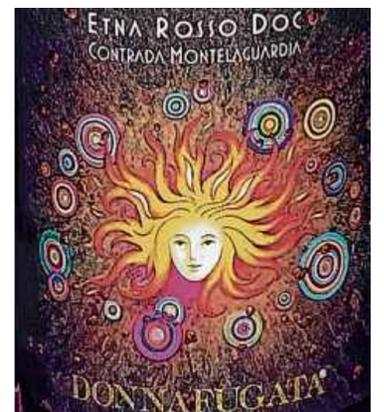
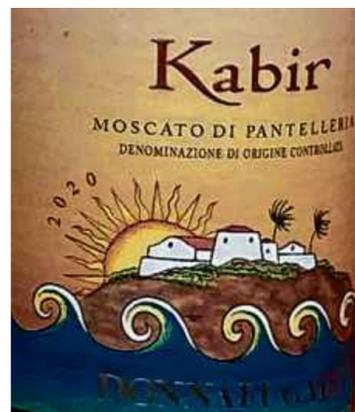
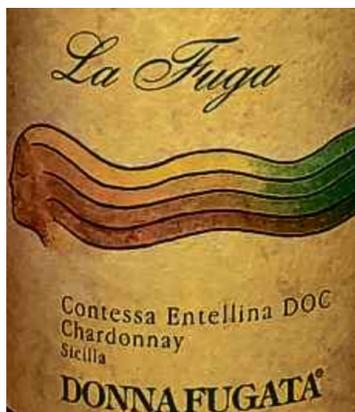
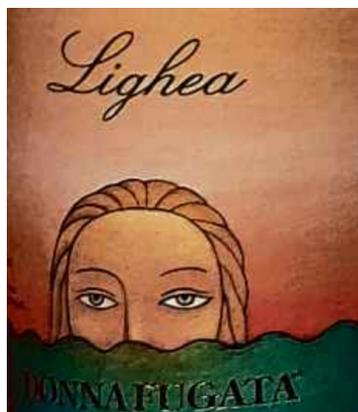
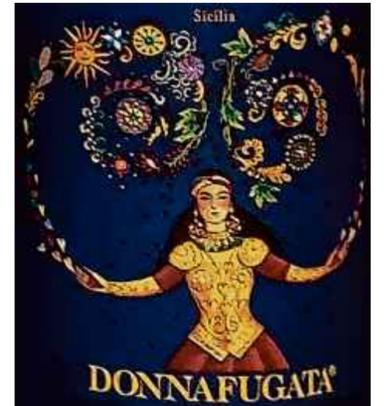


José, Gabriella und Antonio Rallo – und eine kleine Auswahl der künstlerischen Etiketten.
 Bilder: Donnafugata, Jung



Kunst auf der Flasche

Genuss international: Das sizilianische Kellerei-Unternehmen Donnafugata glänzt nicht nur mit seinen Weinen, sondern auch mit deren Verpackung

VON HANSJÖRG JUNG

Die Antwort war zunächst ein eindeutiges „Nein“. Etiketten? Für Weinflaschen? Das war nicht gerade die Präsentationsfläche, die sich der Maler und Grafiker Stefano Vitale für seine Kunst vorstellte. Aber Gabriella Anca Rallo, die kunstsinnige und stark Frau hinter dem Weingut Donnafugata auf Sizilien, ließ nicht locker.

Weinbau statt Lehramt

Hartnäckigkeit hatte sie ohnehin schon bewiesen, als sie zusammen mit ihrem Mann Giacomo 1983 das Weingut gegründet hatte. Dafür hatte sie nicht nur ihrem Job als Englischlehrerin an den Nagel gehängt – welch ein Affront, unvorstellbar im tief konservativen Sizilien der 80er-Jahre, sie und ihr Mann Giacomo, der vor allem für das Kaufmännische zuständig war, brachen auch mit allen Gepflogenheiten des Weinbaus auf Italiens größter Insel, der sich damals vor allem auf die Erzeugung von billigem, mehr oder weniger charakterlosem Massenwein konzen-

trierte. Dafür setzten die Rallos konsequent auf Mengenreduktion, striktes Qualitätsmanagement und die Assemblage autochthoner mit internationalen Rebsorten.

