



DONNAFUGATA

PRESSEMITTEILUNG

Der Genuss eines neuen Weißweins: Prio von Donnafugata.

Das sizilianische Unternehmen, das für die autochthonen Weinstöcke besonderes Interesse zeigt, hat dank der Catarratto-Traube ein neues Ziel erreicht. Antonio Rallo: "Aus den Weinbergen von Mazzaporro und Casale Bianco haben wir einen sortenreinen, modernen und faszinierenden Weißwein geschaffen. Er ist ein Sicilia Doc, der das Potenzial dieser Rebsorte perfekt zum Ausdruck bringt".

Prio ist ein Wein mit einer starken Identität. Sein Name wird im sizilianischen Dialekt benutzt, um Freude, Vergnügen und Glück auszudrücken. Er wird aus der Catarratto-Traube hergestellt, die ein Symbol der autochthonen weißen Rebsorten Siziliens darstellt.

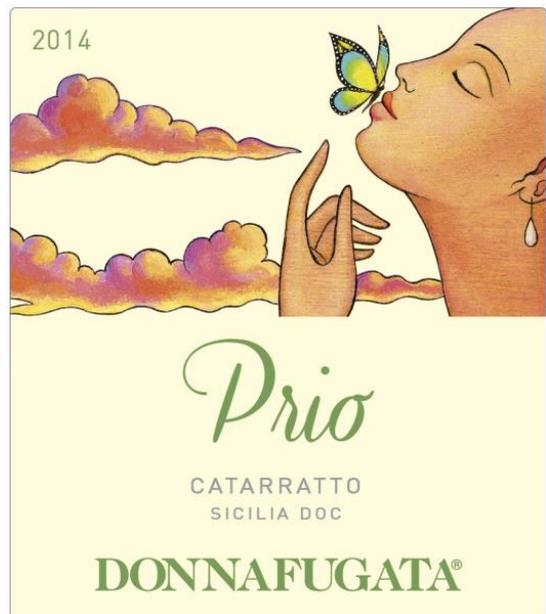
Ein neuer Wein, der aus dem Projekt von Donnafugata entstanden ist, das darauf ausgerichtet ist, das außergewöhnliche Potenzial der Rebsorten Siziliens zu erkunden: Nach dem Nero d'Avola *Sherazade*, dem Zibibbo *Lighea*, dem Grillo *SurSur*, ist nun der Zeitpunkt des Catarratto *Prio*, Ergebnis der Weinlese 2014, gekommen.

Das Produktionsgebiet ist das Gut von Contessa Entellina, im Herzen Westsiziliens, wo die Weinberge ein wichtiger Teil der harmonischen und zauberhaften Landschaft sind. Diese Hügel haben die Geschichte des sizilianischen Weinbaus geschrieben, von der die Catarratto-Traube genauso wie die Nero d'Avola ein wichtiger Teil ist.

Dieser Wein hat den Stil eines modernen und vielseitigen Weins und repräsentiert die Werte von Donnafugata perfekt: Er besticht durch sein umgehend erkennbares Aroma, seine ausgewogene Frische, Struktur und Mineralität. Das Bouquet von *Prio* 2014 ist reich an weißen Blüten und Nuancen von Zitrusfrüchten, von **Zitronatzitrone** und Bergamotte, einladend und andauernd; er bereitet Schluck für Schluck viel Freude und passt ausgezeichnet zu Fischgerichten und ist auch ein angenehmer Aperitif.

„Wir bauen die Catarratto-Traube seit vielen Jahren an und haben gelernt, sie mit großer Zufriedenheit zu Wein zu verarbeiten - sagt Antonio Rallo, der die Produktion des Familienunternehmens leitet—und für den *Prio* haben wir die Weinberge von Mazzaporro und Casale Bianco, in Contessa Entellina, ausgewählt; diese Gebiete haben das richtige Gleichgewicht an Struktur, Mineralität und aromatischem Reichtum; genau diese Eigenschaft haben wir für diesen sortenreinen Weißwein angestrebt.“

José Rallo, **die** sich um das Image des Weins kümmert, sagt: „*Prio* ist die unerwartete und authentische Fröhlichkeit einer Frau, die am Strand sitzt und den Sonnenuntergang an einem





DONNAFUGATA

warmen Sommerabend in „Gesellschaft“ eines Schmetterlings, der auf ihrem Gesicht ruht, genießt. Ein intrigantes und sinnliches Etikett, genauso wie der Catarratto von Donnafugata.

Marsala, März 2015

Pressebüro Nando Calaciura calaciura@granviase.it Mobil 338 3229837

Baldo M. Palermo baldo.palermo@donnafugata.it Mobil 348 2561221



DONNAFUGATA

WEITERE INFORMATIONEN

Vom Weinberg in die Weinkellerei

Der Weinberg von Mazzaporro in Contessa Entellina: lehmhaltiger Boden, subalkaline Reaktion (pH-Wert 7,6); Kalkanteil insgesamt 25%; Höhe 250m ü.d.M.; Ausrichtung 70% W und 30%S; die Catarratto wurde 2007 angepflanzt; in diesem Teil des Gebiet hebt sie sich durch die Mineralität und Struktur hervor.

