

## Lumera von Donnafugata - Ein Gedicht in Rosa

*Das sizilianische Unternehmen begrüßt mit einem modernen Roséwein das Jahr 2014, der innovativ in der Auswahl seiner Traubensorten ist. José Rallo "Der Name Lumera soll das Licht unserer Landschaft ebenso wie auch die Gestalt der Frau in der sizilianischen Poesie des 12. Jahrhundert verkörpern."*

**Lumera 2013** ist ein einladender, moderner Wein, voller Licht und reich an sizilianischen Noten. Die duftige Frische der roten Trauben **Syrah, Nero d'Avola, Pinot Nero und Tannat** findet ihr Gleichgewicht in ausdrucksstarken und intensiven, frischen und gleichzeitig weichen Duftnoten von Blumen und Früchten. Lumera hat den gleichen Namen wie sein Vorgänger-Wein von Donnafugata, wurde jedoch sowohl im Traubensatz wie auch mit seinem Etikett, das nun ein helles und sehr schönes Frauen-Antlitz zeigt, erneuert.

Die Weinberge von Donnafugata liegen im Gebiet von Contessa Entellina im Herzen von West-Sizilien. Erfahren mit dem Umgang von roten Traubensorten hat Donnafugata für seinen Roséwein eine außergewöhnliche Cuvée gewählt, in der die autochtone Rebsorte Nero d'Avola von internationalen Trauben ergänzt wird. **Antonio Rallo**, Eigentümer und gleichzeitig verantwortlich für die Produktion von Donnafugata erzählt: Wir haben die Trauben in den jüngsten Weinbergen, die noch keine zehn Jahre alt sind, ausgesucht. Sie liegen im Gebiet von Pandolfina und Mazzaporro, wo Syrah, Pinot Nero und Tannat neben dem Nero d'Avola ihr ideales Habitat gefunden haben. Die Wechselwirkung zwischen Boden, Ausrichtung und Höhenlage der Weinberge, zwischen dem Klima und der Sonneneinstrahlung dieser Hügel tragen zu der Charakteristik des Lumera bei: Er ist ein frischer, weicher Wein mit ausgeprägtem Duft und einer eigenen Identität."

Der Jahrgang 2013 war gekennzeichnet durch einen ausgeglichenen, regelmäßigen Klimaverlauf: Der Winter war mild, hatte ausreichende Regenfälle (767,8 mm Regen wurden von der Klimastation in Contessa Entellina aufgezeichnet), das Frühjahr war frisch und gut belüftet. In den Sommermonaten wurden keine Hitzespitzen aufgezeichnet, Ende August führten einige Niederschläge zu einem Absinken der Temperaturen. Dadurch konnte sich die Phenolreife der Trauben ebenso wie auch die frische Säure, die den Lumera kennzeichnet, ausbilden. Die Trauben wurden in dem Zeitraum der ersten Dekade im August bis zur zweiten Dekade im September gelesen, und zwar in der folgenden Reihenfolge: Pinot Nero, Syrah, Nero d'Avola und Tannat. Der Lumera wurde 24 Stunden bei 10–12° C (Kalt-Mazeration) in der Presse angegoren.

Lumera – der Roséwein von Donnafugata ist Ausdruck von Lebensfreude und der Liebe zur Schönheit -, so sagt José Rallo von Donnafugata. Das auf dem Etikett dargestellte Portrait (vielleicht eines der schönsten Etiketten in der Bildersammlung des Weinguts), mit seinen Einzelheiten und erzählenden Elementen ist eine Hymne an den sizilianischen Frühling und die Weiblichkeit. Lumera ist die Geliebte des Dichters, der von der höfischen Liebe spricht, ein zartes, liches paradiesisches Wesen – die Lichtgestalt eines der schönsten sizilianischen Gedichte des 12. Jahrhunderts. Dieser Roséwein vermittelt elegant seine Fröhlichkeit, beginnend mit seiner zarten Helligkeit verbreitenden Farbe. Auch durch den verhaltenen Alkoholgrad von 12,3 % vol. soll der Wein den Geschmack einer jungen und modernen Käuferschicht ansprechen, die etwas Neues ausprobieren möchte. Lumera ist auch für ausländische Märkte gedacht, in denen der Konsum dieser originellen Interpretation eines Roséweins stärker verbreitet ist. "

Lumera zeigt auf einer Basis von Walderdbeeren ansprechende Noten von Granatapfel und Johannisbeeren. Außerdem ist er mit seiner Frische, Saftigkeit und Weichheit bei der Kombination mit Speisen sehr gut einsetzbar. Er begleitet kalte und warme Vorspeisen, beste Fischküche und Gerichte von rohem Fisch ebenso wie auch Krustentiere. Er passt auch zu gebratenem Fisch- und Gemüse, frischem Käse und gegrilltem Fisch. Er ist ein idealer Wein als Apéritif, z.B. bei einem Treffen mit Freunden nach einem Arbeitstag. Der Lumera 2013 Terre Siciliane IGT wird in Weinhandlungen, Restaurants und Weinbars ab Februar verfügbar sein; sein Preis im Regal wird zwischen € 7 / 8 sein.

MARKT NOTIZEN: Eine Studie von Agrex Consulting in Frankreich besagt, dass in den vergangenen 10 Jahren (2002 – 2011) die Produktion von Roséwein um +12,9% und der Verbrauch von Roséwein um +22,9% in der Welt gestiegen ist. Das ist mehr als proportional im Verhältnis zu allen Weinen. Eine Studiengruppe der Academia Italiana delle Vite e del Vino hat gezeigt, dass von einer 50 Personen umfassenden Studiengruppe 70% der Konsumenten von Roséwein unter 40 Jahre alt sind und dieses Produkt kauft, um etwas Neues auch in Verbindung mit Speisen auszuprobieren.

Marsala, 24. Januar 2014

Ferdinando Calaciura - Ufficio Stampa Italia  
[calaciura@granviase.it](mailto:calaciura@granviase.it) cell. 338 322 9837

Laura Ellwanger – Responsabile Relazioni Stampa internazionale  
[pr.international@donnafugata.it](mailto:pr.international@donnafugata.it) cell. 334 6833083/ 0923 724263