

Erstklassige Weine Gourmet

Donnafugata: drei Weine als Spiegel des Terroirs von Sizilien

An kühlen Winterabenden von der Sonne des Südens träumen

Von Annett Conrad - 6. Dezember 2023



Geschätzte Lesezeit: 5 Minuten

Wenn an kalten Winterabenden das Kaminfeuer prasselt, gesellt sich gern eine Flasche Wein aus dem Hause Donnafugata hinzu. Der mollige Rotwein Fragore Etna Rosso Doc Contrada Montelaguardia 2019 sowie der Süßwein Ben Ryé Passito di Pantelleria DOC 2021 sind für solche Gelegenheiten geradezu prädestiniert. Und mit dem Spumante Millesimato Brut Bianco Sicilia DOC 2018 findet sich auch in der kühleren Jahreszeit ein Anlass, mit netten Menschen anzustoßen.



Wenn es draußen kalt wird, macht man es sich drinnen mit einem Spumante von Donnafugata gemütlich. Hier im Bild zu sehen, der Wohnbereich eines Chalets in der [ADLER Lodge RITTEN](#) / © Redaktion FrontRowSociety.net

Donnafugata – Terra Extrema

Wir erinnern uns noch an den Sommer diesen Jahres. Sizilien machte Schlagzeilen. Allerdings waren die Nachrichten weniger gut, denn überall auf der weitläufigen Insel wüteten zahlreiche Brände. Lange und sehr heiße Sommer mit einer starken Sonnenexposition bestimmen das Klima Siziliens. Dennoch sind ordentliche Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gegeben. Zusätzlich wehen in den Höhenlagen des Nachts kühle Winde. Diese beiden Umstände schützen die Trauben vor Überhitzung und verlängern zudem die Reifezeit.



Letzte Berichte



Buchrezension: Paris wie es keiner kennt



Kuramathi – unvergesslicher Urlaub unter und über Wasser



Märchenhaft logieren in Småland



Märchenhaftes Småland



Bordeaux in Rot – weg mit den alten Zöpfen



Mit einer Food Bike Tour durch Edmonton



Savour The Good Life – 2 Sterne Koch Soenil Bahadoer auf den Malediven



Buchrezension: Küchenmesser



Copenhagen – hinter den Kulissen einer Hybridfähre



5 Sterne Hotel Franks im Allgäu: Elegante Erneuerung für zeitlose Gastlichkeit



The Pike Brewing Company – wo Craft Beer auf Seattle-Tradition trifft



Variety Cruises – Abenteuer auf See



Zahlreiche Studien auf der Tokio



Auf der Vulkaninsel Pantelleria kriechen die Reben flach über den Boden / @ Weingut Donnafugata

Je nach Region variieren die Bodenstrukturen auf der Mittelmeerinsel. Während im Westen eher karge Böden vulkanischen Ursprungs zu finden sind, allen voran sind hier die Lagen um den Ätna gemeint, ist der Boden meist von Sand mit einem hohen Eisengehalt bestimmt. Mancherorts liegt darunter eine ausgeprägte Kalkschicht. Diese verleiht den Weinen eine spezielle mineralische Note. Für die Bewirtschaftung braucht es Fingerspitzengefühl. Der einzige Weg, sehr guten oder sogar ausgezeichneten Wein zu produzieren, ist die Arbeit im Einklang mit der Natur.

Das familiengeführte Weingut Donnafugata arbeitet seit der Gründung im Jahr 1983 nach ökologisch nachhaltigen Maßstäben. Gerade die herausfordernden, dem Klimawandel geschuldeten Bedingungen der letzten Jahre machen die Nutzung traditioneller Anbaumethoden obligat. Die oberste Prämisse von Donnafugata ist das Herausarbeiten des Terroirs. Denn wer die Sprache des Terroirs versteht, macht einen wirklich einzigartigen Wein. Die folgenden drei Weine bespielen jede Seite eines extremen Terroirs. Ihre Reben sind an drei der vier Standorte gewachsen, an denen die Familie Rallo Weinbau betreibt.



Mit ausgesuchten Weinen des Weinguts Donnafugata den Winter genießen / @ Redaktion FrontRowSociety.net

Fragore Etna Rosso Doc Contrada Montelaguardia 2019, Herkunft Ätna

Von diesen außergewöhnlichen Wein entsteht jährlich nur eine sehr begrenzte Anzahl Flaschen. Denn die zum Teil über 70 Jahre alten Nerello Mascalese Reben geben nur noch geringe Erträge. Diese fast vergessene Rebsorte gedeiht an den Nordhängen des Ätna in Montelaguardia. Ihre Wurzeln reichen tief in den schwarzen Lavaboden, der sich im 16. und 17. Jahrhundert bildete. Nach wie vor stehen sie in traditioneller Alberello-Erziehung, also als einzelne Buschrebe an steilen Hängen auf 600 bis 1.000 Meter. Handarbeit ist hier übers ganze Jahr die einzige Möglichkeit, diese Weingärten zu bewirtschaften.