Der Weinberg von Casale Bianco in Contessa Entellina: lehmhaltiger Boden, subalkaline Reaktion (pH-Wert 7,7); Kalkanteil insgesamt: > 35%; Höhe 370m ü.d.M.; Ausrichtung: 70% W und 30% S; die Catarratto-Traube wurde 2008 angepflanzt und hat in diesem "Untergebiet" eine besondere, aromatische Feinheit entwickelt.

Die Aromastoffe werden von den Bodeneigenschaften und ihrer Interaktion mit dem Mikroklima beeinflusst; bei der Catarratto-Traube dominieren die Thiolzusammensetzungen (wie bei dem Sauvignon Blanc); die merkliche **Temperaturschwankung** zwischen Tag/Nacht, die für die Hügel von Contessa Entellina typisch ist, trägt dazu bei, die feinsten und elegantesten aromatischen Komponenten zu entwickeln.

Um die Aromastoffe dieser Trauben am besten zum Ausdruck zu bringen, wird in der Weinkellerei eine **Kaltmazeration** (Most und Schalen, bei niedriger Temperatur) für 6-12 Stunden bei 7-8° C vorgenommen. Nach der Gärung wird der Wein einige Monate in Stahlwannen auf dem Hefesatz gelagert, bevor er in Flaschen abgefüllt wird

Die Erforschung der sizilianischen, autochthonen Varietäten

Seit Jahren arbeitet Donnafugata mit dem regionalen Landwirtschaftsdezernat an dem **Projekt zur Aufwertung der autochthonen Rebsorten** zusammen und hat auf dem eigenen Anwesen in der Gegend Predicatore – einen „**Versuchs-Weinberg**“ mit 19 verschiedenen Varietäten angepflanzt, mit insgesamt 30 Biotypen.

Außer den fast ausgestorbenen Rebsorten im sizilianischen Weinanbau gibt es auch einige der verbreitetsten Rebsorten, darunter die **Catarratto-Traube, mit 3 Biotypen**.

Die seit 2012 vorgenommenen Mikro-Weinbereitungen in der Kellerei "G. Dalmasso" des Istituto Regionale della Vite e del Vino (regionales Institut für Rebsorten und Wein) geben zahlreiche, interessante Ergebnisse; in der Zukunft können die besten Biotypen ausgewählt und verbreitet werden.

Ein typisch sizilianischer und moderner Wein

Prio drückt das gesamte in dem Gut von Donnafugata vorhandene Weinbaupotenzial aus; er entsteht aus den mit Catarratto angebauten Weinbergen, die durch die Beschaffenheit des Bodens, die Höhe und die Ausrichtung einen Wein mittlerer Struktur schaffen, der durch seine fruchtige Komponente und Frische (Säuregehalt) besticht.

Prio ist ein typisch sizilianischer Wein, der durch seinen **einvernehmenden und heiteren Charakter überzeugt**; es ist auch ein moderner Wein, **der genau den Geschmack der jungen** Konsumenten trifft, die sich langsam dem Qualitätswein annähern.

Nach einer **Umfrage von Wine Monitor** trinken nur 16% der jungen Leute unter 30 Jahren jeden Tag Wein; 23% trinken sehr selten Wein oder gar nicht, während die anderen vor allem in Gesellschaft wie zum Beispiel beim Aperitif gerne Wein trinken.

Der *Prio* richtet sich vor allem an den Konsum in einem informellen Ambiente, wie zum Beispiel in **Weinbars**. Seine organoleptischen Eigenschaften sind ausgezeichnet: Der mäßige Alkoholgehalt, sein aromatischer Reichtum und seine Frische (Säuregehalt) machen ihn sehr gut trinkbar.

Ein Ziel, das kürzlich von Donnafugata mit einem anderen sortenreinen Wein, dem *SurSur*, aus der Grillo-Traube, erreicht wurde. Nach der ersten Weinlese 2012 hatte der Jahrgang 2013 Erfolg auf dem Markt und beweist somit, dass diese Weintypologie einem Trend entspricht, der sich in kontinuierlichem Wachstum befindet.

Die jungen Konsumenten werden, wenn sie einmal von der Faszination des Qualitätsweins mitgerissen wurden, ihre **eigenen Erwartungen höher schrauben** und somit auch Weine schätzen, die strukturierter, komplexer und langlebiger sind. Bei Donnafugata sind das die Weißweine *Vigna di Gabri* und *Chiarandà* und die Rotweine *Tancredi* und *Mille e una Notte* und schließlich der *Ben Ryé* Passito-Wein von Pantelleria.



DONNAFUGATA

Sehr interessant ist auch das **Preis-Leistungs-Verhältnis**: *Prio* wird als Wein der mittleren Preisklasse dem Publikum mit **10-11 Euro in den italienischen Weinhandlungen angeboten**.

Die Produktion des *Prio* 2014 beläuft sich auf circa **65.000 Flaschen**.