

Startseite

Restaurants

Über mich

Sonstiges



Donnafugata und Tim Raue (**)

Veröffentlicht am 21.09 2017

„Tim Raue liebt Sizilien, seine kulinarischen Traditionen und seine Weine.“
So stand es in der Einladung zum Donnafugata Tasting und Dinner im Restaurant Tim Raue in Berlin. Raue, den ich irgendwie in Asien angekommen sah, hat also eine Affinität für Sizilien und die dortigen Weine. Man lernt halt nie aus. Natürlich war ich neugierig und überaus interessiert, eine neue Facette italienischen Weinanbaus kennenzulernen.

Donnafugata wurde 1983 von Giacomo Rallo und seiner Frau Gabriella gegründet, gehört zu den renommiertesten Weingütern Italiens und steht für Pionierarbeit im Qualitäts-Weinbau Siziliens. José Rallo, die mittlerweile das familiengeführte Unternehmen gemeinsam mit ihrem Bruder Antonio leitet, begleitet das Open Tasting. Zu unserer Überraschung auch als Sängerin. Beim 6-Gang-Menü erläuterte sie gemeinsam mit Tim Raue die Weinauswahl und die Ideen für die Food-Pairings.



José Rallo und Tim Raue.

Das Weingut empfängt jährlich ca. 10.000 Besucher zu Veranstaltungen, Führungen und Verkostungen, die einen kreativen Einblick in das Lebensgefühl, das Terroir und den Qualitätsanspruch von Donnafugata geben. Donnafugata ist Mitglied des Istituto Grandi Marchi, einem Verbund der 19 renommiertesten familiengeführten Weingüter Italiens. Antonio Rallo ist Präsident des Schutzkonsortiums DOC Sicilia.

Der Name Donnafugata bedeutet „Frau auf der Flucht“ und verweist auf den Roman „Der Gattopardo“. Die Geschichte einer Königin, die dort Zuflucht fand, wo sich heute die Weinberge des Betriebs im Gebiet Contessa Entellina befinden.

Über das Restaurant Tim Raue habe ich zuletzt am 26. Juni dieses Jahres einen ausführlichen Bericht geschrieben, daher konzentriere ich mich heute etwas mehr auf die Weine.

Das Menü:
(Zum vergrößern der Fotos einfach darauf klicken).

Letzte Beiträge

- L'Auberge du Pont de Collonges (***)
- Donnafugata und Tim Raue (**)
- Flocons Village
- Flocons de Sel (***)
- Chefdays Deutschland 2017
- Chez Georges
- Frühsammers Restaurant (*)
- Chefdays Germany 2017
- Steinheuers Restaurant (**)
- Restaurant Tim Raue (**)

Letzte Kommentare

bsteinmann am Apr 05, 7:09 PM
› [Beitrag anzeigen](#)

Sie fragen nach Christian Bau. Wie man sieht, haben es deutsche Köche anscheinend eher schwer. Unter Umständen scheint die Küche nicht genügend Wahlmänner zur Stimmabgabe...

Cornelia Klas am Apr 05, 5:41 PM
› [Beitrag anzeigen](#)

Wo bleibt Christian Bau?

Cornelia Klas am Mrz 28, 9:14 AM
› [Beitrag anzeigen](#)

Genau so!

W.H. am Jan 31, 5:34 AM
› [Beitrag anzeigen](#)

Sieht super aus, hört sich gut an, schmeckt fantastisch!

Schlagwörter

Ananas Berlin Brotsalat Böfflamott
Champagnersuppe Champignons Chefdays
Donnafugata Eisbeinravioli Emmanuel Renaut
Fischers Fritz Flocons de Sel Flocons Village
Hummer Kaiserschmarrn Lammrücken
Magentamelde Maibock Makrele Onsenei Pot au
Feu Rochenflügel Rotbarbenfilet Roter Meier
Schweinekinn Seeteufel Spanferkelrücken
Thermidor Thunfischbauch Vladimir Mukhin



Forelle, Girratana Zwiebel, Holunderblüte

Hier kommt zur zarten Forelle eine sizilianische Zwiebel zum Einsatz und ein 2016er Sur Sur Grillo DOC.

