

DONNAFUGATA®

Identität



Die Essenz von Donnafugata

Donnafugata entsteht auf Sizilien auf Initiative einer Familie, die den Stil und die Wahrnehmung des sizilianischen Weins auf der Welt erneuert hat. **Giacomo Rallo**, vierte Generation einer Familie mit mehr als 170 Jahren Erfahrung in der Welt des Qualitätsweins, gründet Donnafugata im Jahre 1983 zusammen mit seiner Ehefrau **Gabriella**, Pionierin des Weinbaus auf Sizilien. Heute leiten die Kinder **José** und **Antonio** das Unternehmen zusammen mit einem auf Spitzenqualität ausgerichteten Team.

Die Mittelmeerinsel **Sizilien** ist ein Weinbaugbiet mit außerordentlichem Potential. Donnafugata fördert diese Vielfalt und bewirtschaftet seine Weinberge in sehr unterschiedlichen Kontexten: In Gegenden steil über dem Meer, in der Hügellage und auch in den Bergen. Dabei wird immer auf die beste Kombination von Terroir und Rebsorten (mehr als 20) geachtet.

Das Unternehmen umfasst eine historische Kellerei und vier Weingüter. In Westsizilien, in **Contessa Entellina**, wo Donnafugata entstanden ist, befinden sich eine Kellerei zur Weinbereitung, 322 Hektar Weinberge und 13 Olivenhaine; auf der Vulkaninsel **Pantelleria** zwischen Sizilien und Afrika liegt die Kellerei in dem Gebiet Khamma mit 68 Hektar Weinbergen, die mit der Zibibbo nach der Alberello-Methode von Pantelleria (UNESCO-Weltkulturerbe) bestellt werden, und mit 7 Hektar Olivenhainen. In Ostsizilien, auf der **Nordseite des Ätnas**, der höchste aktive Vulkan Europas, befinden sich eine Kellerei mit Barriquekeller in Randazzo, 35 Hektar Weinberge und. In dem Gebiet der DOC **Vittoria**, in **Acate**, befindet sich die neue Kellerei mit 42 Hektar Weinbergen und 3 Hektar Olivenhaine. Schließlich sind die historischen Familienkellereien von Marsala ein Beispiel für ein Produktionsunternehmen, das immer an dem neuesten Stand arbeitet. Hier kann auch der eindrucksvolle, unterirdische Barriquekeller besucht werden.

Im DNA von Donnafugata ist der Wert der **Nachhaltigkeit** fest verankert. **Seit über 30 Jahren** engagiert sich das Unternehmen in verschiedenen Bereichen: von guten Praktiken im Weinberg bis zur Aufwertung der **Biodiversität**, von der **Energieeinsparung** bis zur Produktion **sauberer Energie**, vom **Landschaftsschutz** bis zur **Förderung soziokultureller Aktivitäten** des Territoriums. 2021 trat Donnafugata **SOSTain Sicilia** bei, dem **Nachhaltigkeitsprogramm** für den sizilianischen Weinbau im Einklang mit den Zielen der UN-Agenda 2030.

Im **Dialog mit der Kunst** findet Donnafugata seine Besonderheit. Der **Name** verweist auf den Roman *“Der Gattopardo”* und die Geschichte der Königin, die Zuflucht in der Gegend fand, in der sich heute die Weinberge des Unternehmens befinden, hat das Logo inspiriert. Einzigartig und unnachahmlich sind die **Künstleretiketten** von Donnafugata, die ein wichtiges Unternehmensmerkmal darstellen. Inspirationsquelle für diese besonderen Etiketten, die die Welt und die Farben von Donnafugata erzählen, ist Gabriella; für die kreative Umsetzung ist **Stefano Vitale** zuständig.

Donnafugata bedeutet maßgeschneidertes Können. Zu den größten Erfolgen des Unternehmens gehören die Weinikonen: Der *Mille e una Notte*, renommierter Rotwein des Guts von Contessa Entellina, der Passitowein von Pantelleria *Ben Ryé* und die roten Crus vom Ätna *Fragore Etna Rosso DOC Contrada Montelaguardia* sowie der Etna Rosso DOC Contrada Marchesa.

Die Liebe zum Detail und die Leidenschaft für Sizilien vereinen **Dolce&Gabbana** und **Donnafugata** in einer Partnerschaft, in der sich Kreativität und Handwerkskunst treffen. So entstand eine Weinkollektion mit einer starken mediterranen Persönlichkeit, außergewöhnliche Botschafter der sizilianischen Farben, Düfte und Kultur in der Welt: der verführerische Roséwein *Rosa*, der faszinierende Weißwein *Isolano*, der elegante Rotwein *Cuordilava* sowie der prestigeträchtige Rotwein *Tancredi*.

Der Besuch bei Donnafugata ist eine Erfahrung, die man sich auf keinen Fall entgehen lassen sollte. Jedes Jahr empfängt das Unternehmen auf dem Weinberg und in der Kellerei mehr als 24.000 Weinliebhaber aus der ganzen Welt und überzeugt durch Qualität und Stil.

Durch das Projekt der musikalischen Verkostungen **Donnafugata Music&Wine** ist es möglich, José Rallo zu treffen, die ihre Weine in einzigartigen Locations durch Gesang zum Ausdruck bringt. Die Aufführungen im *Blue Note* von New York und im Akropolismuseum in Athen waren unvergesslich.

Donnafugata sieht seine Rolle als Unternehmen darin, sich mit den Produzenten von hochwertigem Wein zusammenzuschließen, um den sizilianischen und italienischen Wein auf der ganzen Welt zu fördern und zu stärken.

www.donnafugata.it
[@donnafugatawine](https://www.instagram.com/donnafugatawine)
[#donnafugatatime](https://www.facebook.com/donnafugatawine)

Die Familie



Giacomo Rallo

Unternehmer und Kenner der internationalen Märkte; zusammen mit seiner Ehefrau Gabriella hatte er die Weitsicht, Donnafugata 1983 zu gründen und bis zu seinem Ableben in 2016 zu leiten. Er war Förderer der Teamarbeit unter den Produzenten für hochwertigen Wein. 2006 wurde er mit dem Verdienstkreuz Ritter des Ordens der Arbeit der Italienischen Republik ausgezeichnet, das die höchste Ehre für einen Unternehmer darstellt.

Gabriella Anca Rallo

Diese mutige und innovationsorientierte Frau war die Pionierin des hochwertigen Weinbaus auf Sizilien. Mit ihrer wissbegierigen und raffinierten Art war sie Quelle der Inspiration der revolutionären Etiketten von Donnafugata. Sie gehört zu den Gründungsmitgliedern der italienischen Vereinigung "Associazione Nazionale Donne del Vino".

José Rallo

Geschäftsführerin von Donnafugata, mit einer wirtschaftlichen Ausbildung und Erfahrung im Controlling und einer ausgeprägten Leidenschaft für Marketing und Unternehmenskommunikation. Sie ist Schöpferin und Sängerin von Donnafugata Music&Wine, einem multisensorischen Projekt, bei dem Weine durch Musik erzählt werden. Sie ist Vorstandsmitglied von Assovini Sicilia, ICE (Italienische Agentur für Außenhandel) und FAI (Fondo Ambiente Italiano).

