



DONNAFUGATA

PRESSEMITTEILUNG

Der Jahrgang 2003

Donnafugata in Contessa Entellina

KLIMAVERLAUF: Nach 3 ausgeprägt trockenen Jahren registrierte man im Winter 2002/2003 überdurchschnittliche Niederschlagsmengen, die eine Wiederergänzung des Bodenwasserhaushalts gewährleisteten. Da diese Wasserreserven von vitaler Bedeutung für die physiologischen Bedürfnisse der Reben und vornehmlich in den ersten Phasen des Vegetationszyklus sind, verliefen Austrieb und Blüte auf die bestmögliche Weise.

TRAUBENREIFE UND ERNTE: Mit der Ernte der am frühesten reifenden Varietät Chardonnay wurde am 3. August begonnen. Die (zwischen dem 13. und 20. August besonders intensive) Sommerhitze beschleunigte die Beerenreife und gipfelte in Weinen mit mittleren/hohen Alkoholgehalten, die für Gewächse aus mediterranen und solaren Anbaugebieten durchaus der Norm entsprechen. In diesem Zusammenhang ist hervorzuheben, dass uns die besonders in dieser Hügelzone für diesen Jahrgang verzeichneten erheblichen Schwankungen zwischen Tages- und Nachttemperaturen mit ausgezeichneter Duft- und Aromenfülle ausgestattete Trauben eingebracht haben. Während der 3. Augustdekade begann die Lese des Merlot, gefolgt vom Cabernet Sauvignon, bis Anfang September – in diesem Monat wurden auch die autochthonen Sorten Nero d'Avola und Ansonica geerntet.

QUALITÄT: Mehr als gut; die Weine haben ein ausgezeichnetes Gleichgewicht zwischen Struktur, Aromaprofil, Frische und Weichheit erreicht. Während sich die Gewächse aus dem (dürren) Jahrgang 2002 vornehmlich durch "Struktur" auszeichnen, werden die 2003er dank ihrer "Eleganz" brillieren.

QUANTITÄT: Zufriedenstellend und unseren Qualitätsansprüchen gemäß; gegenüber dem äußerst kargen Jahrgang 2002 ein circa 10%iger Produktionszuwachs.

Donnafugata auf Pantelleria

KLIMAVERLAUF: Ein milder und endlich auch regnerischer Winter, ein wie üblich von wenigen Niederschlägen begleitetes Frühjahr; im Sommer großteils Hitzetemperaturen, bei ausgezeichneter Durchlüftung und starke Tages/Nachttemperaturschwankungen; ab dem 6. September innerhalb von 14 Tagen mehr als 700 mm Regen.

TRAUBENREIFE UND ERNTE: Die Zibibbo-Trauben (Moscato d'Alessandria) erreichten bereits vor Mitte August optimale Reife (1 Zuckergrad mehr gegenüber 2002); die in den einzelnen Weinbergen registrierten unterschiedlichen Reifekurven sind auf das Alter der Weinberge, ihre Höhenlage und vornehmlich auf ihre Ausrichtung (Sonnen- und Windeinfall) zurückzuführen.

QUALITÄT: Exzellent; der Jahrgang 2003 zelebriert die Konzentration des Moscato Kahir und des Passito Ben Ryé – strukturierte Weine, mit einer bemerkenswerten Zucker-Säurebalance und wahrhaft souveräner Aromenfülle.

QUANTITÄT: Im Vergleich zum Vorjahr mehr oder weniger gleich bleibende Weinproduktion: Obwohl gegenüber 2002 (von großer Dürre geprägt) ein Zuwachs der Erntemengen zu erwarten war, hatten Regenfälle im September die Trauben in den spät reifenden Rebergen beschädigt und folglich die Quantität der zum Antrocknen geeigneten Beeren reduziert.

Pressebüro: Palermo, 16. März 2004