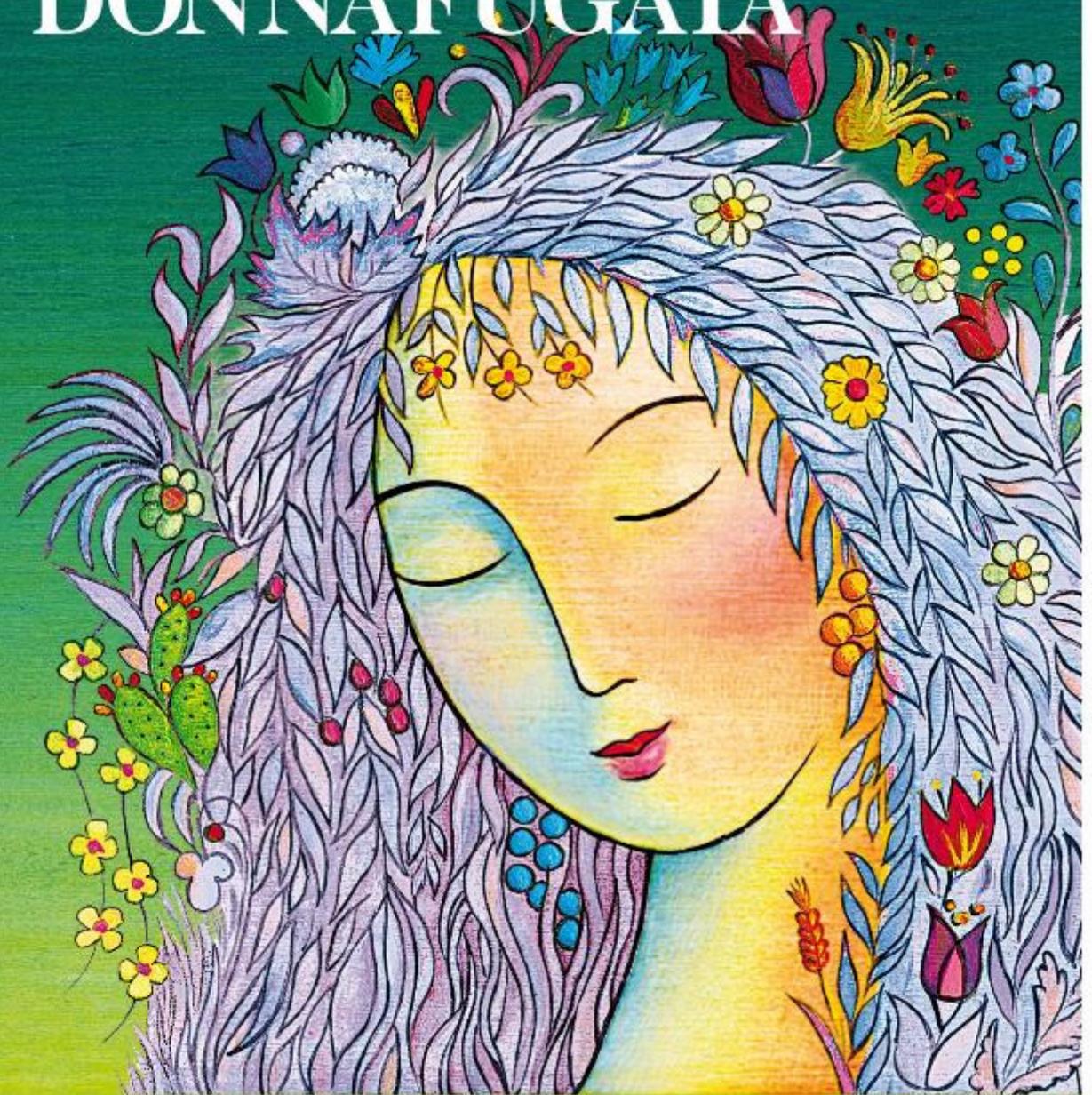


DONNAFUGATA®



Unternehmensprofil
2020

Weinberge und Weinkellereien



Historische Familienkellereien (1851): Ausbau (Stahl, Zement, Holz) und Abfüllung in Flaschen



18 Hektar in Produktion in 6 Gebieten

Helle Trauben: Carricante
Rote Trauben: Nerello Mascalese
Kellerei zur Weinbereitung: Randazzo

68 Hektar in Produktion in 14 Gebieten

Helle Trauben: Zibibbo (Moscato di Alessandria)
2 experimentelle Weinberge.
Kellerei zur Weinbereitung: Gebiet Khamma

283 Hektar in Produktion in 8 Gebieten

Helle Trauben: Ansonica, Catarratto, Grillo und Chardonnay und andere Sorten
Rote Trauben: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und andere Sorten
1 experimenteller Weinberg.
Kellerei zur Weinbereitung: Contessa Entellina

36 Hektar in Produktion

Rote Trauben: Frappato, Nero d'Avola
Kellerei zur Weinbereitung: Acate

Die Essenz von Donnafugata

Vision

Wir wollen der Welt Weine bieten, die durch ihre Anmut und ihre Komplexität bestechen; Weine, die überzeugen und alle glücklich machen, die sie probieren. Wir wollen die Exzellenz des *Made in Italy* sowie den Dialog zwischen Kunst, Wein und Nachhaltigkeit repräsentieren.

Unsere Aufgabe

Mission

Donnafugata bedeutet maßgeschneidertes Savoir-faire. Wir produzieren nach umweltfreundlichen Methoden ein umfangreiches Angebot an vielseitigen und überzeugenden Weinen. Weine, die ein innovatives Sizilien repräsentieren.

Wir sind die richtige Wahl

Markenidentität

Wer unsere Weine wählt, kann sich sicher sein, kleine kostbare Produktionen von einzigartigen Gebieten und Weinbergen zu genießen. Lassen Sie sich von unserer Leidenschaft, der Vertrauenswürdigkeit der Marke und den ausdrucksstarken Etiketten erobern. Erleben Sie die Welt und die Farben von Donnafugata.

DONNAFUGATA IM ÜBERBLICK

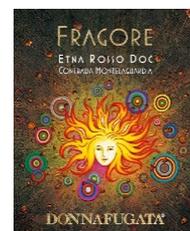
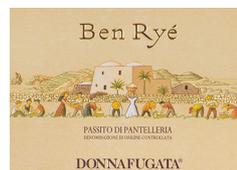
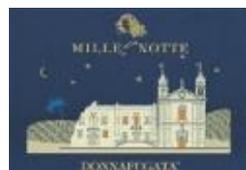
KURZES PROFIL Donnafugata entstand in Sizilien auf Initiative einer Familie, die mit Leidenschaft den Stil und die Wahrnehmung des sizilianischen Weins auf der Welt erneuert hat. **Giacomo Rallo** – vierte Generation einer Familie mit mehr als 160 Jahren Erfahrung in der Produktion von Qualitätsweinen – gründet Donnafugata 1983 zusammen mit seiner Frau **Gabriella** und leitet das Unternehmen mit seinem unverkennbaren Weitblick bis zu seinem Tod im Mai 2016.

Heute leitet die fünfte Generation der Familie Rallo, **José und Antonio**, ein kompetentes und motiviertes Team, das die Exzellenz des Made in Italy weltweit repräsentiert und immer auf der Suche nach neuen Herausforderungen ist.