[Motor Snow](#)



[So schmeckt Churfranken](#)



[Buchrezension: Champagne Gerhard Eichelmann, das ultimative Champagner-Kompodium](#)



[Pearl Seaways – Königlich nach Oslo](#)



[Chefs on Fire im 5 Sterne W Maldives](#)



[Churfranken – Genussregion im reizvollen Maintal](#)



[Castle of Chora Kythira](#)



[Naturerlebnisse im Jasper National Park](#)



[Indigenes Saskatoon](#)



[Mit dem Flaggschiff ums Kap](#)



[Vierte Runde: German Traveler Awards](#)



[Die E-Flexer – Fahren der nächsten Generation](#)



[Just Veg im 5 Sterne Resort Atmosphäre Kanifushi Maldives](#)



[Exklusives Interview mit Carsten K. Rath](#)



[Monemvasia: Eine Ode an die Schönheit Griechenlands](#)



[Jasper National Park in Kanada – Naturparadies in den Rockies](#)



[Mit dem Flussschiff in den Osten Europas](#)

[Lesenswert](#)

[Steaktrain Leipzig – kulinarische Reise für Fleischliebhaber](#)

[Die zwei Hotelexperten der Luxushotellerie und Sterne-Gastronomie](#)



Fragore Etna Rosso Doc Contrada Montelaguardia 2019 / @ Redaktion FrontRowSociety.net

Den Fragore zeichnet die einzigartige Charakteristik der autochthonen Rebsorte Nerello Mascalese aus. Mit seiner intensiven, rubinroten Farbe bringt er schon Freude beim Anschauen des Glases. Himbeere und rote Johannisbeere finden wir in der Nase. Am Gaumen kommen würzige und mineralische Noten hinzu, zu denen sich noch Holz- und Tabaknoten mischen.

Ben Ryé Passito di Pantelleria DOC 2021, Herkunft Vulkaninsel Pantelleria

Auf der Vulkaninsel Pantelleria gedeihen die Reben des Zibibbo für diesen beliebten Süßwein. Auch hier setzt man auf die althergebrachte Alberello-Erziehung. Den Namen Ben Ryé verdankt der Wein dem pfeifenden Wind, der beständig über die kleine Insel weht. Denn im Arabischen bedeutet Ben Ryé „Sohn des Windes“. Die Trauben werden zirka Mitte August gelesen und trocknen für drei bis vier Wochen. Im September beginnt die Lese der restlichen Trauben. Sie werden gepresst und ihrem Saft werden 50 Kilogramm Trockenbeeren beigelegt. Nach einer Woche können die ausgelaugten Beeren schonend gepresst werden. Während der Mazeration mischen sich die intensiven Aromen und erreichen ihren Höhepunkt Ende November. Der im Stahltank ausgebaute Passito gehört zu Italiens meist prämierten Süßweinen.



Ben Ryé Passito di Pantelleria DOC 2021 / @ Redaktion FrontRowSociety.net

Der Ben Ryé verblüfft mit einem wuchtigen Bouquet von Pfirsich, Aprikose, kandierter Orangenzeste, Trockenfeige, Honig und Wildkräutern. Am Gaumen spürt man die ausgewogene Balance von Süße und Frische. Mit einem kräftigen, würzigen Käse und einem Glas Ben Ryé verschönert man sich einen lausigen Dezembertag. Übrigens: Die Alberello-Erziehung zählt seit knapp zehn Jahren zum UNESCO Weltkulturerbe.



Würziger Käse und ein Passito sind ein perfektes Paar / © Redaktion FrontRowSociety.net

Millesimato Brut Bianco Sicilia DOC 2018, Herkunft Contessa Entellina

Ein weiteres Terra Extrema führt uns in den Westen Siziliens. Hier in Contessa Entellina ist der Ursprung des Weinguts Donnafugata, hier nahm alles seinen Anfang. Das Terroir, also die Summe aller Parameter aus Boden und Klima, ist geradezu ideal für den Weinbau. Heiße, trockene Sommer und kühle, niederschlagsreiche Winter bestimmen das

heiße, trockene Sommer und kühle, niederschlagsreiche Winter bestimmen das mediterrane Klima. Zudem herrschen starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Nachts erholen sich die Trauben von der Hitze des Tages in den Weingärten. Diese befinden sich auf einer Höhe von 200 bis 500 Metern und weisen größtenteils tonhaltige Böden auf.



