

Warning: Class 'Joomla\CMS\Document\Renderer\Html\ModulesRenderer' not found in /www/htdocs/w00e5bfa/libraries/loader.php on line 648

bonvinitas

**Wein nach Phantasie beschreiben**

Das fröhliche Wein-Spiel

Fachkenntnis nicht nötig • mehr erfahren



Superschönes Hotel

4 Sterne Superior in bekanntem deutschem Urlaubsort • Top-Zustand • sehr rentable Investition • absolut diskret zu verkaufen

## Das Weingut Donnafugata: die treibende Kraft Siziliens

Traditionelles wachgeküsst – beste Weinqualitäten – viel Engagement fürs Gebiet

Von Dieter Simon · 06 Oktober 2017 ·

168x gelesen



Donnafugata - das sind zuallererst die beiden leitenden Familienmitglieder: Antonio Rallo und seine Schwester, José Rallo.

In vielen Weinbaugebieten, die sehr gute Qualitäten bieten, gibt es „Leuchttürme“, Weingüter und Familien, die eine ganze Region mitreißen. Dazu gehört auf Sizilien das Weingut Donnafugata und die Familie Rallo, die für Sizilien Vieles bewegt hat, was Anerkennung verdient, und interessant zu lesen ist. Insgesamt bewirtschaften sie über 371 Hektar Reben in vier Regionen plus Marsala, einschließlich 68 Hektar auf der kleinen Insel Pantelleria mitten im Mittelmeer zwischen Sizilien und Tunesien. Doch der Reihe nach:

### Antonio Rallo und seine Schwester, José Rallo

Die beiden leiten die Güter plus die Kellerei in Marsala, wo alles zusammenläuft, ausgebaut und abgefüllt wird sowie die Weine in Flaschen weiter reifen. Viel hat die Familie Rallo auf Sizilien vorangebracht, ja Pionierarbeit geleistet, denn bis noch in die vergangenen 80er Jahre setzten Siziliens Winzer vor allem auf Menge. Heute ist Antonio Rallo Präsident des Schutzkonsortiums DOC Sicilia, das 2012 maßgeblich von ihm angestoßen und 2014 offiziell eingetragen wurde. Bekanntlich bedeutet DOC „Denominazione di origine controllata“ und bezeichnet streng kontrollierte Qualitätsweine aus bzw. mit genau festgeschriebenen Gebieten, Sorten und Qualitätsstandards. Mit über 90.000 Hektar ist Siziliens gesamte Rebfläche fast so groß wie die deutsche, dreimal so groß wie die Neuseelands und größer als die in Südafrika, doch von den 90.000 fallen nur 9.000 Hektar auf DOC Sicilia. 2016 wurde Antonio Rallo sogar zum Vorsitzenden des nationalen italienischen Weinbauverbands gewählt, ein Amt, das er jedoch wegen Überlastung und den vielen damit verbundenen Reisen, wieder abgegeben hat.

### Der Name Donnafugata

Der für ein Weingut ungewöhnliche Name Donnafugata bedeutet „Die Frau auf der Flucht“. Er ist dem Roman Gattopardo (Der Leopard) von Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Fürst von Lampedusa, Herzog von Palma und Palermo, entlehnt und bezieht sich auf die Königin Maria Caroline, die in Neapel verfolgt im Palast „Castello di Donnafugata“ in Santa Margherita Belice auf Sizilien Zuflucht fand – so wird es jedenfalls erzählt.

### Phantasievolle Namen für die Weine und viel Sinn für Kunst



„Wir wollen Weine bieten, die durch ihre Anmut und Komplexität bestechen, Weine, die überzeugen und alle glücklich machen, die sie probieren“, so lautet die Vision. Daher heißen die Weine nicht einfach nur nach der Herkunft, sondern man hat Weintypen entwickelt, die auf den Herkünften, den Terroirs, den Sorten und dem Ausbau basieren. Dabei wurde vieles ausprobiert und Traditionelles mit moderner Kellertechnik verbunden. Diesen Weintypen wurden schöne Namen gegeben und künstlerische Etiketten entwickelt, die dem Typus Ausdruck verleihen. So ist eine ganze Palette von Weintypen entstanden. Einige davon möchte ich vorstellen, doch zuvor sei etwas über die Güter gesagt:

### Contessa Entellina, Etna und Vittoria

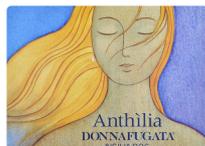
Nahe des gleichnamigen Städtchens befindet sich das Donnafugata gehörende 270 Hektar Weingut Contessa Entellina. Bereits 1994 wurde die Region auf Donnafugatas Betreiben als Contessa Entellina DOC eingestuft. Im Anbau hat die Familie Rallo dort autochtone Rebsorten, wie Ansonica, Catarratto, Grecanico, sowie natürlich die Hauptsorten Siziliens, den weißen Grillo und den roten Nero d'Avola. Überhaupt überwiegen in Sizilien Weißweine. Weiter kultivieren Rallos dort auch internationale Sorten, wie Chardonnay, Cabernet Sauvignon Merlot oder Syrah, um die wichtigsten zu nennen.