Donnafugata verfügt auf Sizilien über fünf Produktionsstätten. In den antiken Familienkellereien in **Marsala** finden der Ausbau und die Abfüllung in Flaschen statt. Im Gebiet von **Contessa Entellina**, im Herzen Westsiziliens, befinden sich Kellerei, Weinberge (283 Hektar) und Olivenhaine (9 Hektar). Auf **Pantelleria**, eine Vulkaninsel zwischen Sizilien und Afrika, liegen die Kellerei von Khamma und die Zibibbo-Weinberge (68 Hektar), die nach der Alberello-Methode angebaut werden (UNESCO-Weltkulturerbe).

Mit der Weinlese 2016 erfüllte sich Donnafugata einen lang ersehnten Wunsch: Die Produktion von Weinen mit den renommierten Herkunftsbezeichnungen **Etna**, Cerasuolo und Frappato di **Vittoria** in Ostsizilien: 18 Hektar Weinberge und eine Kellerei zur Weinbereitung in Randazzo auf der Nordseite des Vulkans sowie 36 Hektar in Acate, klassisches Gebiet der Herkunftsbezeichnung. Mit diesem Projekt will das Unternehmen die Exzellenz des sizilianischen Weins aus unterschiedlichen Gegenden mit einzigartigem Potential zum Ausdruck bringen.

Der **Name Donnafugata**, der „Frau auf der Flucht“ bedeutet, verweist auf den Roman „Der Gattopardo“ und bezieht sich auf die Geschichte einer Königin, die dort Zuflucht fand, wo sich heute die Weinberge des Betriebs im Gebiet Contessa Entellina befinden. Diese Begebenheit war die Inspiration für das Unternehmenslogo. Die Signature-Weine sind heute der Rotwein Mille e una Notte, der Passitowein Ben Ryé Passito di Pantelleria DOC, sowie der Cru Rotwein Fragore Montelaguarda Etna Rosso DOC.



PERSONEN Giacomo Rallo - seit 2016 verstorben - war ein visionärer Unternehmer und Experte der internationalen Märkte. Er hatte die Weitsicht, Donnafugata 1983 zusammen mit seiner Frau Gabriella zu gründen; Vorbildlich war sein Einsatz zu einer gemeinsamen Kultur des Qualitätsweins in Sizilien, die weiterhin viele Inselproduzenten inspiriert.

Gabriella, eine mutige und innovationsorientierte Frau war die Pionierin des hochwertigen Weinbaus auf Sizilien. Mit ihrer wissbegierigen und raffinierten Art war sie auch Urheberin und Inspiratorin der revolutionären Etiketten von Donnafugata.

José ist verantwortlich für Controlling und Kommunikation, eine Unternehmerin, die Herausforderungen liebt und ihre Weine auch als Sängerin präsentiert.

Antonio ist Agronom und gewissenhafter Winzer, hat eine strategische Vision und schafft es auch, sich außerhalb des Betriebs zu engagieren. Heute hat er die Leitung der Schutzgenossenschaft „Consorzio di Tutela della DOC Sicilia“ inne, wichtiges Instrument zur Förderung des Gebiets und des territorialen Zusammenhalts. Darüber hinaus war Antonio von 2016 bis 2017 Vorsitzender des Weinverbands Unione Italiana Vini.

GEBIET Donnafugata hat seine Weinberge (405 Hektar) auf Sizilien, wo das mediterrane Klima von trockenen und windigen Sommern und starken Temperaturschwankungen gekennzeichnet ist. In den Weinbergen des Betriebs ist alles auf die Produktion perfekter Trauben ausgerichtet. Auf Contessa Entellina werden autochthone Rebsorten (Ansonica, Catarratto, Grecanico, Grillo, Nero d'Avola) sowie italienische und internationale Rebsorten angebaut, die sich am besten an die klimatischen Eigenschaften der Gebiete angepasst haben. Auf der Insel Pantelleria dominiert die Sorte Zibibbo, im Etna-Gebiet sind es Carricante und Nerello Mascalese, in Acate Frappato und Nero d'Avola. Die Herkunftsbezeichnungen sind: Sicilia, Contessa Entellina, Pantelleria, Etna und Frappato di Vittoria. Die einzige DOCG: Cerasuolo di Vittoria.

QUALITÄT UND NACHHALTIGKEIT „Vom Weinberg bis zur Flasche - es gibt keine Qualität ohne Nachhaltigkeit“. Donnafugata verwendet keine Vernichtungsmittel und chemische Dünger, produziert saubere Energie und berechnet die CO₂-Bilanz, um die eigene Umweltbelastung zu kontrollieren und zu reduzieren.

HANDWERKLICHES KÖNNEN Donnafugata produziert ein großes Angebot an vielseitigen und überzeugenden Weinen. Diese **Weine** bestechen durch **Anmut und Komplexität** und stellen das Ergebnis von zahlreichen Kombinationen von Rebsorten und Terroir dar. Mit diesem **maßgeschneiderten Savoir-faire** wird die „Qualität Donnafugata“ aufrechterhalten.

SINNESERFAHRUNG Jede Flasche von Donnafugata erzählt eine Geschichte voller Emotionen und sinnlicher Eindrücke, die bei der Verkostung wahrgenommen werden und im Herzen und im Geist tief verwurzelt bleiben. Donnafugata empfängt in der Kellerei Weinliebhaber aus der ganzen Welt und bietet verschiedene Verkostungstouren an.

DONNAFUGATA TIMELINE



Die **Familie Rallo** aus Sizilien tritt im Kielwasser englischer Unternehmer in die Weinwelt ein.



1851

Giacomo und Gabriella gründen Donnafugata, ein Name, der mit der Kunst im Dialog steht. Ein neuer Stil für die sizilianischen Weine.

1983

Es entsteht **Vigna di Gabri**: der Cru von Donnafugata, Ergebnis der Leidenschaft von Gabriella für die antike Ansonica.

1987



Donnafugata kommt auf die Insel **Pantelleria**, baut dort Zibibbo nach der Alberello-Methode auf Terrassierungen an und beginnt, den Passitowein Ben Ryé zu produzieren.



Zu Gabriella und Giacomo gesellen sich in der Unternehmensleitung die Kinder **José und Antonio**; das Unternehmen strebt weiterhin nach mehr Anmut, Eleganz und Langlebigkeit der Weine.

1989

1990

Erstes Künstleretikett: **Stefano Vitale**, inspiriert von **Gabriella Rallo**, zeichnet La Fuga für den Chardonnay mit der neuen DOC-Herkunftsbezeichnung Contessa Entellina.



Erster Jahrgang des **Mille e Una Notte**, konzipiert von Giacomo Rallo zusammen mit dem großartigen Önologen Giacomo Tachis.



1994

1995



Erste **nächtliche Weinlese** von Chardonnay auf Contessa Entellina. Eine Art, das aromatische Profil der Trauben zu bewahren und Energie zu sparen.

Instandsetzung eines hundertjährigen Weinbergs auf Pantelleria mit **wurzelechter Zibibbo**.

1998

2000

Erste **Photovoltaikanlage** auf Contessa Entellina, gefolgt von zwei weiteren. Mehr saubere Energie und weniger CO₂-Emissionen.



Donnafugata Music & Wine mit der Stimme von José Rallo im Blue Note von New York.

2002

2005

Giacomo Rallo bekommt das Verdienstkreuz **Ritter des Ordens der Arbeit** der Italienischen Republik verliehen, höchste Auszeichnung für einen Unternehmer.

2006



Einweihung der **Kellerei von Khamma**, deren Bau perfekt in die Landschaft der Insel Pantelleria integriert ist.

2007



Bau eines **unterirdischen Barriquekellers** in Marsala zur Energieeinsparung.

2008

Spende eines restaurierten **Giardino Pantesco** an Fondo Ambiente Italiano. Der Garten kann besichtigt werden und bietet einem hundert-jährigen Orangenbaum Schutz.



