



NUTRICULINARY
UNTERWEGS

Besonders gerne schaue ich in die Töpfe und Küchen der Welt, bin privat und im Auftrag gerne unterwegs in der kulinarischen Welt – immer auf der Suche nach neuen Aromen und Geschmäckern, dem besonderen Tipp, der außergewöhnlichen Destination...



Das große Hähnchen-Grillen: Label Rouge im Effilee-Sommer-Supper Club

ÜBER MICH

Cooking Croatia – Rezepte-Ideen für den Grill-Sommer und ein paar Restauranttipps aus Istrien

LEISTUNGEN

Ein kulinarisches Wochenende in Valencia (3): Der will nicht nur spielen – ein Abend in 15 Gängen bei Querdenker Miguel Ángel Mayor (Sucede)

MEINE

BÜCHER



IHR WARENKORB IST LEER

BROWSE SHOP

Ein kulinarisches Wochenende in Valencia (2): „Sushi ist nicht so mein Ding“ – die der japanischen Regionalküche Valencias neu erfindet

MAGAZIN

Ein kulinarisches Wochenende in Valencia (1): Tapas und Sterneküche – ein Abend bei Bernd Knöllner im RIFF

REISEN

Chicken Yassa: Rezept für ein galasisches Huhn vom Summerjam Festival!

KONTAKT

WIRD GERADE GELESEN



TEILEN



TWEET



PANTELLERIA – DIE INSEL DER WINDE UND WEINE

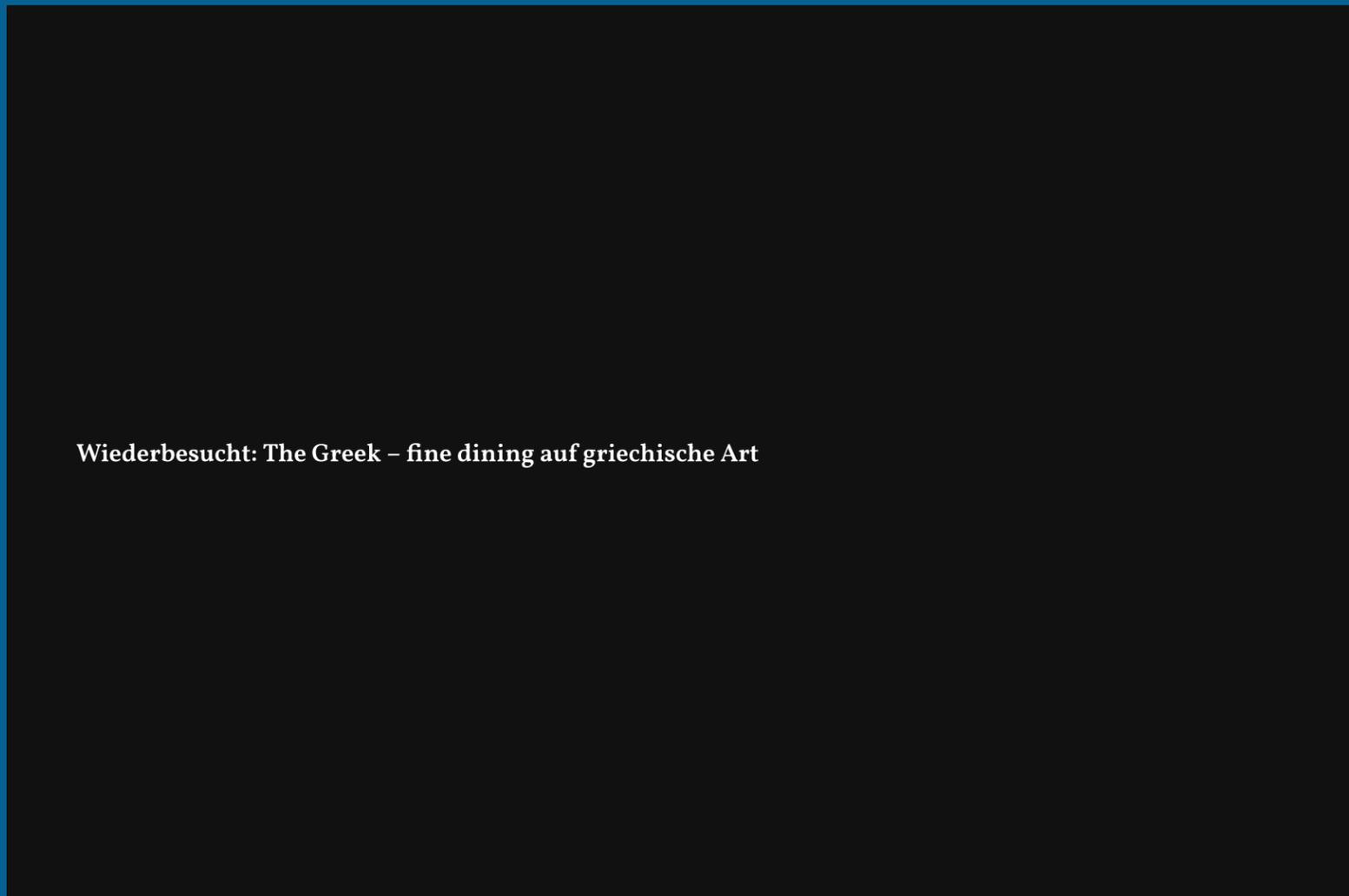
Besucht: das Feinheimisch Symposium 2019

RESTAURANTS

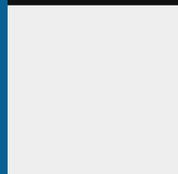
Ich bin Restaurant-Tester, schreibe beruflich Kritiken für Tageszeitungen und Food-Magazine. Und ich gehe natürlich auch auch privat gerne essen,

lerne spannende neue Küchen und Restaurants kennen. Diese

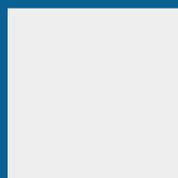
Erfahrungen teile ich hier.



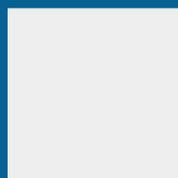
Wiederbesucht: The Greek – fine dining auf griechische Art



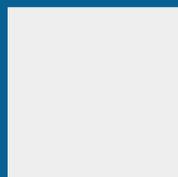
Guide Michelin 2020: Von Köchen und Kopfbällen – was Sterneküche mit Fußball zu tun hat



Probiert: Mittagessen im Le Moissonnier, Köln



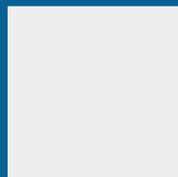
No Reservations – Tour de France Sud (2): Cassis – Aigaliers – Uzès



haebel meets Helbing: 5-Gänge mit Kümmel!



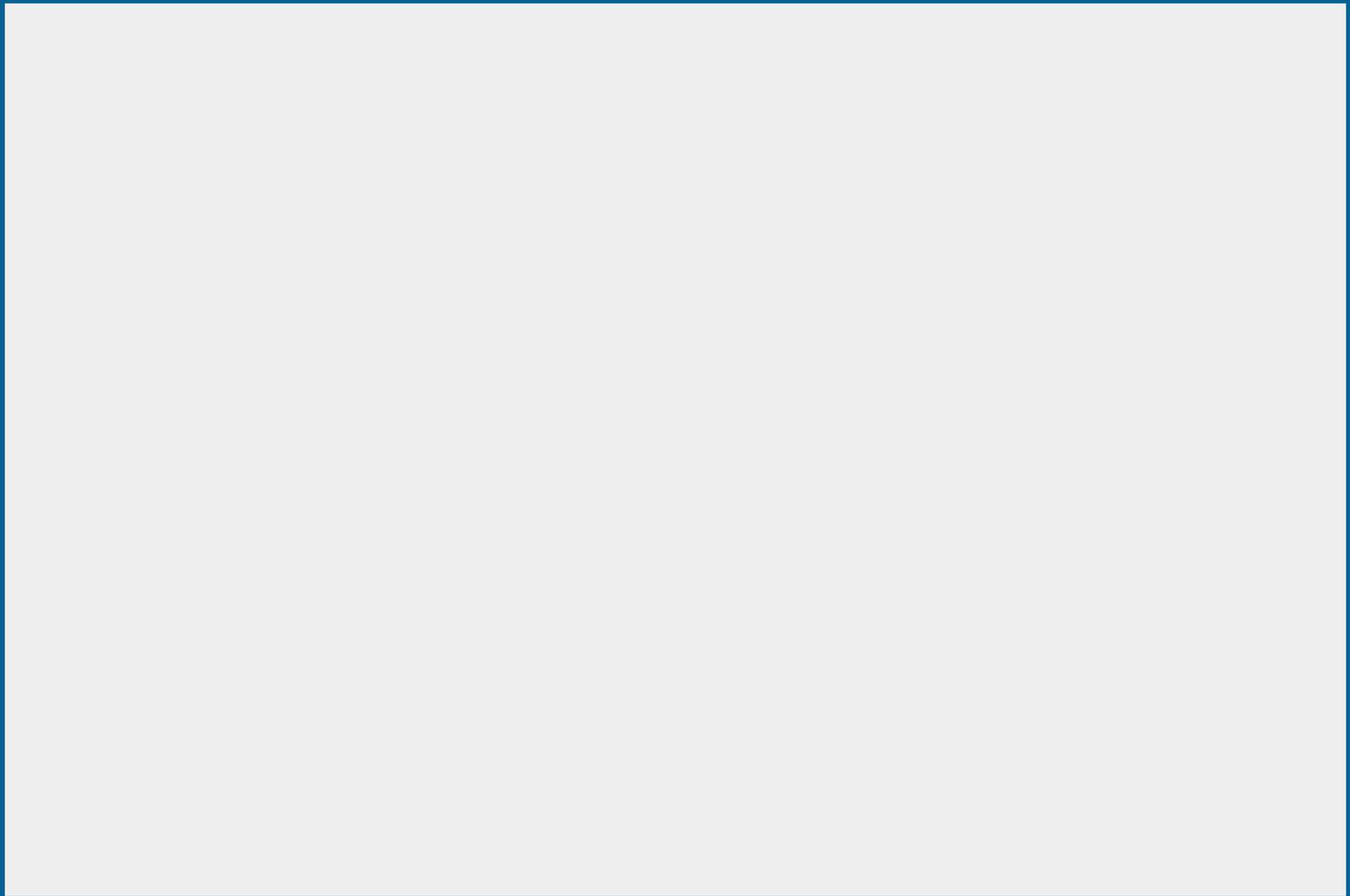
Revisited: zu Gast bei Anton Schmaus im Storstad, Regensburg



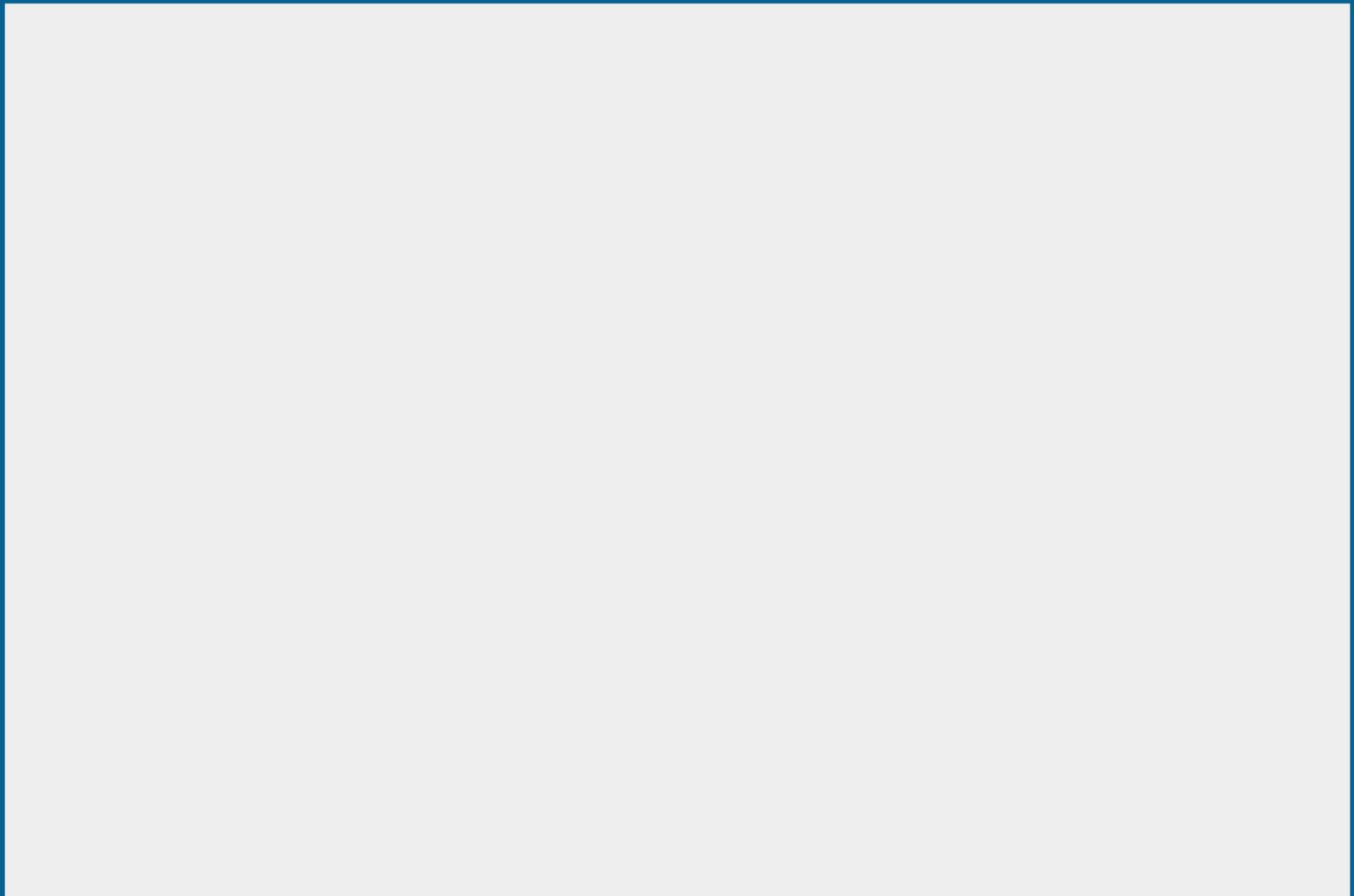
Ein kulinarisches Wochenende in Maastricht – Jahrestagung des Food Editors Club 2019