Viele Weinberge sind schon alt und stammen aus den 40er und 50er Jahren des vorigen Jahrhunderts, der älteste Grillo-Weinberg wurde 1935 gepflanzt. Auf Contesse Entellina werden die Trauben nur gelesen und per Fließband von Blättern und allem befreit, was nicht dazu gehört, entstielt, gekeltert und die Weine vergoren. Der weitere Ausbau und die Abfüllung der Weine findet in der zentralen Kellerei in Marsala statt. Obendrein verzeichnet Contessa Entellina einen zauberhaften Garten sowie sehr elegante Empfangs- und Wohnräume.

Unlängst konnte Donnafugata 13 Hektar Reben auf der Nordseite des Etna erwerben, alle in DOC Gebieten, sowie 18 Hektar in der Gegend von Vittoria in Südostsizilien für Weine mit den Herkunftsbezeichnungen DOC Frapatto und DOCG Cerasuolo. Das zusätzliche „G“ steht für „Garantita“ und damit die höchste Stufe der italienischen Qualitätsbezeichnungen. Trauben dieser Weingüter wurden 2016 erstmals gelesen. Wobei die 68 Hektar auf der Insel Pantelleria eine absolute Besonderheit darstellen, auf die ich unten näher eingehen möchte. Grundsätzlich verzichtet Donnafugata auf alle Unkrautvernichtungsmittel und chemische Dünger und kann dank des trockenen Klimas und durch weitere natürliche Maßnahmen die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln auf ein Minimum reduzieren.

### Zu den Weinen

Alle näher zu beschreiben Weine würde den Rahmen sprengen, doch ich möchte die vorstellen, die ich bei meinem Besuch eingehender verkosten konnte, und insbesondere auch die künstlerischen Etiketten, die Verbindung von Kunst und Wein, ein Donnafugata Schwerpunkt:



**Anthilia 2016 Sicilia DOC**, ein Catarratto plus einigen autochtonen Sorten, gewachsen auf Contessa Entellina und angrenzenden Gebieten, zu dem ich notiert habe: *leichter südlicher Weißwein, 12,5 %, schön trocken und auf der Zunge blumig. Passt gut zu Antipasti misti, Fisch und Krustentieren.* Catarratto ist eine auf Sizilien verbreitete Weißweinsorte. Der Name des Weins erinnert an die römische Bezeichnung für Entellina. Das Etikett verdeutlicht das geheimnisvolle Gesicht einer Elymerin, jenes Volks, das die Region schon in vorgriechischer Zeit besiedelte.

**SurSur 2016 Sicilia DOC** auch von Contessa Entellina und angrenzenden Gebieten, ein reiner Grillo - bedeutet die Grille - eine antike, autochtone und die wichtigste Weißweinsorte Siziliens: *temperamentvolle Nase, die einem entgegenkommt; fruchtiger, kräftiger Körper mit leichten Kräuteranklängen; trockenes, südliches Finish - hat mir sehr gut gefallen.* Das Etikett repräsentiert den Frühling mit allen seinen Farben und Düften. Es erzählt die Geschichte des Mädchens Gabriella, das barfuß über frisches Gras und Blumen hüpfte und dem Gesang der Grillen folgt, daher: „SurSur“!



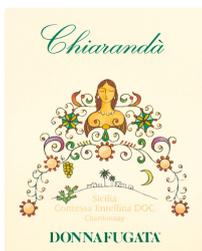
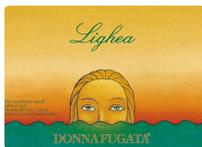
Weinlandschaft bei Contessa Entellina



Weinlese auf Contessa Entellina

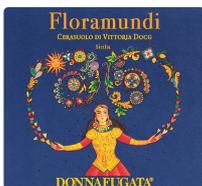


Alles Schlechte wird per Fließband aussortiert.