2009-2010

Experimentelle Weinberge auf Contessa Entellina und auf Pantelleria für eine Studie zu autochthonen Trauben und für die Aufwertung von sehr seltenen Rebsorten, die zu verschwinden drohen.

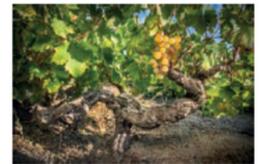


Donnafugata berechnet die eigene **CO₂-Bilanz** und quantifiziert CO₂-Emissionen vom Weinberg bis zur Flasche.

2011

Die Alberello-Methode von Pantelleria wird **UNESCO-Weltkulturerbe**, weil es sich um eine kreative und nachhaltige, landwirtschaftliche Praxis handelt.

2014



Giacomo Rallo verstirbt, Pionier des Erfolgs Siziliens auf der ganzen Welt.



2016



Antonio Rallo, Vorsitzender der Genossenschaft "Consortio della DOC Sicilia", gehörte auch der Leitung des italienischen Weinverbands an.

2017



Debüt der Weine des Donnafugata-Projekts in **Ostsizilien**.

2018

Debüt der Weine mit der Herkunftsbezeichnung **Etna DOC**.



GEGEND UND ANBAUGEBIETE

Contessa Entellina – Weinberge, Olivenhaine und Kellereien



Im Herzen Westsiziliens, wo die Weinstöcke und Olivenbäume wichtiger Bestandteil der Landschaft sind, befinden sich die Weinberge, die Olivenhaine und die Kellerei von **Contessa Entellina**.



Hier kommen die Trauben aus den **283 Hektar** Land des Betriebs an, auf denen sowohl **autochthone** Rebsorten – Ansonica, Lucido (Catarratto), Grecanico, Grillo und Nero d'Avola – als auch **italienische** und **internationale** Rebsorten angebaut werden, die sich perfekt an die Eigenschaften des Gebiets angepasst haben: Fiano, Chardonnay, Viognier, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und in kleinen Mengen auch Sauvignon Blanc, Petit Manseng sowie Alicante Bouchet, Tannat, Petit Verdot und Pinot Nero.

HANDWERKLICHES KÖNNEN *Der Anbau von gut **17 Sorten** ist das Ergebnis einer landwirtschaftlichen Entscheidung dafür, die Besonderheiten der **8 Gebiete** hervorzuheben, in denen sich die Weinberge befinden und die bezüglich Boden, Höhe, Ausrichtung und mikroklimatischen Bedingungen unterschiedlich sind. Die Weinlese erfolgt nach den unterschiedlichen **Reifezeiten**. Nach der akkuraten Auslese der Weintrauben auf dem Weinberg und auf dem Rütteltisch in der Kellerei werden die Trauben der verschiedenen Weinstöcke separat der Weinbereitung unterzogen. Eine wichtige Innovation wurde **für die Ankunft** der roten **Trauben** eingeführt. Mit einer Abbeermaschine der neuesten Generation können die eventuell vorhandenen grünen und überreifen Beeren aussortiert werden. Dadurch werden nur perfekte Trauben, die den besten Reifegrad erreicht haben, ausgelesen und der Weinbereitung unterzogen.*

Auf neun Hektar gewinnt Donnafugata die Oliven, mit denen das eigene **native Olivenöl extra** produziert wird. Es werden vier autochthone Sorten Westsiziliens wie Nocellara, Cerasuola, Biancolilla und Piddicuddara angebaut. Zusammen bilden sie den Verschnitt des **Milleanni**. Dieses Öl wird mit den besten Technologien der Kaltextraktion und durch Rühren des Olivenbreis in kontrollierter Atmosphäre hergestellt, wodurch die aromatischen Komponenten der Frucht intakt bleiben.

Pantelleria – Weinberge und Kellereien



Auf der Vulkaninsel **Pantelleria**, die zwischen Sizilien und Afrika liegt, hat Donnafugata **68 Hektar Weinberge**, die auf **14 Gebiete** verteilt sind und die bezüglich Boden, Höhe, Ausrichtung, mikroklimatischen Bedingungen und Alter der Weinstöcke (manche auch älter als 100 Jahre) sehr unterschiedlich sind. Die Rebsorte ist **Zibibbo** (Moscato d'Alessandria), die Nummer Eins unter den aromatischen Sorten. Der Weinberg wird nach der sehr niedrigen **Alberello-Methode** auf kleinen Terrassen angebaut, die durch Trockenmauern aus Lavastein begrenzt werden. Dieser Kontext des Weinbaus unter widrigen Umständen erfordert einen sehr hohen Einsatz an Arbeitskraft, circa drei Mal mehr als für die Weinberge von Contessa Entellina. In den letzten 25 Jahren hat Donnafugata diverse km Trockenmauern wiederhergestellt und kümmert sich um die Instandhaltung dieser von über circa 40 km. Das Unternehmen leistet somit einen wesentlichen Beitrag zum Landschaftsschutz. In diesem Gebiet, wo die Olivenbäume auf Terrassen angebaut werden, wird das sortenreine Olivenöl **Biancolilla** hergestellt.



HANDWERKLICHES KÖNNEN *Der Weinstock wird in Mulden angebaut. Durch das angewandte Schnittsystem entwickelt sich die Pflanze horizontal, fast auf dem Boden kriechend, was sie gegen den Wind der Insel resistent macht. Die **Alberello-Methode von Pantelleria** wurde in das **UNESCO-Weltkulturerbe** aufgenommen, da es sich um eine sehr nachhaltige und kreative landwirtschaftliche Praxis handelt. Symbol dieses*



Weinbaus ist der Passitowein von Pantelleria **Ben Ryé**, Aushängeschild von Donnafugata. Er ist das Ergebnis eines Produktionsprozesses, der auf der natürlichen Trocknung der frischen Trauben auf Rohrgeflechten, auf dem Abbeeren der getrockneten Traube per Hand sowie auf einer Weinbereitung nach einer maßgeschneiderten Vorgehensweise basiert.

Die **Kellerei** von Donnafugata befindet sich im Gebiet **Khamma**, in einem natürlichen Amphitheater, das aus 13 Hektar Terrassierungen entlang des Bergs Monte Gibele besteht. Sie ist ein Beispiel der **nachhaltigen Architektur** und wurde perfekt in die Inselandschaft integriert. Die Kellerei besteht aus zwei Einheiten: ein Gebäude ist mit per Hand geschnittenem Lavastein verkleidet und der Weinbereitung gewidmet, das andere dient als Gästehaus. In der Kellerei von Khamma werden die einzelnen Traubenpartien separat bis zum abschließenden Ausbau verarbeitet, wobei die Vielfalt der Weinbaukontexte berücksichtigt und aufgewertet wird. Hier entstehen der **Ben Ryé**, der **Kabir** und der **Lighea**.



Etna und Vittoria – Weinberge und Kellereien

Mit der Weinlese 2016 startete Donnafugata in Ostsizilien ein Projekt, an dem schon lange gearbeitet wird: Die Produktion von Weinen mit den renommierten **Herkunftsbezeichnungen Etna, Cerasuolo und Frappato di Vittoria**. Mit diesem Projekt soll die Exzellenz des sizilianischen Weins aus unterschiedlichen Gegenden mit einem einzigartigen Potential sichtbar gemacht werden.

Die Weinbaulandschaft im **Etna-Gebiet** wird von Terrassierungen und Trockenmauern aus Lavastein sowie von den vulkanischen Aktivitäten mit seinen Ausbrüchen von Lava, Bimsstein, Asche, Lapilli und Dampf geprägt, die sich auf dem Vulkanboden absetzen. Das Klima wird durch mehr Niederschlag als im restlichen Sizilien gekennzeichnet und auch die Höhenlage wirkt sich auf den Weinberg aus.