REZEPTE

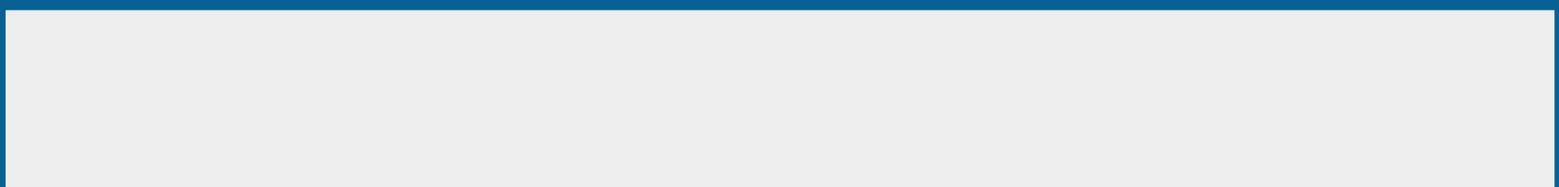
Im Jahr entwickle ich durchschnittlich um die 300 Rezepte für Magazine, Kunden, eigene Kochbücher. Die Schönsten finden sich auch hier, frei zugänglich, für alle! Viel Freude damit!

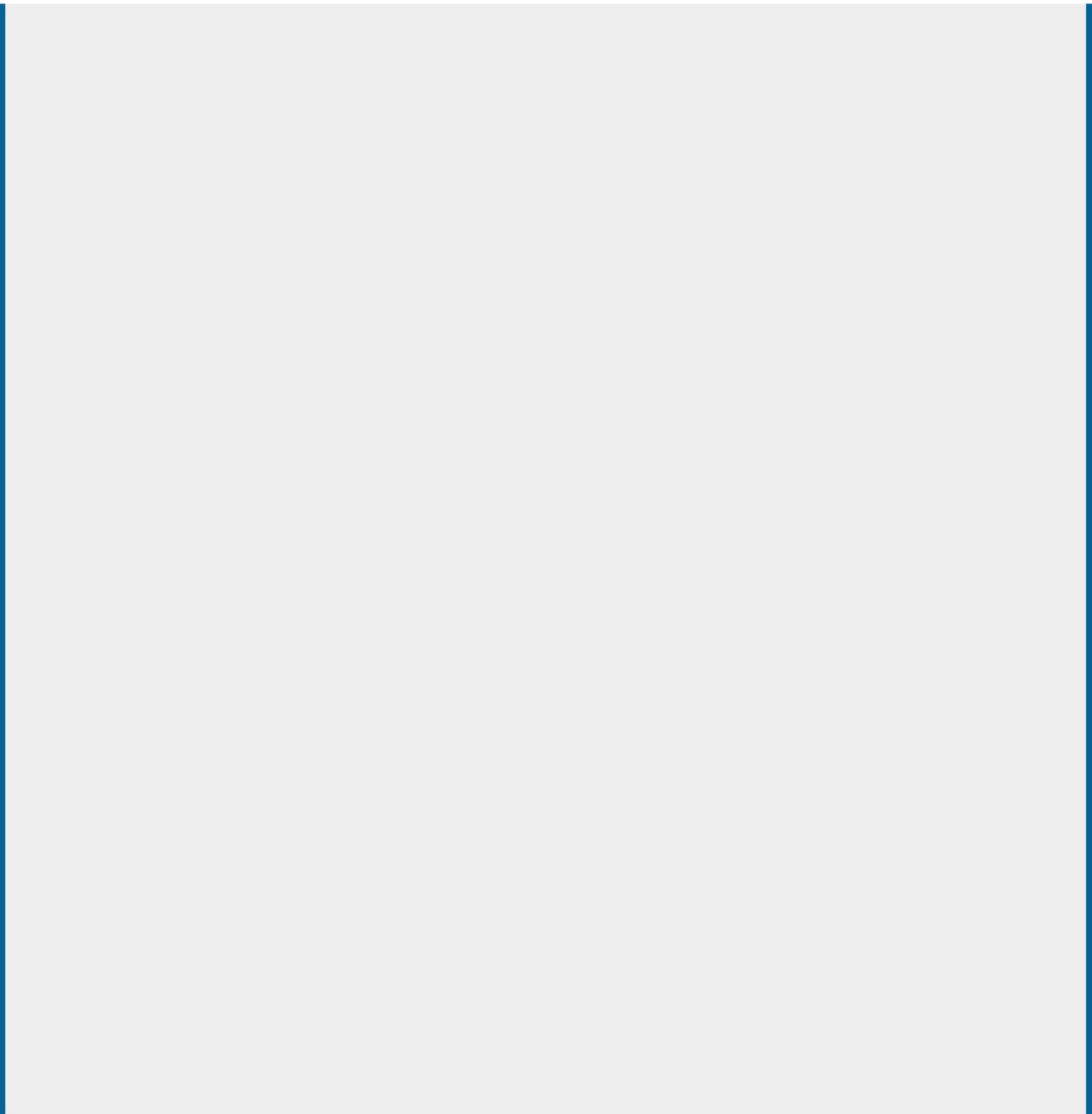


Video mit Rezept: der geniale Ahornsirup-Würz-Allrounder



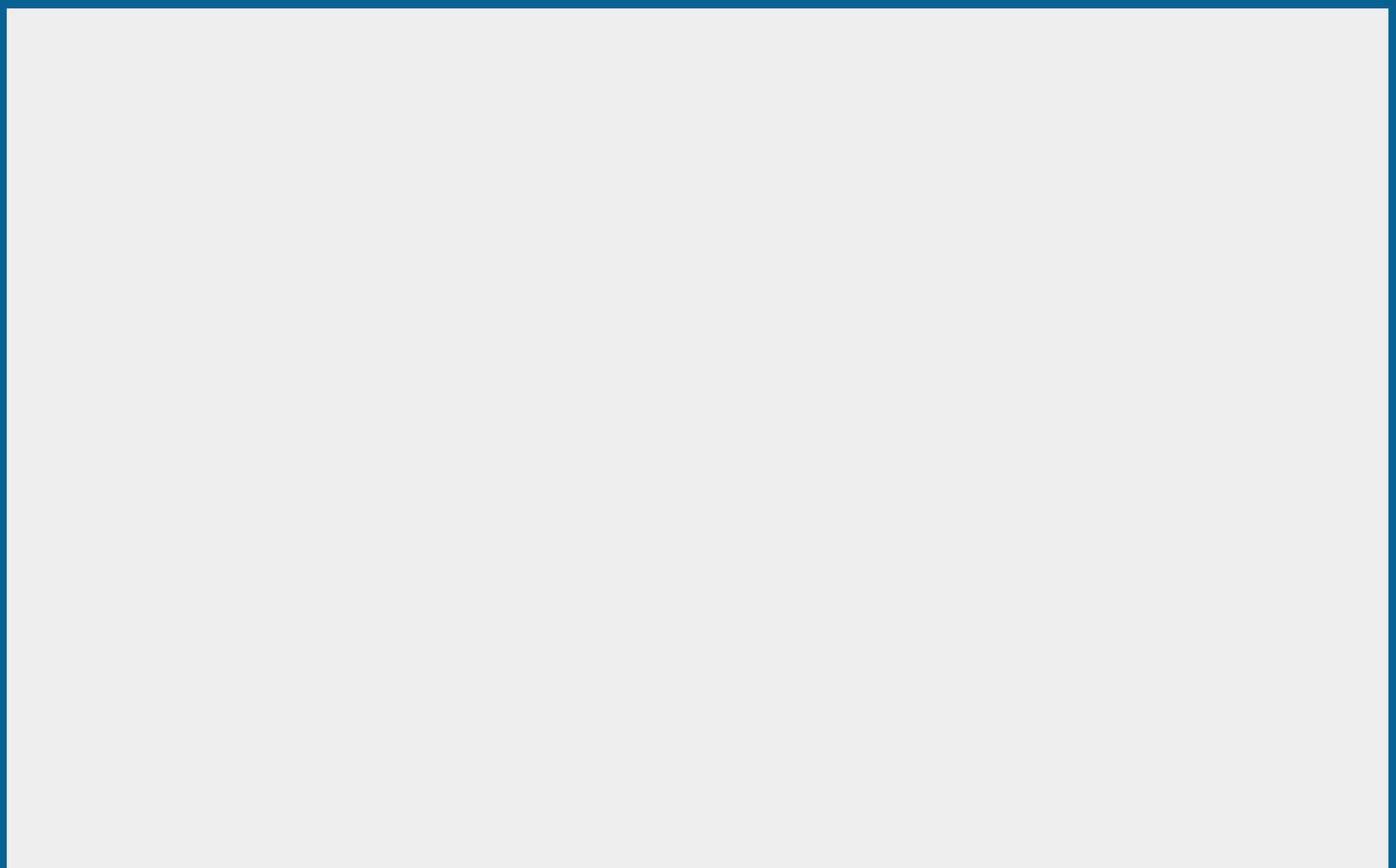
Zucchini-Salat