Antonio Rallo

Geschäftsführer von Donnafugata, Agronom und gewissenhafter Winemaker. Er hat eine strategische Vision und setzt sich zu Gunsten des sizilianischen Weins ein. Heute leitet er die Schutzgenossenschaft "Consorzio di Tutela della DOC Sicilia", Instrument für die Förderung und den territorialen Zusammenhalt. Zwischen 2016 und 2017 war er Vorsitzender des italienischen Weinverbands "Unione Italiana Vini", die wichtigste italienische Vereinigung von Unternehmen der Weinbranche.

Die Werte

Die Essenz von Donnafugata

Wir wollen auf der Welt die handwerkliche und kreative Exzellenz des Made in Italy repräsentieren. Wir wollen ein Familienunternehmen sein, das ständig in Bewegung ist und ein Beispiel für das Sizilien des authentischen und nachhaltigen Weins ist.

Unsere Aufgabe

Donnafugata bedeutet maßgeschneidertes Können. Unsere Aufmerksamkeit widmen wir kleinen hochwertigen Produktionen aus einzigartigen Gebieten und Weinbergen. Wir produzieren vielseitige und nachhaltige Weine, die Weinliebhaber und Sammler aus der ganzen Welt erobern.

Warum Donnafugata?

Donnafugata ist eine farbenfrohe Welt mit zeitlosen Werten. Künstleretiketten, die durch ihre Fantasie und ihre weibliche Identität bestechen. Angenehme und elegante Weine mit einem einzigartigen Stil, die alle, die sie verkosten, glücklich machen.

Der Ursprung des Namens

Im Dialog mit der Kunst findet Donnafugata seine Besonderheit

Name und Logo: Eine Hommage an die Literatur

Die Geschichte des Namens **Donnafugata** hat ihren Ursprung in dem typischsten sizilianischen Roman: **Il Gattopardo** („Der Gattopardo“). Der Name verweist auf die Königin Maria Carolina, die auf der Flucht von Neapel in dieser Gegend Zuflucht fand, in der sich heute die Weinberge des Unternehmens befinden. Diese Geschichte hat auch das Logo inspiriert: Ein Frauengesicht mit im Wind wehenden Haaren. Die enge Verbindung von Donnafugata mit Tomasi di Lampedusa zeigt sich auch in der Auswahl der Namen einiger Weine: *Tancredi*, *Sedàra*, *Lighea*, *Angheli*. Weitere Inspirationsquelle ist auch das Meisterwerk der arabischen Literatur **Le Mille e una Notte**, auf das die Namen *Sherazade* und *Mille e una Notte* zurückgehen.



1851/1983

DIE URSPRÜNGE

Sizilien tritt mit Begeisterung im Kielwasser der englischen Unternehmer in die Weinwelt ein. Die historischen Familienkellereien in Marsala werden 1983 zum Mittelpunkt einer neuen Unternehmenstätigkeit: Donnafugata wurde von Giacomo Rallo, visionärer Unternehmer der vierten Generation, und seiner Frau Gabriella, Pionierin des hochwertigen Weinbaus, gegründet.

1989

AUF DER INSEL PANTELLERIA

Donnafugata kommt auf die Vulkaninsel **Pantelleria**, wo es die Zibibbo nach der Alberello Methode (**UNESCO** Weltkulturerbe seit 2014) auf Terrassierungen, umgeben von Trockenmauern, anbaut. Ziel ist es, einen der weltweit am meist geschätzten Süßweine zu produzieren: Den Passitowein von Pantelleria Ben Ryé. Er ist das Ergebnis eines absolut innovativen Produktionsprozesses und maximaler Ausdruck des **maßgeschneiderten Könnens**.

Seit 1993

BOTSCHAFTER DER WEINKULTUR

Einer der Werte des Familienunternehmens ist die **Vermittlung der Liebe und Kultur** für den Wein. Donnafugata tritt mit Begeisterung der Bewegung "Movimento Nazionale del Turismo del Vino" bei und öffnet dem Publikum seine Kellereien. Mehr als 24.000 Besucher kommen heute in den Genuss dieser besonderen und einnehmenden Gastfreundschaft.

1983/1990

DIE ANFÄNGE EINES INNOVATIVEN UNTERNEHMENS

Der **Name** von Donnafugata geht auf den typischsten sizilianischen Roman zurück: **Il Gattopardo** („Der Gattopardo“). Das Abenteuer beginnt auf den Hügeln von **Contessa Entellina** mit den ersten Weinbergen, darunter auch die Cru Vigna di Gabri. Im Jahr 1990 kommen die Kinder José und Antonio in das Unternehmen und bringen ihre Kompetenzen und Anstrengungen für ein Unternehmen ein, das die Wahrnehmung der sizilianischen Weine erneuert hat.

Seit 1989

30 JAHRE NACHHALTIGKEIT

Donnafugata legt auf die Nachhaltigkeit Wert und setzt sich seit **mehr als 30 Jahren für nachhaltige landwirtschaftliche Praktiken** ein. Im Unternehmen werden zum Beispiel keine Unkrautvernichtungsmittel und keine chemischen Dünger verwendet, es wird saubere Energie produziert, der Carbon und Water Footprint werden berechnet und es wird auf den Schutz der Landschaft und der Biodiversität geachtet.

1994

DAS ERSTE KÜNSTLERETIKETT

Das **erste Künstleretikett**, La Fuga, revolutioniert das Image der Etiketten. Gabriella trifft den Illustrator Stefano Vitale und ist von seiner fantasievollen Ausdruckskraft beeindruckt, die mit der Wesensart von Donnafugata große Ähnlichkeit hat.

Seit 2002

DONNAFUGATA MUSIC & WINE

Donnafugata bietet ein **neues Konzept**, den Wein mit Donnafugata *Music&Wine* zu erzählen. Dieses Projekt bietet **musikalische Verkostungen** mit dem Gesang von José Rallo; es ist eine einzigartige Sinneserfahrung in besonderen Locations: Von dem Blue Note in New York bis zu dem Akropolismuseum in Athen.

2020/2022

DOLCE&GABBANA UND DONNAFUGATA

Die Liebe zum Detail und die Leidenschaft für Sizilien sind die Werte, die diese Exzellenzen des **Made in Italy** vereinen. Aus der Partnerschaft zwischen **Donnafugata und Dolce&Gabbana** entstand eine Weinkollektion, außergewöhnliche **Botschafter Siziliens**: *Rosa, Tancredi, Cuordilava* und *Isolano*.

1995

DER ERSTE JAHRGANG DES MILLE E UNA NOTTE

Der erste Jahrgang des Mille e Una Notte wurde von Giacomo Rallo zusammen mit dem bekannten Önologen Giacomo Tachis konzipiert. Dieser langlebige Wein, der sich zum Sammeln eignet, stellt einen Meilenstein der Unternehmensentwicklung dar. Eine **Ikone der italienischen Exzellenz**.