Im **Etna-Gebiet** hat Donnafugata circa **18 Hektar Weinberge**, alle in DOC-Gebieten zwischen **Nerello Mascalese** und **Carricante**. Die Weinberge befinden sich auf der Nordseite des Vulkans, in 6 verschiedenen Gebieten: in Randazzo, auf einer **Höhe von 750 m ü.d.M.**, in den Gebieten von Montelaguardia, Camporè und Calderara, sowie in **Castiglione di Sicilia**, im Gebiet von Marchesa und Verzella auf circa 730 m ü.d.M. Die Weintrauben werden in der Kellerei des Betriebs in dem Gebiet Statella, in Randazzo, zu Wein verarbeitet.

Auf dem Ätna produziert Donnafugata 4 Weine: **Sul Vulcano** weiß, rosé und rot und der Cru **Fragore** des Gebiets Montelaguardia. In diesem Gebiet wird auch das **sortenreine Olivenöl Nocellara Etna** hergestellt.

Ein weiteres renommiertes Gebiet ist die Gegend von **Vittoria**, zwischen der Hochebene Ibleo und dem Meer Südostsiziliens. In Acate, einer Gemeinde, die zum „klassischen“ Gebiet der Herkunftsbezeichnung gehört, baut Donnafugata insgesamt **36 Hektar (Nero d'Avola und Frappato)** an, die für die Weine **Floramundi Cerasuolo di Vittoria DCOG** und **Bell'Assai Frappato DOC** bestimmt sind.

Die Böden sind von mittlerer Dichte und von Kalktuff durchsetzt. Das Klima ist typisch mediterran. Die milde Wärme wird in den Sommermonaten durch eine Meeresbrise gelindert, die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sind beachtlich.

Marsala – historische Ausbaukellereien



In den **Kellereien von Marsala** ist eine dynamische Produktionsstätte untergebracht, die auf exzellente Produkte ausgerichtet ist. Der Bau der Kellereien geht auf das Jahr 1851 zurück. Auch heute noch bewahren sie die typische Anlage des mediterranen „Baglio“ mit dem großen Innenhof mit Zitrusfrucht- und Olivenbäumen und mit antiken Dachträgern aus Holz, die die Handwerkskunst der Zimmerleute darstellen. Hier kommen die Produkte von Contessa Entellina und Pantelleria für den **Ausbau** (in Stahl, Zement, Holz) und das **Abfüllen in Flaschen** zusammen. Die

Kellereiprozesse sehen den Gebrauch von einfachen Technologien vor, die die charakteristischen Qualitäten des Mosts und der Weine bewahren.

QUALITÄT UND NACHHALTIGKEIT Die Kellerei besteht aus temperaturgeregelten Wannen und isolierten Räumlichkeiten, um maximale **Energieeinsparung** zu garantieren. Auch der **unterirdische Barriquekeller**, der 2007 errichtet wurde, folgt dem Prinzip der Nachhaltigkeit. Er wurde in den Tuffstein gegraben und ermöglicht einen geringeren Energieverbrauch, um die gewünschten Temperatur- und Feuchtigkeitsparameter (15°C und 85%) aufrechtzuerhalten. Die benutzten Barrique- und Tonneauxfässer sind aus französischer Eiche hergestellt. Um die Besonderheiten der einzelnen Rebsorten am besten zu bewahren und die Entwicklungsmöglichkeiten zu befördern, werden circa 20 Holzarten ausgewählt, die bezüglich Körnung der Fassdauben, Methode und Intensität der Toastung unterschiedlich sind.



Die Herkunftsbezeichnungen DOC und DOCG

Die Herkunftsbezeichnungen sind: Sicilia DOC, Contessa Entellina DOC (auf Initiative von Donnafugata 1994 eingerichtet), Pantelleria DOC, Etna DOC, Frappato di Vittoria DOC und Cerasuolo di Vittoria DOCG.

Die **DOC Sicilia** entsteht im Jahr 2012 und Antonio Rallo, einer der wichtigsten Förderer, wird zum Vorsitzenden der Schutzgenossenschaft gewählt. Zu der Genossenschaft gehören mehr als 2.500 Weinbauern mit circa 9.000 Hektar Weinbergen. Im Jahr 2014 hat das Landwirtschaftsministerium die Genossenschaft anerkannt und ihr absolutes Recht verliehen. Sie ist unter anderem für den Schutz, die Förderung und die Aufwertung der Produktion der Insel in Italien und auf den internationalen Märkten verantwortlich.

QUALITÄT UND NACHHALTIGKEIT

Donnafugata hat von Anfang an **eine enge Verbindung zu seinem Produktionsgebiet**. Es sollen Qualitätsweine produziert werden, die die Region Sizilien auf der ganzen Welt repräsentieren, die die natürlichen Ressourcen erhalten und die Biodiversität fördern. „Vom Weinberg bis zur Flasche - **es gibt keine Qualität ohne Nachhaltigkeit**.“ Das ist die Unternehmensphilosophie.

Die landwirtschaftlichen Praktiken auf dem Weinberg

Donnafugata wendet im Weinberg ein **integriertes Produktionssystem** an, das die nachhaltige Organisation der landwirtschaftlichen Tätigkeiten (*Good Agriculture Practices*, GAP) garantiert. Das Unternehmen **verzichtet auf Unkrautvernichtungsmittel und chemische Dünger** und hat die Nutzung von Pflanzenschutzmitteln dank der integrierten Bekämpfungstechniken auf ein Minimum reduziert: Die klimatischen Parameter (Niederschläge, Temperatur, Feuchtigkeit, etc.) werden überwacht und das Insektenvorkommen (Mehlmotten) am Weinberg wird durch den Einsatz von Lockstofffallen kontrolliert.

Qualität und Nachhaltigkeit werden von der Nutzung von Gründünger (organische Düngung), Zusatzbewässerung und Ausdünnungen begleitet. So wird **die Anwendung der natürlichen Ressourcen** wie Boden, Wasser, Luft und Energie **rationalisiert**. Die von Donnafugata auf dem Weinberg angewandten Praktiken stellen ein unabdingbares Instrument für die Produktion gesunder Trauben von exzellenter Qualität mit minimaler Umweltbelastung dar.

CO₂-Bilanz

Die Berechnung der CO₂-Bilanz (CO₂-Fußabdruck) der eigenen Weine und die Information über die Zertifizierung auf jeder Flasche ist eine Verpflichtung gegenüber dem Konsumenten. Seit 2011 quantifiziert Donnafugata zusammen mit dem DNV, einer der wichtigsten Zertifizierungsstellen weltweit, die CO₂-Emissionen im gesamten Produktionszyklus vom Weinberg bis zur Abfüllung in die Flaschen.



Im Jahr 2017 hat die **Messung des Carbon Footprint** an den Produkten der Weinlese 2016 gezeigt, dass im Vergleich zum Jahr 2011 die CO₂-Emissionen dank folgender Maßnahmen **um 10 % gesunken** sind:

- Die Vermarktung in Flaschen aus leichterem Glas und mit Schraubverschluss für einige Weine, die für die Märkte Nordamerika, Australien, England und Indien bestimmt sind; die Entscheidung zielt auf die Reduzierung der Emissionen ab, die durch die Produktion von Glas und den Transport der Flaschenentstehen.