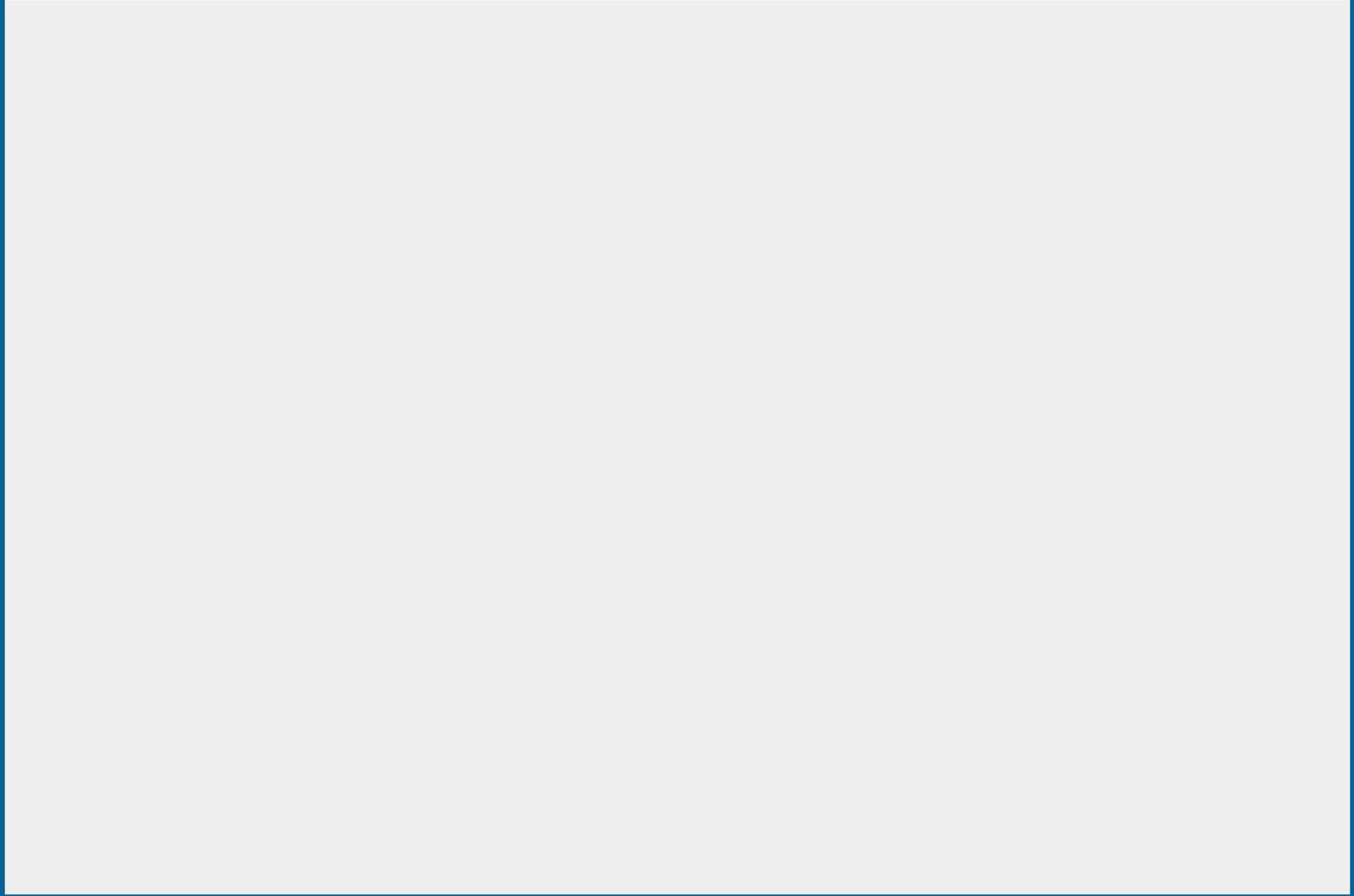


Tomate-Mozzarella „Burrata“

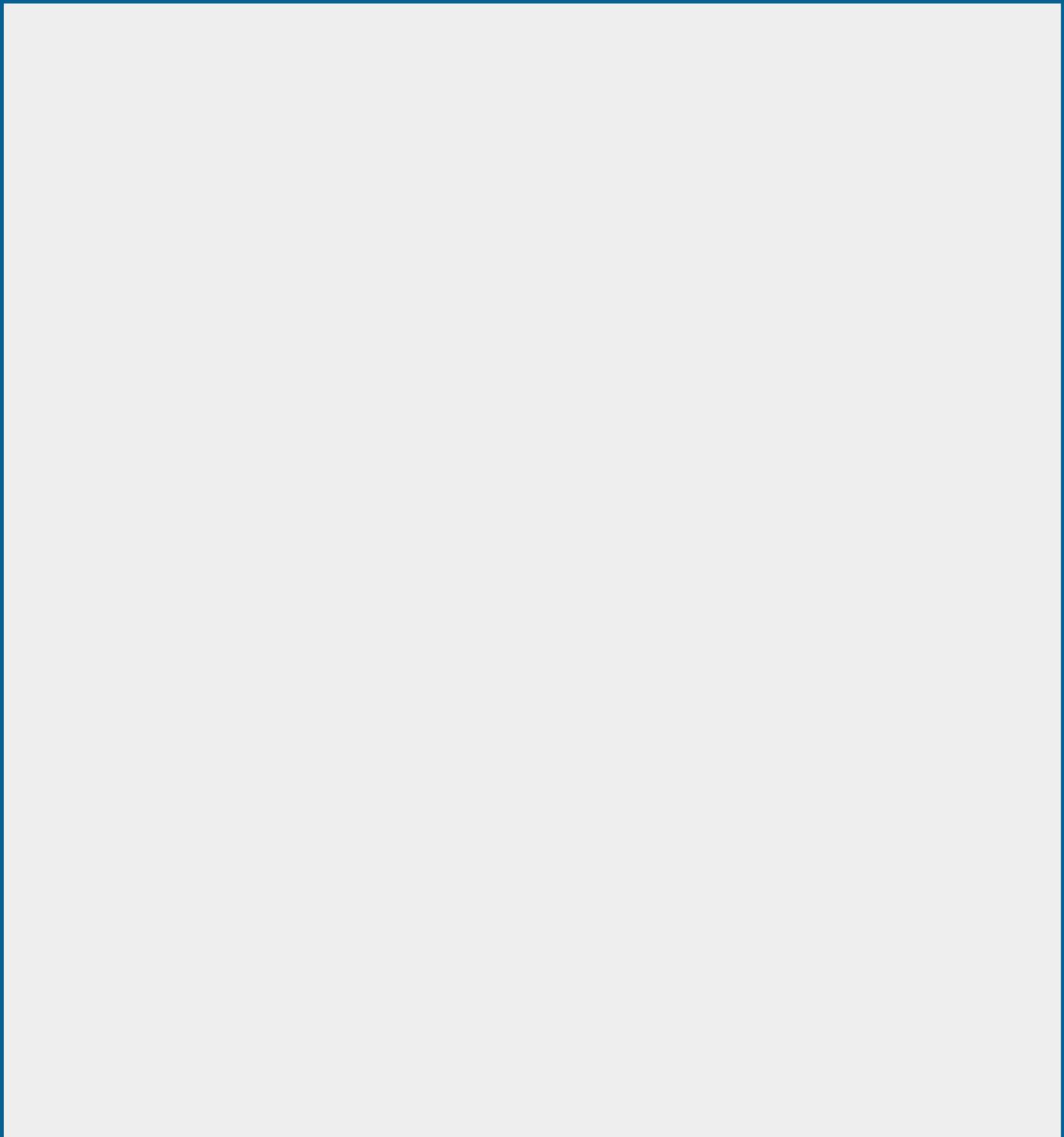
KOCHSCHULE



Neues von der Süßkartoffel



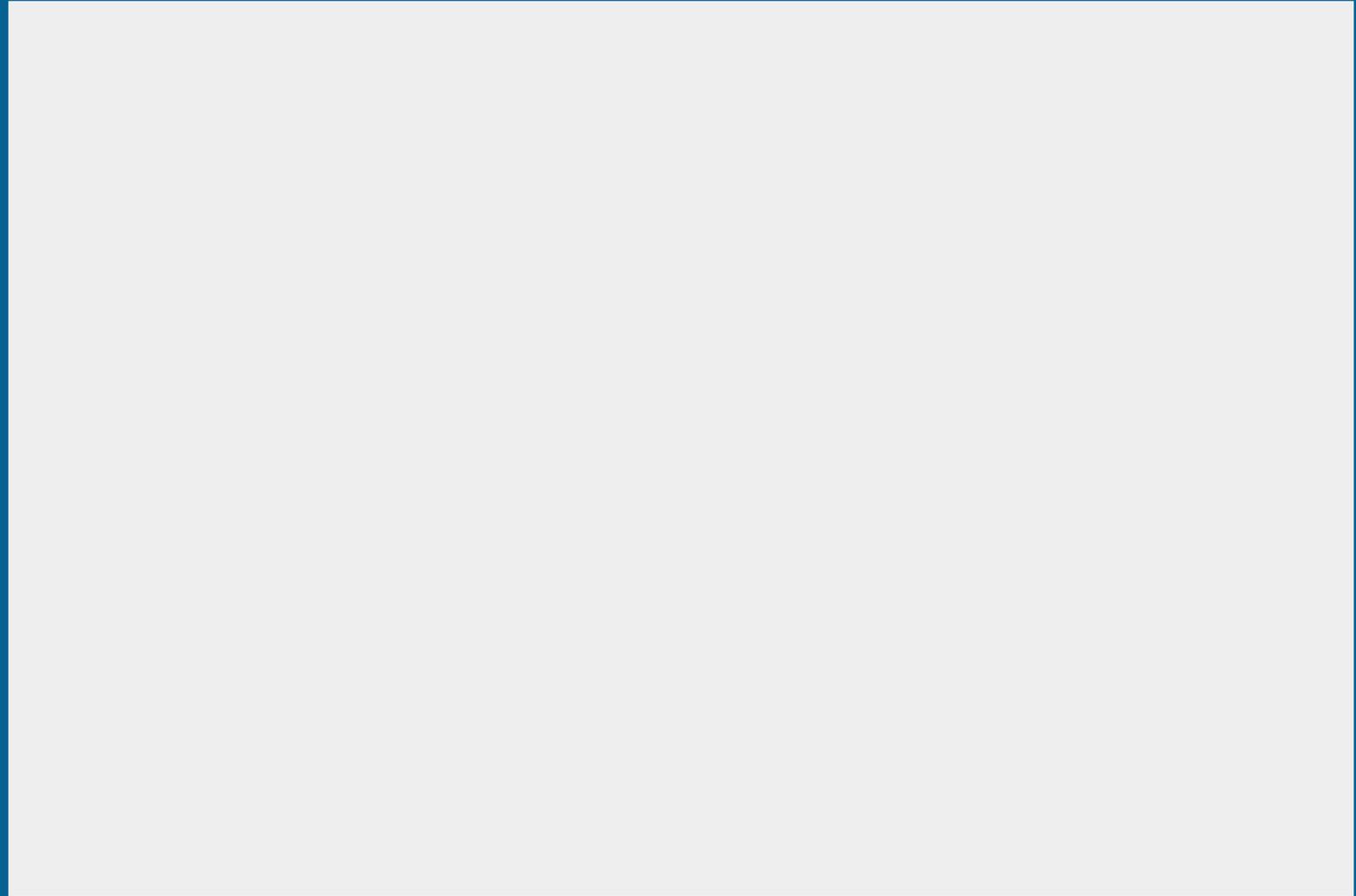
Kochschule: alles über Ente – Keulen, Brüste, Brühe, Sauce, Entenbraten zubereiten



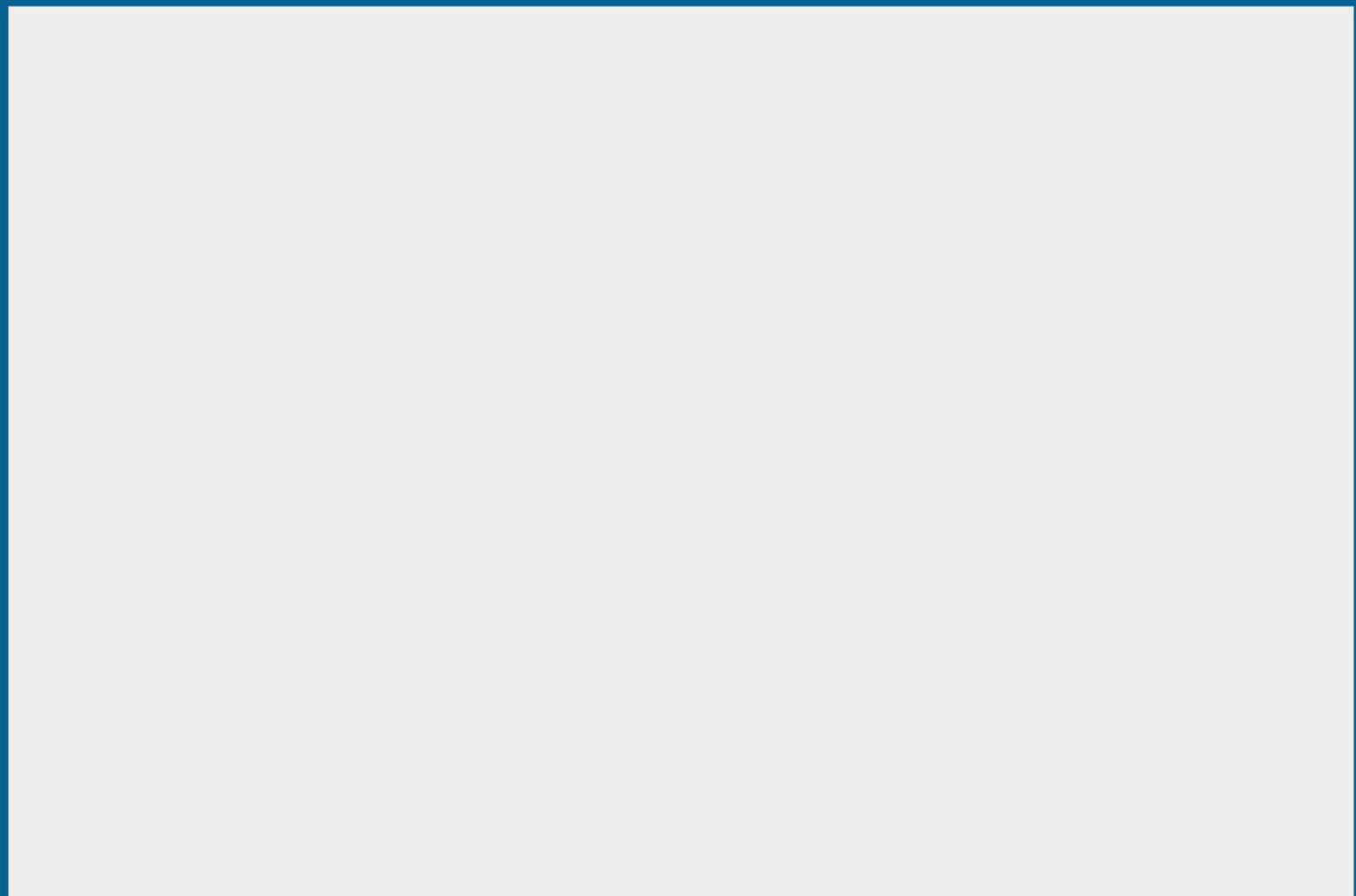
„Kochen“ mit Imperial Caviar – 10 gute Ideen zum Jahreswechsel

