



Einer von vier Donnafugata-Standorten: die Kellerei Contessa Entellina in Westsizilien

Die Qualitätspioniere aus Sizilien

TEXT RETO E. WILD

Sizilien ist das grösste Weinbaugebiet Italiens. Nur gut zehn Prozent der rund 112 700 Hektar grossen Rebfläche betreffen aber den Qualitätsweinbau mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP). In diesem Bereich gilt das familiengeführte, von Giacomo und Gabriella Rallo 1983 gegründete Weingut Donnafugata als Pionier. Das Unternehmen mit 100 Mitarbeitenden und Hauptsitz in Marsala wird heute von Sohn Antonio und Tochter José Rallo geleitet. Donnafugata bewirtschaftet 410 Hektar Rebfläche an vier Standorten: Westsizilien, Vittoria bei Ragusa, bei Randazzo am Fuss des Ätna sowie auf der Vulkaninsel Pantelleria. Zudem ist Donnafugata Mitglied des Istituto Grandi Marchi, eines Verbundes von 19 renommierten, familiengeführten Weingütern Italiens. Antonio Rallo zeichnet ausserdem als Präsident des Schutzkonsortiums DOC Sicilia verantwortlich.

Flaggschiff des Weinguts ist die Cuvée (Nero d'Avola, Petit Verdot und Syrah, Preis ●●●●●) **Mille e una Notte**, die mit 95 Parker-Punkten zu den besten Weinen Siziliens zählt. Zu Unrecht etwas im Schatten dieses Klasseweins stehen die anderen Tropfen von Donnafugata, etwa der fruchtige Weisse **Lighea 2019**. Der jung zu trinkende Apérowein mit seiner betörenden Nase (Muskat, Bergamotte und Orangenblüten, Preis ●●) besteht zu

100 Prozent aus der Traube Zibibbo, die auf Pantelleria wächst und zur Familie der Muskateller gehört. Die Zibibbo sorgt für den besten Süsswein Italiens: den **Ben Ryé 2018 Passito di Pantelleria DOC** (Preis für 37,5 cl ●●●●●). Neu ist der **Fragore 2017 Etna Rosso DOC Contrada Montelaguardia**: Beim reinsortigen Nerello Mascalese mit Noten von Muskat, Tabak und Heidelbeeren handelt es sich um einen grossartigen, komplexen Vulkanwein aus einer Einzellige (Preis ●●●●●●).

Für die Gastronomie drängt sich aufgrund des fairen Preis-Genuss-Verhältnisses besonders der **Tancredi 2017** aus Südwestsizilien auf: Die Traubenkomposition ändert von Jahrgang zu Jahrgang, wobei Cabernet Sauvignon bis zu 90 Prozent ausmachen kann und Nero d'Avola immer dabei ist. Dieser Jahrgang, der gut 20 Jahre lang gelagert werden kann, wurde mit Tannat ergänzt und präsentiert sich mit Aromen von roten Kirschen, Pflaumen und zarten Noten von Kakao und süssem Tabak. Er erinnert an einen Supertoskaner, lässt sich gut 20 Jahre lang lagern und passt hervorragend zu rotem Fleisch.



Tancredi 2017
17.5/20 Punkte, Preis ●●●

Preisskala:

●	bis 10 Franken
●●	11 bis 20 Franken
●●●	21 bis 30 Franken
●●●●	31 bis 40 Franken
●●●●●	41 bis 60 Franken
●●●●●●	61 Franken und mehr

★ **Reto E. Wild ist Chefredaktor des GastroJournals, Weinliebhaber und Ehrenmitglied des Sommelierverbands Deutschschweiz SVS.**

In dieser Rubrik stellt die Redaktion des GastroJournals regelmässig Trouvaillen zur Empfehlung auf der Weinkarte vor. Weitere Tipps auf: www.gastrojournal.ch



BENNY EPSTEIN

Fischknusperli? Fischweicherli!

Naja, vielleicht ist Amuse-Bouche – der Titel dieser Rubrik – für einmal nicht wirklich geeignet. Aber dazu später. «Ghost Kitchen» sei die neue Zauberformel. Produktionsküchen ohne Gastraum, ausgerichtet aufs Geschäft mit den Daheimgebliebenen. Muss sich der klassische Beizer Sorgen machen, dass Gäste künftig mehr zu Hause essen und sich das Restaurant-Dinner nach Hause liefern lassen? Im Zuge des Lockdowns überwand ich mich, die Dienste von Uber Eats und Co. auszuprobieren. Bibimbap vom Koreaner, Ramen vom Japaner, Piadina vom Italiener, Fischknusperli aus der Region. Wobei Knusperli ... Es waren eher Fischweicherli.

Sofern Nutzer von Uber Eats eine kleine Prise Qualitätsbewusstsein besitzen, können angestammte Gastronom getrost aufatmen. Bibimbap: geschmackslos. Ramen: lauwarm. Piadina: pampig. Knusperli: lampig.

Falls ich künftig essen nach Hause bestelle, wird es wohl meistens eine Pizza sein. Von einem jener Anbieter, die sich über Jahre darauf spezialisiert haben, dass die Pizza bei mir heiss und knusprig ankommt.

Ansonsten freue ich mich einfach darauf, der-einst wieder ins Restaurant zu gehen, mit einem Lächeln begrüsst zu werden, das Ambiente aufzusaugen und ein frisches, schmackhaftes Essen sowie guten Service zu geniessen.

benny.epstein@gastrojournal.ch