**Lighea 2016 Sicilia DOC**, ein reiner Zibibbo, eine Muskatsorte, ebenfalls von Contessa Entellina und angrenzenden Gebieten: *Frische Nase mit Noten von Zitrone und Zitronat; am Gaumen füllig, mundauskleidend; im Finish etwas Gerbstoff, was den Tropfen interessant und nachhaltig macht, passt gut zu überbackener Pasta oder fritiertem Fisch.* Mit sonnenblondem Haar und großen Augen beschreibt Giuseppe Tomasi di Lampedusa die bezaubernde Meerjungfrau Lighea, Hauptfigur einer seiner Erzählungen.

**Chirandà 2015 Contessa Entellina DOC**, ein reiner Chardonnay: *In der Nase ansprechend, frisch, an Schneeglöckchen erinnernd; auf der Zunge sanfte Barriquenoten, die einen gut unterhalten; sehr fülliges, südlisches Finish; mit 13,6 % ein üppiger Weißwein,* der gut zu Hummer passt, cremigen Suppen oder geräucherter Fisch. Der Name erinnert an die zwei Weinberge, aus denen der Wein stammt, das Etikett unterstreicht die füllige Komplexität. Ich konnte auch einen **2005er** probieren, *wunderbar vollmundig, sherryartig; und einen 1999er, der insbesondere im Finish ein wunderbar trockenes Erlebnis war.*



**Floramundi 2016 Cerasuolo di Vittoria DCOG**, 70% Nero d'Avola, 30 % Frapatto, eine ebenfalls wichtige sizilianische Rotweinsorte, ein Wein aus den erwähnten Donnafugata Gütern in Vittoria: *Im Bukett Noten von Schattenmorellengelee, Cassis; auf der Zunge ein geschmeidiger Wein, der die Frucht der Nase fortsetzt; mit kräftigen, schön reifen Tanninen im Finish; passt gut zu würzigeren Fleischgerichten.* Floramundi ist eine weibliche Fantasiefigur, die mit den Aromen der beiden Sorten spielt und diese in einen Dialog bringt.



**Mille e una Notte 2012 Terre Siciliane IGT**, ein Rotwein von Contessa Entellina und angrenzenden Gebieten, gekellert aus Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah und anderen, zu dem ich notiert habe: *Sehr schön ausgewogenes Bukett mit Noten von Schattenmorellenkompott und Cassis; am Gaumen füllig, reif, begeisternd; im Finish schwingend zwischen schön trocken, Frucht und Tanninen - hat mir ausnehmend gut gefallen, von unseren bonvinitas-Punkten gebe ich 96.* Das Etikett zeigt den genannten

Palast „Donnafugata“ zugleich das Lieblingshaus des Schriftstellers Tomasi di Lampedusa. In Vertikalverkostungen konnte ich auch einen **2008er**, **1998er** und **1996er** verkosten. Der 2008er zeigt sich fruchtig elegant, im Finish etwas maskuliner mit kräftigeren Tanninen; der 98er am Gaumen edel gereift, samtig, wie eine Sänfte; im Finish weich wie die samtene Haut der Geliebten; der 96er spielerisch elegant und noch wunderbar lebendig. Also Weine, um sie sich hinzulegen und von Jahr zu Jahr ein Fläschchen zu genießen. Indicazione Geografica Tipica, abgekürzt IGT, bedeutet die Qualitätsstufe des italienischen Weins, die dem deutschen Landwein entspricht, was in diesem Falle eine eklatante Untertreibung bedeutet, den Rallos sind auf ihren Mille e una Notta mit Recht besonders stolz.

Es werden auch zwei schöne Spumante geboten, und den Gipfel bildet der Dessertwein „Ben Ryé“, auf den ich im Zusammenhang mit Pantelleria kommen möchte. Zu erwähnen ist noch, dass Marsala durch den aufgespritzten Süßwein Marsala einst international bekannt wurde, der jedoch einen starken Niedergang erlebte und heute keine große Rolle mehr spielt, weswegen Donnafugata keinen Marsala produziert.

### Die Kellerei in Marsala

Wie erwähnt findet dort der weitere Ausbau und die Abfüllung aller Weine statt. Die Gebäude gehen auf das Jahr 1851 zurück und zeigen heute noch den typischen mediterranen „Baglio“ mit großem Innenhof mit Zitrus- und Olivenbäumen. Bemerkenswert sind der große Barriquekeller, wo die Rotweine 14 bis 16 Monate reifen, an weißen auch Chardonnay, sowie das klimatisierte Flaschenlager, in dem die Weine weiter auf der Flasche reifen.

