



(<http://hallosizilien.de/>)

Hallo Sizilien (<http://hallosizilien.de/>)

Buongiorno a tutti

[STARTSEITE \(HTTP://HALLOSIZILIEN.DE/\)](http://HALLOSIZILIEN.DE/) [IMPRESSUM \(HTTP://HALLOSIZILIEN.DE/IMPRESSUM/\)](http://HALLOSIZILIEN.DE/IMPRESSUM/)

[KONTAKT \(HTTP://HALLOSIZILIEN.DE/KONTAKT/\)](http://HALLOSIZILIEN.DE/KONTAKT/) [ÜBER MICH \(HTTP://HALLOSIZILIEN.DE/UEBER-MICH/\)](http://HALLOSIZILIEN.DE/UEBER-MICH/)

Tag der offenen Weinkellereien

Posted on 31. Mai 2017 (<http://hallosizilien.de/2017/05/31/tag-der-offenen-weinkellereien/>) by [claudia](http://hallosizilien.de/author/claudia/) (<http://hallosizilien.de/author/claudia/>)



Einmal im Jahr gibt es in Marsala den Tag der offenen Weinkellereien. In jedem Jahr sind andere Kellereien bereit, an diesem Tag für ihre Kunden die Tore zu öffnen und einen Einblick zu geben.

Wir haben die Weinkellerei „Donnafugata“ für eine Besichtigung ausgewählt, denn uns war der Wein bereits als sehr guter Tropfen bekannt. Und was die Politiker am G7-Gipfel in Taormina so trinken, dass ist für uns gerade richtig.

Der Name Donnafugata nimmt Bezug auf einen Roman und bedeutet, „Frau auf der Flucht“. Es soll an eine Königin erinnern, die seinerzeit Zuflucht in dem Gebiet fand, in dem heute ein Weinberg der Familie Rallo liegt. Daher ist auch auf jeder Flasche eine Frau mit wehenden Haaren zu sehen:



Das Unternehmen ist seit 1851 in den Händen der Familie Rallo. Die Erfahrung von 166 Jahren schmeckt man! Und nicht nur dass, sie legen auch Wert auf Nachhaltigkeit und Qualität. Es gibt drei Gebiete auf Sizilien in denen die Weinberge des Unternehmens liegen und ein weiteres Anbaugebiet auf der Vulkaninsel Pantelleria.

NEUESTE BEITRÄGE

› Die Zeit der sizilianischen Feste hat begonnen (<http://hallosizilien.de/2017/07/30/die-zeit-der-sizilianischen-feste-hat-begonnen/>)

› Sizilien brennt! (<http://hallosizilien.de/2017/07/23/sizilien-brennt/>)

› Schilfrohr und dessen Verwendung (<http://hallosizilien.de/2017/07/16/schilfrohr-und-dessen-verwendung/>)

› Matarocco – Ein Stadtteil und ein Gericht (<http://hallosizilien.de/2017/07/12/matarocco-ein-stadtteil-und-ein-gericht/>)

› Sonnenuntergang bei den Salinen von Marsala (<http://hallosizilien.de/2017/07/09/sonnenuntergang-bei-den-salinen-von-marsala/>)

WAS WAR DIE LETZTEN MONATE LOS

Wähle den Monat ▼

NEWSLETTER Bist du neugierig?

Dann schreibe dich hier für den Newsletter ein

Email

SCHAU DIR DIE KOMENTARE DER ANDEREN AN...

› [claudia](#) bei Die Zeit der sizilianischen Feste hat begonnen (<http://hallosizilien.de/2017/07/30/die-zeit-der-sizilianischen-feste-hat-begonnen/#comment-21>)

› [Rosa](#) bei Die Zeit der sizilianischen Feste hat begonnen (<http://hallosizilien.de/2017/07/30/die-zeit-der-sizilianischen-feste-hat-begonnen/#comment-20>)

› [claudia](#) bei Fischmarkt in Marsala (<http://hallosizilien.de/2017/06/04/fischmarkt-in-marsala/#comment-11>)

› [Rosa](#) bei Fischmarkt in Marsala (<http://hallosizilien.de/2017/06/04/fischmarkt-in-marsala/#comment-10>)

› [claudia](#) bei Arancine – gefüllte Reisknödel (<http://hallosizilien.de/2017/04/19/arancine-gefullte-reisknoedel/#comment-2>)

SUCHE NACH BEITRÄGEN

Pantelleria ist vom Weinbau her noch spezieller als die anderen Gebiete, denn hier wird der Wein nach der sogenannten Alberello-Methode angebaut. Das heißt, schon die Rebe ist besonders niedrig, also wesentlich niedriger als übliche Reben und jede Rebe steht in einem Trichter aus Lavasteinen. Das hat den Vorteil, dass das Kondenswasser und Regenwasser immer wieder zurück zur Rebe fließt. Allerdings ist diese Anbauweise dreimal so aufwendig als die Normale:



(http://hallosizilien.de/wp-content/uploads/2017/05/IMG_20170528_141345.jpg)

Am Einlass werden wir mit einem praktischen Brustbeutel ausgestattet, in welchem ein Weinglas Platz findet. Das Glas soll uns während der Weinprobe begleiten und durfte nur herausgeholt und hingehalten werden, es wurde sofort befüllt – sehr praktisch:



(http://hallosizilien.de/wp-content/uploads/2017/05/IMG_20170528_130226-e1496073712799.jpg)

Die Weine an den Verkostungstischen waren systematisch aufgebaut, so gelangte man in einem Rundgang vom leichten Weißwein bis zum Dessertwein. Da die Kellerei nicht nur Wert auf Nachhaltigkeit und Qualität legt, sondern auch künstlerisch tätig ist, wird jeder Wein mit einem kunstvollen Etikett versehen, die von Gabriella Rallo selbst entworfen werden:



(http://hallosizilien.de/wp-content/uploads/2017/05/IMG_20170528_132114.jpg)

Um nicht gleich nach den ersten Verkostungen irgendwo unter einem Tisch zu landen und wo möglich das Singen anzufangen, wurde ein leckeres, ständig frisch gebackenes Brot, mit feinstem Olivenöl aus eigener Produktion, serviert:



(http://hallosizilien.de/wp-content/uploads/2017/05/IMG_20170528_130844.jpg)

Wir durften an einer Weinprobe teilnehmen, bei der die wenigen Plätze heiß begehrt waren, aber wir hatten Glück und da sitzen wir nun:

Suche ...

WAS SONST NOCH WICHTIG IST

- > Impressum (<http://hallosizilien.de/impressum/>)
- > Kontakt (<http://hallosizilien.de/kontakt/>)
- > Über mich (<http://hallosizilien.de/ueber-mich/>)



(http://hallosizilien.de/wp-content/uploads/2017/05/IMG_20170528_130420.jpg)

Jeder Platz ist mit einem Set ausgestattet, für jeden Wein den wir verkosten werden steht ein Glas bereit und bereits der Name des Weines, der einmal in diesem Glas sein wird:



(http://hallosizilien.de/wp-content/uploads/2017/05/IMG_20170528_135249.jpg)

Josè Rallo, die Chefin der Kellerei, lässt es sich nicht nehmen, ihren bevorzugten Wein, den Grillo, selbst vorzustellen, das ist natürlich etwas ganz besonderes:



(http://hallosizilien.de/wp-content/uploads/2017/05/IMG_20170528_141017.jpg)

Sehr vergnüglich wird uns von zwei Profis jeder Wein erklärt, aus welcher Gegend er kommt und welche Trauben dafür gekeltert werden. Aber die Weinprobe wird nach dem Gedanken des „Slowfood“ abgehalten. Das heißt, der Wein wird nicht nur so in sich hineingeleert, nein, hier ist nicht nur Köpfchen, es sind auch Nase und Gaumen gefragt. Wir müssen zuerst riechen und sagen was unsere Nase da so herausfindet, von diversen Blumen über Hölzer, alles wird erkannt. Dann ist der Gaumen dran, einen Schluck nehmen, im Mund herumbalgen, kauen, schlucken und dann raus mit der Sprache. Das ist gar nicht so einfach, denn schließlich haben wir auf den begehrten Platz eine Stunde gewartet und in dieser Stunde haben wir natürlich schon diverse Weine probiert. Aber es ist alles sehr kurzweilig gestaltet, so dass wir uns letztendlich alle bestens amüsiert haben.

Die ganze Veranstaltung wird von einer Band mit toller Musik begleitet und hat uns wirklich einen tollen Tag beschert:



(http://hallosizilien.de/wp-content/uploads/2017/05/IMG_20170528_144040.jpg)

Es war wirklich schwer zu sagen, welcher Wein denn nun der Beste ist, denn es waren alles hervorragende Tropfen. Aber mein absoluter Favorit war der „Mille e una Notte“, auf deutsch: Tausendundeinacht, ich finde, der Name sagt schon Alles!

Wer nicht gerade Urlaub auf Sizilien macht wenn der Tag der offenen Kantinen ist, der kann sich jederzeit für eine private Weinprobe in der Weinkellerei Donnafugata anmelden. Weitere Informationen und noch vieles mehr sind auf der Homepage zu finden: <https://www.donnafugata.it/de/> (<https://www.donnafugata.it/de/>)