Dazu holten sie sich Rat und Hilfe vom großen Giacomo Tachist, dem Wegbereiter der Supertoskaner und Schöpfer des Sassicaia bei der Familie Incisa della Rocchetta in Bolgheri.

Ihr neues Weingut gründeten Gabriella und Giacomo Rallo in Contessa Entellina, knapp 100 Kilometer von Marsala entfernt, wo die Familie schon seit fünf Generationen Weinbau betrieben hatte und wo heute der Stammsitz des Unternehmens mit seinen fünf Weingütern ist. Hier in den Bergen kletterten die Weinberge bis in Höhen von 550 Metern hoch. Beste, weil auch kühle Voraussetzungen für die Reben, die in die Spumante-Produktion gehen. Schaumweine, die normalerweise drei Jahre in der Flasche auf der Hefe liegen.

In der Nähe von Contessa Entellina liegt Santa Margherita di Belice, dessen Schloss das Vorbild für die Sommerresidenz Donnafugata im Roman „Il Gattopardo“ von Giusep-

pe Tomasi die Lampedusa war. Eine Geschichte vom Niedergang des Adels und der mehr oder weniger unglücklichen Liebe zwischen Angelica und Tancredi, die als „Der Leopard“ von Luchino Visconti mit Burt Lancaster, Alain Delon und Claudia Cardinale verfilmt wurde.

Klar, dass sich die Donna fugata, die geflüchtete Frau, oft mit wehenden Haaren in unterschiedlichen Darstellungen auf den Etiketten wiederfindet. Das Schloss der Sommerresidenz, in der der Schriftsteller viele Tage seiner Jugend verbrachte, erhielt ebenfalls seinen Platz: auf dem Etikett des „Mille e una Notte“, neben dem „Tancredi“ einer der Flaggschiffweine des Unternehmens.

Künstlerische Ader

Selbst die Seniorchefin ist in einer symbolhaften Darstellung auf dem Etikett von „Vigna di Gabri“, der Weinberg Gabri's, vertreten – eine Frau, deren Arme in Rebstöcke übergehen und ihnen Leben spendet. „Alles, was die berührt, grünt und wächst“, sagt ihr Sohn Antonio Rallo, Chefönologe des Unternehmens. Und: Es ist der Wein, den sie un-

bedingt machen wollte. Zunächst aus 100 Prozent Inzolia, der in der Toskana Ansonica heißt, nach und nach sind andere Rebsorten dazugekommen: Cataratto, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Viognier – zum Teil in Holz ausgebaut.

Die künstlerische Ader hat Gabriella Rallo weitervererbt. Nach Literatur und Malerei ist Tochter José Rallo, die mit ihrem Bruder Antonio das Unternehmen leitet, eine exzellente Jazz-Sängerin. Sie widmet mit ihrer Band bei Konzerten mit integrierter Degustation den Weinen des Hauses – je nach Charakter – ausgesuchte Jazz- und Latin-Standards: ein Kunstlerlebnis für Leib und Seele.

Auch wenn die Familie Rallo Marsala als Stammsitz von Donnafugata erkoren haben, den gleichnamigen, zum Teil berühmten, zum Teil auch berüchtigten Süßwein gleichen Namens keltert sie schon seit 30 Jahren nicht mehr. „Marsala war nichts Besonderes mehr. Er hatte das Image eines Kochweins und wir hätten viel Geld in Abluftanlagen investieren müssen, um die alkoholgeschwängerte Luft aus dem Fasskeller zu blasen. Also

haben wir lieber in neue Fässer und Kellertechnik investiert“, sagt Antonio Rallo. Aber, wer weiß? Wenn mal ein passender Weinberg zu haben ist – warum nicht? Ein Nein muss auch hier nicht endgültig sein.