GETRÄNKE

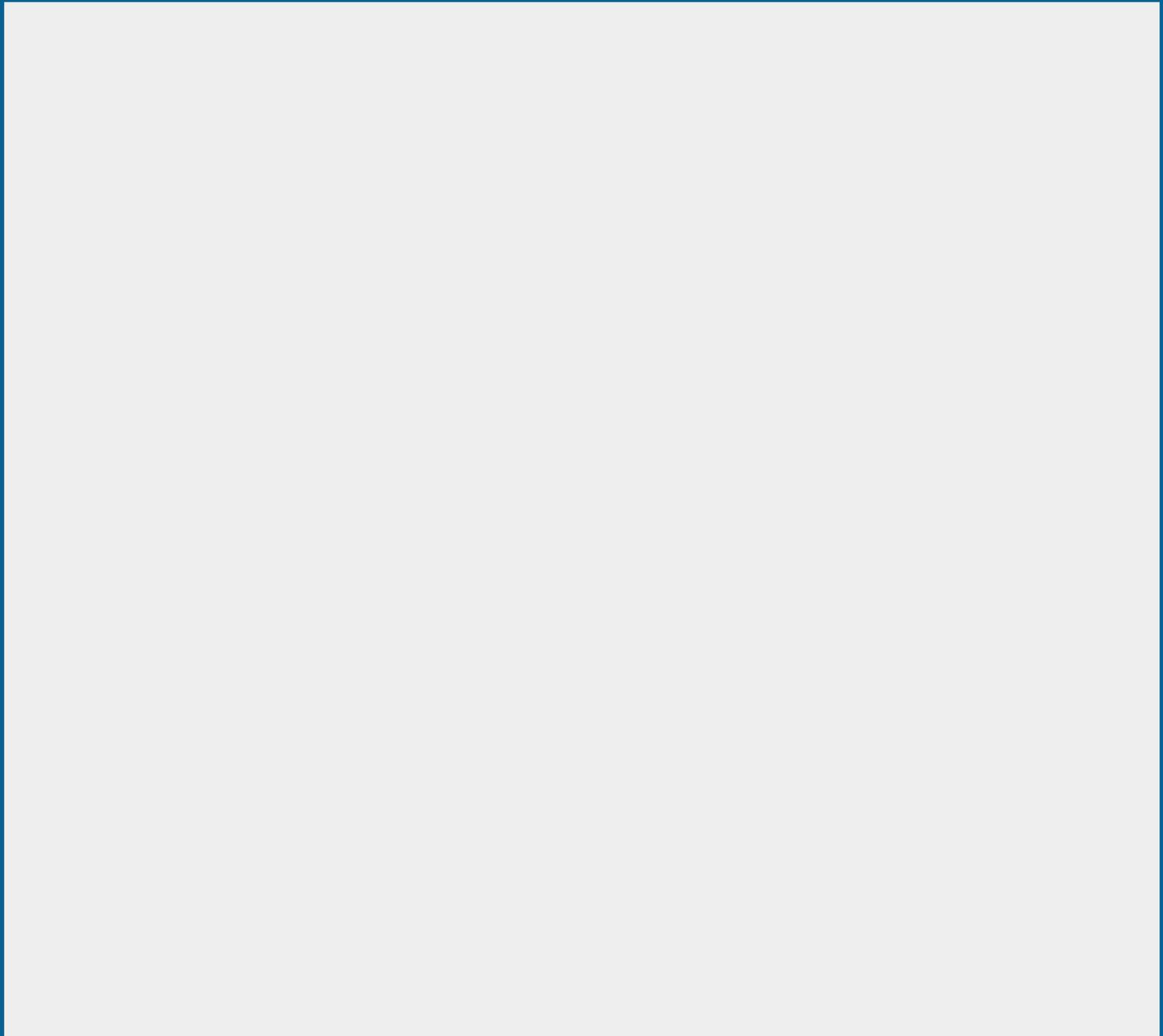
Flüssiges und Überflüssiges aus der Weinwelt, den regionalen Handwerksbrauereien, den Tresen und Bars dieser Welt! Mit und ohne Alkohol, immer fröhlich!



Lasst uns froh und munter sein! Zehn Katerkiller, die an Feiertagen wirklich helfen.



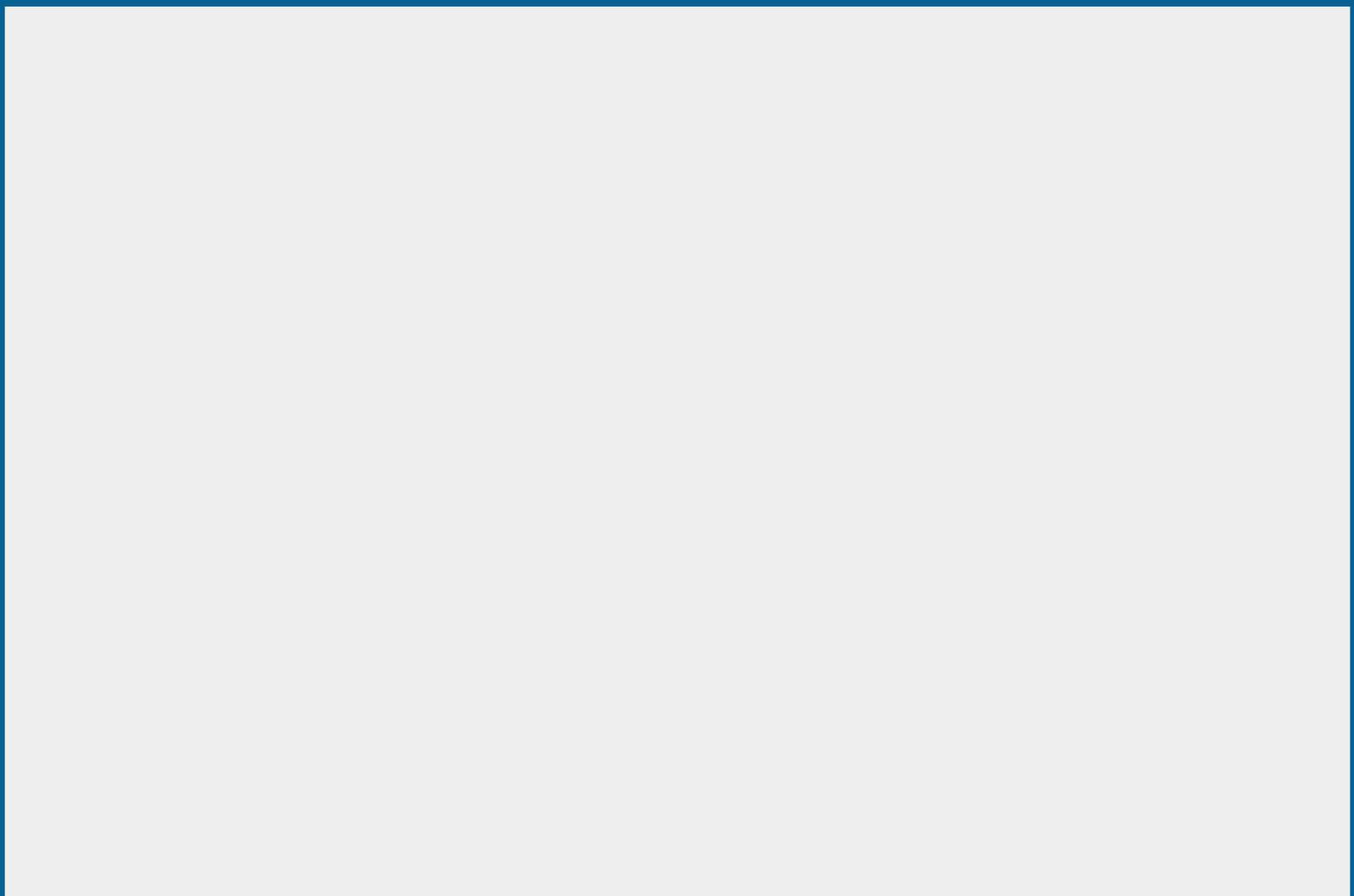
Champagner, Pet Nat, Sekt, Cremant und... – was Profis zu Silvester trinken!



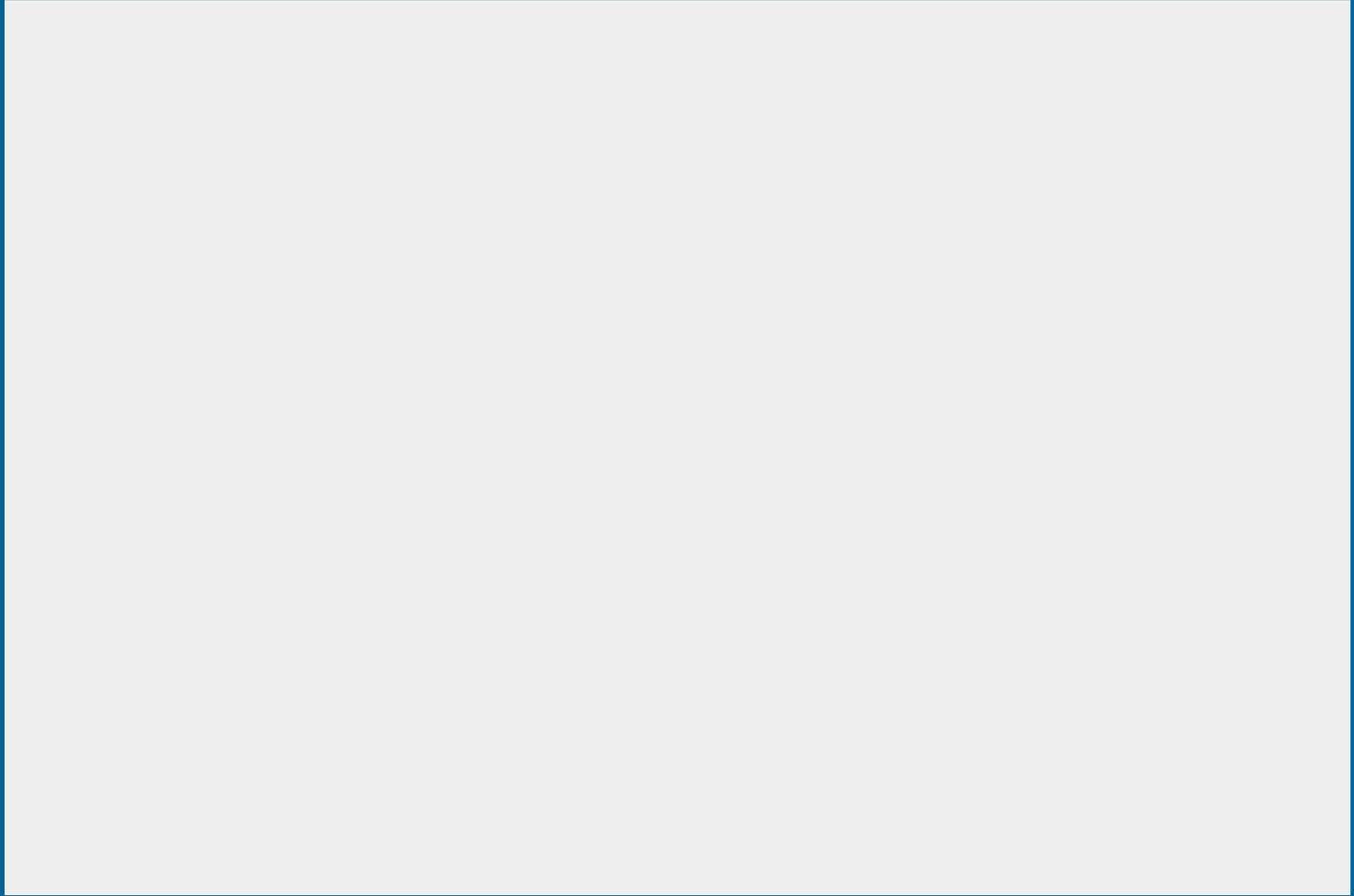
haebel meets Helbing: 5-Gänge mit Kümmel!