- Die Auswechslung der Verschlüsse aus technischem Kork mit synthetischen Select-Bio-Korken mit null Fußabdruck, 100 Prozent recyclebar und aus erneuerbaren Materialien, die aus Zuckerrohr stammen.

Seit 2014 ist auf allen Flaschen des Betriebs ein Aufkleber angebracht, der auf die CO₂-Fußabdruck-Zertifizierung verweist. Auf diese Weise ist der Einsatz von Donnafugata für die Verbesserung der eigenen Umweltbilanz klar und nachweisbar. Für die Verbraucher handelt es sich um eine sehr transparente Kommunikation, die durch den Gebrauch eines mit dem Smartphone lesbaren QR-Codes erleichtert wird. Der Code verweist auf die Unternehmenswebseite, wo die wichtigsten Ergebnisse der Berechnung der Co₂-Bilanz dargestellt sind.

Biodiversität und Aufwertung der autochthonen Sorten

Der Wunsch, Qualitätsweine zu produzieren, findet einen wichtigen Verbündeten in der **Aufwertung der Biodiversität**: Die Interaktion der Rebsorten und der verschiedenen Biotypen mit den jeweiligen *Terroir* ermöglicht einzigartige Produktionen mit starker Identität. Genau aus diesem Grund hat Donnafugata **zwei Versuchsweinberge** errichtet, um die autochthonen Sorten aufzuwerten.

In **Contessa Entellina** hat Donnafugata in Zusammenarbeit mit der Region Sizilien einen Versuchsweinberg mit **19 verschiedenen, autochthonen Sorten** für insgesamt 30 Biotypen angebaut. Es handelt sich um auf Sizilien weit verbreitete Rebsorten (darunter Nero d'Avola, Catarratto, Ansonica) und auch um sehr seltene **Sorten** (Alzano, Nocera, Vitrarolo und andere), die fast komplett verschwunden sind. Diese Initiative bezieht eine Gruppe von Unternehmen in unterschiedlichen Gebieten von Sizilien mit ein und will durch Mikro-Weinbereitungen für jedes Gebiet die Rebsorten erfassen und auswählen, die die besten önologischen Ergebnisse bringen.



Auf **Pantelleria** wurden unter der Aufsicht von Professor Attilio Scienza **33 Biotypen von Zibibbo** aus verschiedenen Gegenden des Mittelmeerraums angebaut (Spanien, Frankreich, Griechenland und Süditalien). Die 2.117 Rebstöcke (circa 64 Pflanzen pro Biotyp) decken 0,6 Hektar Boden im Gebiet Barone im südlichen Teil der Insel auf einer Höhe von circa 400 Metern ü.d.M. ab. Die Studie betrifft sowohl die frische als auch die getrocknete Traube sowie die Weine, die durch Mikro-Weinbereitungen erhalten werden. Ziel der Untersuchung ist es, Klone von Zibibbo zu finden, die am besten das Weinbaupotential der Insel zur Geltung bringen.

Hundertjähriger Weinberg

Im Jahr 1999 hat Donnafugata auf **Pantelleria**, im Gebiet Khamma, einen Zibibbo-Weinberg mit verschiedenen wurzelechten, nicht gepfropften Pflanzen instandgesetzt, die die Reblaus überlebt haben und mehr als 100 Jahre alt sind.. Es sind einzigartige Rebstöcke, die gesünder und langlebiger als gepfropfte Weinstöcke sind, und sehr gut der Trockenheit, dem Kalk und dem Salzgehalt standhalten. Das vegetativ-produktive Gleichgewicht verleiht den Trauben eine ausgezeichnete Qualität. Diese Exemplare stellen einen „historischen Fund“ für den sizilianischen Weinbau dar, so wie von **Prof. Mario Fregoni** der Universität Università Cattolica di Piacenza dargelegt wurde. Sie haben den Passitowein von Pantelleria Ben Ryé noch komplexer und eleganter gemacht.



Energieeinsparung und saubere Energie

Für mehr Nachhaltigkeit hat Donnafugata in erster Linie auf die **Reduzierung des Energieverbrauchs** abgezielt. Auf dem Gut von Contessa Entellina erfolgt die **Weinlese** der Chardonnay-Trauben **in der Nacht**. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht reduzieren den Energieverbrauch zur Kühlung der Trauben vor dem Keltern um 70%. Ein weiterer wichtiger Beitrag zur Nachhaltigkeit wird durch die **Produktion von sauberer Energie** durch erneuerbare Energiequellen geleistet. Mit den Photovoltaikanlagen auf dem Gut von Contessa Entellina (68 Kw) und Marsala (50 Kw) werden die CO₂-Emissionen um circa 85 Tonnen pro Jahr reduziert. Giardino Pantesco



In Khamma, zwischen den Weinbergen des Betriebs, kann man den zauberhaften **Giardino Pantesco** bewundern, der im Jahr 2008 von Donnafugata restauriert und dem Fondo Ambiente Italiano (gemeinnützige Stiftung für Denkmalpflege und Naturschutz in Italien) gestiftet wurde. Diese typisch ländliche Architekturform hat hohe Trockenmauern. Der kreisförmige Grundriss, die Abmessungen und der Lavastein schaffen das ideale Mikroklima für einen jahrhundertealten, vitaminspendenden Orangenbaum, der in dieser Konstruktion perfekt vor Wind und Trockenheit geschützt ist. Er ist ein Symbol für das Wissen des Inselbauers und ein Beispiel eines unabhängigen landwirtschaftlichen Wassersystems. Dieser Bau kann in den Monaten Juli, August und September besichtigt werden und ist Teil einer Tour, die vom Weinberg in die Kellerei führt.



DIALOG MIT DER KUNST

Künstleretiketten

Die Etiketten von Donnafugata sind ebenfalls Kunstwerke, die von Gabriella Rallo kreiert sind oder die auf ihrer Inspiration basieren. Sie sind einzigartig und unnachahmlich; sie stellen eine Identität, einen Stil dar. Die Weine von Donnafugata heben sich durch ihren Namen und die Künstleretiketten ab, von denen jedes einzelne nicht nur eine Hommage an Kunst und Literatur ist, sondern auch die Persönlichkeit des Weines interpretiert. Gabriella ist die Inspirationsquelle vieler Etiketten, die von Stefano Vitale gezeichnet werden. Ein Ausnahmekünstler mit einem einzigartigen Stil, der die Persönlichkeit eines jeden Weines perfekt zum Ausdruck bringt.



Kunst und Wein, der Erfolg der Ausstellung „Inseguendo Donnafugata“



Kunst und Wein ist eine sehr gelungene Kombination, wie der Erfolg der **Ausstellung „Inseguendo Donnafugata“** beweist, die 2018 in Mailand in den Räumlichkeiten der **Villa Necchi Campiglio** stattfand, wo die FAI (Stiftung für Denkmalpflege und Umweltschutz in Italien) die den Illustrationen des Künstlers **Stefano Vitale** gewidmete Ausstellung ausgetragen hat, haben **über 10.000 Besucher** in nur zwei Monaten, die Hälfte aus dem Ausland, empfangen.

