



DONNAFUGATA

PRESEMITTEILUNG

Cantine Aperte bei Donnafugata: Brot, Öl und Wein für die Biodiversität

Am Sonntag, 29. Mai stehen in den historischen Kellereien von Marsala die Weine des Unternehmens und die Brotbackkunst von

Franco Vescera im Mittelpunkt, der sich mit Leidenschaft für die Bewahrung der alten sizilianischen Getreidesorten einsetzt.

Biodiversität und guter Wein: Gedenken an Giacomo Rallo, Gründer von Donnafugata und großartiger Förderer der hochwertigen Weinkultur, der am vergangenen 10. Mai unerwartet verstorben ist.

Ein Klassiker, der auf keinen Fall verpasst werden sollte, ist der **Tag der offenen Tür „Cantine Aperte“** bei Donnafugata. Jedes Jahr gibt das sizilianische Unternehmen seinen Weinfreunden die Möglichkeit, eine einmalige Erfahrung nicht nur önologischer Art zu machen und die Werte der Produktionsphilosophie wahrzunehmen.

Die **Biodiversität**, die vor kurzem mit dem internationalen Tag der biologischen Vielfalt gefeiert wurde, ist das von dem Unternehmen bei der diesjährigen Veranstaltung von Cantine Aperte präsentierte Thema. Es ist die erste Veranstaltung ohne Giacomo Rallo, Gründer von Donnafugata und wichtige Persönlichkeit der italienischen Weinwelt, der vor kurzem völlig unerwartet verstorben ist.



Russello, Tumminia und andere sind die alten sizilianischen Getreidesorten, die **Franco Vescera, leidenschaftlicher Bäcker in Carlentini (Siracusa)**, live mit Zubereitungen von Stangenbrot, Brotlaiben und kreativen Brotskulpturen vorstellt. Die Familie Vescera meidet die Vereinheitlichungen, die die Massenproduktionen kennzeichnen. Die ideale Kombination mit diesem Brot ist das native Olivenöl extra **Milleanni** von Donnafugata, das aus den Sorten Nocellara von Belice, Biancolilla, Cerasuola und Piduiddara gewonnen wird.

Vom Weinberg auf den Tisch, im Namen der Biodiversität, ein Thema, mit dem sich Donnafugata seit Jahren durch die Aufwertung von **autochthonen Rebsorten** wie Catarratto, Ansonica, Grillo, Grecanico, Nero d'Avola und seltener „**Reliquien-Sorten**“, die fast vollkommen aus dem Weinbau verschwunden sind, beschäftigt: 19 Sorten für insgesamt 30 Biotypen, die auf einem **experimentellen Weinberg** auf dem Gut von Donnafugata, im Herzen Westsiziliens, in Zusammenarbeit mit dem regionalen Landwirtschaftsreferat angebaut werden. Studien und Forschungen blicken in die Vergangenheit, um den Wein der Zukunft zu schaffen.

Von den auf Pantelleria und Contessa Entellina produzierten Weinen werden mehr als 20 zur Verkostung bei der Veranstaltung „Cantine Aperte“ angeboten werden; Austragungsort werden die **historischen Kellereien von Marsala** in der Via Sebastiano Lipari, am Sonntag, 29. Mai von 10 Uhr bis 18 Uhr sein: Hier wird dem Publikum ein authentisches und wundervolles Sizilien nahegebracht.

Die Welt von Donnafugata wird durch den Besuch der Kellerei und durch das Kennenlernen der Geschichte einer Familie, die bereits in der fünften Generation Qualitätsweine produziert, entdeckt. Kellereien, die mit **maßgeschneiderter Produktion** Weine hervorbringen, die alle, die sie probieren, überzeugen und erfreuen werden.

Cantine Aperte 2016 wird auch der ideale Anlass sein, um die **neuen Kollektionen von Donnafugata** vorzustellen. Eine neue Art, eine vielseitige Palette zu präsentieren, in der es immer möglich ist, den richtigen Wein für jeden Bedarf und Moment zu finden.

Dem Wunsch nach **Exklusivität** entspricht die **Kollektion Vorzeigeweine**, die den Mille e una Notte und Ben Ryé umfasst; hochwertige Weine, die mit dem international bekannten Design-Unternehmen **Paola Lenti** eine perfekte Partnership eingehen; zwei wundervolle Teppiche, Symbol der maßgeschneiderten Produktion von Paola Lenti, werden entlang des Besucherwegs ausgestellt sein, um auf die handwerkliche Verarbeitung zu verweisen, die auch diese exzellenten Weine kennzeichnet.

Der Lust nach **Faszination** entspricht die **Kollektion Mediterrane Eleganz**; dem Wunsch nach **Harmonie** entspricht die Kollektion **Vielseitiger Charakter**. Für alle, die auf der Suche nach **guter Laune** sind, steht die Kollektion **Frisch & Fruchtig** zur Verfügung, die dem Tag Farbe verleiht und Unbeschwertheit und Leichtigkeit repräsentiert. Den Kollektionen ist ein **Personality Quiz** gewidmet, mit dem die Kollektion herausgefunden wird, die am besten zu der jeweiligen Person passt.

Eine Perle für echte Kenner ist die Verkostung einiger **alter Jahrgänge** von Chiarandà, Tancredi, Mille e una Notte und Ben Ryé, um die Entwicklung der Weine zu entdecken, die zum Ausbau bestimmt sind.



DONNAFUGATA

Traditionell können die Weinliebhaber anlässlich der Cantine Aperte bei Donnafugata sich auf die Probe stellen und mit verbundenen Augen 10 Weine durch Verkostung erkennen; mit mindestens 5 richtig erratenen Weinen werden Sie zu dem Önologen **Enologo Doc 2016** ernannt.

Wie immer sind **Familien mit Kindern** herzlich willkommen; den kleinen Besuchern schenkt Donnafugata Animation mit Back-Workshops. Die **Live-Musik der Dixiedoo** wird alle begeistern.

Reservierungen: Tel. 0923 724245 oder visitare@donnafugata.it; Ticket 12 Euro für die Verkostung aller Weine, Spezialticket im Vorverkauf für 10 Euro auf visit.donnafugata.it; 5 Euro Pfand pro Glas.

Marsala, 23. Mai 2016

Pressebüro

Nando Calaciura

Baldo M. Palermo

calaciura@granviasc.it Mobil 338 3229837

baldo.palermo@donnafugata.it Tel. 0923 724226