INTERVIEWS

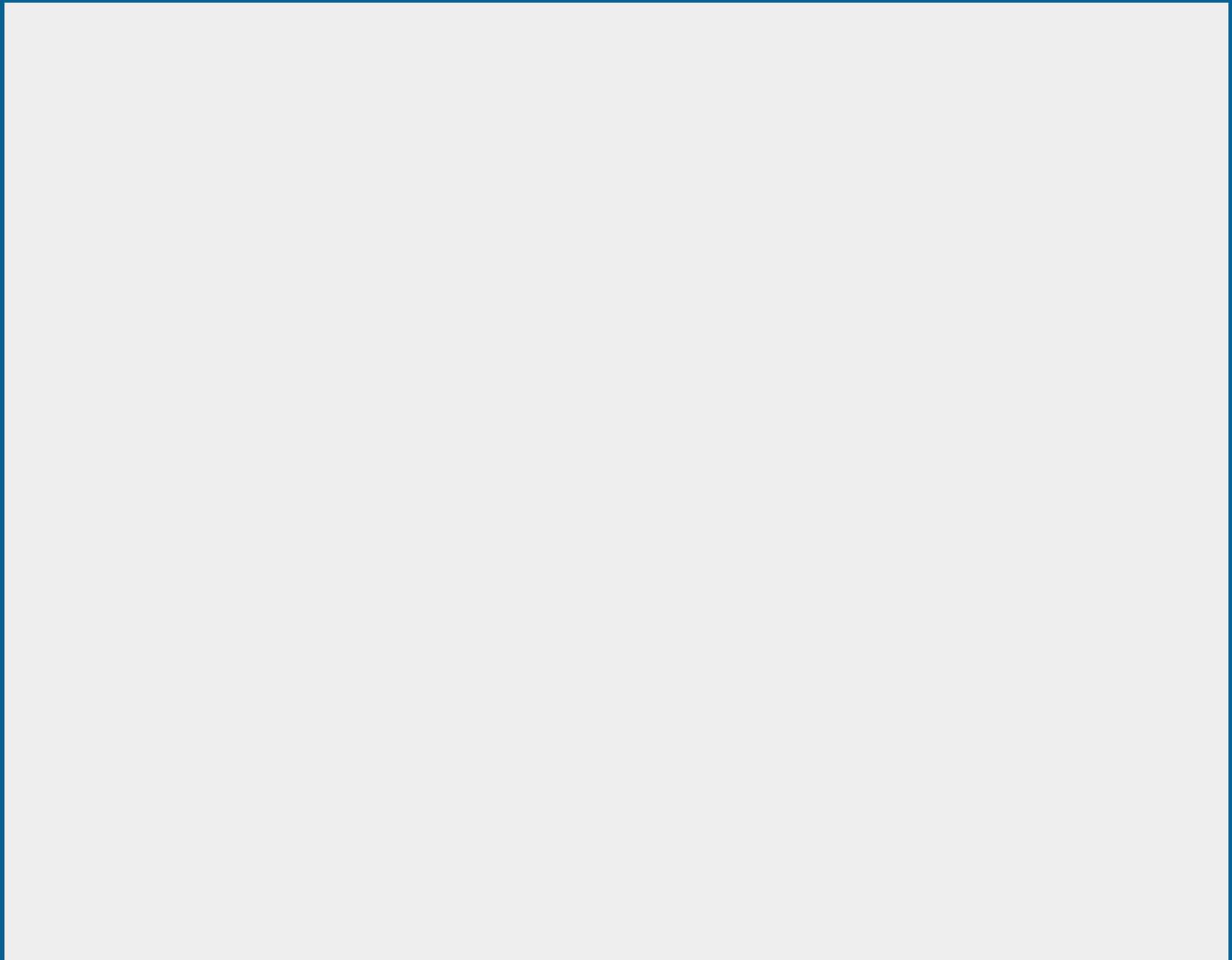
Manchmal muss man fragen, um die Welt zu verstehen.



Foodtalker Podcast: von der grünen Küche lernen



Hinter den Kulissen von „Höhle der Löwen“ – Interview mit Kulinarik-Entrepreneur Jörn Gutowski, der die VOX Gründer-Show gleich zweimal besuchte...

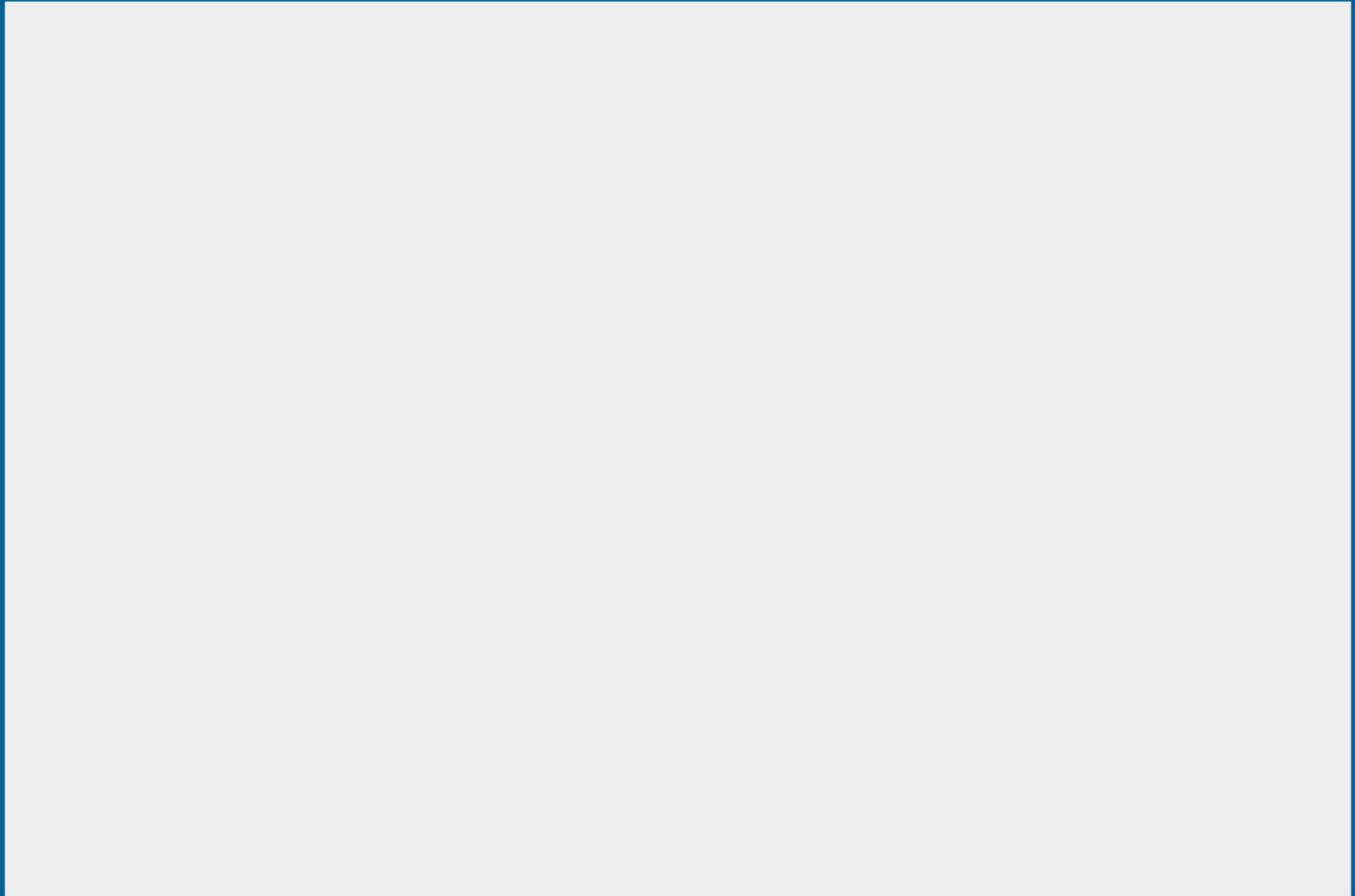


Queraussteiger Podcast – vom Küchenjungen zum Kochbuchautor

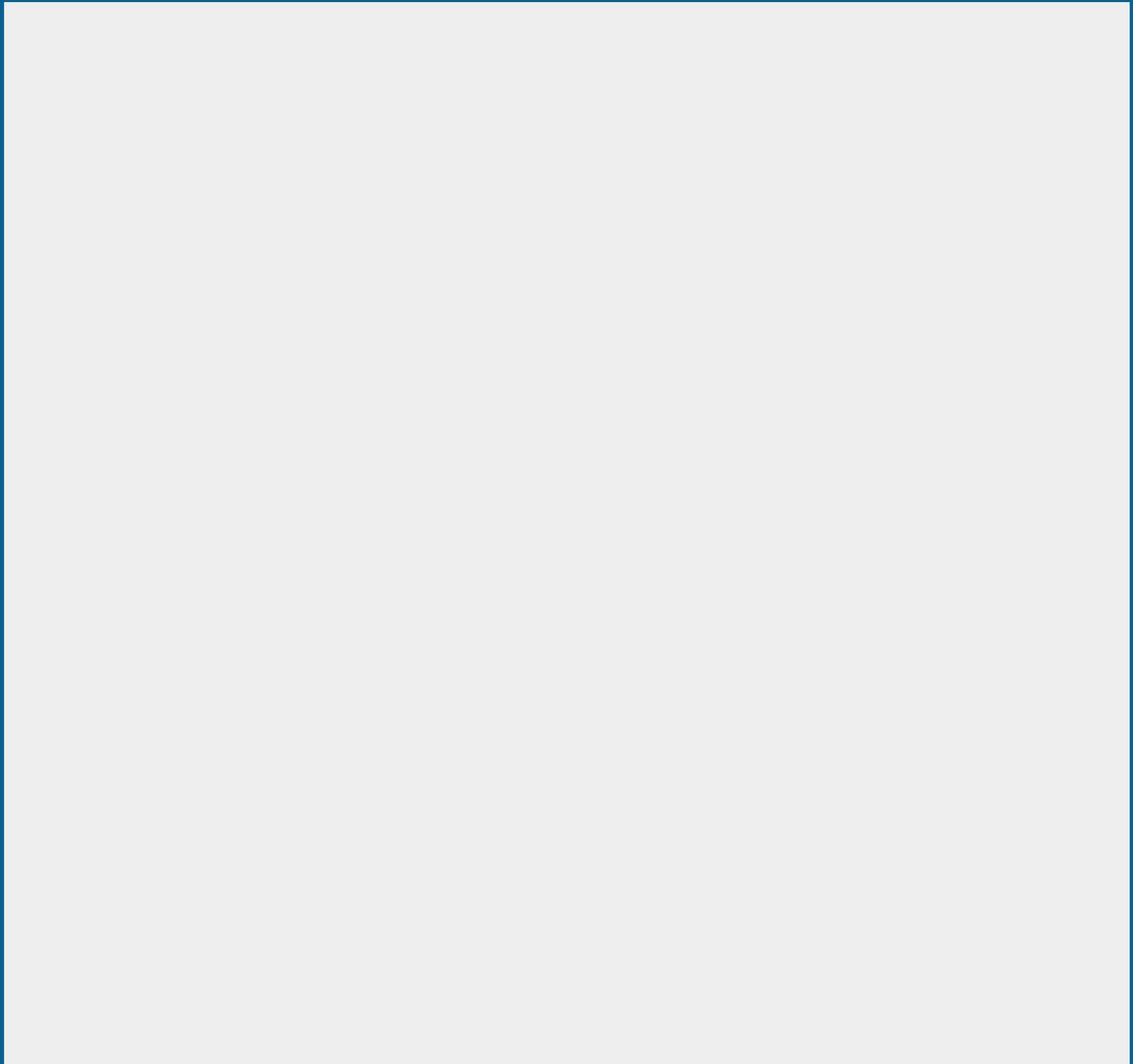
MUSIK

Mit Musik geht alles besser, sogar Kartoffeln schälen. Das gute, alte
Küchenradio lebt, es steht halt jetzt im Netz – und spielt in der

NutriCulinary-Küche am allerliebsten, Reggae, Ska und Dub, Jazz und Funk, Latin und Swing – und gerne auch kühlen Electro.



Telmo Pires: die Stimme des neuen Fado aus Lissabon



Valencia (4): Die Austern, der Aal, die Reisfelder und das Meer (und eine Band Names Limbotheque)
Reeperbahn Festival – Cook 'n Dub mit dem Turtle Bay Country Club (ich koch jetzt in 'ner Band!)



