



DONNAFUGATA

PRESEMITTEILUNG

Mit dem Fragore auf den Ätna: Der Vorzeigewein von Donnafugata.

Der neue Cru, der in Randazzo, in dem Gebiet Montelaguardia, produziert wird, ist ein Vorzeigewein wie der *Mille e una Notte* von Contessa Entellina und der *Ben Ryé* von Pantelleria.



Der *Fragore* feiert auf der Vinitaly von Verona sein Debüt: Der neueste Rotwein von Donnafugata, der aus den Trauben Nerello Mascalese in dem Gebiet von Montelaguardia in Randazzo gewonnen wird. Der *Fragore* ist das Ergebnis der Weinlese 2016 und ist für Donnafugata ein neuer Vorzeigewein des Ätnas, wo das Unternehmen tätig ist, um das außerordentliche Potential zum Ausdruck zu bringen, genau wie es in den andern renommierten Weinbaugegenden Siziliens geschehen ist: Mit dem *Mille e Una Notte* in Contessa Entellina und mit dem *Ben Ryé* auf Pantelleria.

Die Weinberge von Montelaguardia, etwas mehr als 4 Hektar, befinden sich auf **750 Metern über dem Meeresspiegel**. In diesem Gebiet ist die Bodenzusammensetzung das Ergebnis der Lavaströme aus dem 16. und 17. Jahrhundert; die Interaktion zwischen diesen **Böden, ihr Mikroklima und die Weinberge, die 70 Jahre und älter sind**, machen die Eigenschaften der hier produzierten Trauben und des Weins, der aus ihnen gewonnen wird, einzigartig und außergewöhnlich.

Ein **Gebiet mit besonderer Faszination und mit günstigen pedoklimatischen Bedingungen**: Auf der einen Seite „in Muntagna“, der Ätna, auf der anderen Seite die Nebrodi-Berge, die teilweise als Barriere vor den Luftströmen schützen, die Regen aus dem Norden bringen. In Randazzo bildet sich somit eine Art „Klimaglocke“, die durch niedrigere Niederschläge als auf den anderen Seiten des Vulkans gekennzeichnet wird.

Die Gegend, in der der *Fragore* entsteht, profitiert von den Vorteilen der Höhe, die von starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, vor allem im Sommer, und von den häufigen Winden, der Tramontana, gekennzeichnet wird: Diese Voraussetzungen begünstigen die Produktion von Trauben mit einer großartigen, aromatischen Finesse.

„Im Jahr 2016 haben wir die Nerello Mascalese von Montelaguardia in wenigen Tagen gelesen – sagt **Antonio Rallo** von Donnafugata –; es waren wunderschöne Trauben, die wir in unserer Kellerei von Randazzo zu Wein verarbeitet haben; die ausgereiften Polyphenole haben eine Struktur mit sehr hoher Qualität verliehen“. Und tatsächlich ist der *Fragore* ein Wein, der ein umfangreiches und tiefes Bouquet bietet und durch seine **Eleganz und vulkanische Persönlichkeit** besticht; sehr deutlich sind die fruchtigen Noten sowie auch die blumigen, würzigen und balsamischen Nuancen, die im Geschmack durch bedeutende Tannine und durch eine beachtliche Persistenz integriert und gestützt werden. „In wenigen anderen Regionen der Welt – schließt Antonio Rallo ab – kann eine solche Komplexität erreicht werden, die im Stande ist, sich im Laufe der Zeit zu entwickeln.“

Die *Verpackung* des *Fragore* verweist auf die Vorstellungswelt von Donnafugata und die Kraft der Natur, die kreierte und verwandelt. „Wir waren immer auf die Zukunft ausgerichtet – erklärt **José Rallo** von Donnafugata – seitdem unsere Eltern Giacomo und Gabriella das Familienunternehmen gegründet haben. Und das **Etikett des Fragore** – wir haben es durch eine [wundervolle Video-Animation](#) kommunizieren wollen – **ist eine Metapher** unseres Einsatzes, der uns von Westsizilien in den Osten, nach Vittoria und auf den Ätna, gebracht hat: Der Illustrator Stefano Vitale fängt perfekt diese immerwährende Bewegung ein, die einem Objekt im Universum gleicht, das von unsichtbaren Schwerkraften angezogen wird, und bringt sie durch eine lodernde Gestalt, die einer Frauenfigur ähnelt, zum Ausdruck, deren Getöse auf die Energie des Vulkans verweist. Ein einzigartiges Etikett, wie die Seele dieses Weins.“

Von dem **Fragore 2016** wurden wenig mehr als 15.000 Flaschen produziert, die für Restaurants und Weinhandlungen bestimmt sind; er ist seit wenigen Monaten mit 54-56 Euro pro Flasche erhältlich. Der *Fragore* kann in den folgenden Lokalen erworben werden: In **Mailand** bei Enoclub, Enoteca Grossi, Vini e Saporì, Incontri Divini; in **Genua** in der Vinoteca Sola; in **Trient** in der Enoteca Grado 12 und in **Udine** in der Enoteca ACER; in **Verona** in dem Alcova del Frate; in **Rom** in der Enoteca Achilli, bei Castroni und in der



DONNAFUGATA

Weinhandlung Bompreszi; in **Neapel** in der Horeca Company; in **Catania** in der Enoteca Doc Caffè del Duomo, Centro Vino e Liquori, La Dispensa del Gattopardo, Enoteca Bonaccorso, Antiche Delizie; in **Palermo** in der Enoteca Vino Veritas, il Contalidro.

Marsala, 5. April 2019

Pressebüro: Nando Calaciura calaciura@granviasc.it Mobil 338 3229837

Public Relations: Baldo M. Palermo baldo.palermo@donnafugata.it Tel. 0923 724226