2016

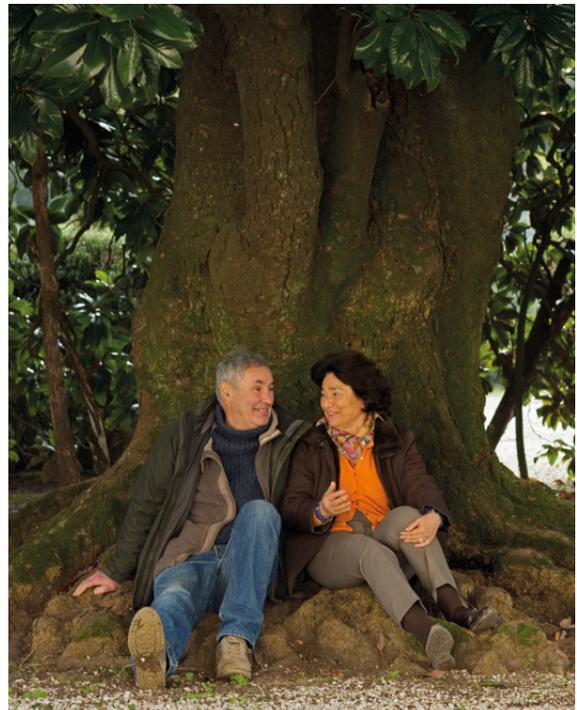
ZWEI NEUE WEINGÜTER AUF DEM ÄTNA UND IN VITTORIA

Mit dem Ziel, das außergewöhnliche Potential der verschiedenen Weinbauregionen Siziliens zu repräsentieren, eröffnet Donnafugata mit der Weinlese 2016 seine Weingüter auf dem **Ätna** und in **Vittoria**. Durch diese Entscheidung sollen die einzigartigen Gebiete und Weinberge mit kleinen, hochwertigen Produktionen aufgewertet werden.

Künstlerische Etiketten

Stefano Vitale's Illustrationen

Gabriella ist die Inspirationsquelle der von **Stefano Vitale** für Donnafugata entworfenen Etiketten. Ein Ausnahmekünstler mit einem einzigartigen Stil, der es schafft, die Persönlichkeit eines jeden Weins zum Ausdruck zu bringen. Ihre Begegnung war von Anfang an von Harmonie geprägt und besteht seit mittlerweile mehr als 20 Jahren. Der Illustrator, den Gabriella für das Unternehmen erobern konnte, taucht in die Geschichte der sizilianischen Kunst, in die Farben des Gebiets und in den Charakter des Weins ein und skizziert das Bild einer Frau: Die faszinierende *La Fuga*, deren bunte Haare im Wind wehen. Mit diesen neuen Etiketten erzählt Donnafugata die Geschmäcker, die Formen und die Lichter Siziliens. Einzigartig und unnachahmbar, die Künstleretiketten von Donnafugata repräsentieren ein Merkmal für das Unternehmen. Im Jahr 2018 zelebriert Donnafugata die Freundschaft mit Stefano Vitale mit der **Ausstellung *Inseguendo Donnafugata*** zusammen mit der **FAI** - gemeinnützige Stiftung für Denkmalpflege und Naturschutz- in dem wunderschönen Rahmen der **Villa Necchi Campiglio in Mailand**.



Nachhaltigkeit

In der DNA von Donnafugata wird die Ausrichtung auf Qualität mit Nachhaltigkeit kombiniert.

Ein zeitloser Wert, dem sich das Unternehmen seit mehr als 30 Jahren widmet.

Die **guten landwirtschaftlichen Praktiken** auf dem Weinberg Donnafugata benutzt auf den Weinbergen des Unternehmens **keine Unkrautvernichtungsmittel und keine chemischen Dünger**. Dank der integrierten Bekämpfungstechniken wurde der **Gebrauch von Pflanzenschutzmitteln auf ein Minimum reduziert**; die klimatischen Parameter (Niederschläge, Temperatur, Feuchtigkeit, etc.) werden überwacht und das Vorkommen der Insekten (Mehlmotte) durch den Einsatz von Lockstofffallen kontrolliert. Ein **Produktionssystem**, das die nachhaltige Organisation der landwirtschaftlichen Tätigkeiten (Good Agriculture Practices, GAP) seit 2011 garantiert.

Außerdem werden Gründüngung, organische Dünnung, Zusatzbewässerung und Ausdünnung vorgenommen, um Nachhaltigkeit und Exzellenz zu garantieren. Diese technischen Entscheidungen **rationalisieren den Einsatz von natürlichen Ressourcen** wie den Boden, das Wasser, die Luft und die Energie und stellen ein unverzichtbares Instrument für die Produktion von gesunden und perfekt reifen Trauben dar.

Carbon und Water Footprint: Zur Reduzierung des ökologischen Fußabdrucks

Im Jahr 2011 berechnet Donnafugata den Carbon Footprint der Weine von Contessa Entellina und Pantelleria entlang des gesamten Produktionszyklus: **Vom Weinberg bis zur Abfüllung in Flaschen**.

Im Jahre 2017 wurden die CO₂ - Emissionen dank einiger Entscheidungen um 10% reduziert:

- › der Gebrauch von **leichteren Glasflaschen** und mit Schraubverschluss, um die durch die Glasproduktion und den Transport der Flaschen

bedingten Emissionen zu reduzieren.

- › der Gebrauch von **Select- BIO-Korken** ohne CO₂ -Emissionen, die aus Materialien hergestellt werden, die aus Zuckerrohr stammen und 100% recyclebar sind.

Im Jahr 2019 startet das Unternehmen in den historischen Kellereien von Marsala die Studien des Water Footprint mit besonderem Augenmerk auf die Tätigkeiten in der Weinbereitung und Abfüllung in Flaschen, um den eigenen Wasserfußabdruck zu bewerten und zu reduzieren.

Die **Zertifizierungen** von Carbon und Water Footprint wurden nach den Richtlinien ISO 14064-1 und ISO 14046 von der weltweit wichtigsten Zertifizierungsstelle DNV-GL ausgestellt und bestätigt und dem umweltbewussten Verbraucher auf den Flaschen und **auf der Unternehmenswebseite mitgeteilt**.



©Fabio Gambina

Energieeinsparung und saubere Energie

Eine der ersten Entscheidungen von Donnafugata im Zeichen der Nachhaltigkeit war die **Reduzierung des Energieverbrauchs**. Seit 1998 wird auf dem Weingut Contessa Entellina der Chardonnay in den Stunden geerntet, in denen die Trauben die niedrigste Temperatur aufweisen. Seit 2020 beginnt die Weinlese kurz vor Sonnenaufgang und endet bevor die Sonne die Trauben

wieder erwärmt. Durch die Nutzung der Temperaturschwankung zwischen Tag und Nacht konnte der Energieverbrauch zur Kühlung der Trauben vor dem Keltern um 70% reduziert werden. Gleichzeitig wurde der Aromagehalt der Trauben aufrechterhalten. 2002 wurde in Contessa Entellina mit der **Produktion sauberer Energie** durch erneuerbare Quellen mit der Installation einer ersten **Photovoltaikanlage** begonnen, auf die weitere in Marsala und Contessa Entellina folgten. 2018 wurde für die Produktionsstätte in Contessa Entellina die Zertifizierung für das Energiemanagementsystem nach der Richtlinie ISO 50001 erhalten.

