

INSPIRE- REND



FEEN, ZAUBERINNEN, MEERJUNGFRAUEN – DONNAFUGATA FEIERT SIZILIANISCHE LEGENDEN

Die Sommerweine von Donnafugata sind geprägt vom sizilianischen Charakter – im Geschmack und visuell, auf den künstlerisch gestalteten Etiketten. Inspiriert von 3.000 Jahren alten sizilianischem Mythos und Historie. Farbenfroh, Märchenhaft und verheißungsvoll. Und jede Charge erzählt ihre eigene spannende Geschichte von Feen, Zauberinnen und Meerjungfrauen

Text: Ivona Okanik | Fotos: Donnafugata



La famiglia: Giacomo, Jose, Gabriella und Antonio Rallo

Das sizilianische Weingut Donnafugata der Familie Rallo in Marsala vereint Passion, Tradition, Qualität, Nachhaltigkeit und Kunst. Jeder Wein wird mit Sorgfalt und Leidenschaft hergestellt, indem traditionelle önologische Techniken mit moderner Weinherstellung kombiniert werden. Dabei liegt der Familie der Umweltschutz besonders am Herzen. So setzt sich das Weingut für biologischen Anbau und umweltfreundliche Praktiken ein, um die natürlichen Ressourcen zu schützen und qualitativ hochwertige Weine auf nachhaltige Weise zu produzieren. „Wir sind am Meer aufgewachsen, unsere Weinberge sind vom Meer umgeben. Uns ist es wichtig, die Natur und die unglaubliche Artenvielfalt unserer Insel zu schützen“, so José und Antonio Rallo.

Die Weine von Donnafugata sind ein Ausdruck sizilianischer Kultur und des Terroirs, das sich visuell auf den künstlerischen Etiketten widerspiegelt. Jeder Wein wird zu einer Leinwand, die eine Geschichte erzählt. Dabei ist Gabriella die Inspirationsquelle des Künstlers Stefano Vitale, der in die Geschichte der sizilianischen Kunst, in die Farben des Landes und in den Charakter des Weins eintaucht. Bis er eines Tages das schwer fassbare Bild einer Frau einfängt: der bezaubernden "La Fuga" (Ausreißer) mit wehendem Haar.

Die Etiketten von Donnafugata sind einzigartig und stellen ein Identitätsmerkmal für das Unternehmen dar, in das es sich lohnt immer wieder einzutauchen! ≡



BELL'ASSAI 2021

VITTORIA DOC FRAPPATO SICILIA

DIALOG MIT DER KUNST

Bell'Assai ist ein junges Mädchen, das der milden sizilianischen Brise die Früchte des Weinbergs und die Düfte des Landlebens schenkt. Sie repräsentiert die Einstellung der unternehmerischen Familien, die das Schöne zu schätzen wissen und die schon immer das Gebiet von Vittoria beleben. Ein Künstleretikett, mit dem DonnaFugata die Liebe für das Schöne zelebrieren will.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von rubinroter Farbe mit violetten Reflexen präsentiert der Bell'Assai 2020 in der Nase intensive fruchtige Noten von Erdbeere und Kirsche, zusammen mit floralen Nuancen von Rose und Freesie. Am Gaumen ist er frisch und weich mit einem angenehmen Nachhall der fruchtigen Noten.

FOODPAIRING

Bell'Assai passt gut zu gegrilltem Gemüse, Wurstwaren und würzigen Fischgerichten. Ausgezeichnet auch zu Thunfisch-Sushi. Er kann direkt vor dem Servieren entkorkt und mit 15-16°C serviert werden.

Weingut Vittoria – Im Gebiet des Barocks, zwischen der Ibleo-Hochebene und dem Meer.
Alkohol: 13% Vol. | Rebsorten: Frappato | 0,75 l | Erster Jahrgang: 2016

„Der Konsumtrend geht weiterhin in Richtung heimische Rebsorten wie Grillo oder Frappato, die unser Ursprungsgebiet auf authentische Weise zum Ausdruck bringen. Auch Roséweine kommen gut an.“

