



GOURMET PEOPLE

INTERVIEW MIT ANTONIO RALLO VERANTWORTUNG UND GENUSS AUCH IN KRISENZEITEN

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 Qualitäts-Weinbau Siziliens. Donnafugata verfügt über nicht weniger als 405 Hektaren an Rebflächen, die auf vier Standorte verteilt sind: Contessa Entellina in Westsizilien, Vittoria (Acate) und Etna (Randazzo) in Ostsizilien sowie auf der Vulkaninsel Pantelleria. In den historischen Familienkellereien in Marsala finden Ausbau und Abfüllung statt, hier liegt auch der Firmensitz. Die Familie Rallo arbeitet bereits in der fünften Generation im Weinbau. Das Weingut empfängt jährlich ca. 10'000 Besucher zu Veranstaltungen, Führungen und Verkostungen, welche einen kreativen Einblick in das Lebensgefühl, das Terroir und den Qualitätsanspruch von Donnafugata geben. Wir haben Eigentümer Antonio Rallo zur derzeitigen Situation interviewt und stellen fest, dass sich verantwortungsvolles Handeln auch in Krisenzeiten bewährt. Auf Genuss-Momente sollte ohnehin niemals verzichtet werden!



©fabiogambina



Die (Wein)Welt steht still im Banne des Corona-Virus, die Gastronomie leidet, Weinmessen sind abgesagt. Wie geht ein renommiertes und grosses Weingut wie Donnafugata mit der Krise um?

Wir bieten momentan keine Besichtigungen oder Verkostungen an, aber alles andere läuft weiter: Im Weinberg und im Keller setzen wir unsere Aktivitäten fort, alle anderen Abteilungen arbeiten im Home Office – von der Verwaltung bis zur Logistik, vom Marketing bis zum Verkauf.

Als eine der ersten Massnahmen haben wir für alle unsere Mitarbeiter eine zusätzliche Krankenversicherung abgeschlossen. Darüber hinaus haben wir einige Geschäftsinitiativen ausgearbeitet. In Italien, unserem wichtigsten Markt, haben wir alle Distributoren zusammengestellt, die nach Hause liefern können und die Liste auf unserer Website veröffentlicht. Auf unseren Social Media Kanälen begleiten wir dieses Angebot mit der Kampagne #iobevoacasa («ich trinke zuhause»). Das Gleiche ist für unsere internationalen Märkte geplant, für die wir jeweils die Websites von Online-Händlern veröffentlichen wollen.

In der Schweiz sind unsere Partner bereits gut für den Online-Handel aufgestellt. Das ist sehr positiv für uns, denn so können wir die Nachfrage nach dem Genuss zuhause bedienen. Gleichzeitig können wir daher zumindest teilweise den Rückgang des Konsums ausser Haus, der durch die Kontaktsperren entsteht, kompensieren.

In der Kommunikation haben wir unsere Aktivitäten auf den sozialen Kanälen @DonnafugataWine intensiviert. Besonders beliebt sind die Live-Verkostungen auf Instagram, bei denen wir von Donnafugata mit Köchen, Sommeliers und anderen Profis aus der Wein- und Genuss-Szene in Dialog treten.

Wie denken Sie, wird sich die Weinwelt nach der Krise ändern? Was bleibt, was kommt?

Infolge dieser Krise verändert sich nicht nur die Weinwelt stark, sondern natürlich auch die gesamte Wirtschaft. Uns beschäftigt die Frage, wie sich die Konsumgewohnheiten im Bereich Premium-Wein in naher Zukunft ändern werden. Es wird sicherlich mehr zuhause konsumiert – aber bleibt es bei der gleichen Art von Wein, dem gleichen Preissegment, der gleichen Häufigkeit? Bestimmt wird der Rückgang des Tourismus den Weingenuss in Italien stark verringern und dieser Rückgang kann nicht so leicht ausgeglichen werden.

**Auch der Klimawandel ist nach wie vor ein Thema. Welche Strategien fährt Donnafugata auf seinen unterschiedlichen Terroirs?**

Auch wenn der Klimawandel in Sizilien nicht so spürbar ist wie andernorts, ergreifen wir im Weinbau Gegenmassnahmen und setzen uns dafür ein, immer nachhaltiger zu werden. Wir leisten so unseren kleinen Beitrag im Kampf gegen die globale Erwärmung.