Donnafugata ist mit einem integrierten System - Qualität - Umwelt - Lebensmittelsicherheit ausgestattet, das nach den Richtlinien ISO 9001, ISO 14001 und ISO 22000 in den letzten Überarbeitungen zertifiziert ist.

Biodiversität: Aufwertung der autochthonen Rebsorten

Donnafugata ist von den **Studien der autochthonen Sorten** und von ihrer Fähigkeit, ein authentisches und innovatives Sizilien zum Ausdruck zu bringen, fest überzeugt.

Im Jahr 1999 hat Donnafugata auf Pantelleria einen Weinberg der Zibibbo mit verschiedenen wurzelechten Pflanzen (nicht gepfropft), die die Reblaus überlebt haben und mehr als 100 Jahre alt sind, instandgesetzt.

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 bringt ausgezeichnete Trauben hervor. Sie haben den Passitowein von Pantelleria Ben Ryé noch komplexer und eleganter gemacht. Im Jahr 2009 pflanzte das Unternehmen in Contessa Entellina, in Zusammenarbeit mit der Region Sizilien, einen experimentellen Weinberg mit **19 verschiedenen autochthonen Sorten**, für insgesamt 30 Biotypen. Es handelt sich um in Sizilien weit verbreitete Sorten (darunter Nero d'Avola, Catarratto, Ansonica) und auch um weniger verbreitete oder *“Reliquien-Rebsorten”* (Alzano, Nocera, Vitrarolo und andere), die fast komplett verschwunden sind.

Die Initiative, die auch andere Unternehmen miteinbezieht, setzt sich zum Ziel, für jedes Gebiet die Rebsorten und die Biotypen zu erfassen und auszuwählen, die die besten önologischen Ergebnisse erreichen können. Infolge dieses Experiments hat Donnafugata entschieden, die Nocera anzubauen, eine der wichtigsten Sorten der Inseltradition, die sich durch die Frische und die faszinierende fruchtige Komponente auszeichnet.

Im Jahr 2010 wurden auf Pantelleria, unter Aufsicht von Prof. Attilio Scienza, **33 Biotypen der Zibibbo** angepflanzt, die aus verschiedenen Gegenden des Mittelmeers stammen (Spanien, Frankreich, Griechenland und Süditalien). In diesem Gebiet kultiviert Donnafugata **hundertjährige**



©Fabio Gambina



Lesen Sie mehr



Olivenbäume der Sorte Biancolilla, die nur knapp über 1 Meter hoch sind und eine Fläche von bis zu 30 Quadratmetern bedecken können.

Die Personen bei Donnafugata: Gleichstellung bezüglich Geschlecht und Ausbildung

Eine Besonderheit von Donnafugata ist die **Rolle der Frauen** innerhalb der Unternehmensorganisation. Eine von Anfang an von Giacomo und Gabriella Rallo gewollte Unternehmensstruktur; ein Modell, das auch heute noch zeitgemäß ist.. In den **Führungspositionen** in den verschiedenen Unternehmensfunktionen stellen die Frauen **43%** dar. Im Allgemeinen setzt sich Donnafugata für die Gleichstellung der Geschlechter ein, um gleiche Rechte, Behandlungen, Verantwortlichkeiten und Möglichkeiten zu gewährleisten.

SOSTain Sicilia und die UN-Agenda 2030: für eine nachhaltige Entwicklung

Donnafugata engagiert sich für Nachhaltigkeit sowie deren kontinuierliche Verbesserung. 2021 tritt das Unternehmen der **Fondazione SOSTain Sicilia** (Stiftung für nachhaltigen sizilianischen Weinbau) bei. Die Stiftung fördert den Austausch bester Umweltpraktiken, Forschung und Hochschulbildung für eine Kultur der Nachhaltigkeit und die Orientierung an Produktions- und Konsummodellen im Einklang mit der **UN-Agenda 2030** für nachhaltige **Entwicklung**. Das vom Consorzio Sicilia Doc und Assovini Sicilia ge-

förderte **SOSTain-Programm** zielt darauf ab, die Nachhaltigkeit der sizilianischen Weinindustrie zu zertifizieren. Dieses Programm beinhaltet einen **Normenkatalog** aus zehn Mindestanforderungen, der Aspekte wie die Messung des CO₂- und Wasserfußabdrucks, die Erhaltung der Biodiversität, energiesparende Methoden und die Gesundheit der Verbraucher umfasst. Nach erfolgreicher Zertifizierung sind die Rückenetiketten der Donnafugata-Weine zusammen mit dem SOSTain-Markenzeichen und einem **QR-Code** ausgestattet, unter welchem Verbraucher die Nachhaltigkeitsleistungen des Unternehmens abrufen können. 2023 verstärkt Donnafugata sein Engagement für ökologische Nachhaltigkeit durch Verwendung des **Nomacorc Ocean-Verschluss** für den Weißwein Damarino. Nomacorc Ocean ist der erste Weinkorken auf der Welt, der aus recyceltem OBP-zertifiziertem Kunststoff hergestellt wird. *Ocean Bound Plastic (OBP)* ist Kunststoffmüll, der in Küstengebieten, an Flussläufen und Stränden gesammelt wird und oft im Meer landet. Mit dem Einsatz von Nomacorc Ocean für Damarino 2022 wurden **1,15 Tonnen OBP recycelt**.

Die fünf Gebiete

Donnafugata bestellt auf Sizilien seine Weinberge in sehr unterschiedlichen Kontexten: In Gegenden steil über dem Meer, in den Hügeln und in den Bergen. Das Unternehmen hat vier Weingüter und eine historische Familienkellerei



5

Keller für die Weinbereitung und den Ausbau

467

Hektar Weinberge in Contessa Entellina, Pantelleria, Vittoria und am Ätna

35

Lagen mit einzigartigen Eigenschaften

10

Autochthone Sorten

Marsala

Die historische Familienkeller



Zentrum der Unternehmenstätigkeiten

Die historischen Familienkellereien von Marsala sind eine dynamische Produktionsstätte, 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 Zitrusfrüchte- und Olivenbäumen und mit antiken Dachträgern aus Holz, die die Handwerkskunst der Zimmerleute darstellen. Die Kellereiprozesse sehen den Gebrauch von einfachen Technologien vor, die die charakteristischen Qualitäten des Mosts und der Weine bewahren. Je nach Produktionsziel kann der **Ausbau** in Stahl, Zement oder Holz vorgenommen werden, während für die **Abfüllung** in Flaschen das Unternehmen mit den besten Technologien ausgestattet ist, um die Qualität der Weine zu bewahren. Im Allgemeinen strebt das Unternehmen maximale Energieeinsparung an und isoliert die Tanks und die temperaturgeregelten Räumlichkeiten.

Aushängeschild von Donnafugata ist der unterirdische Barriquekeller, der in den Tuffstein gegraben ist, um den **Energieverbrauch**, der für

die Aufrechterhaltung der gewünschten Temperatur- (15°C) und Feuchtigkeitsparameter (85%) für einen optimalen Ausbau in Holz notwendig ist, auf ein **Minimum zu reduzieren**.

