



DONNAFUGATA

PRESSEMITTEILUNG

Donnafugata für Aquazur: „Mediterrane Verführungen“

Die Weine von Donnafugata gemeinsam mit den Kreationen von Corrado Assenza zur Geburtstagsfeier von Aquazur.

Weine und Düfte, um den fünf Sinnen eine verführerische Erfahrung zu schenken und die Geburt des neuen Parfums von Lancaster, **Aquazur**, zu feiern. Am 29. April präsentiert Corrado Assenza – namhafter Exponent der önologischen Kultur Siziliens und Pâtissier-Patron des ‚Caffè Sicilia‘ in Noto – im Mailänder *Spazio Sarpisei* ein hervorragendes Menu in Abstimmung auf einige der prestigereichen Weine von Donnafugata.

Ein Fest der Sinne in mediterranem Stil, das die Bedeutung einer Kultur wachruft, die die Verbundenheit von Mensch und Natur an allererste Stelle platziert. Ein Leitmotiv, das die Recherchen und tägliche Arbeit von **Corrado Assenza** als aufmerksamer Zeuge eines Landes auszeichnet, das als Kreuzpunkt verschiedenster Kulturen zwischen Orient und Okzident gilt.

Und wie die Betriebsphilosophie des Hauses Donnafugata und der tägliche Einsatz sowohl im Weinberg wie im Keller für jene angestrebte Güte bezeugt, die treffend als „**Qualità Estrema**“ bezeichnet wurde, verkörpert der Wein auf einzigartige Weise das Resümee aller dem Territorium innewohnenden Werte.

„Die von Wein und Speisen ausgelösten olfaktorischen Wahrnehmungen sind grundlegend – unterstreicht **José Rallo** von Donnafugata – und Corrado Assenza ist ein finessenreicher Meister seines Fachs. Wir sind seiner Einladung zum Debüt des Aquazur von Lancaster gerne gefolgt, umso mehr als wir die Veranstaltung von jener Eleganz und Fantasie geprägt finden, die das heutige Sizilien in seiner Bestform identifizieren“.

Die Grundidee ist wahrhaft suggestiv: Um einen großen Qualitätswein zu erkennen, seine Rebsorte und den Charakter des Terroirs zu identifizieren, ist sein Duftspektrum in der Tat essenziell und entscheidend. Die sizilianische *campagna* ist wunderbar, die Natur eine Quintessenz des Barocks - Potenz, Wärme und Licht – ein Überschwang, den Donnafugata in den Weinen einzufangen und dem Kenner zu vermitteln weiß.

Die Auswahl scheint überaus geglückt: Der bemerkenswerten **Lighea** 2003 – aus Ansonica und aromatischen Varietäten – wird ein delikates Duett nach den Duftnoten der Fragrance Aquazur auf einer Skala zwischen würzigen und süßen Aromen des Meeres und der Erde anstimmen.

Als nächstes folgt der nobelste Weiße von Donnafugata, der auf Chardonnay (ausschließlich nachts gelesen) und Ansonica basierende **Chiarandà del Merlo** 2001 mit einem komplexen, florealen und mineralischen Bouquet, in Mariage mit Gerichten, für die die Wahrnehmung der Düfte den Ausschlag geben: Weiche und reife Käse, in Begleitung florealer Süße von Marmeladen aus rosa Grapefruit, der mit Rosen und Safran gewürzten nativen Olivenölen extra, sowie Meeresdelikatessen.

Zum Finale der **Ben Ryé** 2002 aus Zibibbo-Trauben: ein im internationalen Önologiepanorama mittlerweile mythischer Passito di Pantelleria aufgrund seiner Eleganz und des ungeheuer komplexen Bouquets, das von Aprikosen- und Pfirsichnuancen bis hin zu Noten von Trockenfeigen und Äpfeln reicht. Diesen natursüßen Dessertwein mit markantem Individualcharakter wird Assenza mit einem eigens für Aquazur kreierten Dessert liieren, das unverwechselbar mediterrane Ingredienzien, Düfte und Aromen vereint.

Pressebüro: Palermo, 23. April 2004