

Die Grillo bei Donnafugata

Das sizilianische Unternehmen mit seiner Grillo SurSur bei der Veranstaltung *Il Giorno che il Grillo*, die von der Genossenschaft "Consorzio Sicilia Doc" organisiert wird.

Dieser wichtige Termin, der der Grillo - eine der typischsten Rebsorten der Insel gewidmet ist, wird am Samstag, den 25. Juni auf Initiative der **Schutzgenossenschaft „Consorzio di Tutela Sicilia Doc“** stattfinden. "Il giorno che il Grillo" wird in **Mozia** in dem wundervollen Rahmen der Laguna dello Stagnone di Marsala ausgetragen. Höhepunkt ist die Verkostung der Grillo-Weine Sicilia Doc, die von 25 verschiedenen Unternehmen hergestellt werden.

Für alle Liebhaber des Qualitätsweins wird es eine unvergessliche Veranstaltung sein, die komplett einer Typologie gewidmet ist: Dem „Sommerwein“.

Donnafugata nimmt an der Veranstaltung mit dem **SurSur**- ein reiner Grillo- teil, der im März 2013 auf den Markt gekommen ist. SurSur (Grille im klassischen Arabisch) verweist mit seinem Namen auf den Gesang der Grillen auf dem sizilianischen Land, aber auch auf die antike Verbindung mit der einst auf der Insel florierenden arabischen Kultur.

Der SurSur entsteht in Westsizilien in den Gebieten, in denen traditionell die Grillo angebaut wird. Er ist eine **neue und faszinierende Interpretation**, die der Geschmacksentwicklung der jungen Verbraucher und Weinfreunde entspricht.

Dieser Wein ist das Ergebnis aus der Forschung und dem Engagement von Donnafugata für autochthone sizilianische Weine. Er stellt auch eine „Herausforderung bei der neuen Interpretation einer historischen Rebsorte im Stil unseres Unternehmens dar“, wie **Antonio Rallo** erklärt.

Die **Grillo** ist eine Rebsorte, die in den letzten Jahren die Neugier der italienischen und internationalen Kritik aufgrund ihrer Eignung zur Produktion von Weißweinen mit großartiger Identität geweckt hat.

„Wir haben in der Grillo einen **frischen** und modernen **Ausdruck** gesucht“- sagt Antonio Rallo -“ der in den Eigenschaften der Sorten erkennbar ist und im Einklang mit unserem Produktionsstil, der nach Qualität und Persönlichkeit strebt, steht“.

2012 ist der erste Jahrgang dieses im hügeligen Hinterland zwischen Marsala und Salemi produzierten Weins. Der vorwiegend schlammig-lehmhaltige Boden bringt die mineralische Komponente der Sorte perfekt zum Ausdruck. Spaliererziehung und Guyot-Schnitt, mit dem der Weinstock auf 6 bis 10 Knospen gestutzt wird, kennzeichnen den Anbau: Eine agronomische Entscheidung, die es möglich macht, ausgewogene Erträge (circa 70 - 80 dz/ha) und Trauben von hoher Qualität zu erhalten.

Effektiv ist das **Etikett**, das für diesen Wein entwickelt wurde, und das auf den Kindheitserinnerungen von **Gabriella** beruht, als sie als kleines Mädchen barfuß den Grillen auf der Wiese nachhüpfte. „Die Natur ist im Frühling auf Sizilien mit dem frischen Gras und den tausend Blumen einfach zauberhaft“, erklärt **José Rallo**, Inhaberin des Unternehmens und Marketing- und Kommunikationsleiterin von Donnafugata. „Dieses Etikett vermittelt Glück, Unbeschwertheit sowie Harmonie mit der Natur, ihren Düften und Farben. Das Zirpen der Grillen erklingt hier eher wie ein sanftes Sur-Sur, wie mir meine Mutter Gabriella aus ihrer Kindheit erzählte.“



IL GIORNO CHE IL GRILLO

Mozia, 25. Juni 2016 – von 17 Uhr bis 22 Uhr. Eintritt: €15 (nur auf Reservierung social@consorziiodocsicilia.it Tel. 349 0078410). Das Ticket umfasst: Fähre nach Mozia von Imbarcadero Storico oder Salina Infera H/R, Eintritt in

Mozia, Verkostung, Weinglas und Weinglashalter.

Letzte Fähre nach Mozia um 20 Uhr | Letzte Fähre ans Festland um 21:30 Uhr

Pressebüro

Nando Calaciura calaciura@granviase.it Mobil 338 3229837

Baldo M. Palermo baldo.palermo@donnaFugata.it Tel. 0923 724226