Maßgeschneidertes Können in Marsala

Für Weine, die auf Eleganz und Langlebigkeit abzielen, wie *Mille e una Notte*, *Tancredi*, *Angheli* und *Chiarandà*, ist der Ausbau in Barriquefässern aus französischer Eiche ein Prozess, der maximale Sorgfalt der Details erfordert. Zur Einhaltung der Besonderheiten der einzelnen Rebsorten und zur Betonung des Entwicklungspotentials werden aus den besten Böttchereien circa 20 Holztypologien ausgewählt, die sich nach Körnung der Fassdauben, Methode und Intensität des Toasting unterscheiden. Die organoleptische Entwicklung der Weine während des Ausbaus wird mit Kostproben und wiederholten Kontrollen vorgenommen. Angesichts der Wichtigkeit der Produktionsstätte hat Donnafugata im Jahr 2019 die Studien des eigenen Water Footprint in den historischen Kellereien von Marsala gestartet. Die historischen Kellereien haben eine Weinhandlung und ein Weinlokal für die Besucher. Das ganze Jahr sind Verkostungen und geführte Besichtigungen möglich.

Weingut Contessa Entellina

Hier ist Donnafugata entstanden



© Anna Pakula

Das Land, die Weinberge und das Klima

Im Herzen von Westsizilien - zwischen den Hügeln von Contessa Entellina, zwischen 200 und 500 m ü.d.M. - befinden sich die Weinberge, mit denen Donnafugata seine ersten Schritte wagt. Das Klima ist mediterran mit auf dem Herbst und dem Winter konzentrierten Niederschlägen und mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

Die Weinlese von August bis September befolgt die Reifezeiten der verschiedenen Sorten. In die Kellerei zur Weinbereitung kommen die Trauben aus **322 Hektar des Unternehmens**, die auf 9 Gegenden und die Cru *Vigna di Gabri* verteilt sind.

Zur Aufwertung der Besonderheiten dieser Gegenden, die sich hinsichtlich Boden (vorwiegend lehmhaltig), Ausrichtung und mikroklimatischen Bedingungen unterscheiden, strebt das Unternehmen die beste Kombination von Terroir und Rebstock an und baut somit gut 19 Sorten

an. Ansonica, Grecanico, Grillo, Lucido (Catarratto), Nero d'Avola und Nocera (eine antike Sorte) sind die autochthonen Sorten, zu denen Sorten hinzukommen, die sich am besten an das Gebiet angepasst haben: Chardonnay, Viognier, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und in einer kleinen Menge Fiano, Petit Manseng, Sauvignon Blanc, Alicante Bouchet, Cabernet Franc, Petit Verdot, Pinot Nero, Tannat.

In diesem Gut entstehen hochwertige Produktionen mit deutlicher Persönlichkeit wie der Rotwein *Mille e una Notte*, **Ikone der italienischen Spitzenqualität** auf der ganzen Welt.

Nachhaltigkeit und maßgeschneidertes Können

Bei den nachhaltigen und auf Qualität ausgerichteten landwirtschaftlichen Praktiken ist die Gründung vorgesehen, um die Fruchtbarkeit des Bodens zu verbessern, die Ausdünnung, um die Produktionsmenge zu kontrollieren sowie die Entfernung der überschüssigen Triebe und das Entspitzen, damit die Trauben eine korrekte Reifung erreichen.

Diese Entscheidungen sind darauf ausgerichtet, großartige frische und langlebige Weine zu produzieren. Nach einer akkuraten **Auslese der Trauben** am Weinberg und in der Kellerei auf dem Rütteltisch werden die verschiedenen Sorten separat der Weinbereitung unterzogen. Bei der Ankunft der **roten Trauben** nimmt eine moderne Abbeermaschine eine Auslese vor und sortiert die grünen und eventuell überreifen Beeren aus. Dadurch erfolgt die Weinbereitung mit ausschließlich perfekt intakten und reifen Trauben.

In den **13 Hektar großen Olivenhainen**, die auf **3 Gegenden** verteilt sind, baut Donnafugata **4 autochthone Sorten** Westsiziliens an: Nocellara, Cerasuola, Biancolilla und Piccidara, aus denen der elegante Verschnitt des **Milleanni**, natives Oliven-

öl extra, gewonnen wird. Die Lese per Hand, die Anwendung der besten Technologien zur Kaltextraktion und die Zermahlung in kontrollierter Atmosphäre ermöglichen den Erhalt der aromatischen Bestandteile.

Seit 1998 ist das Anwesen am **10. August** für die Öffentlichkeit für Calici di Stelle geöffnet, eine Veranstaltung, die vom Movimento Nazionale del Turismo del Vino ins Leben gerufen wurde. Ab Frühjahr ist das Weingut für Führungen und Verkostungen öffentlich zugänglich.



© Fabio Gambina

Künstleretiketten



Weingut Pantelleria

Hier ist die Alberello-Methode Unesco-Weltkulturerbe



Das Land, die Weinberge und das Klima

Donnafugata kommt 1989 auf die Insel Pantelleria, eine Vulkaninsel zwischen Sizilien und Afrika mit einer faszinierenden extremen Natur, um ein innovatives Projekt hinsichtlich Qualität und heroischen Weinbau zu entwickeln.

Heute hat Donnafugata **68 Hektar Weinberge** in **16 Gegenden**, die sich bezüglich Boden, Höhe (zwischen 20 m bis 400 m ü.d.M.), Ausrichtung, Mikroklima und Alter der Weinstöcke (manche auch über 100 Jahre) unterscheiden sowie 7 Hektar Olivenhaine. Die Kellerei in dem Gebiet **Khamma** ist ein Beispiel der nachhaltigen Architektur, die perfekt in das natürliche Amphitheater auf Terrassierungen integriert ist. Hier werden die einzelnen Traubenpartien bis zum abschließenden Ausbau separat verarbeitet, wobei die Vielfalt der Weinbaukontexte eingehalten und aufgewertet wird.

Die Rebsorte der Insel ist die **Zibibbo** (Moscato d’Alessandria), Nummer eins der aromatischen Sorten. Der Weinberg wird nach der sehr niedrigen **“Alberello Pantesco”-Methode** (UNESCO-Weltkulturerbe) auf kleinen Terrassen angebaut, die durch Trockenmauern aus Lavastein begrenzt werden. Sie beugen der Bodenerosion vor und schützen die Landschaft und Biodiversität. Dieser Kontext erfordert einen sehr hohen Einsatz an Arbeitskraft, circa drei Mal mehr als der durchschnittliche Arbeitsbedarf eines auf Qualität ausgerichteten Weinbergs. Nicht zu vergessen ist der Arbeitsaufwand für den Erhalt **von 40 km langen Trockenmauern**.

Nachhaltigkeit und maßgeschneidertes Können

Das windige und trockene Klima der Insel hat zu dem Anbau der Reben in "Mulden" und zu einem Schnittsystem geführt, das die Pflanze horizontal fast auf dem Boden kriechend wachsen lässt, so dass sie dem Wind standhält.