Wir beauftragen seit einigen Jahren ein unabhängiges Unternehmen mit der Zertifizierung unseres CO₂- und Wasser-Fussabdrucks. So ist es uns gelungen, unseren Fussabdruck durch konkrete Massnahmen zu verringern: Wir produzieren Energie aus erneuerbaren Quellen, nämlich 150 kW Photovoltaikanlagen. Wir verwenden immer mehr leichte Flaschen sowie Korken aus pflanzlichen Fasern, die zu 100% recycelbar sind.

Darüber hinaus arbeiten wir mit einem integrierten System der nachhaltigen Landwirtschaft. Wir verzichten auf den Einsatz von Herbiziden sowie chemischen Düngemitteln und wir haben den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln dank integrierter Kontrolltechniken auf ein Minimum reduziert. Dazu gehört z.B. die Überwachung der klimatischen Parameter (Niederschlag, Temperatur, Feuchtigkeit, usw.) und die Bekämpfung der Schädlinge im Weinberg mit Pheromonfallen.

Wir sichern die Nachhaltigkeit und Qualität der Traubenerzeugung auch durch den Einsatz von Gründüngung, organischer Düngung, Notbewässerung und Ausdünnung. So können wir verantwortungsvoll mit natürlichen Ressourcen wie Boden, Wasser, Luft und Energie umgehen. Die guten Praktiken, die Donnafugata im Weinberg anwendet, tragen zur Erzeugung von gesunden und perfekt reifen Trauben bei und minimieren die Auswirkungen auf die Umwelt.

Sizilien ist wunderschön und ein Publikumsmagnet. Wie werden die sizilianischen Weine im Ausland wahrgenommen? Welche Regionen und Herkünfte sind besonders «angesagt»?

Wir beobachten eine wachsende Nachfrage nach lokalen Weinen und einheimischen Rebsorten. Grillo und Nero d'Avola sind heute sehr beliebt, ebenso wie Weine von vulkanischen Terroirs wie dem Ätna oder der Insel Pantelleria. Die Weinliebhaber schmecken gerne eine erkennbare Herkunft heraus, ob Rebsorte oder Terroir.

Auf dem Weinkontinent Sizilien bewirtschaften wir Weinberge in vier sehr unterschiedlichen Gebieten und sind daher in der Lage, die vielen Erwartungen und Ansprüche der Konsumenten zu erfüllen. Wir glauben, dass die Zukunft im ständigen Streben nach Qualität und in der Wiederentdeckung alter Rebsorten liegt, welche neue und unverwechselbare Weine hervorbringen können.

Wir bitten um eine Empfehlung für je einen Weissen und einen Roten von Donnafugata für die Zeit zu Hause.

Sur Sur, ein Weisswein aus Grillo-Trauben, frisch und fruchtig, ausgezeichnet als Aperitif, aber auch zu verschiedenen Vorspeisen, Pasta oder Reisgerichten mit Gemüse oder Fisch. Sherazade, ein Rotwein aus Nero D'Avola-Trauben, frisch und sehr angenehm, ausgezeichnet zu Schinken, Salami und Käse, aber auch zu Gerichten mit Tomatensugo, wie Pizza oder Pasta. Für die Sommersaison empfehlen wir, ihn unbedingt leicht gekühlt bei ca. 14°C zu servieren.





Und für diejenigen, die eine Geschmacksreise zu spezielleren Weingebieten machen möchten:

Lighea, ein Weisswein aus Zibibbo-Trauben, der in Pantelleria erzeugt wird. Zibibbo ist eine aromatische Sorte; der mediterrane Wein besticht durch ein intensives Bouquet, grosse Frische und Mineralität. Sul Vulcano Rosso, ein Rotwein vom Ätna aus Nerello-Mascalese-Trauben, kultiviert an den Nordhängen des Vulkans; zeichnet sich durch Eleganz und Mineralität aus.

ZUM WEINGUT DONNAFUGATA

APP-DOWNLOAD