

José Rallo

Die Geschäftsführerin des Familienbetriebs Donnafugata ist eine Art önologische Botschafterin. Mit nachhaltigem Weinbau kennt sich ebenso gut aus wie mit Jazz und Populärkultur.

An diesem schönen Tag Mitte Februar geht, als Signora José Rallo die Redaktion der *Weltwoche* betritt, die Sonne ein zweites Mal auf. Die italienische Unternehmerin, die gemeinsam mit ihrem Bruder Antonio das 1983 von den Eltern gegründete Weingut Donnafugata führt, erscheint in einem eleganten, farbenfrohen Aufzug und in bester Laune.

«Was für ein Blick!», ruft sie begeistert aus, als sie aus dem Fenster in Richtung Zürichsee blickt – als sei ihre Heimat, Sizilien, nicht in der Lage, punkto natürlicher Kulissen mithalten.

«Wir sind eine spezielle Weinkellerei», sagt Rallo, die während des Gesprächs Schwarztee trinkt, «vielleicht gerade weil wir ein Familienbetrieb sind.» Entscheide seien schon immer mit Blick auf ein längerfristiges Ziel gefällt worden. So baue Donnafugata etwa seit 1989 Wein auf der vulkanischen Insel Pantelleria an. Das Alberello-System mit seinen von Trockenmauern begrenzten Terrassen bedeute viel Handarbeit, so Rallo, «aber wir tragen damit der Biodiversität in den Anbauflächen Sorge».

Dem Klimawandel die Stirn bieten

Stolz erwähnt José Rallo auch die Pionierarbeit, die man im Bereich der sauberen Energie leiste. «Wir achten auf energetische Nachhaltigkeit, aber auch darauf, das Flaschengewicht tiefzuhalten.» Vor zwei Jahren sei man auch der Stiftung SOSTain Sicilia beigetreten.

Was Anbau und Vinifizierung anbelangt, vertraue sie ihrem Bruder blind. «Antonio strebt keinen biodynamischen Betrieb an», so Rallo. Doch Schutzmittel würde er nur wenn absolut nötig einsetzen. «Seit bald fünfzehn Jahren fokussieren wir auf einheimische Traubensorten», erklärt seine Schwester die Philosophie. «Sie sind perfekt geeignet, um dem Klimawandel die Stirn zu bieten.» Chardonnay, Cabernet Sauvignon oder Cabernet Franc, «diese Sorten reisen gut». Doch aus einer Nebbiolo-Traube lasse sich in Sizilien niemals ein Nebbiolo keltern. Auf Sizilien alleine finde man sechzig verschiedene sogenannte autochthone Traubensorten von Nero d'Avola und Grillo über Licido und Nerello mascalese bis hin zu



«*Mary Poppins' Zaubertasche*»: Unternehmerin Rallo.

Carricante und Frappato. In ganz Italien gebe es über eintausend Sorten. «Ich pflege zu sagen, dass es sich bei uns mit den Trauben verhält wie mit *Mary Poppins' Zaubertasche*», so Rallo.

Neu bei Donnafugata ist der Nomacorc Ocean. Der Verschluss der Firma Vinventions wird aus recyceltem Plastik hergestellt, das in Küstengebieten gesammelt wird, und verspricht dieselbe Qualität wie natürliche Korken oder solche aus Zuckerrohr. «Wir verwenden ihn zum ersten Mal bei unserem Damarino, einem frischfruchtigen Weisswein», sagt José Rallo.

Die Zeit des *aperitivo* rückt näher, die Themenwelt dreht sich. Wir kommen auf die unverkennbar bunt illustrierten Etiketten der Donnafugata-Weine zu reden, auf das Singen, eine andere grosse Leidenschaft der gebürtigen Römerin, und auf die zweite Staffel von «*White Lotus*», die auf Sizilien spielt. Dann muss José Rallo weiter. Zum Abschied lässt sie eine Flasche «*Rosa*» da, ein Roséwein, der in Partnerschaft mit dem ebenfalls sizilianischen Modeunternehmen Dolce & Gabbana entstanden ist.

Oliver Schmuki