Der Alberello Pantesco ist eine "stark nachhaltige und kreative" landwirtschaftliche Praxis und wurde in das **UNESCO Weltkulturerbe** aufgenommen. Symbol dieses Weinbaus ist der Passitowein von Pantelleria Ben Ryé, Weinikone von Donnafugata. Er ist das Ergebnis eines innovativen und maßgeschneiderten Produktionsprozesses, der auf der natürlichen Trocknung der frischen Trauben auf Rohrgeflechten, auf dem manuellen Abbeeren der getrockneten Trauben und auf einem einzigartigen, von dem Unternehmen ausgearbeiteten Weinbereitungsprozess beruht; der *Ben Ryé* ist heute einer der weltweit am meist geschätzten natürlichen Süßweine.

In diesem Gebiet bestellt Donnafugata auf Terrassen **7 Hektar Olivenbäume, unter diesen hundertjährige Exemplare**. Die Olivenbäume werden kurz geschnitten, damit sie sich horizontal entwickeln. Sie sind knapp 1 Meter groß und jeder von ihnen bedeckt eine Fläche von 30 Quadratmetern. Der Ertrag pro Pflanze ist sehr niedrig, es wird das delikate native **Olivenöl extra** aus der Sorte Biancolilla produziert.

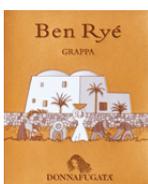
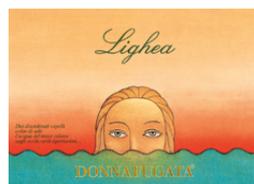
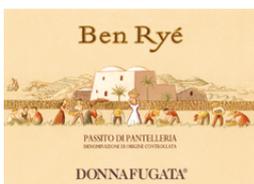
Die Kellerei von Pantelleria hat einen Weinhandlung und ein Weinlokal für die Besucher. Im Sommer sind Verkostungen und geführte Besichtigungen möglich.



© Fabio Gambina



Künstleretiketten



Weingut Ätna

Auf dem höchsten aktiven Vulkan Europas



Das Land, die Weinberge und das Klima

In Ostsizilien, wo sich der Ätna befindet: auf dem höchsten aktiven Vulkan Europas (über 3.300 m) hat Donnafugata die Nordseite ausgewählt, um mediterrane Bergund Vulkanweine zu produzieren.

Auf diesem Gut zwischen 730 m und 750 m ü.d.M. hat Donnafugata circa **35 Hektar Weinberge**, die sich alle in der DOC-Gegend in **7 Gegenden** befinden: Montelaguardia, Statella, Camporè und Pignatone in der Gemeinde Randazzo, Marchesa, Verzella und Crasà in der Gemeinde Castiglione di Sicilia. Die angebauten Sorten sind die autochthonen Repräsentanten des Gebiets: Carricante, Nerello Mascalese und in kleinen Mengen Nerello Cappuccio.

Die Weinbaulandschaft auf dem Ätna wird durch Terrassierungen und **Trockenmauern aus Lavastein** (UNESCO-Weltkulturerbe)

gekennzeichnet. Der Anbau erfolgt nach flacher Spalierziehung oder traditionell nach der Alberello-Methode, auch in dichter schachbrettförmiger Anordnung mit circa 7.000 Pflanzen pro Hektar. Der Weinberg kann auch über 70 Jahre alt sein. Die **Vulkanböden**, auf denen sich Lavastücke und Asche ablagern, sind sandig und garantieren eine ausgezeichnete Drainage.

Was das Klima betrifft, hat die Nordseite des Vulkans durchschnittliche Niederschläge, die unter denjenigen der Ostseite liegen. **Kühle und windige Sommer** bringen gesunde **Trauben hervor**. Die starken **Temperaturschwankungen** zwischen Tag und Nacht im August und September begünstigen die Produktion von **Trauben mit großartiger aromatischer Frische und einzigartiger Persönlichkeit**.

Nachhaltigkeit und maßgeschneidertes Können

Die Interaktion zwischen Böden, Mikroklima, Rebsorte, die von dem Menschen geschickt gesteuert wird, verleiht den hier produzierten Trauben und den Weinen, die sich durch Mineralität und Eleganz auszeichnen, einzigartige Eigenschaften.

Donnafugata unterzieht seine Trauben der Weinbereitung in der **Kellerei von Randazzo**, in der Gegend Statella. Es handelt sich um eine im Zeichen der Nachhaltigkeit restaurierte Produktionsstätte inmitten des Regionalparks **Parco dell'Etna**. Auf dem Ätna produziert Donnafugata zwei **Ikonenweine**: den Etna Rosso DOC Contrada Marchesa Cru aus dem gleichnamigen Bezirk und den Cru Fragore Etna Rosso DOC des Bezirks Contrada Montelaguardia.

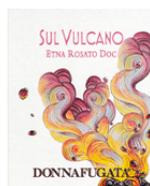
In diesem Gebiet produziert Donnafugata **aus 3 Hektar Olivenhaine auch das sortenreine native Olivenöl extra aus der Nocellara Etnea**. Die Olivenbäume werden auf Vulkanböden auf Terrassen mit Trockenmauern bewirtschaftet und die Lese erfolgt per Hand.

Die Kellerei von Randazzo hat eine Weinhandlung und ein Weinlokal für die Besucher. Das ganze Jahr sind Verkostungen und geführte Besichtigungen möglich.



© Fabio Gambina

Künstleretiketten



Weingut Vittoria

Im Land des Barock, zwischen der Ibleo-Hochebene und dem Meer



© Fabio Gambina

Das Land, die Weinberge und das Klima

In Südostsizilien wählt Donnafugata ein Gebiet, das für die Herstellung von weichen Rotweinen mit blumigem Charakter berufen ist. Diese ungewöhnlichen Weine erneuern die Trinkweise des Rotweins.

Es ist die Gegend von Vittoria, zwischen der Ibleo- Hochebene und dem Meer, die Gegend einer historischen und renommierten Bezeichnung, **die die erste und einzige DOCG Siziliens umfasst**: Die Cerasuolo di Vittoria.

Donnafugata hat 42 Hektar Weinberge und 3 Hektar Olivenhaine in dem Gebiet von Acate, die auf 3 **Gegenden** verteilt sind: Biddine Soprana, Biddine Sottana und Isola Cavaliere. Die **Böden** mittlerer Dichte **tendieren zu einer sandigen** Struktur und sind mit Kalk-Tuffstein durchsetzt. Das Klima ist typisch mäßig mediterran, der Sommer wird durch eine Meeresbrise gemildert

und die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sind deutlich.

Die angebauten Trauben sind die Nero d'Avola und die Frappato. Die Nero d'Avola, Königin der sizilianischen roten Rebsorten, ist in Sizilien am meisten verbreitet, da sie perfekt mit der Umgebung interagiert. In der Gegend von Vittoria kommt sie mit einer mittleren Struktur und besonders feinen Tanninen zum Ausdruck. Die Frappato ist eine der ältesten sizilianischen Sorten, die das typische Klima der Gebiete der Doc Vittoria liebt. Ein Wein, der sich durch seinen Duft und die blumigen Noten auszeichnet. Er ist extrem weich am Gaumen aufgrund der zarten Tannine.