Allgemein · 12. Oktober 2021

Pantelleria – die Insel der Winde und Weine

Kapern, Jazz und Klimawandel - eine kulinarische Sizilien-Weinreise

Manchmal kippt das Brausen Welt für einen überraschenden konzentrierten Moment der Poesie: gegen Ende des Abends tritt José Rallo vor ihre Gäste und singt. Ohne Mikrofon, ohne musikalische Begleitung, klar und kraftvoll, sanft und schmeichelnd – *tasting all that jazz!*



José Rallo, New York, 2005 (aus „Inseguendo Donnafugata“)

José Rallo leitet zusammen mit ihrem Bruder Antonio Rallo nicht nur die Geschicke des **Weinguts Donnafugata** mit insgesamt 5 Kellereien und 410 Hektar Weinland über Sizilien verteilt – sie ist aber auch Jazzsängerin und Produzentin: 2005 trat sie mit ihrer Band Jazz-Band „**Donnafugata Music&Wine**“ an zwei ausverkauften Abenden im legendären Blue Note Club in New York auf, 2004 entstand ein Livealbum, eingespielt mit Legenden wie Jazzdrummer Eliot Zigmund und Bassist Bill Moring, 2019 sang sie im Akropolismuseum in Athen.

The Lady sings - tasting all that wine

Jetzt singt die studierte Ökonomin für uns den Jazz-Klassiker *An older man is like an elegant wine* von Lee Wing, singt im Gast-Saal der historischen Familien-Kellerei in Marsala. Der Wein im Glas dazu ist der **Mille e una Notte** 2017. Er ist von eben jener besungenen, gereiften Eleganz: saftige Beerefrüchte umschmeichelt von balsamischen Noten, ein Hauch Vanille und Holz, samtig und doch spannungsvoll, Musik und Wein kommen zusammen – willkommen bei **Donnafugata**.



Es ist nicht das erste Mal, dass mich José Rallo an diesem Sommerabend überrascht. Das Willkommen der Gäste bereits in deutscher Sprache, die Unternehmerin liebt deutsche Literatur und hat sich reingefuchst in die nicht eben einfache Sprache. Ihr Auftreten ist pure Energie und Herzlichkeit, man bekommt sofort gute Laune. An diesem Abend führt

sie uns durch die Weinwelten von Donnafugata, gegründet 1983 vom Vater Giacomo Rallo und der Mutter Gabriella Rallo.

100 Tage Ernte auf 410 Hektar

Morgen werden wir die **Weingärten der Familie auf der Insel Pantelleria** besuchen, die in der Anbaumethode *Alberello* bewirtschaftet werden, die seit 2014 zum immateriellen UNESCO Weltkulturerbe gehört.



Weitere Gebiete gehören **zum Unternehmen**, das **Gut Contessa Entellina** ist die Geburtsstätte von Donnafugata, hinzu kamen die **Weinberge am Ätna** in Ostsizilien, das **Gut Vittoria** zwischen der Ibleo-Hochebene und dem Meer. Insgesamt dauert die Weinernte bei Donnafugata knapp 100 Tage im Jahr!



Alle Weine werden in der **historischen Kellerei von 1851 in Marsala** ausgebaut und abgefüllt. Herzstück ist ein moderner unterirdischer Barrique-Keller, der in Tuffstein gegraben, bei konstant 15 Grad und einer Luftfeuchtigkeit von 85 %, insbesondere die Weine Mille e una Notte, Tancredi, Angheli und Chianrandà beherbergt. Um die 20 unterschiedlichen Holztypologien finden sich unter den Fässern – geeignet die Besonderheiten der einzelnen Rebsorten zusätzlich zu betonen.



Die drückende Hitze des Tages bleibt draußen, wir genießen im Gast-Saal des Weingutes eine geführte Verkostung durch einen Querschnitt der über 25 Weine, die auf den unterschiedlichen Weingütern von Donnafugata entstehen.

Konzentration und Verlass auf allerbeste Zutaten



Chef Nino Chirco (l.), Emanuele Corsale (Donnafugata, r.)

Chef Nino Chirco und sein Team aus dem **Ristorante I Bucanieri** in Marsala kochen dazu für uns auf. Erstmals koste ich auf dieser Reise die weltberühmten „**Capperi sotto sale di Pantelleria**“ – Kapern in Handarbeit gepflückt, in Salz eingelegt, gereift und – fertig. Das ist ein großer Unterschied zu den Supermarkt-Kapern in Essigtunke, die bei uns eher dekorativen Einsatz finden. Im Tomatensalat von Nino Chirco spielen Kapern eine Hauptrolle.



Thunfisch wird serviert, als Tatar, Wolfsbarsch als Carpaccio. Sensationell ist die Kombination von rohen roten Garnelen mit reifem Pfirsich und Olivenöl. Und wieder Kapern, es braucht kein Salz, es braucht nicht viel. Grandios dazu die Weißweine der Familie, der **Lighea 2020** ist auf Pantelleria zuhause und von erfrischender Mineralität, die Traube Sicilia DOC Zibibbo (auch: Moscato Di Alessandria) schafft blumige und kräutrige Noten.

Knusprige Risottobällchen „Aranchinu“ werden aufgetischt, frischer Ricotta mit Kapern und eine Parmigiana, wie ich noch keine aß. Nino Chirco schichtet für seine Parmigiana Tomaten- und Auberginen-Schneiben roh und gibt das Ganze bei milder Hitze für 8 Stunden in den Ofen. Ich hoffe ich habe das richtig verstanden und will das mal ausprobieren.



Blüten, Früchte und die Würze der mediterranen Macchia bringt der **Vigna di Gabri** 2019 vom Gut Contessa Entellina ins Glas, elegant und mit cremigem Schmelz. Grandios wie der vulkangeborene **Sul Vulcano** mit dem Aroma reifer Äpfel, der frische von Zitrone und abermals diese appetitliche Kräutrigkeit – das macht Spaß und ist von hohem Trinkfluss!



Gebraatenem Thunfisch, geschmolzenen Tomaten mit Kräuterbrösel passen hervorragend zum Eingangs beschriebenen Rotwein **Mille e una Notte** 2017. Finale mit einer süßen Casata mit weißer Schokolade und reifen, blumenduftige Honigmelonenstücken. Ein letztes Glas im Gehen, auch wenn wir morgen früh los müssen... die Insel Pantelleria erwartet uns.

Pantelleria - die Insel der Vegetarier



Die vulkanische Insel im Meer gehört zu Sizilien, ist aber der nur 40 Meilen entfernten Nordafrikanischen Küste näher. 70 Meilen sind es zum Mutterland. Weit draußen im Meer liegt der kleine Flecken mit seinen schroff-spitzen vulkangeborene Felsen.

Nicht eben einladend, und eher isoliert – und doch wegen seiner strategischen Lage zwischen dem christlichen Europa und der islamischen Welt, in alten Zeiten hart umkämpft. Die Karthager und Phönizier landeten hier an, die Römer und Byzantiner, die Normanen beendeten schließlich die über 350 Jahre andauernder arabische Vorherrschaft und übergaben an Sizilien. Auch plündernde Kosaren und Sklavenhändler schauten gern vorbei, weitere 200 Jahre regierte die spanische Krone, es folgten die Bourbonen, 1861 gelang die Eingliederung ins Königreich von Italien.



Elephant am Strand

Kurz: zu allen Zeiten erfuhren die Bewohner der Insel, dass nichts Gutes vom Meer kommt. Die beinahe durchgehend scharffelsige Küstenlinie und die stetig wehenden Winde vereitelten zudem eine nennenswerte Entwicklung des Fischfangs per Boot.

Und so konzentrierten sich die Einwohner der „Insel des Windes“ von jeher auf den Anbau von Gemüse, Oliven, Feigen, Zitronen, Kapern und Wein. Plant based ist auf Pantelleria ein alter Hut, zu allen Zeiten pflegte man hier eine überwiegend vegetarische Küche, beeinflusst und bereichert von den kulinarischen Kulturen der durchziehenden „Gäste“.



Specchio di Venere – der Spiegel der Venus, der Lago Venere ist das einzige Süßwasservorkommen auf der Insel

Ein Kinderspiel war auch das nie – die vulkanischen Böden sind fruchtbar, es finden sich leider nur eine Süßwasserquellen auf der Insel, der Lago Di Venere. Das Klima ist subtropisch, Niederschläge sind rar. Hilfreich sind die allgemein hohe Luftfeuchtigkeit, das Mikroklima in den Tälern und Hügeln des Insel-Inneren. Die Häuser auf Pantelleria, *Dammuso* genannt, sind quadratisch, praktisch, kühl, verfügen über weites Kuppel-Dach, dass Niederschläge und Morgentau ableitet und in unterirdischen Zisternen sammelt.



Olivenbaum in Lauerstellung!

Selbst Olivenbäumen wachsen hier allerhöchstens Hüfthoch – die biegsamen Äste der jungen Bäume werden mit Gewichten in Bodennähe gehalten.

Weinbau und Klimawandel - UNESCO Lehrstück Pantelleria



Wir besuchen das **Weingut Khamma** von Donnafugata und staunen, wir sehen prächtigen Weinbau – in einer Region, die heute schon unter jenen Einflüssen steht, die auch wir erwarten dürfen, wenn wir den Klimawandel nicht stoppen: Hitze, Regenarmut, Erosion.



Die Reben auf Pantelleria trotzen Wüstenhitze und stürmischen Winden. Der uralte, traditionsreiche Weinbau auf Pantelleria und die landschaftliche Gestaltung eines funktionierende Ökosystems mit nachhaltiger Architektur bilden dazu eine Einheit und basieren auf der als UNESCO-Weltkulturerbe geschützten *Alberello-Pantesco* Methode – **nachhaltiger Weinbau mit Zukunftspotential.**



Die landwirtschaftlichen Praktiken dafür sind keinesfalls nur gewachsene Notlösungen, erklärt uns Antonio Rallo, Chef-Önologe und Eigentümer von Donnafugata: „Die harte Arbeit, die wir in die Weinberge stecken, und die bisherigen Klimabedingungen, begünstigen einen ausgewogenen Wachstums- und Produktionszyklus.“



68 Hektar Weinberge mit der Zibibbo-Traube verteilen sich auf 16 verschiedene Gegenden und Höhenlagen der Insel, mit unterschiedlichsten mikroklimatischen Ausrichtungen – das schafft eine durchschnittliche Erntezeit von Juli bis September.



Gesellschaftliche Verantwortung und Gleichstellung



Die Arbeit im Weinberg ist Knochenarbeit, so tief stehen die Reben, dass sich die Erntehelfer in der Hitze bücken müssen, um die Trauben von Hand zu lesen. Die Arbeit beginnt entsprechend früh, unterbrochen von Mittagspausen in Schichten. In einer zentralen Kantine auf der Insel wird für alle MitarbeiterInnen richtig gut gekocht, das ist wichtig – die Arbeit im Weinberg fordert Energie und Kraft.



Bei Donnafugata legt man zudem schon seit 1998 Wert auf nachhaltigen Weinbau, im Zentrum stehen der gesunde Weinberg, der CO₂ und Wasser-Fußabdruck, Biodiversität und die Aufwertung autochthoner Rebsorten. Auch Gleichstellung bezüglich Geschlecht und Ausbildung gehören zur modernen Unternehmensphilosophie – 52 % aller Stellen im Unternehmen sind von Frauen besetzt – allerdings weniger im Weinberg selbst.

Le Cale: Rotwein zum Fisch



Wir sind zum Lunch ans nahe Meer eingeladen, im **Le Cale** genießen wir Sardinen mit knusprigen Bröseln gratiniert und eine Auswahl an Antipasti. Wir teilen uns Pulpo-Salat mit Zitrone, bestem Olivenöl und der feinen Würze von Staudensellerie.



Zum gegrillten Fisch mit Kopf und Aussicht ordert Antonio Rallo seinen **Bell'Assai 2019**, ein frischer Terroir-Rotwein aus der autochthonen Frappato Traube, kalt serviert, die Gläser beschlagen, ich freue mich, ich mag das – auch Antonio Rallo ist zufrieden, 15-16 Grad Serviertemperatur wären angemessen, aber: „warm wird er ja von alleine.“



Zum Fisch ist der Wein ein Gedicht, die Himbeeren und Erdbeeren zieren nicht zufällig das Etikett, hinzu kommen blumige Aromen, eine samtige Textur. Eigen und großartig.

A Pantelleria Dream



Wir beziehen unser Refugium für die Nacht, checken ein im traumschönen **Relax Pantelleria Dream**.



Großzügige Bungalows und Zimmer, mit eigener Terrasse und Meerblick, es gibt einen großen Pool, Restaurant und Bar. Mit dem Fiat Panda, dem Auto der Wahl auf der Insel, geht's hinab nach **Gadir**, schwimmen in den heißen Quellen. Eher sitzen die Menschen da im heißen Quellbecken rum, wie die Japanmakaken Äffchen in den dampfenden Quellen von Nagano. Es ist sehr lustig. Und wer es wagt, über Mäuerchen und Gestein hinüber und hinein ins Meer zu krabbeln, dem gelingt doch noch eine sommerliche Erfrischung.



