



DONNAFUGATA

PRESSEMITTEILUNG

Vinitaly: Die neuen Jahrgänge von Donnafugata.

**Das Unternehmen aus Sizilien präsentiert in Verona einen breiten Fächer von Neuerscheinungen - Weine der Jahrgänge 2003 bis 2005 -, die das Erreichen der angestrebten „Höchstqualität“ bestätigen.
Verabredung im Pavillon 2, Stand 187H / 199I.**

Jahrgang 2005. Die Regenfälle im Herbst und Winter, die den Böden die Speicherung erhöhter Wasserreserven erlaubte, sowie die milderen Temperaturen in Frühjahr und Sommer waren hervorragend für das Erreichen des vegetativen-produktiven Gleichgewichts im Weinberg. Das von Assovini anlässlich von Sicilia en Primeur verbreitete Urteil ist das einer erinnerungswürdigen Weinlese, der besten seit 30 Jahren.



Der **Anthilia 2005** präsentiert ein Aromenspektrum von ausschweifender Bandbreite, das sich durch bemerkenswerte Komplexität auszeichnet. Die perfekte Reife der Beeren (Ansonica und Catarratto) äußert sich in einem erlesenen, fruchtwürzigen und geschmeidig weichen Wein, mit überaus angenehmen Anklängen an Tropenfrüchte. Ein Klassiker von Donnafugata, der mit jedem Jahrgang erneut zu überraschen vermag.

Finessenreich, elegant und komplex resultiert dieser Blend von Zibibbo (aus Pantelleria), Ansonica und Cataratto (aus Contessa Entellina) des **Lighea 2005**. Das Geheimnis der hochkarätigen Persistenz und Aromenintensität dieses markant mediterranen Weines liegt in der mit größter Sorgfalt überwachten Beerenreife und einem akzentuierteren "élevage sur lies".

Die Reifung der Chardonnay-Trauben begann in der zweiten Augushälfte, und aufgrund einiger sehr heißer Tage Ende Juli sind die Trauben in einigen Lagen von Leoparden-Flecken gekennzeichnet. Den Grad der technischen und aromatischen Reife messend, hat das Technikerteam nach und nach die Lesetermine entschieden. Das Ergebnis ist, dass **La Fuga 2005** eine mit dem Vorjahr vergleichbare Säure aufweist sowie einen etwas erhöhten pH-Wert, der sich in der besonderen Sanftheit und dem mineralischen Aroma dieses Weines ausdrückt. Besonders ausgeprägt die Anklänge an tropische Früchte, insbesondere Ananas. Die vielen Liebhaber von La Fuga werden den Jahrgang 2005 sicherlich als einen der gelungensten beurteilen.



DONNAFUGATA

Schon vor mehr als 20 Jahren war „Gabri“, Gabriella Rallo, davon überzeugt, dass die bis dato kaum zur Geltung gekommene autochthone Ansonica-Traube Weine von herausragender Finesse hervorbringen könne. Man musste jedoch den Ertrag pro Rebstock verringern und sich neue Kenntnisse im Vinifizierungsverlauf aneignen. Aus dieser Idee entstand **Vigna di Gabri**, die ambitionierteste Interpretation von Ansonica auf Sizilien. Im Jahrgang 2005, einem 5-Sterne-Jahrgang, kommt die feminine Seele des Vigna di Gabri besonders gut zum Ausdruck, was durch das Rosa der neuen Kapsel noch hervorgehoben wird. Im Stahltank fermentiert, mit einer geringeren malolaktischen Gärung als im Vorjahr, *sur lies* verfeinert und zu ca. 10% in neuen französischen Eichenfässern von 22 Typologien (verschieden im Hinblick auf Tonnellerie, Körnung, Art und Intensität der Röstung) gereift, ist der Vigna di Gabri delikat, fein und von äußerst eleganter Aromafülle. Ein Wein, auf den Gabriella zu Recht stolz sein darf.

Jahrgang 2004. Der Jahrgang registrierte sowohl in Contessa Entellina als auch auf Pantelleria Verspätungen, mit einem besonders regenreichen Winter und Frühjahr sowie milderen Sommertemperaturen. Dieser Klimaverlauf bewirkte die circa 15-20tägige Verzögerung des vegetativen-produktiven Rebenzyklus und eine langsame und regelmäßige Beerenreife. Der Jahrgang akzentuierte die Zucker-Säurebalance sowie das Aromenspektrum. Insgesamt wird der Jahrgang 2004 mehr für die Eleganz und Feinheit, als für die Potenz seiner Weine in Erinnerung bleiben.

Die fruchtige Komponente der für den **Sedàra** genutzten Nero d'Avola-Rebe ist besonders ausgeprägt. Der zu 70% in Betontanks und nur zu 30% in Eichengebinden zweiter Nutzung gereifte Sedàra 2004 präsentiert sich an der Nase besonders versammelt und fein. Das im Auftakt am Gaumen evidenzierte Tanningerüst von guter Substanz entwickelt im Zentrum einen gewinnend weichen Touch und klingt in einem kristallin sauberen Finale aus.

