

GOURMETWELTEN

Das Genussportal

News Restaurants Hotels Reise Lifestyle Food & Drinks Wein Cup der Gourmetwelten

Home » Wein » Interpretation der Rebsorte Grillo

Weingut Donnafugata

Interpretation der Rebsorte Grillo

8. Juni 2022

Die charmante Josè Rallo, die gemeinsam mit ihrem Bruder Antonio, das Familienweingut auf Sizilien leitet, lud zu einer Masterclass, geführt vom prominenten Sommelier Gerhard Retter, in München ein. Chefkoch Christian Schagerl bereitete verlockende italienische Köstlichkeiten zu, passend jeweils zu den vielfältigen Weinen von Donnafugata - Der ROSA 2021 ist da - Von Monika Kellermann.



Fotos: 1 / 3

Gerhard Retter und Josè Rallo von Donnafugata

«Passiperduti ist ein poetischer Wein» so José Rallo «dessen Reben auf den Hügeln unseres Weinguts Entellina, im Herzen Südwestsiziliens, gedeihen. Für mich ein zeitloser Grillo mit elegantem und floralem Charakter.»

Antonio Rallo hat über viele Jahre Versuche gemacht um zu verstehen, welches Terroir ideal für den Grillo ist. Die hohen Hügellagen um Entellina waren für ihn wie geschaffen um dem Wein mehr Struktur und insbesondere Mineralität zu verleihen.

Die erste Grillo-
Interpretation aus
den Hügellagen des
Weinguts Contessa
Entellina entstand
mit der Weinlese

Anzeige

2021. Nach einer sorgfältigen Selektion der Trauben wurde der Wein in Stahl ausgebaut, um die Persönlichkeit der Rebsorte Grillo am besten zum Ausdruck zu bringen.

Gerhard Retter war vom Bouquet des Weins mit Noten von Ginster, Zitrusfrüchten und Feuerstein beeindruckt. Für ihn ein Wein mit

Komplexität und Eleganz, der perfekt mit dem erfrischenden Salat aus Thunfisch, Schwertfisch, Lachs, Algen und Limone harmonierte.

Der Name der neuen Grillo-Version «Passiperduti» entstand, wie es bei Donnafugata üblich ist, aus tiefer Verbundenheit zu Kunst und Literatur. Josè Rallo meint dazu «das Künstleretikett und der Name weisen auf die Gelassenheit hin, die wir wahrnehmen, wenn wir die Natur betrachten. Mir kommen dabei einige italienische poetische Verse in den Sinn!» Noch besser versteht man diese Poesie, wenn José mit ihrer phänomenalen Stimme nicht nur diesen, sondern auch die anderen Weine ihres berühmten Weinguts, auf vokale Weise interpretiert.

Einige weitere gelungene Wein-Pairings:

Das Garnelentatar mit grünem Chili, Stracciatella und Kaviar befand sich in bester Begleitung mit dem Lighea 2021, Zibibbo Sicilia DOC.

Beim Rotwein-Pairing begeisterte die Harmonie des mit Lardo bedeckten Kabeljaus und der Muschel-Beurre-Blanc mit der Contesa dei Venti 2020, ein eleganter, würziger Nero d´Avola Vittoria DOC.

Natürlich durften bei einem Abend mit Donnafugata die beiden absoluten Flaggschiffe des Weinguts nicht fehlen

Mille e una Notte 2009 – Rosso Siciliano DOC aus der Magnum, wie immer einfach großartig und sozusagen als Sahnehäubchen der Passito di Pantelleria DOC Ben Ryé, der wunderbar zu der Cassata alla Siciliana passte, der aber auch ohne Dessert stets ein unvergesslicher Hochgenuss ist.

Übrigens: Der ROSA 2021 ist da!

Der Rosé ROSA, der aus der Partnerschaft zwischen Dolce&Gabbana und Donnafugata hervorgegangen ist, besticht durch ein bezauberndes Jasmin-Bouquet mit zarten fruchtigen Noten von Pfirsich und weißfleischigen Früchten.

Eure Monika Kellermann



UNSERE GOURMETWELTEN-APP im APPSTORE



Teilen

Tweet

Mail

Zur Startseite >

Lesen Sie weiter in den Gourmetwelten



Maxime Weinmacher in
Rheinessen
Maxime Open



Weingut Dr. Covers-Kauter
Klimaneutrale Glasflasche



Deutsches Weininstitut ProWein
Deutschlands beste Rosés



Falstaff Wein-Trophy 2022
**Deutschlands beste
Weinmenschen**



Wein aus RHEINESSEN
MAXIME BOTTLESHOW



Pio Cesare
**Barolo und Barbaresco Pio
2018**

KATEGORIEN & KOLUMNEN

News

Hotels

Lifestyle

Bars & Drinks

Wein

Honza Klein unterwegs

Sternestaub

Österreich

Restaurants

Reise

Berlin

Food & Drinks

Cup der Gourmetwelten

Automobil

Mail aus München

Beer & Brau