Sizilien trifft Levante - ein Couscous, nicht von dieser Welt



Das Abendessen im berühmtesten Restaurant der Insel **Il principe e il pirata**, in Punta Karace feiern wir mit dem **Donnafugat Millesimato 2016 Brut** – ein Schaumwein (Vino Spumante Bianco Sicilia DOC), Chardonnay und Pinot Nero, aus dem Südwesten Siziliens. Klassischer Methode, 36 Monate auf der Hefe ausgebaut. Ein lebendiger, ausdauernd per-

lender Schaumwein mit Noten von Brioche, getrockneten Früchten und Zitrusfrüchten – eine Freude.

Ein Highlight des Abends ist das Couscous-Gericht: Sizilien trifft die Levant in diesem perlmutfarbenen Couscous mit Aubergine und Paprika, das Fischfleisch pointiert gesalzen, erinnert mich an Bacalau. Alles kommt mit einer Essenz von Krustentieren und der nur schwer zu befolgender Ermahnung des Restaurantchefs: „Denk dran, es ist keine Suppe!“



Und das mit Schaumwein – man kommt nicht drauf und es ist ein perfect match! Und der schöne Abend ist am Ende wie gerahmt von einem anderen besonderen Wein der Familie, dem Ben Ryé – ein Süßweine von einzigartiger Komplexität, das Spiel zwischen süßen, balsamischen und salzigen Noten ist lebendig ausbalanciert, eingebunden in Aromen von Aprikosen, Kräutern Toffee, Zitruschale.



Den zu Käse! Oder eben wie hier, genial zum *Bacio Pantesco*, einem knusperartigen Gebilde aus Backteig mit Ricotta-Zimt-Creme. Ein Brand-Eisen in Rad/Blumenform wird in heißem Öl erhitzt, dann in den Teig getaucht und im Öl fertig frittiert, bis er sich löst (hier ein [YouTube-Video](#)). Je zwei Räder fassen die Ricotta-Creme, ordentlich Puderzucker drauf und am besten noch warm wegmümmeln und knuspern.

Und wie ich gerade so bei mir denkt, besser kanns ja nun nicht mehr werden, kommt ein Tellerchen mit [Weltklasse-Schokolade aus Modica](#).

Süßwein Ben Ryé - Handarbeit und Exzellenz



Und wieder: auch der **Ben Ryé** ist ein Kind er Zibibbo, die wandelbare Traube, die auch in diesem Fall auf das Handwerk der Weinbauern und Kellermeister vertrauen kann.



Die erste Lese der Trauben für den Ben Ryé findet Mitte August statt, die Trauben werden dann auf Rohrflechten durch Sonne und Wind getrocknet. 3-4 Monate dauert das, die Rohrflechte werden dabei auch gewendet.



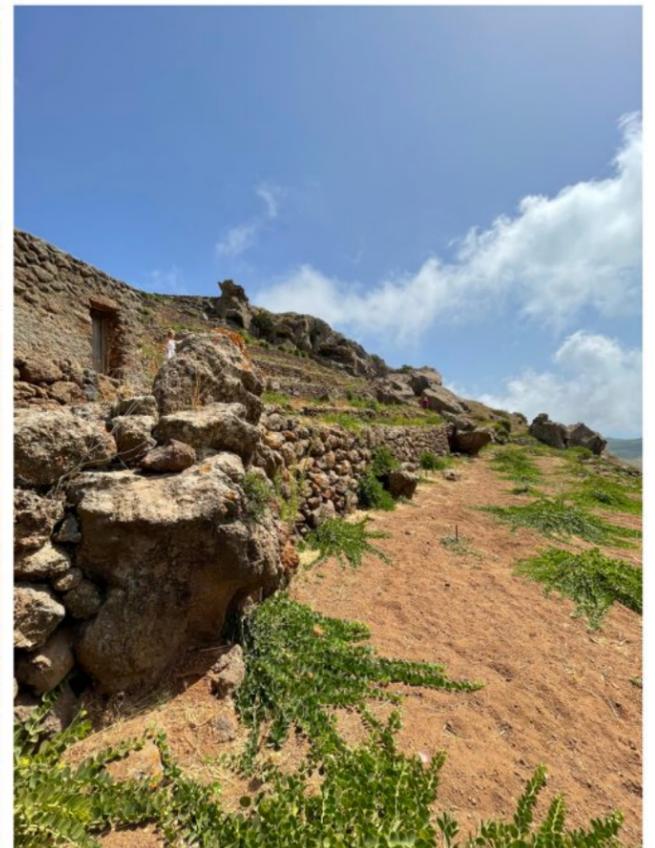
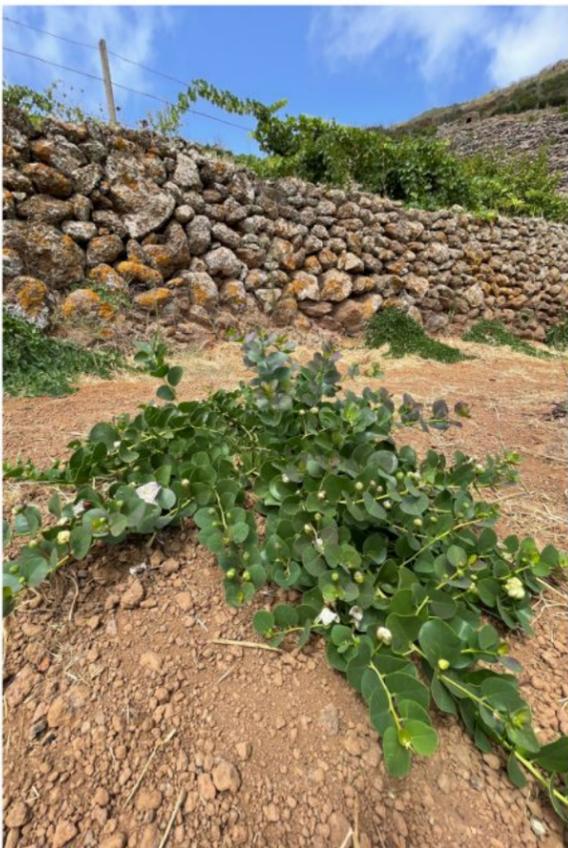


Später werden die getrockneten Beeren per Hand von den Rispen gepflückt. Im September wird der Traubenmost der zweiten Lese dann mit diesen Beeren zusammengeführt und gemeinsam vergärt. Sieben Monate reift der Wein im Tank und dann nochmals mindestens ein Jahr in der Flasche, bevor er in den Handel kommt.

Kapern im Amphitheater



Unweit der Trocknungs-Anlage findet sich in den Bergen eine weitere Attraktion der Insel, auf den alten Trassen eines Weinberges sind neue Bewohner eingezogen: Kapernsträucher! Die werden auf Pantelleria schon seit der Antike bewirtschaftet, seit 1971 sind sie auch durch die geographische Herkunftsbezeichnung Capperi di Pantelleria IGP geschützt.



Die geschlossenen Knospen der Bodenkriecher wollen von Mai bis Juni von Hand geerntet werden. Die späten Kapernäpfel, sagt man hier, seine die Früchte der Faulen. Im Capperificio wird die Ernte im Verhältnis von 60 zu 40 mit Salz vermengt. Einen guten Monat steht und reift die Mischung in Bottichen.



Relativ neu ist eine andere Spezialität: die Blätter der Kapernsträucher werden jetzt auch verarbeitet, kommen für kurze Zeit in die Salzlauge und werden dann in Öl eingelegt. Toll zu Pasta, als besondere Antipasti oder knusprig paniert oder in Wein-Teig ausgebacken.

Prio! Fröhlichkeit und Glück - Ein Mittag am Meer

Kurz bevor wir die Heimreise antreten, kehren wir nochmal zurück ans Meer, für ein schönes Fischessen – bis heute kommt der Fisch auf Pantelleria überwiegend vom Festland.



Im **La Vela** präsentiert man uns zum Strandblick eine üppige Fischauswahl – wir wählen Drachenkopf und Wolfsbarsch als Hauptgang eines schlaraffischen Meeresmenü, das in vielen Tellern zum Teilen an unseren Tisch kommt:



Auch Antonio Rallo hebt den Daumen, richtig gut hier!

Rohe Garnelen, nur mit Olivenöl und Pfeffer und Zitrone gewürzt, eine Konsistenz wie Marzipan, aromatisch – keine Ahnung, wie sie das bei Donnafugata machen, aber da kommt noch ein ungekannter Wein, der **Prio 2020**, der ebenso Spaß macht, wie die Shrimps: ein zitrusfrischer Weißwein, aromatisch würzig im Geschmack, mit Aromen von Grapefruit, Zeder und einem Hauch Holunderblüten aus der autochthonen Traube Lucido (Catarratto). Prio – das bedeutet im sizilianischen Dialekt Fröhlichkeit und Glück – und ja, es braucht kein Wörterbuch, um das zu schmecken, um das zu spüren.



Saftig frittierten Sardinen folgt ein Gericht, das die vegetarische Küchengeschichte der Insel mit Ausrufezeichen unterstreicht: eine Art Carponata, aus geriebenen Mandeln, geschmorten Tomaten, Pinienkernen und Kapern, leicht gekühlt, mit geröstetem Brot serviert – eines der besten Gerichte, die ich in diesem Jahr gegessen habe.



Und noch so ein Knaller: gebratener Zucchini mit geschmorten Zwiebeln in einem würzigen Sud von feiner Süße. Herrjeh ist das Gut!



Zum Fisch mit geschmorten Tomaten und Kapern nochmal ein Brut, diesmal der **Donnafugata Millesimato 2016 Rosé** – mit meinem absoluten Lieblingsetikett unter dem unverwechselbaren Reigen der Weinetikette von Donnafugata.



Pionierin Gabriella Rallo: Wein, Kunst und Feminismus

Die Etikette basieren auf einer Idee der Patronin Gabriella Rallo, die in den 1980er Jahren ihren Beruf als Lehrerin aufgab um gemeinsam mit ihrem Mann Giacomo Rallo den Grundstein für die Donnafugata Weingüter legte – auch der Name „Donnafugata“ war ihre Idee: „Die Frau auf der Flucht“ nimmt Bezug auf den Roman von Tomasi di Lampedusa

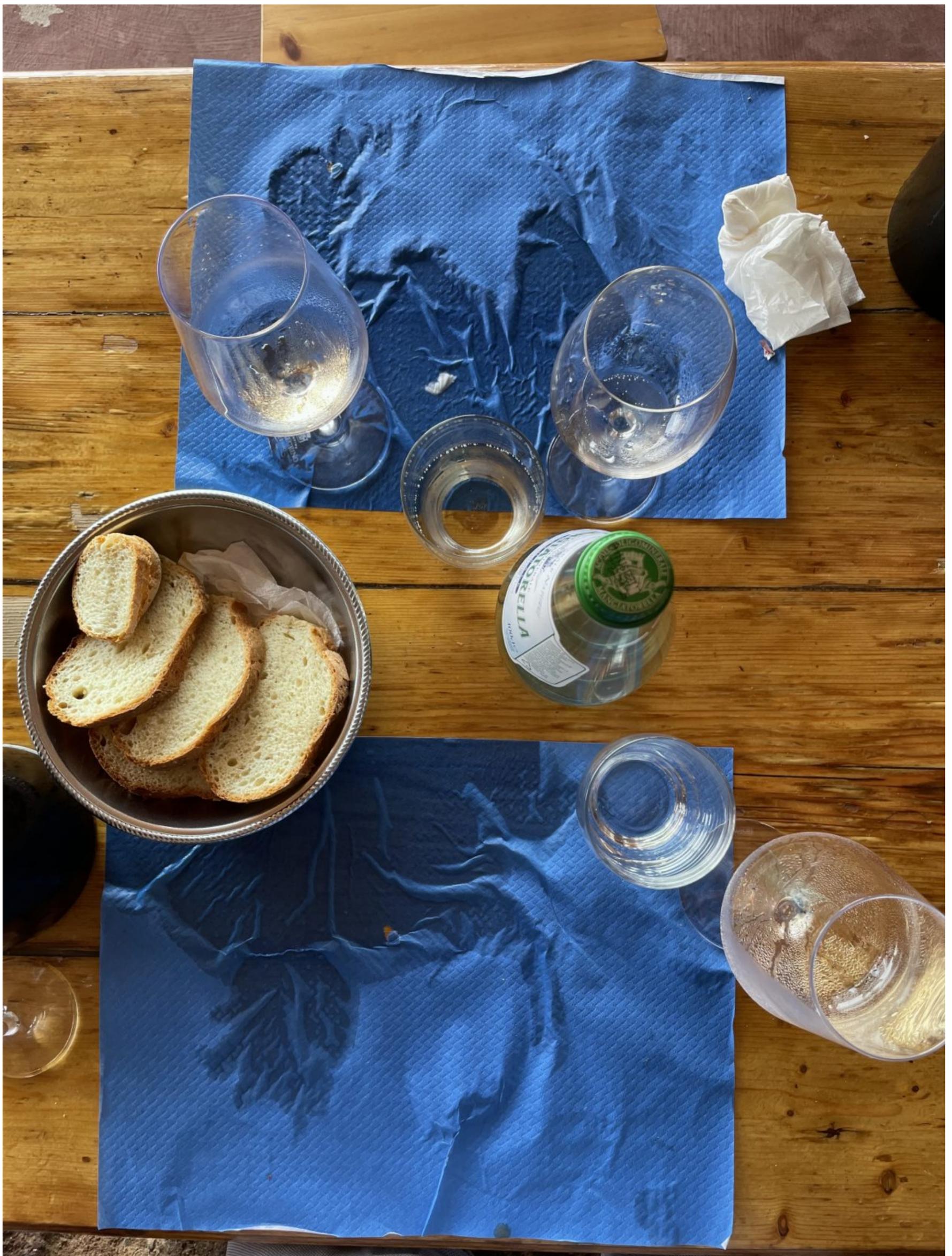
„Der Gattopardo“ und bezieht sich auf die Geschichte einer Königin, die in Sizilien Zuflucht fand.