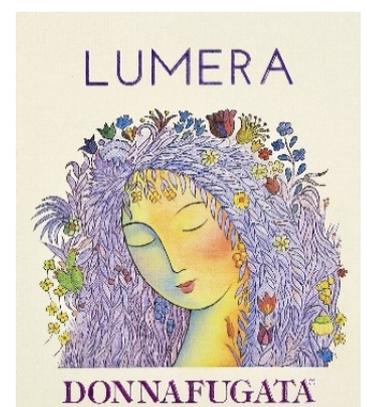
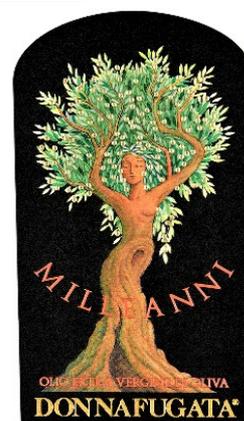
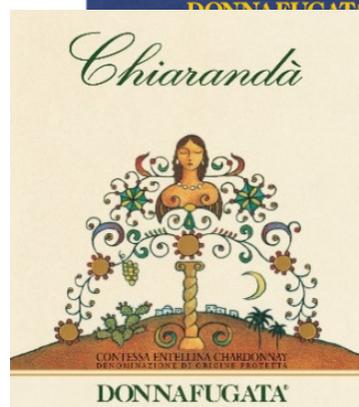
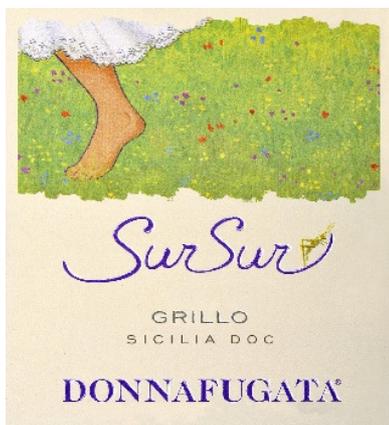
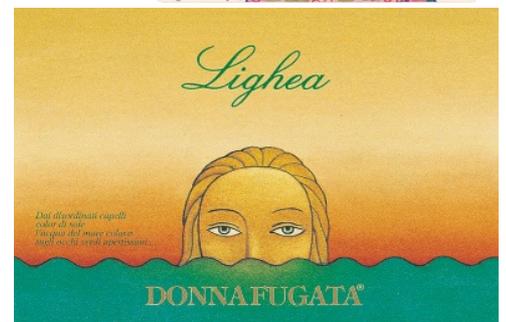
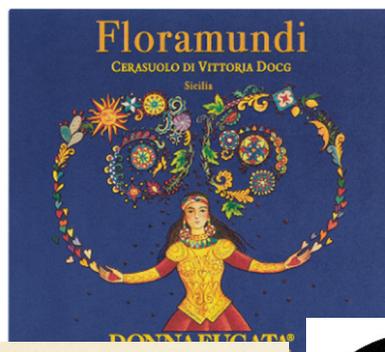
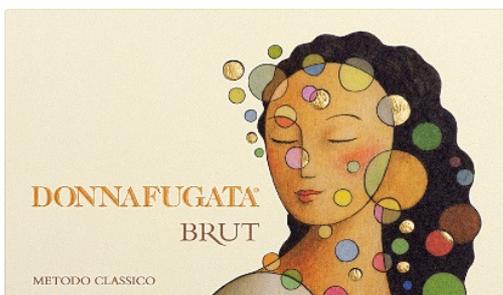
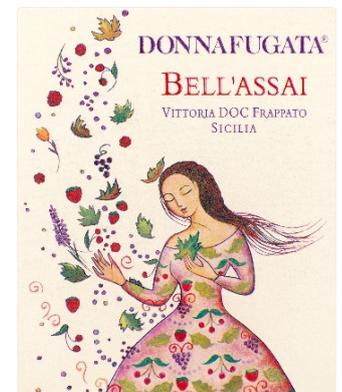
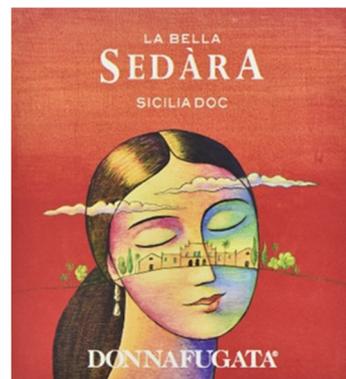
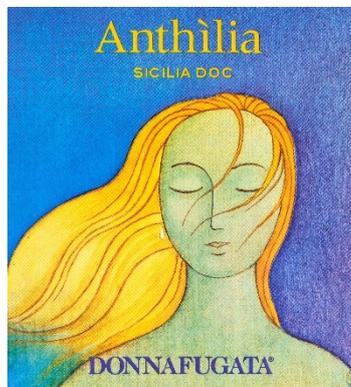
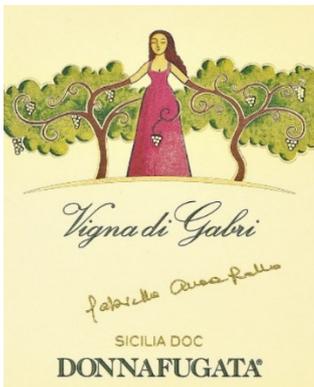
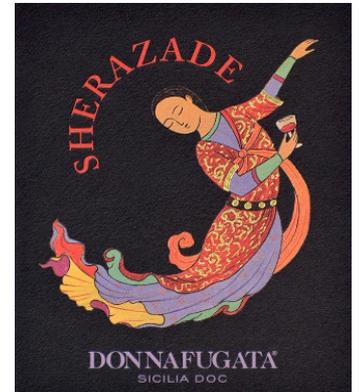
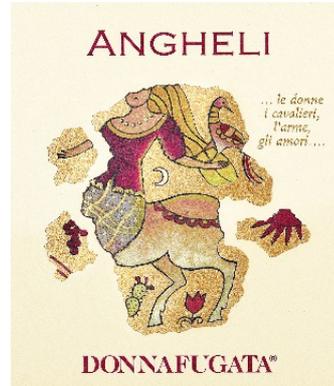
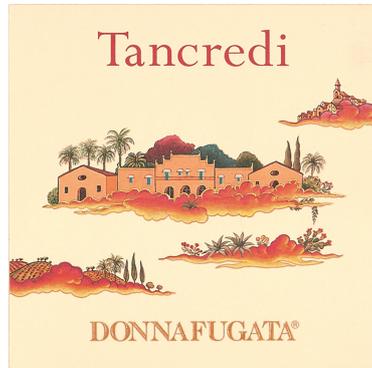
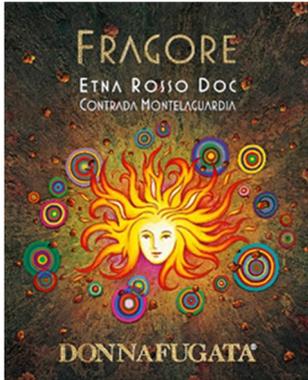
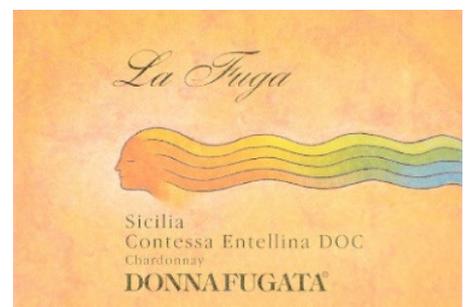
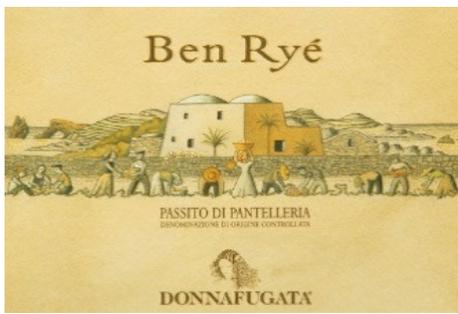
Dieser große Zulauf in der Villa registriert ein Plus von 10% im Vergleich zu demselben Zeitraum des vergangenen Jahres und belohnt auch die **Zusammenarbeit, die vor zehn Jahren begonnen hat**, als Donnafugata auf Pantelleria einen Garten restauriert und der FAI gespendet hat. Dieser **Giardino Pantesco** von **Donnafugata** ist das Sybol eines gemeinsamen Einsatzes für die Erziehung zur Schönheit und Harmonie zwischen Mensch und Natur.