Die Familie Rallo kann auf eine 160-jährige Weinbautradition zurückblicken. Gründer des Weinguts Donnafugata in der heutigen Form war der Vater der heutigen Inhaber, Giacomo Rallo, der leider nicht mehr unter uns ist. Natürlich errang man auch viele internationale Auszeichnungen. Tres Bicchieri im Gambero Rosso verstehen sich von selbst.

### Die Reben und die Kellerei auf Pantelleria

Pantellerie ist eine kleine Vulkaninsel mitten im Mittelmeer, etwa auf der Hälfte zwischen Sizilien und Tunis, die zu Italien gehört, mit lediglich 18 km Länge und bis 8 km Breite und ca. 7.700 Einwohnern. Bezeichnend sind steile Hänge mit dunklem Lavagestein, an die sich auf Terrassen mit Lavasteinmauern, des ewigen Windes wegen niedrige, in Mulden gepflanzte Reben und niedlich kleine Olivenbäume



Pantelleria: Reben an Steilhängen auf Terrassen zum Meer hin



Pantelleria: Nierig gezogene Weinstöcke in Mulden, die das Meer sehen.



Gärkeller im Weingut Contessa Entellina



Salon im Weingut Contessa Entellina



Olivenbaumallee auf Contessa Entellina



Donnafugata, Innenhof der Kellerei in Marsala



Donnafugata, Tankeller in Marsala



Donnafugata, Barriquekeller in Marsala

klammern, sowie felsige Felder mit Kapern, die ganz am Boden wachsen. Am ständigen Wind herrscht entweder der kühle Mistral oder der heiße Scirocco. Natürlich gibt es kleinere und größere ehemalige Krater, einer davon mit einem See und warmen Quellen. Das Klima ist subtropisch mit wenig Niederschlag. Die Insel ist außer per Schiff mit einem regelmäßigen Propellerpassagierflieger der italienischen Post vom Flughafen Trapani bei Marsala aus zu erreichen. Es gibt keinen Massentourismus wohl aber Wochenend- und Ferienhäuser wohlhabender Italiener, stets mit Regenfangdächern und Zisternen versehen.

Obwohl die Vulkanverwitterungsböden sehr fruchtbar sind, wurden von den Einwohnern viele Weinberge aufgegeben, weil es keine größere Vermarktung gab. Um so beachtenswerter und sehr zu loben ist das Werk von Antonio und José Rallo, die viele Weinberge und autochtone Sorten vor dem Untergang bewahrt, viele Mauern in Stand gesetzt und alles neu kultiviert haben. So wurde ein über 100jähriger Zibibbo Weinberg mit wurzelechten Reben neu belebt.

Heute bewirtschaften sie auf Pantelleria ansehnliche 68 Hektar, haben in Khamma Fuori, mit offiziell sieben Einwohnern(!), eine neue Kellerei gebaut, mit ebenfalls schönen Empfangsräumen und Gästezimmern. Natürlich bedeutet dies nicht nur die Erhaltung der Kultur, sondern als wichtiger Arbeitgeber auch ein großes soziales Engagement, denn dass Reben in solchen Lagen nur per Hand zu bearbeiten sind, versteht sich von selbst.

Der Name der Insel kommt aus dem arabischen und bedeutet „Tochter der Winde“. So wundert es nicht, dass die Trauben, wenn man die Beeren vorsichtig kostet, auf ihrer Haut etwas salzig schmecken. Das Meer lässt grüßen, denn viele Reben sehen das Meer.

### Der Ben Ryé

Das Donnafugata Flaggschiff und zugleich die Spitze der Weine von Pantellerie bildet der Ben Ryé, ein großartiger Dessertwein und echte Besonderheit. Gekeltert wird er aus Zibibbo, der schon genannten Muskatrebe, wobei das Wort kelttern es genau nicht trifft. Denn nur etwa ein Drittel der Trauben wird normal zu Wein verarbeitet. Die übrigen Trauben werden in gut durchlüfteten gewächshaus-ähnlichen großen Folientunneln getrocknet. Anschließend zupfen fleißige Hände in mühseliger Arbeit die Beeren ab. Diese werden nach und nach dem Wein zugegeben, so dass eine weitere Gärung entsteht. Der hinreißende endgültige Wein vibriert geschmacklich zwischen einer Trockenbeerenauslese und einem Sherry, wobei der Ben Ryé nicht aufgespritzt wird, und da er natürliche Süße behält, „lediglich“ um 14% Alkohol enthält.