Als Pionieren des feministischen Weinbaus in Italien, sie ist Mitbegründerin der **Associazione Le Donne del Vino** – immer mehr Weingüter in Sizilien werden von Frauen geführt, von Önologinnen und Kellermeisterinnen bewirtschaftet und gestaltet. Bis heute hat sie tausend und eine Idee, ist immer unterwegs und selbst zur „Frau auf der Flucht“ geworden, im positivsten Sinne: es muss immer weiter gehen.



Familienbande: José Rallo mit Mutter Gabriella Rallo

Sie war es auch, die die **unverwechselbaren Weinetikette initiierte, allesamt Werke des Graphikers und Künstlers Stefano Vitale**, der seit über 20 Jahren die Etikette gestaltet. Nichts ist dabei zufällig, die Etikette erzählen die Geschichte des jeweiligen Weines, oder eben eine schöne Geschichte zum Wein, die zunächst großformatigen Bilder, sind oft voller kleinster Details, erzählen von Siziliens Kultur, den arabischen und römischen Einflüssen.



Zum Abschied noch ein Bacio Pantesco zum Brut ...und hier endet unsere Reise, was für ein Vergnügen! Salute! Viva! und Grazie! – unseren Gastgebern, der Familie Rallo und dem Team von Donnafugata, es war ein Fest!

Links und weiterführende Infos:

Donnafugata, Seite in deutscher Sprache

<https://www.donnaufugata.it/de/>

Donnafugata besuchen (alle Weingüter der Familie), Verkostungen buchen

<https://visit.donnaufugata.it/de/verkostungen>

Donnafugata auf Instagram

<https://www.instagram.com/donnaufugatawine/>

Donnafugata auf YouTube

Siehe auch

<https://www.youtube.com/c/DonnaufugataWine>

Weine von Donnaufugata findest Du in Deutschland unter anderem bei

- *Andronaco Grande Mercato*, Halskestraße 48, 22113 Hamburg
- *Feinkost Spina*, Maria-Probst-Straße 49, 80939 München
- *Molina's Gran Consumo*, Goebelstraße 21, 64293 Darmstadt
- *Fischer & Trezza Import*, Ulmer Str. 150, 70188 Stuttgart
- *Vini Pozzolini*, Westfälische Str. 29, 10709 Berlin
- *Loffelsend & Wine Company*, Trebbiner Str. 36, 14480 Potsdam
- *La vinoteca di Colbon*, Franz-Schubert-Straße 3, 35578 Wetzlar
- *Vaurig Abholmarkt*, Schumannstraße 165, 63069 Offenbach am Main
- *Hospital kellerie*, Friedrich-Ebert-Straße 123, 34119 Kasse

oder Online!

Auf nach Pantelleria

Es gibt tatsächlich einen **Flughafen auf Pantelleria** (Swiss Air bis Palermo, dann weiter mit **Flex Flight**.) Auch mit **der Fähre** (ca. 7 Stunden) oder dem Tragflächenboot ist Pantelleria zu erreichen.

Die Strassen sind steil und eng, am besten am Flughafen einen Fiat Panda mieten, DAS Auto der Insel.

SCHLAGWÖRTER

#ALBERELLO

#ALBERELLO PANTESCO

#ANTONIO RALLO

#ASSOCIAZIONE LE DONNE DEL VINO

#BACIO PANTESCO

#CAPPERI DI PANTELLERIA IGP

#CAPPERI SOTTO SALE DI PANTELLERIA

#DAMMUSO

#DONNAFUGATA

#DONNAFUGATA MUSIC AND WINE

#GABRIELLE RALLO

#GIACOMO RALLO

#JOSÈ RALLO

#KAPERN PANTELLERIA

#KLIMAWANDEL WEIN

#KLIMAWANDEL WEINANBAU

#LA VELA PANTELLERIA

#LE CALE PANTELLERIA

#MARSALA

#NINO CHIRCO

#PANTELLERIA

#PANTELLERIA DREAM

#PANTELLERIA RESTAURANTS

#PANTELLERIA UNTERKUNFT

#RELAX PANTELLERIA DREAM

#RISTORANTE I BUCANIERI

#STEFANO VITALE

#WEIN AUS SIZILIEN



Ähnlich





Der Deutsche Kochbuchpreis – die Gala-Nacht am Hamburger Hafen



Signieraktion zu Weihnachten: stressfrei den Liebsten eine Freude schenken -individuell von Hand signierten



Vom Land auf den Tisch – landnahe Fleischversender im Test (1): Rind



Kochen mit Käse (2): Raclette: Legende, Tradition und neue Rezepte



Zurück

Kochen mit Käse (1): Pecorino Romano DOP und die legendäre Pasta cacio e pepe



Weiter

Foodblog cook-off mit Pecorino Romano DOP in Hamburg – ein Abend in Rezepten

Schreibe einen Kommentar

Deine E-Mail-Adresse wird nicht veröffentlicht. Erforderliche Felder sind mit * markiert.

Kommentar

Name *

E-Mail *

Website

SENDEN

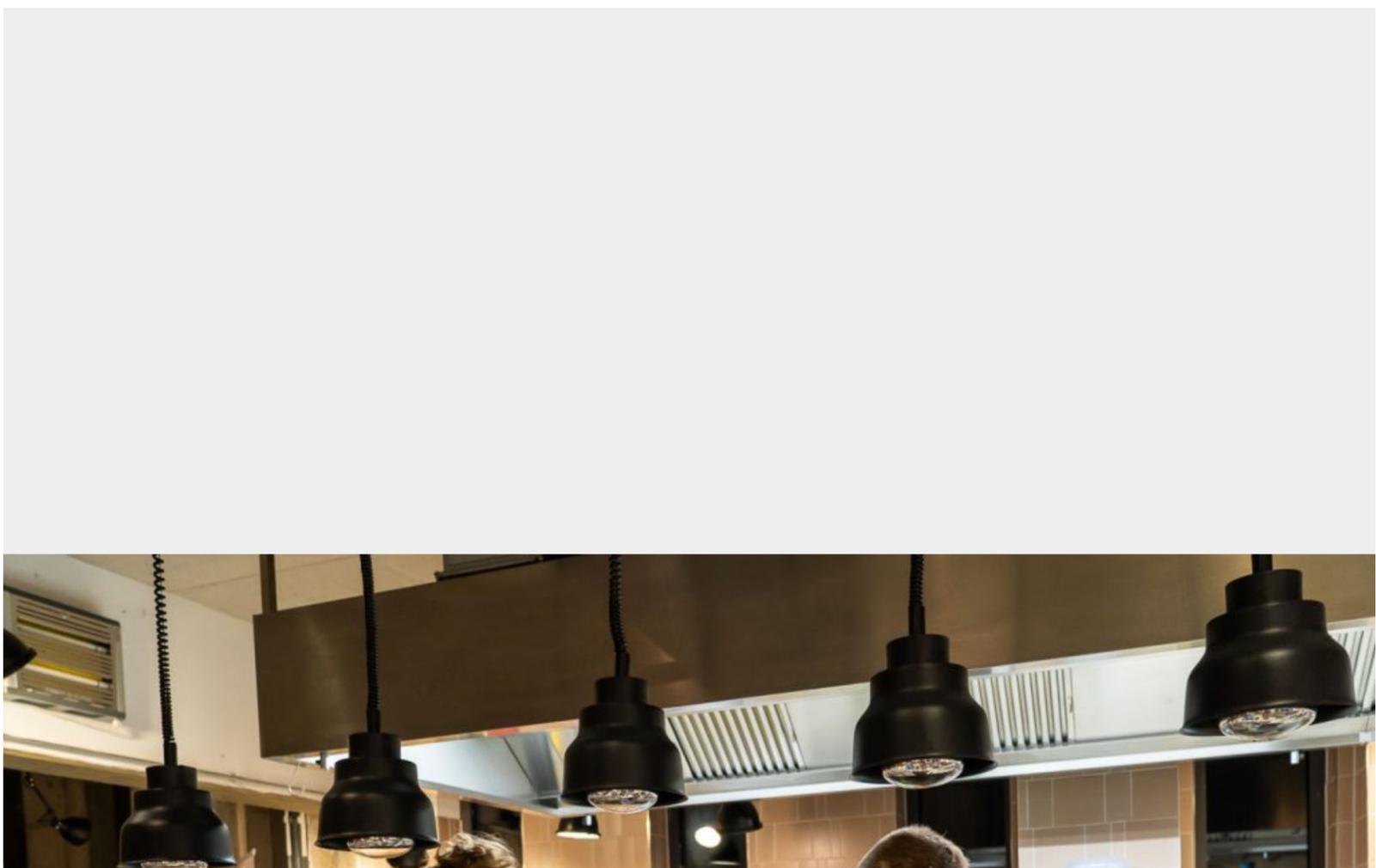
Diese Website verwendet Akismet, um Spam zu reduzieren. Erfahre mehr darüber, wie deine Kommentardaten verarbeitet werden.

Guten Tag. Ich bin Stevan Paul.



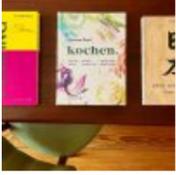
NutriCulinary ist mein kulinarisches Onlinemagazin - der Name verrät: hier geht es gleichermaßen um gutes Essen (nutri) wie auch um große Küche (culinary). Auf NutriCulinary finden Sie Reiseberichte, Restaurantbesprechungen und Kochbuchrezension, Porträts von Köch*innen und Produzent*innen, dazu immer wieder auch Rezepte, Geschichten und Nachrichten aus der Welt der Kulinarik. Viel Freude damit!

Aktuelle Beiträge





Der Deutsche Kochbuchpreis – die Gala-Nacht am Hamburger Hafen



Signieraktion zu Weihnachten: stressfrei den Liebsten eine Freude schenken - individuell von Hand signierten

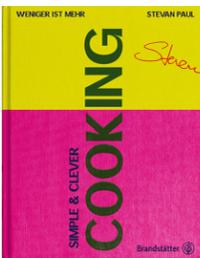


Vom Land auf den Tisch – landnahe Fleischversender im Test (1): Rind



Kochen mit Käse (2): Raclette: Legende, Tradition und neue Rezepte

Meine Bücher. Hier kaufen!



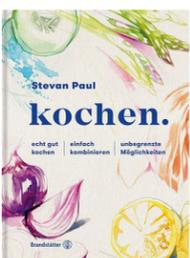
Simple & Clever Cooking: Weniger ist mehr

30,00 €



Meine grüne japanische Küche

32,00 €

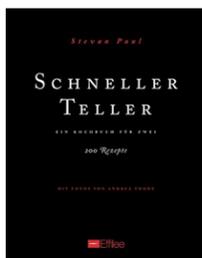


kochen

40,00 €

Schneller Teller

29,90 €



Meine japanische Küche

32,00 €

Stay in touch



STEVAN PAUL
Vielfach kulinarisch

[NUTRICULINARY – DAS MAGAZIN VON STEVAN PAUL](#)

[MEINE BÜCHER](#)

[MEINE LEISTUNGEN](#)

[KONTAKT](#)

[IMPRESSUM & DATENSCHUTZ](#)



Made with ♥ in Hamburg by Oliver Wagner



