

GOURMETWELTEN

Das Genussportal

Mail aus München

19. November 2016

GROSSE WEINE AUS ITALIEN

Grandi Marchi und Donnafugata



Mail aus München: Das Istituto del vino italiana di qualità lud zur alljährlichen Verkostung italienischer Spitzenweine nach München in den Bayerischen Hof ein.

Grande Marchi ist ein Zusammenschluss von 19 renommierten Winzerfamilien die alle im Privatbesitz sind und dies mindestens seit 25 Jahren, die meisten Kellereien gibt es seit Jahrhunderten. Alle Weingüter sind Marktführer in ihrer Region und werden als Visionäre angesehen. Ins Leben gerufen wurde diese Vereinigung 2004 mit der Absicht, gemeinsam die hohe Kultur hochwertiger italienischer Weine international bekannter zu machen.



Bei einer Gesprächsrunde, moderiert von Weinjournalist Steffen Maus, stellte jedes der Mitglieder seinen Weinfavoriten vor. Eine großartige Verkostung die alle Teilnehmer beeindruckte. Von 16 bis 18.30 Uhr konnten dann

Weinfachleute und Journalisten die Weine von folgenden Winzern, die alle persönlich anwesend waren, verkosten.

Alois Lageder aus Südtirol, Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute aus der Toskana, Antinori aus der Toskana, Argiolas aus Sardinien, Biondi Santi



Tenuta Greppo aus der Toskana, Ca' del Bosco aus der Lombardei, Carpenè Malvolti aus Venetien, Donnafugata aus Sizilien, Gaja aus dem Piemont, Jermann aus dem Friaul, Lungarotti aus Umbrien, Masi aus Venetien, Mastroberardino aus Kampanien, Michele Chiarlo aus dem Piemont, Pio Cesare aus dem Piemont, Rivera aus Apulien, Tasca d'Almerita aus Sizilien, Tenuta San Guido aus der Toskana, Umani Ronchi aus den Marken.

Einziger Wermutstropfen dieser hochkarätigen Weinverkostung war die Enge und Wärme, des leider viel zu kleinen Raums im Bayerischen Hof. Dabei hätte man davon ausgehen können, dass der Ansturm bei diesem Angebot an italienischen Spitzenwinzern in München groß sein wird.



Donnafugata - Weinvielfalt aus Sizilien

La Signora José Rallo nutzte diese Gelegenheit, um einem kleinen Kreis, bei einem Abendessen im ältesten italienischen Restaurant in München, in der beliebten Osteria Italiana, ein wenig vom Weingut Donnafugata, dass sie gemeinsam mit ihrem Bruder und ihrer Mutter führt, zu erzählen. Das machte Sie mit viel Charme und Enthusiasmus.

Vater Giacomo Rallo gründete 1983, gemeinsam mit seiner Frau Gabriella das Weingut und nannte es Donnafugata - ein Name der von Beginn an mit der Kunst im Dialog steht. Der charismatische Signor Rallo leitete das erfolgreiche Weingut mit sehr viel Weitblick bis zu seinem Tod im Mai 2016. Heute sind José und ihr Bruder Antonio für die Geschicke von Donnafugata verantwortlich, das über drei historische Produktionsstätten auf Sizilien verfügt.

Da ist zum einen die Kellerei von Contessa Entellina im Herzen Westsiziliens mit 270 Hektar Rebfläche und 9 Hektar Olivenhainen. Hier werden vor allem die Sorten Ansonica, Catarratto, Grecanico, Grillo und Nero d'Avolo, aber auch internationale Sorten angebaut.

Die Kellerei von Khamma auf der Insel Pantelleria baut auf 68 Hektar vorwiegend die autochthone Rebsorte Zibibbo an, immer nach der Albarello-Methode, die zu einem UNESCO Weltkulturerbe erklärt wurde. Dort entsteht der berühmte und sicherlich beeindruckendste Süßwein Italiens, der Ben Ryé

di Pantelleria DOC. In den antiken Familienkellereien in Marsala finden der Ausbau und die Abfüllung in Flaschen statt.

Mit der Weinlese 2016 erfüllt sich Donnafugata einen lang ersehnten Wunsch: Die Produktionsvielfalt auf Weine von Ostsizilien mit der Herkunftsbezeichnungen Etna, Cerasuolo und Frappato di Vittoria zu erweitern. Mit diesem Projekt will das renommierte Weingut die Exzellenz des sizilianischen Weins aus unterschiedlichen Gegenden Siziliens noch besser verdeutlichen. Im DOC Etna-Gebiet verfügt Donnafugata über zirka 15 Hektar, etwa 13 Hektar davon sind mit Nerello Mascalse und 2 mit Carricante bepflanzt. Die Weinberge befinden sich auf 750 Meter ü.d.M..

In der Gegend um Vittoria gehören 18 Hektar zum Besitz, wovon 11 Hektar dem Nero d'Avola gewidmet sind und 7 dem Frappato, aus dem der DOCG Cerasuolo di Vittoria vinifiziert wird.

Dialog mit der Kunst

Wein und Kunst sind für Familie Rallo untrennbar miteinander verbunden, das spiegeln bereits die Künstler-Etiketten wider, die auf Ideen von Gabriella Rallo beruhen und von Stefano Vitale gezeichnet werden.

In Jahre 2002 entstand das Projekt Donnafugata Musik&Wine Live, das José, gemeinsam mit Freunden, die Jazz und brasilianische Musik lieben, produzierte. 2014 besang José Rallo ihre Weine auf dem Symposium des "Master of Wine", mit großem Erfolg.

Eine Kostprobe Ihrer wunderbaren Stimme erlebten wir live im heimeligen Keller der Osteria Italiana. José präsentierte uns mit ihrer fantastischen Stimme - einfühlsam und beeindruckend - den Mille e una Notte. Aber nicht nur der Gesang begeisterte, auch die beiden Jahrgänge, die wir zu köstlichen, zart geschmorten Kalbsbäckchen verkosteten: Der Jahrgang 1996, der immer noch frisch und lebendig den Gaumen erfreute, und dann den Jahrgang 2008 der mit seiner Tiefe und Struktur zu recht von der Familie als ihr bislang bester Jahrgang bezeichnet wird. 80 Prozent Nero d'Avola mit ein wenig Cabernet, Merlot und Syrah begeisterten mit einer Fülle an dunklen Beeren und Pflaumen perfekt vereint mit Leder, Würze und weichen, eleganten Tanninen.

Wenn man vom Weingut Donnafugata spricht denkt der Weingenießer automatisch sofort an Ben Ryé, für mich einer der spannendsten Süßweine Italiens. Wir hatten das Vergnügen den Jahrgang 2008 des bernsteingelben Weins von der Pantelleria genießen zu dürfen. Eine faszinierende Aromenfülle von Trockenfrüchten, Honig, Wildkräutern und einer wunderbaren Kombination von Würze und Süße! Der Wein harmonierte perfekt mit dem Schokoladentörtchen, ist aber für mich, auch ohne Dessert, ein absolut krönender Abschluss.

Monika Kellermann