**Ben Ryé 2014, offiziell ein Passito di Pantelleria DOC** aus 100% Zibibbo (Moscato d'Alessandria) Trauben, zu dem ich notiert habe: *Im Duft eine Explosion von Früchten, wobei Noten von Orangenmarmelade, Erdbeermarmelade, Fruchtbrot zu entdecken sind und sich ein lustiger Minzeton einschleicht; auf der Zunge eine äußerst unterhaltsame Süße; mit einem einfach wunderbaren Nachklang - echt hinreißend.*

Noch eins drauf setzte der **Ben Ryé 2008** limitierte Auflage, von dem einst ca. 6.500 Flaschen zurückgelegt wurden: *tolles Fruchtespiel, wie eine Trockenbeerenauslese.* Ben Ryé kommt aus dem Arabischen, denn natürlich waren die Araber einst auf der Insel, und bedeutet „Sohn des Windes“. Das Etikett markiert die Liebe, die Sorgfalt und die Mühen des fast schon heldenhaften Weinbaus auf der Insel.

### Antonio und José Rallo im Dienst der Wissenschaft

Im Zuge des ständigen weiteren Qualitätsstrebens sowie der Klimaerwärmung müssen sich auch der Weinbau und die Kellerwirtschaft ständig anpassen und weiterentwickeln. Zum einen sollen autochtone Sorten, von denen teilweise nur wenige Stöcke verblieben waren, und damit die Genvielfalt erhalten werden, zum anderen werden Sorten erprobt, die eventuell mit der Klimaerwärmung gut zurecht kommen und dennoch elegante und nicht zu alkoholschwangere Weine bringen. Zugleich wird die Biodiversität getestet, wie die Reben auf spezielle Terroirs reagieren.

So betreibt Donnafugata zwei Versuchsweinberge, einen auf Contessa Entellina in Zusammenarbeit mit der Region Sizilien, wo 19 autochtone Sorten mit insgesamt 30 Biotypen wachsen, darunter weit verbreitete Sorten wie Nero d'Avola oder Cattarratto aber auch sehr seltene Sorten. Streng kontrolliert wachsen je wenige Stöcke in einer Reihe. Die Weine werden getrennt ausgebaut und getestet.

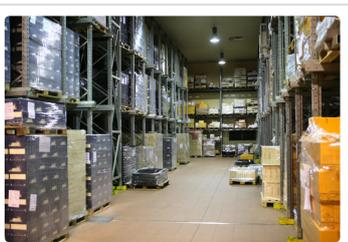
Der zweite Versuchsweinberg liegt auf Pantelleria. In Zusammenarbeit mit Prof. Attilio Scienza und der Universität Mailand wachsen hier 33 Biotypen Zibibbo aus



Donnafugata, Kellerei in den Weinbergen auf Pantelleria



Donnafugata, Tankkeller auf Pantelleria



Donnafugata, klimatisiertes Flaschenlager zum weiteren Reifen



Donnafugata, eine getrocknete Traube für den Ben Ryé



Beim fleißigen Abzupfen der trockenen Beeren



Donnafugata, Erklärungstafel im Versuchsgelände Contessa Entellina, wobei die Farbpunkte die Stöcke und Sorten erklären.



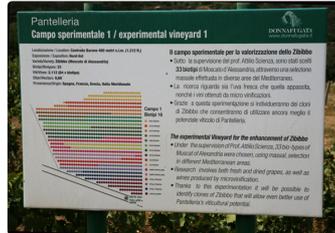
Donnafugata, einer der Gerwächshautunnel, wo die Trauben für den Ben Ryé trockenen.

verschiedenen Gegenden des Mittelmeerraumes, werden beobachtet und die Weine getestet.

Text und Fotos: Dieter Simon, Chefredakteur und Herausgeber bonvinitas; Etiketten: Donnafugata



Donnafugata, Versuchfeld auf Pantelleria - in der Bildmitte erkennt man einen großen fruchtbaren, ehemaligen Krater.



Erklärungstafel des Donnafugata Versuchsfelds auf Pantelleria

Schlagwörter:

Contessa Entellina • Donnafugata • Grillo • Marsala • Nero d'Avola • Pantelleria • Rallo • Sizilien • Vittoria

TEILEN ...

BENUTZER-KOMMENTARE

Es gibt noch keine Benutzer-Kommentare.

Suche im Weinführer

Suche Weinadresse

Newsletter abonnieren