„Inseguendo Donnafugata“ hat die Originalwerke von Stefano Vitale ausgestellt: Kleine, bunte Schätze, regelrechte „Visionen“, die den Wein und Sizilien durch eine **fantastische und feminine Sprache** erzählen, die eine starke Identität verleiht.

Dieses Projekt in erzählerischer Form hat es verstanden, **universale Themen** wie den Mut, die Freundschaft, die Innovation und die Liebe für das eigene Herkunftsgebiet darzustellen. Mit der Ausstattung von Lorenzo Damiani wird die Geschichte einer Familie inszeniert, die durch ihre Fähigkeiten und Leidenschaft ihr Gebiet aufgewertet hat.

Wie in einem Chorfilm wechseln die Protagonisten auf den Fotos von Guido Taroni und in den Videointerviews von Virginia Taroni, die die Ausstellung ergänzen. Den Anfang machen **Gabriella und Giacomo Rallo**, die Gründer von Donnafugata. Dann gibt es Stefano Vitale, der durch die Freundschaft mit Giacomo und Gabriella inspiriert wurde und zu dem Interpreten eines Universums wurde, dessen Symbol eine „Frau auf der Flucht“ (donna – in – fuga) mit ihren zahlreichen Facetten ist.

Auch **José und Antonio** – fünfte Generation dieser Familie – ist dabei: José experimentiert durch die Jazz-Musik neue Möglichkeiten der Wein-Kommunikation. Antonio ist Winemaker und bewahrt das Wissen des Weinbaus, der mit dem heroischen Weinbau auf Pantelleria weltweit bekannte Exzellenzen erreicht: Sie leiten fortlaufend neue Projekte des Unternehmens und aus diesem Grund sollten sie immer gut im Blick behalten werden.



Von Anfang an erweist Donnafugata der Geschichte und der Schönheit des eigenen Territoriums eine Hommage. Donnafugata lässt sich von der Literatur inspirieren und unterstützt die archäologische Forschung und die Kunst. Dieser Einsatz macht aus Donnafugata einen Vertreter eines **innovativen Siziliens und der Exzellenz des Made in Italy**. Der **Name Donnafugata** ist der erste Beweis für den Dialog zwischen Kunst und Wein, denn er stammt aus dem Roman „*Der Gattopardo*“. Ein roter Faden, der auch die Namensauswahl einiger Weine beeinflusst, Hommage an die literarischen Werke von Tomasi di Lampedusa (Tancredi, Sedara, Lighea, Angheli) oder an das Meisterwerk der arabischen Literatur „Tausendundeine Nacht“ (Sherazade und Mille e una Notte). Donnafugata hat den **Literaturpreis Tomasi di Lampedusa** finanziell unterstützt, mit dem Schriftsteller wie Abraham Yehoshua, Tahar Ben Jelloun, Claudio Magris und Anita Desai ausgezeichnet wurden. Seit 2002 unterstützt Donnafugata die **Scuola Normale di Pisa** bei den archäologischen Ausgrabungen auf der **Rocca di Entella** – das antike Anthilia – in der Nähe der Weinberge von Contessa Entellina. Hier lebten die Elymer, denen die Einführung des Weinbaus in diesem Gebiet zugeschrieben wird. Dies wird durch zahlreiche Funde auf der Rocca sowie durch Abdrücke von Münzen aus der Römerzeit belegt, auf denen Weintrauben abgebildet sind. Donnafugata finanziert zudem den **Giuseppe Nenci-Preis**, der nach dem bekannten Archäologen benannt ist. Anthilia ist heute der Name des Weißweins von Donnafugata, der auf der ganzen Welt am meisten getrunken wird. Um einen Beitrag zur Aufwertung der Kunstschatze des Gebiets zu leisten, hat Donnafugata die Restaurierung der **Madonna mit Jesuskind** (15. Jh.) des **Pepoli Museums** von Trapani finanziert und das **Gobelinmuseum** unterstützt, in dem acht flämische, sehr hochwertige Wandteppiche zu bewundern sind.

DIE KOLLEKTIONEN

Donnafugata bedeutet *Geschicklichkeit, Wissen, Tradition und Neugier*. Ein **maßgeschneidertes *Savoir-faire***, das die Qualität des mediterranen Klimas unterstreicht und Weine produziert, die durch **Anmut und Komplexität** bestechen. **Die Kollektionen von *Donnafugata*** entsprechen dem Wunsch nach *Exklusivität, Faszination, Überraschung, Geselligkeit und Guter Laune*.

WEIN-IKONEN

Exklusivität:
Mille e una Notte 2016 **Großartige Weine mit einzigartiger Persönlichkeit** Rosso Sicilia DOC (Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah und andere Trauben) [ROTWEIN]
Ben Ryé 2017 Passito di Pantelleria DOP (Zibibbo) [NATÜRLICHER SÜSSWEIN]
Fragore 2016 Etna DOC Contrada Montelaguardia (Nerello Mascalese) [ROTWEIN]

MEDITERRANE ELEGANZ

Faszination:
Donnafugata Brut 2015 **Raffinierte Interpretationen des Terroirs** Schaumwein von hoher Qualität – klassische Methode [SCHAUMWEIN]
Vigna di Gabri 2018 Sicilia DOC (Ansonica und andere Trauben) [WEISSWEIN]
Chiarandà 2017 Sicilia Contessa Entellina DOC Chardonnay [WEISSWEIN]
Tancredi 2016 Terre Siciliane IGT (Cabernet Sauvignon und Nero d'Avola; er wird mit der Tannat und anderen Trauben komplettiert) [ROTWEIN]

IMPRESSIONEN EINES GEBIETS

Überraschung
Sul Vulcano 2017 **Überraschende Weine im reinen Stil** Etna Bianco DOC [WEISSWEIN]
Sul Vulcano 2017 Etna Rosso DOC [ROTWEIN]
Sul Vulcano 2018 Etna Rosato DOC [ROSÉWEIN]
Bell'Assai 2018 Vittoria DOC Frappato Sicilia [ROTWEIN]
Floramundi 2017 Cerasuolo di Vittoria DOCG [ROTWEIN]

VIELSEITIG IM CHARAKTER

Geselligkeit:
Lighea 2018 **Eine faszinierende Auswahl, vom Aperitif bis zum Dessert** Zibibbo Sicilia DOC [WEISSWEIN]
La Fuga 2018 Sicilia Contessa Entellina DOC Chardonnay [WEISSWEIN]
Angheli 2016 Sicilia DOC Merlot und Cabernet Sauvignon [ROTWEIN]
Kabir 2018 Moscato di Pantelleria DOC (Zibibbo) [NATÜRLICHER SÜSSWEIN]

FRISCH UND CHARISMATISCH

Gute Laune:
Prio 2019 **Angenehme Weine mit sizilianischem Charakter** Lucido Sicilia DOC [WEISSWEIN]
SurSur 2019 Grillo Sicilia DOC [WEISSWEIN]
Lumera 2019 Sicilia DOC Rosato (Syrah, Nero d'Avola, Pinot Nero) [ROSÉWEIN]
Sherazade 2018 Nero d'Avola Sicilia DOC [ROTWEIN]
Anthilia 2019 Sicilia DOC (Catarratto und andere Trauben) [WEISSWEIN]
Sedàra 2018 Sicilia DOC (Nero d'Avola und andere Sorten) [ROTWEIN]

MEHR ALS NUR WEIN

Originalität:
Milleanni **Für die Liebhaber von modernen Grappas und Olivenölen** natives Olivenöl extra (Nocellara del Belìce, Biancolilla, Cerasuola und Piciduddara)
Biancolilla natives Olivenöl extra (Biancolilla)
Nocellara Etnea natives Olivenöl extra (Nocellara Etnea)
Grappa Mille e una Notte Trester von hochwertigen, roten Trauben; in Eiche ausgebaut
Grappa Ben Ryé Trester aus Zibibbo; in Eiche ausgebaut

SINNESERFAHRUNG

Donnafugata erzählt eine Geschichte voller Emotionen und sinnlicher Eindrücke, die bei der Verkostung wahrgenommen werden und im Herzen und im Geist tief verwurzelt bleiben. Donnafugata besingt seine Weine mit der Stimme von José Rallo und empfängt in der Kellerei Weinliebhaber aus der ganzen Welt.