Der Wein begleitet die Forelle frisch und fruchtig.



Dorade, sizilianisches Olivenöl, Kapernsud

2015er Vigna di Gabri DOC.

Eine Cuvée aus überwiegend Ansonica, leicht nussig, mit Catarratto, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Viognier.

Vigna di Gabri ist kein Phantasienamen, der Wein trägt den Namen von Gabriella Anca Rallo, die an diesen Wein geglaubt und an seiner Entwicklung gearbeitet hat.



Dong Po Schwein, Wassermelone, Galgant

Das grundsätzlich aromatische und ausgeglichene Gericht bekommt seinen typischen Raue-Kick durch die Wurzel des Ingwergewächses, süß, bitter, brennend aber auch erfrischend.

2016er Floramundi, Donnafugata Cerasuolo di Vittoria DOCG

Das Gericht bedarf durchaus eines raffinierten Begleiters mit Struktur.

Intensive Obstnoten (Himbeere, Erdbeere) und deutliche Würznoten von schwarzem Pfeffer, bilden die ideale Ergänzung zu Raues Gericht.



Taube, Kirschfond, Bronte Pistazien

Manche Dinge wiederhole ich gerne und so bringe ich auch hier meine grundsätzliche Ablehnung zur Taube zum Ausdruck. Wenn ich es einrichten kann, wähle ich das Tierchen ab, zu groß ist oftmals der Qualitätsunterschied, der mir in Restaurants schon begegnet ist.

Sie ahnen es vielleicht schon. Diesmal konnte ich der Taube nicht ausweichen und das war auch gut so.

Wunderbar gegart, zart und fein, ein grandioser Fond, das darf man sich nicht entgehen lassen. Darüber waren wir uns am Tisch schnell einig.

2012er Tancredi – Terre Siciliane IGT

Die Lese erfolgt per Hand bei sorgfältiger Auswahl am Weinberg.

Tiefes Rot und ein duftendes Bouquet kennzeichnen diesen Wein.

Die Tannine sind im Geschmack weich und gut integriert. Sehr elegant.



Black Pepper Beef, Allium, wilder Madagaskar Pfeffer

2008 Mille e una Notte

Der erste der beiden Signature-Weine des Unternehmens in unserer heutigen Verkostung.

Bei der Ankunft in der Kellerei erfolgt eine weitere Auslese der Trauben. Die Gärung erfolgt in Stahl mit Mazeration auf den Schalen für ca. 14 Tage.

Es folgt der Ausbau in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche für ca. 15 oder 16 Monate und mindestens 30 Monate in der Flasche.

Ein langlebiger Wein für ein unvergessliches Ereignis.



Yuzu, Cheesecake, Caramel Beurre Salé

Alleine der Anblick ist schon interessant.

Das gefüllte Caramelfischlein war geschmacklich dezent. Ein insgesamt leichtes Dessert.

Die Berichterstattung über unsere Frankreichreise habe ich für dieses Tasting aus Gründen der Aktualität unterbrochen. Ich möchte Ihnen jedoch nicht vorenthalten, dass ich es als besonders

angenehm empfand, in Frankreich (bis auf Reims) der Verwendung von Yuzu entkommen zu können. Kaum in Deutschland angekommen befürchte ich, wieder von allen Seiten mit diesem gelben Ding beworfen zu werden.

2008er Ben Ryé Limited Edition

Eine natürliche Süße dominiert den zweiten Signature-Wein von Donnafugata. Noten von Aprikose, Datteln und getrockneter Feige konnte man deutlich herausschmecken. Ein sizilianisches Bouquet.

Die Etiketten der Weine sind ebenfalls Kunstwerke, die von Gabriella Rallo kreiert wurden oder die auf ihrer Inspiration basieren.

FAZIT

Eine überaus gelungene Präsentation sizilianischer Weine und dazu ein perfekt ausgewähltes und hervorragend zusammengestelltes Menü begleiteten uns durch den Abend.

Kommentare

Laura Ellwanger am 26. September 2017

Vielen Dank fuer diesen tollen Bericht!

Leave a comment

Name (required)

Mail (will not be published) (req

Website

Submit Comment