



ZVG

Eines von fünf Weinanbaugebieten von Donnafugata: am Fuss des Ätna, auf rund 800 Metern über Meer, kann die Kellerei oberhalb von Randazzo im Osten Siziliens ganzjährig besucht werden.

Wilds Weintipp

Neue Korken, neues Angebot, tolle Weine

TEXT RETO E. WILD

Das 1983 gegründete sizilianische Weingut Donnafugata ist zwar ein Familienunternehmen, erreicht jedoch mit insgesamt 461 Hektar Anbaufläche an fünf verschiedenen Standorten die Grösse des gesamten Weinbaukantons Schaffhausen. Nun kann sich die Familie Rallo über eine neue Auszeichnung freuen: Die «World's Best Vineyards Academy» hat die historische Weinkellerei im barocken Marsala 2022 zu einem der weltweit 50 besten weintouristischen Ziele gekürt. Dies schafften in Italien nur drei Weingüter (zusätzlich Antinori im Chianti Classico sowie Ferrari im Trentino).

Donnafugata – das GastroJournal schrieb bereits vor zwei Jahren über das Weingut – nimmt die Auszeichnung zum Anlass, sein Weintourismusangebot zu erweitern: Es wird zusätzlich eine Degustation angeboten, die den Flaggschiffen des Weinguts wie Mille e una Notte, Fragore (aus 100 Prozent Nerello Mascalese vom Fusse des Ätna) oder dem Weltklasse-Süsswein Ben Ryé gewidmet ist – mit der Möglichkeit, seltene Jahrgänge zu verkosten. Das Programm heisst «Iconic Wine Library» und wird an den Standorten in Marsala, in Contessa Entellina (im Süden von Palermo), in Randazzo am Fusse des Ätna, in Vittoria (nahe

Ragusa) und auf der Insel Pantelleria ausgeschrieben. Da das Weingut grossen Wert auf Nachhaltigkeit legt, führt es ab sofort einen Korken ein, der aus recyceltem Ozeanplastik hergestellt wird.

Entscheidend für ein Weingut sind aber noch immer die Weine – und hier überzeugt Donnafugata ebenso wie kürzlich eine grosse Degustation der «Assovini Sicilia» zeigt: **Mille e una Notte 2018**, eine körperreiche Cuvée aus Nero d'Avola, Petit Verdot und Syrah, ist schön strukturiert und hat Noten von süssen Pflaumen und Brombeeren: **18 Punkte!** Der Wein ist erstaunlich zugänglich, kann aber locker noch zehn Jahre gelagert werden. Er stellte alle anderen Weine in den Schatten.

Auf dem zweiten Rang platzierte sich in der persönlichen Bewertung des Autors der würzig-dichte **Tancredi 2018**, der hauptsächlich aus Cabernet Sauvignon sowie aus Nero d'Avola und Tannat besteht und Noten von Zwetschgen zeigt. Das neu gestaltete Etikett von Dolce & Gabbana spannt den Bogen zwischen barocker Linie und Moderne. Dieser Look spiegelt die Eleganz des mediterranen Tancredi wider, der an einen grossen Toskaner erinnert.



Tancredi 2018
17.5/20 Punkte, Preis ●●●●

Preisskala:	
●	bis 10 Franken
●●	11 bis 20 Franken
●●●	21 bis 30 Franken
●●●●	31 bis 40 Franken
●●●●●	41 bis 60 Franken
●●●●●●	61 Franken und mehr

★ Reto E. Wild ist Chefredaktor des GastroJournals, Weinliebhaber und Ehrenmitglied des Sommelierverbands Deutschschweiz SVS.

In dieser Rubrik stellt die Redaktion des GastroJournals regelmässig Trouvaillen zur Empfehlung auf der Weinkarte vor. Weitere Tipps auf: www.gastrojournal.ch



CORINNE NUSSKERN

Winterwunderland

Wer lange auf der Skipiste unterwegs war, mit Kindern beladene Schlitten gezogen oder sich mit Schneeschuhen einen Berg hochgeschaufelt hat, sieht in jedem Bergasthaus einen Garten Eden. Zwar ohne Blütenpracht, aber mindestens so bunt, dank den mit dem gesamten Farbspektrum spielenden Designern von Wintersportbekleidung.

All diese Sportskanonen wollen essen, sofort. Das Problem: Die Intensität ihres Hungers steht in krassm Gegensatz zur Anzahl des vorhandenen Personals. Der Fachkräftemangel ist in den Bergen enorm, und es bleibt ein Rätsel, wie die drei hin und her rennenden Frauen die Gästemenge auf der Sonnenterrasse in angemessener Zeit bedienen können.

Bald murrst du da, bald diskutieren zwei über die schlechte Bedienung, während sich eine Kellnerin mit einem mit Tellern gefüllten Riesentablett um ausgestreckte Beine und am Boden liegende Skihelme schlängelt. Und dann schreit der da sie plötzlich an. «Gopfertelli, so lange warten und dann das. Ich habe als Beilage Pommes-frites, nicht Härdöpfelsalat bestellt!» Sie schaut ihn an und sagt ganz ruhig: «Hm, ich schätze, heute essen Sie eben mal Härdöpfelsalat.»

Während er verstummt, applaudieren etwa zehn Gäste spontan und rufen solidarisch: «Bravo!» Sie kennen die Frau nicht – aber die Branche. Es sind Mitarbeitende eines Gasthofs auf ihrem Personalausflug. corinne.nusskern@gastrojournal.ch