Süßmost und Rosinen

Obwohl Donnafugata mit dem Ben Ryé einen Süßwein der besonderen Art im Portfolio hat. Denn der Wein von der Insel Pantelleria prahlt nicht mit seinem Restzucker, sondern gerät durch seine Säure ausgewogen und uneheimlich komplex. Er besteht zu 100 Prozent aus Zibbibo-Trauben. Dabei wird zu 100 Litern Süßmost der Saft von 70 Kilos sonnengetrocknete Trauben gegeben. Diese werden von Hand gepflückt und verlesen. Die zeitliche Diskrepanz zwischen normaler Lese und der Trocknung wird entweder durch Kühlung überbrückt, damit der Süßmost nicht zu gären beginnt, oder man nimmt ihn von Rebstöcken aus höheren Lagen. Auf Pantelleria beginnt der Weinbau gewissermaßen auf Meereshöhe und endet bei rund 500 Metern.

donnafugata.it

Sommerlicher Kichererbsensalat

Der Topfgucker: Kichererbsen – ballaststoffreiche Kost mit viel Eiweiß und Mineralstoffen

VON HANSJÖRG JUNG

Ein schöner kühler, sommerlicher Salat ist doch alles, was man braucht, um an heißen Sommertagen glücklich satt zu werden. Mit Betonung auf „satt“. Dazu können Kichererbsen wertvolle Dienste leisten. Denn die kleinen, meist beigen Hülsenfrüchte sind reich an Ballaststoffen. Außerdem liefern Kichererbsen ein dickes Paket mit hochwertigem Eiweiß, Kohlenhydraten, Kalzium, Zink, Eisen und Vitaminen.

Dazu gelten die kleinen Energiebällchen als ausgesprochen fettarm. Das macht sie zum wertvollen Energielieferanten, der lange sättigend wirkt – ohne dabei zwangsläufig ein Völlegefühl hervorzurufen. Beste Voraussetzungen also für die Ernährung im Sommer, ob als Salat oder als Aufstrich

UND SO GEHT'S

Die Tomaten vierteln, die Zucchini, Paprika und Gurke in Streifen schneiden und die

Für 4 Personen

300 g Kichererbsen (aus der Dose, vorgekocht), 100 g Zucchini, 100 g rote oder gelbe Paprika, 100 g Cocktailtomaten, 75 g rote Zwiebel, 50 g Salatgurke, 60 g Feta, eine Handvoll Minzblättchen (ca. 10–15 g) Salz, Pfeffer, Saft einer Zitrone, Olivenöl

Zwiebel in dünne halbe Ringe. Die Minzblättchen mit drei EL Olivenöl in den Mixer geben oder mit dem Zauberstab zerkleinern. Den Zitronensaft dazugeben.

Die Kichererbsen abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Dann die anderen Zutaten – Zucchini, Paprika, Gurke, Tomaten und Zwiebelringe – dazugeben. Ein wenig Zitronenschale darüberreiben, mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Salz würzen und vorsichtig unterheben.

Den Feta mit den Fingern zerbröseln oder in kleine Würfel schneiden und ebenfalls dem Salat hinzufügen. Die Minz-Salatsoße nun über dem Salat verteilen und noch einmal vorsichtig mischen. An einem kühlen Ort zugedeckt rund eine Stunde ziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal kurz durchmischen und beispielsweise mit Minzblättchen garnieren.

Zur Garnitur des Salats eignen sich beispielsweise auch geröstete Nüsse oder Croûtons, die in der Pfanne mit kleinen Brotwürfeln, Öl, Salz und gegebenenfalls auch Kräutern schnell zubereitet sind. Probieren Sie es aus.



Sommerlicher Kichererbsensalat – ein vegetarischer Solist oder als Beilage beim Grillen.

Bild: Jung