



GOURMET REPORT

News für Feinschmecker – better Food, Chefs, Reisen, Lifestyle, Gesundheit, Gadgets und mehr seit 1999



Menü

15. DEZEMBER 2017 VON BERNHARD STEINMANN

Experten loben Donnafugata-Weine

Die Donnafugata Signature-Weine Ben Ryé und Mille e una Notte erhielten 2017 zahlreiche Auszeichnungen, und das nicht nur in Italien. Auch die Rotwein-Cuvée Tancredi und der Grillo SurSur konnten die Experten begeistern.

Ben Ryé, der Passito aus Pantelleria, gehört zu den beliebtesten Süßweinen Italiens und steht in den großen italienischen Weinführern 2018 weiterhin an der Spitze: volle Punktzahl für den Jahrgang 2015 unter anderem bei Gambero Rosso (Tre Bicchieri), bei I Vini di Veronelli, Slow Food und der Associazione Italiana Sommelier. Für Luca Maroni und seinen Weinführer „L' Annuario dei Migliori Vini Italiani 2018“ ist er mit 99/100 Punkten der beste Süßwein Italiens.



Teurer Wein schmeckt besser

Der Passitowein Ben Ryé der aromatischen Sorte Zibibbo ist ein Paradebeispiel für heroischen Weinbau auf der Vulkaninsel Pantelleria – teils hundertjährige Reben werden auf kleinen Terrassen mit einem sehr hohen Einsatz an Arbeitskraft nach der Alberello-Methode gepflegt. Auch die Trockenmauern aus Lavastein werden aufwendig instandgehalten.

Außerhalb Italiens überzeugt Ben Ryé ebenfalls: im Juli 2017 wurde der Jahrgang 2014 bei den Decanter World Wine Awards mit Platin ausgezeichnet; Robert Parker widmete dem Süßwein eine Vertikalverkostung aller Jahrgänge – und bewertete den Jahrgang 2014 mit 95/100 Punkten.

Die andere Donnafugata-Ikone, der Rotwein Mille e una Notte, erhielt für den Jahrgang 2012 die höchste Auszeichnung der Associazione Italiana Sommelier, die "Vier Reben" (Quattro Viti). Die Trauben der Sorten Nero d'Avola, Petit Verdot und Syrah werden in Contessa Entellina von Hand gelesen. Der stilvolle, elegante Mille e una Notte punktet mit Noten von Waldbeeren, würzigen Nuancen und einem feinkörnigen Tannin.

Auch andere Donnafugata-Weine wurden in diesem Jahr prämiert: Tancredi 2012, benannt nach dem ungestümen Charakter aus Tomasi di Lampedusas Roman "Der Gattopardo", gewann bei der Berliner Wein Trophy im Juli 2017 die Medaille "Berliner Gold", und der Jahrgang 2013 überzeugte James Suckling mit 92 Punkten.

Eine wichtige Anerkennung in Deutschland erhielt der frische und fruchtige SurSur: der Jahrgang 2015 wurde im April von der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung zum besten sizilianischen Wein der Sorte Grillo gekürt. Unter der Leitung von Fabian und Cornelius Lange verkostete eine Jury erfahrener Weinkenner in der Finalrunde 70 sizilianische Weine in sechs Kategorien. Hier wurde Donnafugata für die Interpretation der autochthonen Rebsorte Grillo ausgezeichnet, die international immer beliebter wird.

Über Donnafugata

Donnafugata ist ein familiengeführtes Weingut mit Sitz in Sizilien, das 1983 von Giacomo und Gabriella Rallo gegründet wurde. Das Unternehmen mit knapp 100 Mitarbeitern wird heute von den Kindern José und Antonio Rallo geleitet und steht für Pionierarbeit im Qualitäts-Weinbau Siziliens. Donnafugata verfügt über 371 Hektar Rebflächen, die auf vier Produktionsstätten verteilt sind: Contessa Entellina in Westsizilien, Vittoria (Acate) und Etna (Randazzo) in Ostsizilien sowie auf der Vulkaninsel Pantelleria. In den historischen Familienkellereien in Marsala finden Ausbau und Abfüllung statt, hier liegt auch der Firmensitz. Die Familie Rallo arbeitet bereits in der fünften Generation im Weinbau. Das Weingut empfängt jährlich ca. 10.000 Besucher zu Veranstaltungen, Führungen und Verkostungen, die einen kreativen Einblick in das Lebensgefühl, das Terroir und den Qualitätsanspruch von Donnafugata geben. Donnafugata ist Mitglied des Istituto Grandi Marchi, einem Verbund der 19 renommiertesten familiengeführten Weingüter Italiens. Antonio Rallo ist Präsident des Schutzkonsortiums DOC Sicilia. <https://www.donnafugata.it/de/>

Anmerkung:

Gourmet-unterwegs hatte vor einigen Monaten die Gelegenheit Donnafugata-Weine in Verbindung mit einem extra dafür kreierten Menü von Tim Raue verkosten zu können. Den Bericht dazu finden Sie hier: <http://www.bsteinmann-gourmet-unterwegs.de/donnafugata-und-tim-raue/>