ANTONIO RALLO



ROSA 2022

SICILIA ROSATO DOC

DIALOG MIT DER KUNST

Die Produktion eines Rosé-Weins war ein großer Wunsch von Dolce&Gabbana, die von der einmaligen Farbe fasziniert waren. Der Name ROSA wurde ausgewählt, um die einzigartige Persönlichkeit zum Ausdruck zu bringen. DonnaFugata hat dafür eine Cuvée von zwei sizilianischen Rebsorten geschaffen und Dolce&Gabbana hat sich um die Ausstattung des Weins gekümmert: Die Grafik mit hohem Wiedererkennungswert inspiriert sich an dem ikonischen sizilianischen Karren, der die Handwerkskunst, die Kultur und die Tradition der Insel auf der ganzen Welt repräsentiert.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von zartrosa leuchtender Farbe, präsentiert der Rosa ein reiches florales Bouquet von Jasminblüten und Rosenblättern sowie feinen fruchtigen Noten von weißem Pfirsich und Bergamotte. Er hat einen angenehmen Duft und zeigt gute Mineralität und Länge.

FOODPAIRING

Rosa eignet sich perfekt als Aperitif, zu rohen Fischgerichten, vegetarischen Gerichten und zu zartem Fleisch. Serviertemperatur: 10-12° C.

Weingut Contessa Entellina – Im Herzen West-Siziliens.
Alkohol: 12,5% Vol. | Rebsorten: Nerello Mascalese und Nocera | 0,75 l | Erster Jahrgang: 2019

LIGHEA 2022

SICILIA DOC ZIBIBBO

DIALOG MIT DER KUNST

„Mit wirrem, sonnenblondem Haar und meerwasserfarbenen, weit aufgerissenen Augen“ ... so beschreibt Giuseppe Tomasi di Lampedusa die bezaubernde Meerjungfrau Lighea, Hauptfigur in einer seiner Erzählungen, die den Anstoß für einen komplexen und innovativen Wein und ein genauso originelles Etikett gegeben hat. „Es ist nicht leicht gewesen – erzählt Gabriella – dieses Etikett zu drucken und die tausend Nuancen der Originalfarben des Entwurfs beizubehalten“.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Lighea 2022 hat eine brillante strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen und besitzt ein reiches und duftendes Bouquet, in dem Zitrusnoten (Zedratzitrone und Bergamotte) und exotische Früchte mit den klassischen Orangenblüten kombiniert werden. Am Gaumen finden sich die fruchtigen und blumigen Noten mit einer ausgeprägten Frische, guter Länge und einem angenehmen mineralischen Abgang wieder.

FOODPAIRING

Lighea passt sehr gut zu rohem Fisch, Meeresfrüchten oder Tempura (Fische oder Gemüse). Optimal bei einer Temperatur von 9 bis 11 °C.

Weingut Pantelleria – Der Ort, an dem die Reben UNESCO-Weltkulturerbe sind.

Alkohol: 13% Vol. | Rebsorten: 100% Grillo | 0,75 | Erster Jahrgang: 1990



"Meine Mutter Gabriella war eine der ersten Frauen, die in Sizilien Wein anbaute. Sie war und ist die Inspiration für unsere Künstleretiketten von Stefano Vitale, die immer wieder von starken Frauenfiguren geprägt sind."

JOSÉ RALLO

SURSUR 2022

SICILIA DOC GRILLO

DIALOG MIT DER KUNST

Lautmalerisches Wort arabischen Ursprungs mit der Bedeutung „Grille“. Dieses Etikett erinnert an die Schönheit des Frühlings, gesehen durch die Augen eines kleinen Mädchens. Gabriella ist das kleine Mädchen, das barfuß zwischen den Blumen und dem frischen Gras entlangläuft und dem Gesang der Grillen folgt, der in ihren Ohren so süß klingt wie tausend "SurSur...".

hellem Fruchtfleisch (Pfirsich und Melone) und floralen Nuancen (Wiesenblüte und Minze) geprägt ist. Im Geschmack ist er weich – die fruchtigen Noten vereinen sich mit einer angenehmen Frische.

FOODPAIRING

SurSur passt ausgezeichnet zu Meeresfrüchten, zu vegetarischen Gängen und gegrilltem Fisch. Perfekt auch zu hellem, gegrilltem Fleisch sowie zu Weich- und Frischkäse. Ideale Serviertemperatur 9 bis 11 °C.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der SurSur 2022 präsentiert sich in leuchtendem Strohgelb und hat ein Bouquet, das von

Weingut Contessa Entellina – Der Ort, an dem Donnafugata entstanden ist.

Alkohol: 13% Vol. | Rebsorten: Grillo | Lagerfähigkeit: 3 Jahre | 0,75 l | Erster Jahrgang: 2012