Im Jahrgang 2004 haben die Zibibbo-Trauben, aus denen der **Kabir** gewonnen wird, gewaltig an aromatischer Souplesse gewonnen. Der Kabir 2004 ist etwas weniger strukturiert als der Vorgängerjahrgang, dafür besitzt er einen breiter gespannten Dufthorizont, der sich von Erinnerungen an Agrumen über floreale Facetten bis hin zu Honignoten erstreckt. Angenehm schmeichelnd und vielseitiger Tausendsassa, eignet sich als Aperitif oder zum Ausklang des Mahls, ebenso wie als angenehmer „Meditationswein“.

Die Vielzahl der dem **Ben Ryé** zugesprochenen Attribute hat sich jüngst durch das eines „perfekten Weins“ bereichert, dem es gelungen ist, eine Jury von professionellen Degustatoren und ein Panel „einfacher“ Weinfreunde zu diesem – mit großem Beifall erteilten – einstimmigen Urteil zu bewegen: kleine „Wunder“, die wir vom Ben Ryé inzwischen gewöhnt sind. Mit der Edition 2004 hat dieses „Kind der Sonne und des Windes“ zweifellos eine weitere Leistung für seine qualitative Definition vollbracht. Zur beispielhaften Balance zwischen Alkohol-, Zucker- und Säurekomponenten gesellt sich im Ben Ryé 2004 eine bislang unerreichte Tiefgründigkeit und Finesse. Er bietet mit seiner den Wohltaten des gegenüber 2003 weniger hitzelastigen Jahrgangs erwachsenen, guten Konzentration und einer unerhörten Eleganz ein Kaleidoskop mit nie enden wollenden, fruchtigen Facetten (Frischobst und Trockenfrüchte) und delikaten



DONNAFUGATA

Erinnerungen an Konfitüre im Finale. Ein kontrastreiches Wechselspiel von Komplexität und angenehmer Grazie, dessen Reiz man sich schwerlich entziehen kann.

Jahrgang 2003. Nach 3 ausgeprägt trockenen Jahren registrierte man im Winter 2002/2003 auf Sizilien überdurchschnittliche Niederschlagsmengen, die eine Wiederergänzung des Bodenwasserhaushalts gewährleisteten. Da diese Wasserreserven von vitaler Bedeutung für die physiologischen Bedürfnisse der Reben und vornehmlich in den ersten Phasen des Vegetationszyklus sind, verliefen Austrieb und Blüte auf die bestmögliche Weise. Sowohl die Weiß-, als auch die Rotweine haben ein ausgezeichnetes Gleichgewicht zwischen Struktur, Aromaprofil, Frische und Weichheit erreicht.

Diese Lese erbrachte perfekt gereifte Trauben, deren Integrität sich im **Chiarandà** widerspiegelt. Fundamental für den Ausbau dieses Gewächses ist die Nutzung französischer Eichengebinde in 12 verschiedenen Typologien. Der Chiarandà 2003 ist eine Darbietung ausgeprägter Feinheit, mit flankierenden Noten von Frischobst mit weißem Fruchtfleisch in perfekter Fusion mit einer süßen florealen Komponente und vanilletönigen Tabaknuancen. Ein Wein von seltener Komplexität, dem ein vielversprechendes Potenzial langer Lebensdauer innewohnt.

Perfekte Reife auch für die Merlot- und Nero d'Avola-Trauben, aus denen der Angheli gewonnen wird. Der **Angheli 2003**, in Hölzern ausgebaut, die den Charakteristiken der Rebsorten entsprechend ausgewählt wurden, beeindruckt durch stramme Struktur, süße Tannine und die vielgestaltige Fruchtgrundlage im attraktiv langen Finale.

Der **Tancredi 2003** ist eine vollendete Synthese extrem rigoröser Pflege im Weinberg, angefangen vom Winterschnitt bis zur Überwachung der Traubenreife. Nach der Bestimmung des idealen Erntezeitpunkts konzentrierte sich die Kellerarbeit darauf, dem Potenzial der Traubensorten Nero d'Avola und Cabernet Sauvignon vollen Ausdruck zu verleihen, wobei der Ausbau im Eichenholz den sortentypischen Aromen mit ihren balsamischen bis delikat gewürztönigen Facetten Akzente setzte. Ein Roter von opulenter Struktur und Finesse.

Der Jahrgang 2003 hat sowohl die phenolische Reife wie auch die Zuckerkonzentrationen der Nero d'Avola – Trauben, aus denen der **Mille e una Notte 2003** gewonnen wird, entschieden gefördert. Günstige Tagestemperaturen, von nächtlichen frischen Brisen gemildert, die durch die Hügel von Contessa Entellina wehen, steuerten eine außergewöhnliche Eleganz bei. Nach beendeter malolaktischer Gärung wurde der Wein auf Barriques aus französischer Eiche in 14 verschiedenen Typologien verteilt, in denen er nach Bordeauxmanier bis zur ersten Umfüllung auf den Edelhefen reifte. Voluminös, souverän kraftvoll und finessenreich, schmückt sich der Mille e una Notte 2003 mit partikulären, köstlichen Noten von reifen roten Früchten, Lakritze und Schokolade.

Wir sehen uns am Donnafugata-Stand (Pavillon 2, N. 187H/199I), einer der umschwärmtesten auf der ganzen Messe, um gemeinsam die Emotionen dieser Weine zu verkosten.



DONNAFUGATA®

Pressebüro: Palermo, 5. April 2006