

# IMAGINE MAGAZIN

HOM NEW MOMENT SPECIAL CRUISE RELA CITYBREA GADGET SWISSNESS

HomeGadgetsSizilien für zuhause: Donnafugata-Weine





# Sizilien für zuhause: Donnafugata-Weine

von Urs Huebscher

April 11, 2020 Posted in GadgetsMomentsNewsSpecial Destinations

**Hashtags wie #homeofficeideas oder #stayathomeandcook spiegeln die momentane Verlagerung des Alltags in die eigenen vier Wände wider. Auch #donnafugatatime wird nach Hause verlegt: Die frischen und anmutigen Weine des Familienguts passen zur schnellen Küche und bringen Sizilien nach Hause. Wir haben einfache Rezepte zusammengestellt, deren Geschmacksnuancen mit den ausgewählten Weinen harmonieren – und die etwas Abwechslung in das Kochen mit Zutaten aus dem Vorratsschrank bringen. #andràtuttobene, oder #alleswirdgut.**

## **Lighea Sicilia DOC 2018**

Lighea ist ein reinsortiger Weißwein aus der sizilianischen Rebsorte Zibibbo. Die Reben wachsen auf der heißen, windigen Vulkaninsel Pantelleria, wo sie mit heroischem Weinbau kultiviert werden. In Mulden auf Terrassen werden sie mit der Alberello-Methode vor Wind und Wetter geschützt – eine Technik, die in die Liste des UNESCO-Weltkulturerbes aufgenommen wurde. Der aromatische, mediterrane Lighea kombiniert Noten von Orangenblüte, Zitrus und exotischen Früchten. Im Geschmack ist er fruchtig und zugleich frisch mit mineralischer Länge. Das Etikett zeigt Lighea, die „sonnenblonde“ Meerjungfrau aus einer Erzählung von Giuseppe Tomasi di Lampedusa. Lighea ist erhältlich für ca. CHF 19,00.



### **Das Rezept**

Zum mediterranen Charakter von Lighea passen Bucatini mit Sardinen. 1 EL Rosinen in Wasser einweichen. 2-3 Safranfäden in etwas Wasser auflösen. 1 große Zwiebel und 500 g Fenchel fein hacken und goldgelb andünsten. Rosinen, 1 EL Pinienkerne und 500 g küchenfertige Sardinenfilets dazugeben. Ca 8 Min. anbraten, bis der Fisch zerfällt. Safran hinzugeben, mit Salz abschmecken. Währenddessen 500 g Bucatini al dente kochen. Abgießen, zum Fischesugo geben und unter ständigem Rühren durchziehen lassen. Mit gehackten Mandeln und Fenchelgrün bestreuen, dazu Lighea bei 9° bis 11° C servieren.

### **Tancredi Terre Siciliane IGT 2016**

Der elegante Tancredi aus Cabernet Sauvignon und der beliebten sizilianischen Rebsorte Nero d'Avola kommt aus Contessa Entellina, dem Herzstück der Donnafugata-Weinberge. Der Jahrgang 2016 präsentiert sich in einem tiefen Rubinrot und vereint fruchtige Aromen von Brombeere und Blaubeere mit Noten von Eukalyptus und Lakritze. Er ist strukturiert, mit gut eingebundenen Tanninen. Tancredi verweist auf den gleichnamigen Charakter im sizilianischen Romanklassiker und Visconti-Film „Der Gattopardo“. Tancredi 2016 ist erhältlich für ca. CHF 30,00.



### **Das Rezept**

Tancredi passt gut zu herzhaften Speisen, wie Rouladen mit Salsa Piccante. 4 Scheiben Rinderroulade mit 150 g Mortadellascheiben einrollen und mit Zahnstochern fixieren. In Öl mit 2 fein gehackten Knoblauchzehen und 1 Bund fein gehackter Petersilie anschwitzen. 1 TL Kapern abspülen, 4 eingelegte Sardellenfilets fein hacken. Beides dazugeben, wenn die Rouladen fast gar sind. Mit 1 Glas Weißwein ablöschen, fein gehackte Chilischote nach Belieben zugeben. Mit Pasta oder Kartoffeln anrichten. Dazu Tancredi in bauchigen Gläsern bei 18° C servieren.



Lighea  
DONNAFUGATA

Tancredi  
2015  
DONNAFUGATA

Die Weine sind erhältlich bei [www.flaschenpost.ch](http://www.flaschenpost.ch), [www.terravigna.ch](http://www.terravigna.ch), [www.vinidamato.ch](http://www.vinidamato.ch) oder [www.vinotek-brancaia.ch](http://www.vinotek-brancaia.ch).