Nachhaltigkeit und maßgeschneidertes Können

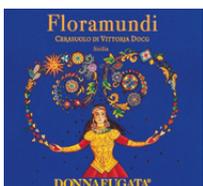
Die neue Kellerei zwischen den Weinbergen des Unternehmens ist perfekt in die Landschaft integriert und bietet einen wunderschönen Blick auf das Tal des Flusses Dirillo. In diesem Gebiet produziert Donnafugata den Floramundi Cerasuolo di Vittoria, den Bell'Assai Frappato di Vittoria Doc und den Contesa dei Venti Nero d'Avola di Vittoria Doc.

Die Gärung erfolgt in Stahl und der Ausbau ausschließlich in Tanks und in der Flasche, um sehr angenehme Weine hervorzubringen. In diesem Gebiet produziert Donnafugata aus 3 Hektar Olivenhaine auch das sortenreine native Olivenöl extra aus der Tonda Iblea. Das Weingut Vittoria verfügt über eine Enoteca für Besucher, die dort zu Verkostungen und Führungen empfangen werden.



© Fabio Gambina

Künstleretiketten



Das Projekt Dolce&Gabbana und Donnafugata

Die Leidenschaft zum Detail und die Liebe zu Sizilien sind die Kernwerte der Zusammenarbeit zwischen **Dolce&Gabbana und Donnafugata**, in der sich Kreativität und Handwerkskunst treffen: Während Donnafugata ständig neue Gebiete erkundet, um außergewöhnliche Weine zu erhalten, verbreitet und versinnbildlicht die Kreativität von Dolce&Gabbana diese feinen Produkte in der ganzen Welt. So entstand eine **Kollektion von Weinen, außergewöhnliche Botschafter der sizilianischen Farben, Düfte und Kultur**: der verführerische Roséwein Rosa, der faszinierende Weißwein Isolano, der elegante Rotwein Cuordilava sowie der prestigeträchtige Rotwein Tancredi.

Rosa ist ein verführerischer Roséwein, dessen Name gewählt wurde, um die unverwechselbare Farbe hervorzuheben, die ihn einzigartig macht. Diese ausgewählte Produktion zeichnet sich durch eine originelle Cuvée aus zwei autochthonen Trauben aus, die zu den wichtigsten Rebsorten der Weinbautradition der Insel gehören: Nerello Mascalese, von den Nordhängen des Ätna, und Nocera, von den Hügeln in Contessa Entellina. Von den Hängen des Ätna stammen der Weißwein Isolano aus Carricante-Trauben und der Rotwein *Cuordilava* aus der Rebsorte Nerello Mascalese. Weine von großer Eleganz und außergewöhnlicher Mineralität; der perfekte Ausdruck des Weinbaus dieses bergigen Terroirs. Der höchste

aktive Vulkan Europas bietet einen einzigartigen Lebensraum für den Weinbau: Hier trifft die sizilianische Sonne auf die Höhenlage der Weinberge, die sowohl viel Licht als auch kühlere Temperaturen bieten.

Abgerundet wird die Kollektion durch *Tancredi*, den historischen und prestigeträchtigen Rotwein des sizilianischen Weinguts. Handwerkskunst, Kreativität und Innovation verschmelzen im *Tancredi*, inspiriert von einem der Protagonisten des Romans „*Il Gattopardo*“ (Der Leopard). Die leidenschaftliche und revolutionäre Persönlichkeit des Charakters findet sich im Stil des gleichnamigen Weins wieder: *Tancredi* entstand 1990 aus der damals innovativen Cuvée einer internationalen und einer einheimischen Rebsorte, dem Cabernet Sauvignon und der Nero d'Avola; eine Produktionswahl, die zur Entdeckung der sizilianischen önologischen Exzellenz auf internationaler Ebene geführt hat.

Die Kreativität von **Dolce&Gabbana** hat das Design aller Weine entworfen: Für *Rosa*, *Isolano* und *Cuordilava* erinnern die Grafiken an die Folklore des sizilianischen Karrens und erzählen die Schönheit der Tradition der Insel sowie die Einzigartigkeit ihrer Landschaften. Für *Tancredi* ist das Design, in der Wahl der Formen und Farben, eine Hommage an den Leoparden und insbesondere an den Kontrast zwischen Tradition und Moderne, den *Tancredi* in sich zusammenfasst.



Dialog mit der Kunst

Donnafugata und die FAI

Donnafugata und die FAI - gemeinnützige Stiftung für Denkmalpflege und Naturschutz - teilen die Liebe für die Schönheit und das Engagement zur Aufwertung der Landschaft und der italienischen Kultur. Eine Freundschaft, die auf eine Begegnung zwischen Giuseppe Barbera, Dozent für Baumkulturen, Marco Magnifico der FAI und Giacomo Rallo im Jahr 2005 zurückgeht. Sie hatten entschieden, einen **Giardino Pantesco** zu restaurieren und für Besichtigungen zu öffnen: Er ist Symbol für die Schönheit und Harmonie zwischen Mensch und Natur. Giacomo Rallo macht in den Weinbergen von Khamma ein sehr repräsentatives Exemplar dieser ländlichen Architekturform mit hohen Trockenmauern ausfindig.

Der kreisförmige Grundriss, die Abmessungen und der Lavastein schaffen das **ideale Mikroklima für einen jahrhundertealten, Orangenbaum**, der perfekt vor Wind und Trockenheit geschützt ist. Er ist Symbol für das Wissen des Inselbauers und **Beispiel eines unabhängigen landwirtschaftlichen Wassersystems**. Abmessungen: Höhe der Außenmauern: zwischen 2,7 und 4 m.; Höhe der Innenmauern: 3 m.; Dicke der Mauer: 1,30 m.; Innendurchmesser: 8,4 m.; Außendurchmesser 11 m. Im Jahr 2008 stiftet Donnafugata der FAI den Giardino Pantesco und wird Corporate Golden Donor.



Donnafugatas Engagement für das Gebiet

In Contessa Entellina hat Donnafugata in der Umgebung der Weinberge die **Scuola Normale di Pisa** bei den archäologischen Ausgrabungen von Rocca di Entella, die von den Elymern besiedelt war, unterstützt. Hier wurde bereits in der Antike Wein angebaut, wie die Funde von Münzen mit der Abbildung einer Traube beweisen. Sie wurden in der antiken **Stadt von Entella** gefunden, die zur Zeit der Römer Anthilia genannt wurde. Seit 2000 unterstützt das Unternehmen auch junge Wissenschaftler mit dem Preis Premio Giuseppe Nenci, wichtiger Wissenschaftler der Elmyrer. Donnafugata hat auch die Restaurierung der Madonna mit Jesuskind (XV Jhd. n. Chr.) und des Museums "Pepoli" in Trapani finanziert und setzt sich für das Gobelinmuseum in Marsala ein, das acht sehr wertvolle flämische Werke umfasst. Die Liebe für das sizilianische Marionettentheater - **UNESCO-Weltkulturerbe** - führt Donnafugata zur Zusammenarbeit mit dem internationalen Marionettenmuseum **Museo Internazionale delle Marionette** Antonio Pasqualino von Palermo und zur Finanzierung der Restaurierung von zwei wertvollen sizilianischen Marionetten: Angelica und Carinda, die **älteste Marionette** der Sammlung aus dem Jahre 1828.



