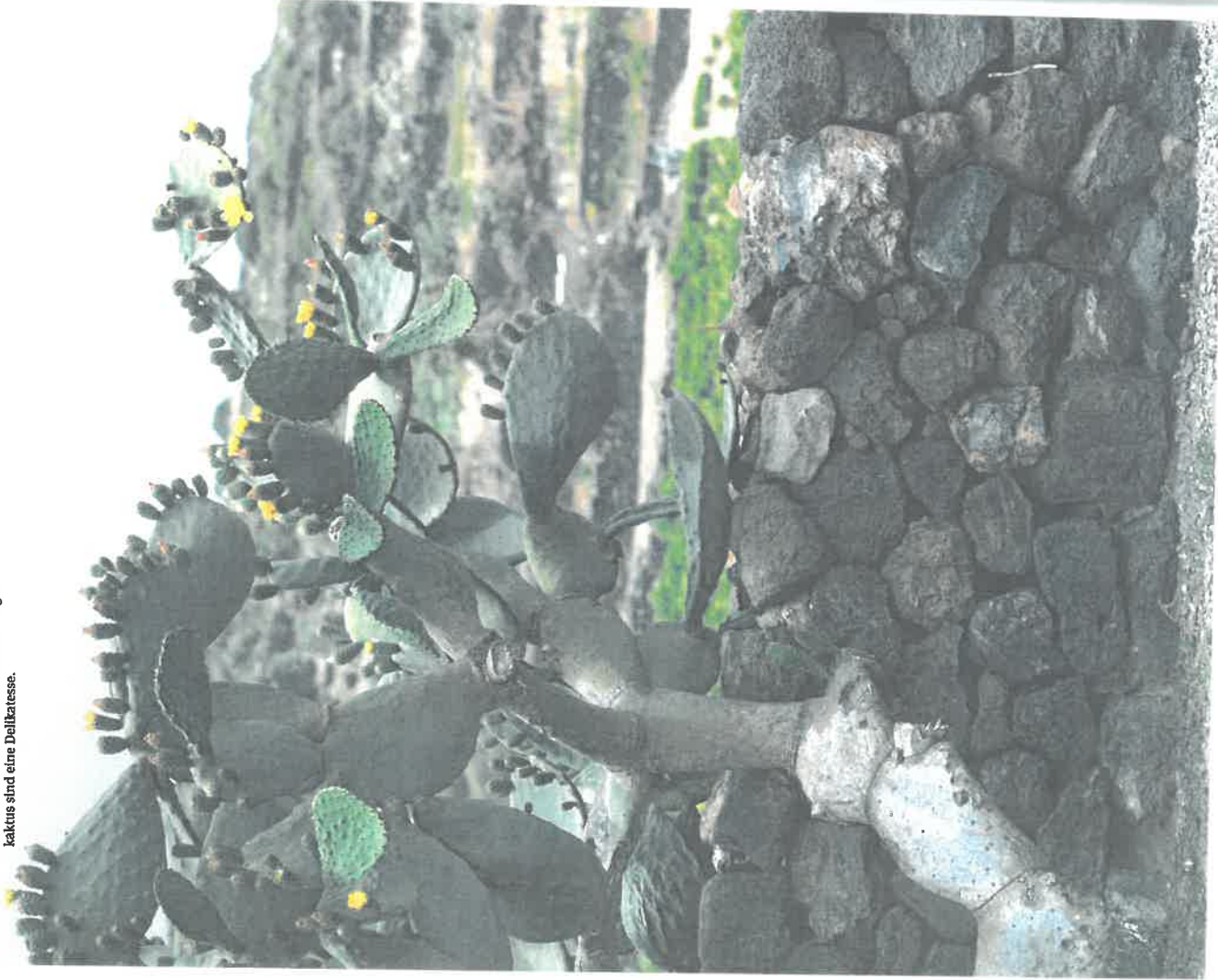
In Khanna befindet sich der Giardino Pantesco, den die Kellerei 2008 restauriert hat. In der Mitte dieses aus Lavastein gebauten Kreises befindet sich ein über 100 Jahre alter Orangenbaum.



Oben: Neben Reben wachsen auch andere Zitrusfrüchte auf der Insel, die wir natürlich gleich ausprobieren mussten.

