

GOURMETWELTEN

Das Genussportal

Home » Mail aus München » Food-Pairing mit Donnafugata

Ali Güngörmüs & José Rallo

Food-Pairing mit Donnafugata

2. Dezember 2019

Mail aus München: Ali Güngörmüs, Lieblingskoch vieler Münchner Feinschmecker, wird geschätzt für seine kreative, kosmopolitanische Küche, die harmonisch mediterrane und orientalische Einflüsse vereint. Die Weine von Donnafugata spiegeln die vielfältigen Kulturen und die Sonne Siziliens wieder. Ein spannendes Food-Pairing in der lichtdurchfluteten sehr schönen Gaggenau-Kochschule in München.



Fotos: 1 / 3

Die charismatische José Rallo, die gemeinsam mit ihrem Bruder Antonio das Familienweingut in Sizilien führt, beschrieb auf charmante Weise die Weine, die Ali zu seinen Gerichten ausgewählt hat. Zuvor wurde aber auf Anleitung von Ali,

unterstützt von Fritz Schilling, der Zwei-Sternekoch der seit 2005 im wohlverdienten Ruhestand ist, Gemüse geschnippelt, Fleisch pariert und gebrutzelt. Getoppt hat das vergnügliche Kochen der finessenreiche Donnafugata brut Millesimato 2015, ein Spumante metodo classico mit einer sehr feinen, langanhaltenden Perlage und einem intensiven Bouquet mit Noten von Brotkruste und Trockenobst.

Die Weine von Donnafugata sind vielfältig, schon alleine deshalb, weil sich die 405 Hektar Rebfläche auf fünf Produktionsstätten in Sizilien verteilen. Da ist die Kellerei Contessa Entellina in Westsizilien, der historische Betrieb in Marsala, zwischen der Hochebene Ibleo und dem Meer Südostsiziliens befindet sich das Weingut Vittoria, spannend sind die Terrassenanlagen am Etna die über 700 m ü.d.M. liegen und ein Schatzkästchen sind die Weinberge auf der Vulkaninsel Pantelleria, wo die Rebsorte Zibibbo in Alberello-Methode kultiviert wird. Dort entsteht auch der berühmteste Süßwein Italiens, der Ben Ryé. Signifikant sind die Etiketten von Donnafugata. Es sind Künstleretiketten die auf Inspiration von Gabriella Rallo, der Mutter von José und Antonio, entstehen. Gemeinsam mit ihrem Mann Giacomo (2016 verstorben) hat sie 1983 das Weingut gegründet. Jedes einzelne Etikett ist einzigartig und eine Hommage an Kunst und Literatur. Wie verwurzelt die Familie mit Kunst und Kultur ist, zeigt auch das Projekt Music&Wine Live, bei der die Noten des Weins mit der Musik und ganz besonders mit der sensationellen Stimme von José verschmelzen.

Das von Ali Güngörmüs kreierte Menü, in Teamwork mit José Rallo, Fritz Schilling, Journalisten und Blogger zubereitet:

**Kürbis-Orangensuppe mit
Zimtcroustons
Lighea 2018 - Zibibbo Sicilia DOC**

Die Kürbissuppe begeisterte mit einer unglaubliche Leichtigkeit und einer faszinierenden Vielfalt an knackig frischen Aromen. Fantastisch dazu der Lighea 2018 aus Zibibbo-Trauben von der Insel Pantelleria. Der aromatisch, mediterrane Weißwein hatte genügend Struktur um der leckeren Suppe standzuhalten und unterstrich die Lebendigkeit.

**Gegrillter Oktopus, Tomatenrisoni, Basilikum
Sur Sur 2018 - Grillo Sicilia DOC**

Anzeige



*23 einzigartige
Hotels & Restaurants
in Deutschland*

JETZT ENTDECKEN

Die zarten, sanft gebratenen Oktopus-Arme richtete Ali auf einem Risotto aus Reismudeln mit frischem Basilikum an und wählte dazu den am meisten in Deutschland verkauften Weißwein von Donnafugata, den Sur Sur. Ein Wein aus der heimischen Grillo-Traube, der mit seinen tropischen Fruchtnoten und den Kräuteraromen das Gericht umschmeichelte.

Lammkrone, Parmesanpolenta, Oliven-Berberitzen-Bohnen
Sherazade 2018 - Nero D'Avola Sicilia DOC
Mille e una Notte 2016 - Rosso Sicilia DOC

Zugeben das Entfernen der Silberhäutchen bei der Lammkrone und das Putzen der Knochen war ziemlich nervig und zeitaufwendig, aber es hat sich gelohnt. Das saftig gebratene Fleisch hat Ali auf eine cremige Polenta und ein witziges Bohnen-Gemüse mit Berberitzen und Oliven gesetzt, dem er mit einer osmanischen Gewürzmischung einen orientalischen Touch verlieh. Als Begleitung entschied er sich für Sherazade 2017, einen reinsortigen, in Stahl ausgebauten Nero d'Avola, der wunderbar harmonierte, dank seiner intensiven roten Fruchtnoten und dem schmeichelnden Tanninen. Aber, so José, man hat keine Donnafugata Verkostung erlebt ohne die Flaggschiffe zu verkosten. Der **Mille e una Notte** des Jahrgang 2016 aus Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah und anderen Trauben repräsentiert stilvoll und beeindruckend das sympathische Familienweingut. Dazu gab es dann, sehr zur Freude der Teilnehmer, eine Jazz-Gesangs-Kostprobe von José. Großartig wie der Wein!

Gorgonzola dolce, Endiviensalat, Feige, karamellisierte Nüsse
Ben Ryé 2017 - Passito di Pantelleria DOC

Getrocknete Aprikosen, vereint mit kandierten Orangenschale, Honignoten, lebendige Würze, Mineralität und Dank der Säure eine himmlische, angenehme Süße – das ist Ben Ryé aus Zibbibo von der Insel Pantelleria, sicherlich der beste Süßwein Italiens. Einen perfekteren, weil lange in Erinnerung bleibenden Abschluss, gibt es wohl kaum.

Eure **Monika Kellermann**



Teilen

Tweet

Mail