



DONNAFUGATA

PRESSEMITTEILUNG

Auf Pantelleria schlägt das Herz von Donnafugata.

Bau der neuen Kellerei auf der Insel beendet:
ein architektonisches Juwel inmitten der Natur.

Der Blick öffnet sich auf ein natürliches, von auf Trockenmauern gestützten Weinbergterrassen umkränzt Amphitheater. Hier, auf der Insel Pantelleria, liegt in der Kontrad Khamma das Landgut von Donnafugata, eingebettet in über 12 Hektar Weingärten mit in Bäumchenform kultivierten Zibibbo-Reben.



In diesem einzigartigen Szenarium wurde der neue Vinifizierungskeller von Donnafugata errichtet, ein architektonisches Juwel inmitten einer Natur, die mit ihren Silhouetten, Volumen und von Hand behauenen Lavablöcken seit ewig Teil dieses vulkanischen Erdflecks zu sein scheint, ebenso wie die *Dammusi* genannten traditionellen insularen Wohneinheiten und die vor der neuen Konstruktion existierenden alten ruralen Lagerschuppen. Eine gezielte Projektlösung gewährleistete die intakte Bewahrung der Naturlandschaft am Gebietsrand der antiken Siedlung Khamma.

Diese neue – von der für die Kreation der schönsten *Dammusi* bekannten Architektin Gabriella Giuntol realisierte – Produktionseinheit bestätigt mit der perfekten Anpassung an den traditionellen Baustil Pantellerias das für den insularen Charakter fundamentale Prinzip des ausgewogenen Äquilibriums zwischen Natur und menschlicher Präsenz.

Diesem veritablen "Liebesbeweis" hat Donnafugata konkrete Form verliehen, mit den für die neue Kellerei und den "Palazzotto" (der Büros, eine Vinothek und das Gästehaus mit drei Wohneinheiten beherbergen wird) adoptierten baulichen Lösungen. Zwischen Kellerei und "Palazzotto" erstreckt sich ein kleiner Garten, in dem für Pantelleria traditionelle Agrumen wie Orangen, Mandarinen und Zitronen gepflückt werden können.

"Meine Frau Gabriella und ich – erklärte der Gründer von Donnafugata, Giacomo Rallo – hatten seit langer Zeit dieses Projekt gehegt und tagtäglich während unserer Spaziergänge durch die hundertjährigen Weingärten von Khamma erörtert: wir wollten unserer tiefen Dankbarkeit für diese generöse Insel und ihre schönste Frucht, den Passito di Pantelleria, ein konkretes Zeichen setzen. Als alle Bedingungen dafür erfüllt waren, machten wir uns mit unbändigem Enthusiasmus an die Arbeit, die alle einbezog – Familie, Mitarbeiter und natürlich das Territorium. Wir warten mit emotioneller Spannung auf die nächste Ernte: der Ben Ryé wird im Schmuckkästchen der neuen Kellerei geboren werden und dies erfüllt mich mit Freude".

In technischer Hinsicht wurde die Kellerei für die Vinifizierung der Zibibbo-Trauben konzipiert, die einen Beitrag für die Erzeugung des Lighea leisten, in erster Linie aber der Produktion der Dessertweine Moscato und Passito di Pantelleria gewidmet sind. Die Struktur entspricht, von der Aufnahme des Leseguts, der Pressung und Antrocknung bis hin zur Fermentation, optimal den von Donnafugata angestrebten Zielsetzungen „Äußerster Qualität“, die auf Pantelleria ihre höchste Ausdrucksform in der Produktion von natursüßen Weinen erreichen – stets bei respektvoller Rücksichtnahme auf die Umwelt und Biodiversität.

Pressebüro: Palermo, 4. April 2006