Kunst im Weinberg, am 10. August für Calici di Stelle



Calici di Stelle a Donnafugata

Jedes Jahr am 10. August lässt Donnafugata für den **Event "Calici di Stelle"** seine Weinberge erstrahlen, um die Verbindung zwischen Qualitätswein und Kunst zu zelebrieren und neue Sinneserfahrungen zu bieten. Die Liebe zur Literatur hat Donnafugata dazu gebracht, seit mehreren Jahren den Literaturpreis **Premio Letterario Giuseppe Tomasi di Lampedusa** zu unterstützen, der nach dem Namen des Schriftstellers des Romans "Der Gattopardo" benannt ist. Anlässlich der Preisverleihung hat Donnafugata auf dem Gut namhafte Gäste empfangen wie die Schriftsteller Abraham B. Yehoshua, Tahar Ben Jelloun, Claudio Magris und Anita Desai, die Schauspielerin Claudia Cardinale und den Oscar-gekrönten Komponisten Nicola Piovani.

Seit 2012 sind die Weinberge und Keller von Donnafugata ein Ort für ein immersives Erlebnis, in dem sich die Düfte der Nacht mit den Emotionen überraschender und speziell konzipierter **künstlerischer** Darbietungen verbinden. Von **Musik** über **Tanz** bis hin zu **Marionettenopern** standen unzählige Künstler auf der Bühne, die Werke präsentierten, die sich der Beziehung zwischen Mensch und Natur und der magischen Verbindung von Wein und Kunst widmeten.

Besuch bei Donnafugata

Auf Entdeckungstour der Weingüter

Ein Besuch bei Donnafugata ist eine Erfahrung, die man auf keinen Fall verpassen sollte. In den Weinbergen und Kellereien auf Sizilien oder unterwegs in der Welt erzählt die Stimme von José Rallo durch Gesang die Weine von Donnafugata.

Seit den 90er Jahren heißt Donnafugata Weinliebhaber aus der ganzen Welt in den Kellereien willkommen. Jährlich kommen mehr als 24.000 Besucher. Die World's Best Vineyards Academy hat das Weingut unter die 50 besten sehenswerten Weingüter der Welt aufgenommen. Ein Besuch, der die Werte und Geheimnisse eines auf Exzellenz ausgerichteten Familienunternehmens zusammen mit der Herzlichkeit authentischer sizilianischer Gastfreundschaft vermittelt.

Eine einmalige Erfahrung, die das ganze Jahr in den historischen Kellereien von Marsala und in den Kellereien auf der Nordseite des Ätnas sowie in Vittoria erlebt werden kann. Im Sommer ist es auch möglich, die Weingüter in Contessa Entellina und auf Pantelleria zu besichtigen.

Ein **erfahrenes Team** empfängt die Gäste und begleitet sie bei der Besichtigung in kleinen Gruppen, um die Weinberge, die Produktionstechniken zu entdecken. **Raffinierte Verkostungen** der Weine in Verbindung mit **sizilianischen Spezialitäten** runden das Angebot ab. Eine Entdeckungsreise der Insel Sizilien und ihrer verschiedenen einzigartigen Gebiete.

Zwei jährliche Events dürfen auf keinen Fall verpasst werden: **Cantine Aperte** am letzten Sonntag im Mai und **Calici di Stelle**, am 10. August. Auf der Webseite visit.donnafugata.it können Reservierungen vorgenommen und alle Informationen zu den Besichtigungen in der Kellerei und zu den Events inklusive Tipps zur Erkundung der Gebiete West- und Ostsiziliens gefunden werden.

Besuchen Sie die Weingüter



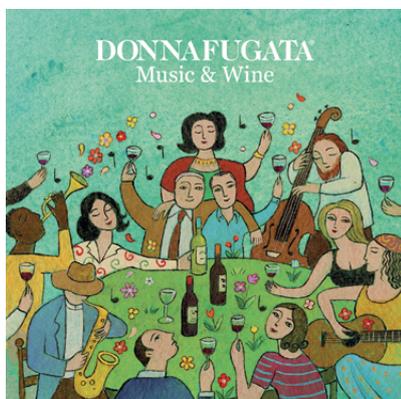
Donnafugata Music&Wine

José Rallo singt ihre Weine

2002 entsteht das **Projekt Donnafugata Music&Wine** aus einer Idee von José und ihr Ehemann Vincenzo Favara, welche die gemeinsame Leidenschaft zur Musik mit dem Wein verbinden: Ein multisensorisches Erlebnis, das jeden Wein mit einem Musikstück kombiniert, dessen Rhythmus die Empfindungen der Verkostung begleitet. Das Projekt rühmt eine Reihe von Konzerten an eindrucksvollen Orten wie dem *Blue Note in New York* und dem *Akropolismuseum in Athen*. Weitere Auftritte fanden weltweit statt: Vom Blue Note in Mailand bis zu Konzerten in Peking, Schanghai, Moskau und St. Petersburg.

2004 wird die erste Live-CD aufgenommen, deren Verkaufserlös zugunsten der Abteilung für Kinderherzchirurgie des Civico von Palermo gestiftet wurde. 2008 entsteht die zweite Live-CD und in 2011 die Aufnahme von 7 Mini-

Clips, in denen José Rallo von Klarinette und Cello begleitet wird. 2020 folgt die dritte CD „*Rebirth*“ in Zusammenarbeit mit The Brass Group Foundation: eine Hommage an Sizilien und die Literatur. Die 3 CDs des Projekts sind jetzt auch auf dem Profil Donnafugata Music&Wine von Spotify und den wichtigsten Streaming-Plattformen erhältlich, sodass jeder Weinliebhaber dieses Erlebnis wiederholen kann. 2020 folgt die dritte CD „*Rebirth*“ in Zusammenarbeit mit The Brass Group Foundation: eine Hommage an Sizilien und die Literatur. Die 3 Alben des Projekts sind jetzt auch auf Spotify und den wichtigsten Streaming-Plattformen erhältlich, sodass jeder Weinliebhaber dieses Erlebnis wiederholen kann.



Auf Spotify anhören



Media & Download



Presseset

Eine Auswahl an Dokumenten zum Herunterladen wie das Unternehmensprofil, das Logo von Donnafugata und andere institutionelle Materialien.



Pressemitteilungen

Alle Pressemitteilungen können chronologisch oder nach Schlüsselwort sortiert und eingesehen werden.



Fotogalerie

Eine Auswahl von herunterladbaren Fotos, die nach Makrothemen sortiert sind*.

**Bei Verwendung der Bilder muss immer der Autor des Fotos und das Copyright Donnafugata zitiert werden.*

Pressebüro

Ferdinando Calaciura
calaciura@granviasc.it
M +39 338 322 9837

Public Relations

Baldo M. Palermo
baldo.palermo@donnafugata.it
T +39 0923 724 226

Laura Ellwanger
pr.international@donnafugata.it
T +39 0923 724 258

Emanuele Corsale
emanuele.corsale@donnafugata.it
T +39 0923 724 225

Historische Kellereien

Via S. Lipari, 18
Marsala (TP) Italy
T +39 0923 724206
info@donnafugata.it
www.donnafugata.it
visit.donnafugata.it
@donnafugatawine
#donnafugatatime

Weinberge und Kellereien

Contessa Entellina, Ätna, Marsala,
Pantelleria, Vittoria



DONNAFUGATA®