Unten: Im Schatten des Orangenbaumes erklärte mir José die Geschichte des Giardino Pantesco.

Vulkangestein und Kakteen sind Markenzeichen der Insel. Die Früchte dieses Feigenkaktus sind eine Delikatesse.



Ein alter Zibibbo-Rebstock, der so erzogen ist, dass der Wind über ihn hinwegbläst.



Donnafugata

Donnafugata ist ein familiengeführtes Weingut mit Sitz in Sizilien, das 1983 von Giacomo und Gabriella Rallo gegründet wurde. Das Unternehmen mit knapp 100 Mitarbeitern wird heute von den Kindern José und Antonio Rallo geleitet und steht für Pionierarbeit im Qualitätsweinbau Siziliens. Donnafugata verfügt über 405 Hektar Rebflächen, die auf vier Produktionsstätten verteilt sind: Contessa Entellina in Westsizilien, Vittoria (Acate) und Etna (Randazzo) in Ostsizilien sowie die Vulkaninsel Pantelleria. In den historischen Familienkellereien in Marsala finden Ausbau und Abfüllung statt, hier liegt auch der Firmensitz.

Die Kellerei wurde 1983 gegründet und ist heute weltweit bekannt.

Die Familie Rallo arbeitet bereits in der fünften Generation im Weinbau. Das Weingut empfängt jährlich rund 10 000 Besucher zu Veranstaltungen, Führungen und Verkostungen, die einen kreativen Einblick in das Lebensgefühl, das Terroir und den Qualitätsanspruch von Donnafugata geben. Donnafugata ist Mitglied des Istituto Grandi Marchi, eines Verbunds der 19 renommiertesten familiengeführten Weingüter Italiens. Antonio Rallo ist Präsident des Schutzkonsortiums DOC Sicilia.

Was den Namen des Weingutes anbelangt, gibt es nicht nur den, die Geschichte fliehenden Königin Maria Karolina. Es wird auch überliefert, dass eine Enkelin des damaligen Schlossherrn um 1900 mit einem Liebhaber bei Nacht und Nebel durchgebrannt ist. Andererseits soll das Schloss schon zuvor Donnafugata geheißen haben. Die Bezeichnung sei abgeleitet von dem arabischen «din as jafalb», was auf Italienisch so viel bedeutet wie «Fonte della salute» («Quelle der Gesundheit»). Tatsächlich hat es in der Umgebung des Schlosses zahlreiche Quellen. Aus «Fonte della salute» sei dann im sizilianischen «Ronnafuata» und schliesslich «Donnafugata» geworden.

www.donnafugata.it

Bezugsquelle:

www.vinothek-brancala.ch



Die Weinpalette ist breit und bunt wie die Etiketten des Künstlers Stefano Vitale.

Giacomo, José, Gabriella und Antonio Rallo – zwei Generationen Donnafugata.





Links: Frischer Fisch aus dem Mittelmeer. Wir lesen das Restaurant für uns entscheiden und kochen.
 Unten links: Pantelleria ist nicht eine Strandinsel – die Vulkaninsel ist von steilen Felsen gezeichnet.
 Rechts: Meine «Reisegruppe» sowie Laura Ellwanger und Baldo Palermo (v.l.) von Donnafugata.



