Kulinariker
Leading in Luxury, Travel & Lifestyle

Donnafugata auf Pantelleria

https://kulinariker.de/donnafugata-auf-pantelleria/

FOODIE

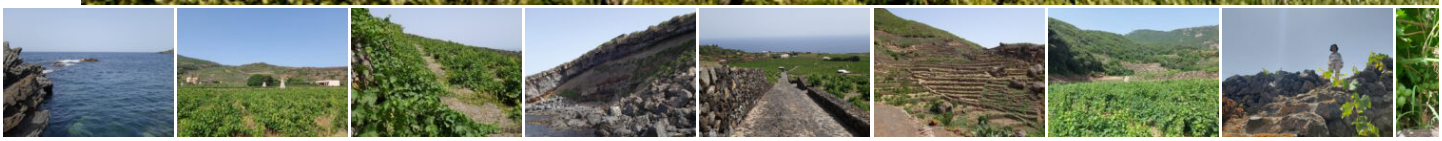
DONNAFUGATA AUF PANTELLERIA

Knapp 100 Kilometer sind es von Sizilien bis zu Europas letzter Insel vor Afrika, Pantelleria. Ein Name, der den meisten Genießern kaum ein Begriff sein dürfte. Und wenn, dann nur wegen eines Unternehmens: Donnafugata.

Von **Michael Schabacker** 8 Stunden

Teilen:

Foto: Michael Schabacker



Die Anreise nach Pantelleria dauert nicht lange, von Marsala ist es nur ein Katzensprung. Angekommen auf der Insel wird schnell klar: alle Fahrzeuge die größer als ein Fiat 500 sind, dürften hier schnell vor einige Probleme gestellt sein. Denn auf der kleinen Insel 60 Kilometer östlich von Tunesien, sind die Straßen alles andere als großzügig. Und so verwundert es wenig, dass die Mietautos auf der Insel allesamt Kleinwagen sind.

Die Vulkaninsel Pantelleria hat mit einer Länge von 14 und einer Breite von 8 Kilometern überschaubare Dimensionen. Ganz in der Nähe zum Flughafen befindet sich der Binnensee Specchio di Venere (Spiegel der Venus). Er ist die einzige größere natürliche Süßwasseransammlung auf der Insel und wird durch heiße Quellen gespeist (bis 56 °C). Ein beliebter Ort für die wenigen Touristen Pantellerias.

Montagna Grande

Geologisch gehört Pantelleria zum afrikanischen Kontinent – und klimatisch, durch die Nähe zu Tunesien, eben auch schon fast. Denn es ist eine sengende Hitze, die die Besucher auf Italiens südlichsten Punkt, gerade in den Sommermonaten, empfängt. Und diese Hitze wirkt sich natürlich auch unmittelbar auf die Vegetation aus. Trockenheit liebende Pflanzen fühlen sich hier wohl, je höher man kommt – die höchste Erhebung ist der Montagna Grande (836 m) – desto mehr Pflanzenwachstum zeigt sich.

Die Terrassen: Weinbau auf Pantelleria ist körperliche Schwerstarbeit. Alles Handarbeit: vom Anbau der Reben über den Bau der Mauern bis zur Ernte. Foto: Michael Schabacker

Auch das Familienunternehmen Donnafugata hat sich hier ein „Fleckchen“ Insel gesichert. Auf 68 Hektar betreibt das Unternehmen seit 1989 hier Weinanbau. Und dies unter wahrhaft schwierigen Bedingungen, wie uns José Rallo, Geschäftsführerin von Donnafugata, berichtet. „Wir bauen hier auf bis zu 400 Meter ü.d.M. an. Und wie hier zu sehen ist, hauptsächlich auf Terrassen.“ Eine schier unüberschaubare Menge an Mauern schützen die Pflanzen und bilden den Abschluss der Terrassen. Hier hinauf zu steigen ist schon anstrengend, hier zu ernten, muss unsagbar schwer und schweißtreibend sein.

Im Weinberg mit José Rallo

„Bis zu 3600 Pflanzen befinden sich hier auf einem Hektar“, berichtet uns die Wirtschaftswissenschaftlerin José Rallo weiter. Eine stolze Menge, berücksichtigt man die klimatischen Bedingungen auf der Insel. Klimatisch besser gestellte Regionen für Weinbau

dürften bei solch einer Menge Pflanzen pro Hektar bei einem Ertrag von mindesten zehn Tonnen liegen. Donnafugata erntet je nach Jahr zwischen vier und sechs Tonnen pro Hektar. Denn es ist unschwer vorstellbar, dass gerade die Niederschlagsmenge von durchschnittlich 460 mm pro Jahr nicht gerade für üppiges Pflanzenwachstum sorgt und somit Erträge überschaubar bleiben.

Die Böden sind alle sandig, vulkanischen Ursprungs bei einem Kalkanteil zwischen 6 und 14 Prozent. Und daraus resultiert natürlich auch eine ganz besondere Charakteristik für die Weine. Dieser entsteht übrigens nicht auf der Insel, sondern wird auf Sizilien produziert. Die Trauben werden dazu mit dem Schiff nach Marsala transportiert. Und was dort entsteht, sind Weine wie der Ben Ryé, Kabir oder auch Lighea.

Unterwegs mit Geschäftsführerin José Rallo. Foto: Michael Schabacker

Die Pantelleria Weine von Donnafugata basieren auf der Rebsorte Zibibbo (Muscat d'Alexandrie). Der Ben Ryé zeigt im Tasting fruchtige Noten von etwas Zitrus und Aprikose. Stolze 14 % Alkoholgehalt präsentieren sich im Glas, ein Wein, der durch seine ganz eigene Charakteristik als Süßwein eine schöne Entdeckung ist. Der Kabir, den wir ebenfalls im Tasting hatten, ist ein wesentlich floraleres Produkt. Es zeigt sich eine angenehme Schärfe, gepaart mit einer frischen Mineralik.

Weine von Donnafugata

Da Donnafugata mit Contessa, Entellina, Pantelleria, Ätnä und Vittoria insgesamt fünf Anbaugebiete besitzt, werden natürlich noch wesentlich mehr Weine als nur die oben erwähnten produziert. Die Familie ist seit 1851 im Weinbau tätig und blickt somit auf eine mittlerweile 150-jährige Tradition zurück. Das Portfolio erstreckt sich über Weiß-, Rot-, und Roséweine, Grappa und Olivenöle. Unsere Empfehlung: der „Mille e una Notte“ und der „Marchesa“, die vielleicht besten Weine Donnafugatas…

Informationen:

www.donnafugata.it (http://www.donnafugata.it)

Fotos: Michael Schabacker

#ÄTNA (HTTPS://KULINARIKER.DE/TAG/AETNA/) #BEN RYE (HTTPS://KULINARIKER.DE/TAG/BEN-RYE/) #DONNAFUGATA (HTTPS://KULINARIKER.DE/TAG/DONNAFUGATA/)

0 KOMMENTARE

Vorheriger Artikel (https://kulinariker.de/wine-dine-hong-kong-festival/)

Nächster Artikel (https://kulinariker.de/fondue-buffet-und-eisstockbahn/)

DAS KÖNNTE SIE AUCH INTERESSIEREN