Donnafugata Music&Wine: Die Noten des Weines und der Musik verschmelzen miteinander und wecken Emotionen



Das Projekt **Donnafugata Music&Wine Live** entsteht im Jahr **2002** mit einer Band von Freunden, die Jazz und brasilianische Musik lieben. José Rallo, Produzentin und Solo-Stimme, bietet auf der Bühne eine **Erfahrung, die alle Sinne ergreift**. Zu jedem Wein wird ein Musikstück kombiniert, dessen Rhythmus die Wahrnehmungen bei der Verkostung begleitet.

Die folgenden Konzerte bleiben in guter Erinnerung: Im Jahr 2004 im Blue Note in Mailand, im Jahr 2005 im Blue Note in New York und Peking, in Shanghai im Jahr 2006, und später auch in Moskau und St. Petersburg. Im Jahr 2004 wurde die erste Live-CD aufgenommen. Die mit der CD eingenommenen Gelder kamen der Kinderherzchirurgie von Palermo zugute. Im Jahr 2008 wurde die zweite Live-CD aufgenommen. Im Jahr 2011 nimmt José Rallo, in Begleitung von Klarinette und Violoncello, 7 Mini-Clips für eine virtuelle Kostprobe auf der Webseite und auf YouTube auf. Im Jahr **2012** bereichert die Performance den Live Stream der nächtlichen Weinlese. Im Jahr **2014** besingt José ihre Weine auf dem Symposium des „Master of Wine“.

Besuch bei Donnafugata



Donnafugata empfängt die Weintouristen, die die historischen Kellereien von Marsala, die Weingüter auf Pantelleria oder Contessa Entellina besuchen, in einem zauberhaften und entspannten Rahmen.

Im Laufe der Jahre ist die Anzahl der Besucher gestiegen (bis zu **10.000 Besucher im Jahr**, davon 30% ausländische Gäste). Auch das Konzept der Gastfreundschaft wurde konstant erneuert, um die Weinkultur zu verbreiten und die **Sinne und Emotionen** der Weinliebhaber **miteinzubeziehen**. Diese Gastfreundschaft kann



der Besucher das ganze Jahr in den historischen Kellereien von **Marsala**, im Sommer in den Weinbergen von **Pantelleria** und von August bis Dezember in der Kellerei von Randazzo auf dem **Ätna** erleben.

Professionelle Kellereibesichtigungen und Präsentationen der Produktionstechniken werden neben speziell ausgewählten **gastronomischen Verbindungen** angeboten. Das Ambiente, in denen die Verkostungen gehalten werden, ist suggestiv und entspannt.



In der Kellerei von Marsala und Pantelleria können Besucher unter **verschiedenen Verkostungstouren** auswählen, die je nach Anzahl der zu verkostenden Weine und der angebotenen kulinarischen Köstlichkeiten variieren. Dieser maßgeschneiderte Ansatz soll die Anforderungen aller Besucher zufriedenstellen, welche u.a. alle Weine von Donnafugata vor Ort kaufen können. Nicht verpassen sollte man auch diese zwei alljährlichen Veranstaltungen: Der Tag der offenen Tür in den Kellereien am letzten Sonntag im Mai und die Veranstaltung „Calici di Stelle“ am 10. August auf dem Gut von Contessa Entellina.

Komplementär zur Gastfreundschaft bei Donnafugata ist die Webseite **visit.donnafugata.it**, wo der Nutzer alle Informationen zu Kellerei-Besuchen und Events sowie Tipps finden kann, um das Umland der Kellereien zu erkunden. Die Seite kann auch mit Smartphones genutzt werden, damit die Kunden jederzeit in Echtzeit eine Besichtigung buchen können. Dieses Gastfreundschaftskonzept von Donnafugata wurde geplant, um dem Besucher eine unvergessliche Verkostung zu garantieren.



Donnafugata im Web (www.donnafugata.it) und in den Social Media (DonnafugataWine)

Das Web ist ein strategischer Bereich der Interaktion und des Austauschs. Aus diesem Grund stellt die **neue Webseite** von Donnafugata die Person, ihre Wünsche und ihre Navigationserfahrung in den Vordergrund: *User first!* Mit diesem **Perspektivenwechsel** werden die Emotionen und Erwartungen aller Personen in den Mittelpunkt gestellt, die die Welt von Donnafugata entdecken wollen; diese Entdeckungsreise erfolgt über die *Story-Telling-Methode*, die von den Werten, den Protagonisten, den Gebieten und den Weinen des Unternehmens erzählt. Darüber hinaus wurde den **Kollektionen von Donnafugata** viel Raum gewidmet: Diese präsentieren die Weine des Unternehmens in vier Wünsche und sollen die Kaufentscheidungen der Verbraucher orientieren. Die Herausforderung besteht darin, den Nutzer so gut wie möglich mit einzubeziehen, indem ihm besondere Aspekte des Unternehmens geboten werden und er somit eine tiefgründige Erfahrung macht. Die Webseite ist das Ergebnis eines komplett neuen Projekts nach den aktuellsten Trends des **Webdesigns** und stellt den **Kernpunkt des digitalen Unternehmenskommunikationssystems** dar, das sich in den letzten Jahren durch die Entstehung der Kanäle *DonnafugataWine* und *DonnafugataSizilien* auf Facebook, Twitter, Instagram und Youtube entwickelt hat.

PRESS & TRADE ROOM

Hochauflösende Fotos und diesen Text finden Sie zum Download im Bereich Press & Trade Room:

<https://www.donnafugata.it/de/fotogalerie/>

<https://www.donnafugata.it/de/presse-set/>

Medienberichte und unsere Pressemitteilungen finden Sie hier:

<https://www.donnafugata.it/de/presseschau/>

<https://www.donnafugata.it/de/pressemitteilungen/>

Besuchen Sie uns auch auf facebook, Twitter und Instagram:

<https://it-it.facebook.com/DonnafugataSizilien>

@DonnafugataWine

donnafugatawine

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 384 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 aktuell Präsident des Schutzkonsortiums DOC Sicilia und war von 2016 bis 2017 Vorsitzender des Weinverbands Unione Italiana Vini.

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

Weitere Informationen

Donnafugata S.r.l. Società Agricola
Baldo Palermo - Laura Ellwanger
Via S. Lipari 18
91025 Marsala
Italien
pr.international@donnafugata.it
+39 0923 724 258

Pressekontakt

Tamara Stegmaier
Panama PR GmbH
Gerokstraße 4
70188 Stuttgart
t.stegmaier@panama-pr.de
0711 6647597-12