Der Wein aus dem Weinseller

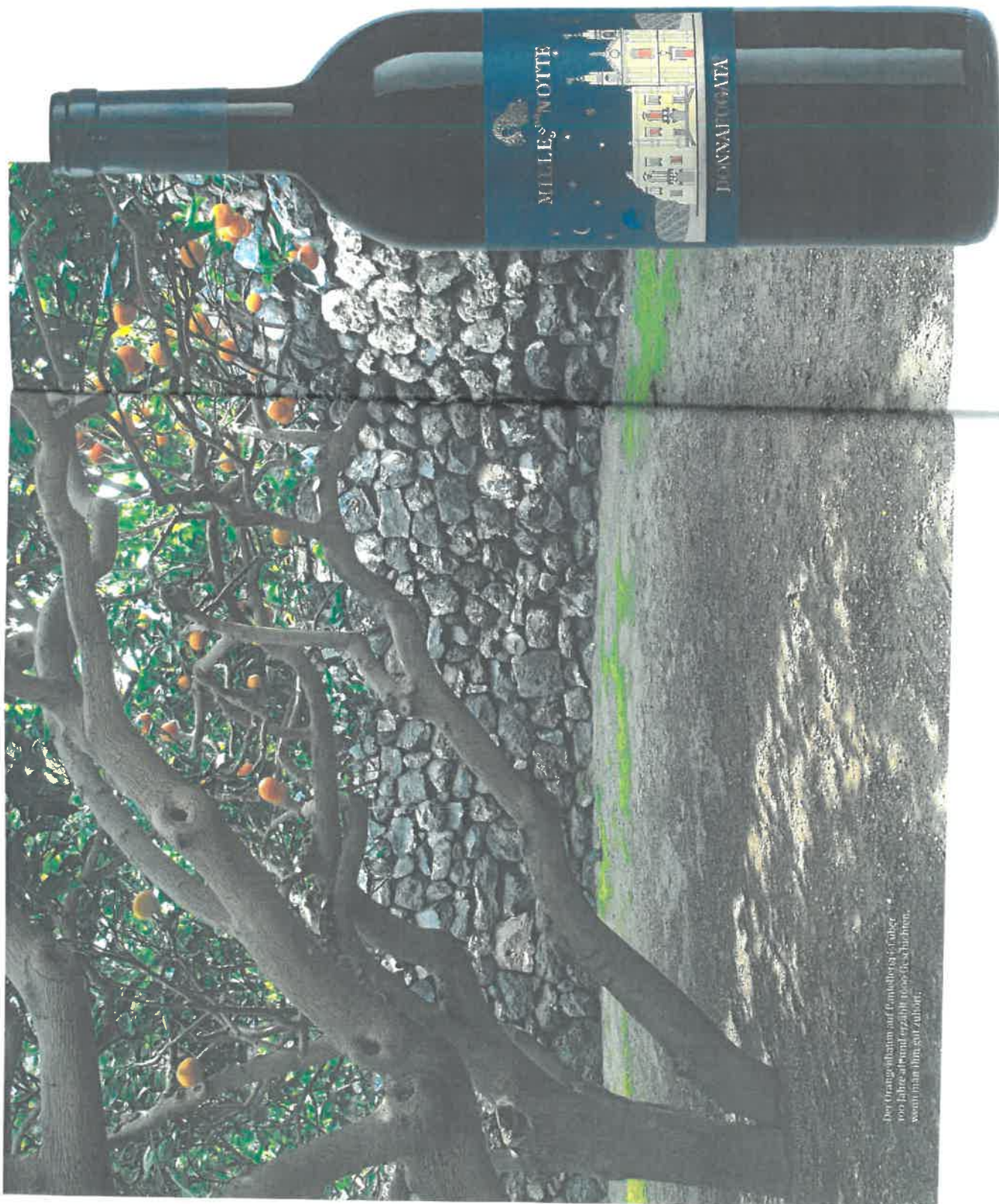
**Mille e una Notte 2015,
Donnafugata, Sicilia DOC**

Dieser kräftige Rote gehört zu den besten Weinen Siziliens. Sein Name ist eine Hommage an Scheherazade aus «Tausendundeine Nacht». Das Haus auf dem Label zeigt den Palazzo Filangeri di Cutò. In den Maria Karolina, Königin von Neapel-Sizilien, floh.

**Diese Assemblage aus
Nero d'Avola, Petit
Verdot und Syrah
gehört zur Gattung der
dunklen, dichten und
schweren Rotweine.**

Am besten sollte man ihn dekantieren und dazu etwas kräftiges genießen. Der Wein reifte während 13 Monaten in neuen Barriquefässern und rund 2 Jahre in der Flasche. Erstmals vinifiziert wurde der Mille e una Notte 1995.

TRINKTIPPS: Bis 2030 genießen
PASST ZU: Pasta, Risotto mit Pilzen, Kaninchen, Coq au vin, Ossobuco, Braten, Steak, Pilzgerichten
SERVICETIPP: Bei 16–18 °C servieren
ALKOHOLGEHALT: 13,5 %
PREIS: Fr. 59,90
BEWERTUNG: 175 Punkte
ERHÄLTICH BEI: Globus



Der Orange-Baum auf dem Label ist über 100 Jahre alt und erzählt, dass es hier, wenn man ihn gut züchtet,