Millesimato Brut Bianco Sicilia DOC 2018 / @ Redaktion FrontRowSociety.net

Je zur Hälfte Chardonnay und Pinot Noir brillieren in dem Spumante. Nach der Metodo classico ausgebaut, gönnt man dem Millesimato Brut Bianco 36 Monate Hefelager. So überzeugt er mit einem Duft von Zitrusfrüchten, grünem Tee und Brotkruste. Seine frische Lebendigkeit sowie die Komplexität machen ihn zu einem wahren Genuss mit gebratenen Jakobsmuscheln oder Bruschetta.



Klassisches Bruschetta mit einem Glas Millesimato Brut Bianco Sicilia DOC 2018 / © Redaktion FrontRowSociety.net

Mit jedem dieser drei Weine füllt sich ein Stück Lebensfreude ins Glas; für Menschen, die es verstehen, sich eine kleine Freude im Alltag zu gönnen. So kann der Winter kommen mit all seinen Launen, mit seiner Ruhe und seiner Behaglichkeit.

Dieses ist ein redaktionell erstellter Artikel, der durch externe Unterstützung möglich gemacht wurde. Die Unterstützung hat jedoch keinen Einfluss auf den hier abgebildeten Inhalt. Es gilt der Redaktionskodex.

Print PDF Email



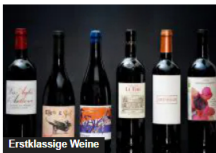
Vorheriger Artikel

Buchrezension: Paris wie es keiner kennt

Annett Conrad

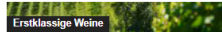
<https://frontrowsociety.net/impressum/redakteurin-annett-conrad/>

Annett Conrad ist Redakteurin und Mitherausgeberin von FrontRowSociety - The Magazine



Erstklassige Weine

Bordeaux in Rot – weg mit den alten Zöpfen



Erstklassige Weine

So schmeckt Churfranken



Destinationen

Churfranken – Genussregion im reizvollen Maintal



Gourmet

Just Veg im 5 Sterne Resort
Atmosphäre Kanifushi Maldives



Erstklassige Weine

Winery J. Bookwalter – die Vision
des Genusses in Washington



Erstklassige Weine

Masterclass „Weine aus Georgien“



Erstklassige Weine

Georgien – die Wiege des Weinbaus



Erstklassige Weine

Carnuntum – Weine mit
Reifepotenzial



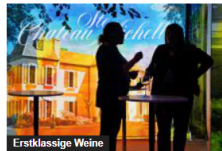
Erstklassige Weine

Washingtons begehrteste Cabernet
Sauvignons kommen von der Red
Mountain AVA



Erstklassige Weine

Donnafugata – Sommerwein aus
Sizilien



Erstklassige Weine

FrontRowSociety – Entdeckungen
auf der TASTE Washington



Maritimes

Mit der Disney Cruise Line Italien
entdecken



Redaktionstipp

Paznauner Stube:
Genusshöhepunkte in Tirol, mit
vier Hauben



Johannes Balzhäuser 9.
Generation – 2019 Alsheim
Grauburgunder trocken



Der famose Pinot Noir Réserve
des Weinguts Guntrum



Bellebte Beiträge

Die beste Bar in Singapur:
Manhattan Bar



Buch Rezension: CRAFT BIER –
MEISTERSTÜCKE FÜR MÄNNER



Zum Gourmet Festival:
MarcoBrunn trifft Margaux



Bellebte Kategorie

Gourmet	677
Reise	408
Erstklassige Weine	235
Entdeckungen	202
Destinationen	195
Außergewöhnliche Hotels	147
Gourmet-Restaurants	105
Rezensionen	99
Auto & Motor	85

FRONT ROW SOCIETY THE MAGAZINE

Über uns

Das exklusive Luxus-Magazin FrontRowSociety generiert eine hohe mediale Reichweite. Texte und Bilder werden u.a. für weitere Online- & Printmedien honorarfrei lizenziert. Im exklusiven Umfeld des Luxus & Lifestyle Magazins stehen Themen wie Luxus-Reisen, exklusive Hotels, Kreuzfahrten, Gourmet & Kulinarik, Sterne-Restaurants, erstklassige Weine, Champagner & Spirituosen, Automobile, extravagante Destinationen sowie außergewöhnliche Gadgets im Fokus. Die Reportagen sind kostenfrei und unabhängig. Im exklusiven Magazin werden keine Werbeanzeigen geschaltet. FrontRowSociety wird als einziges Magazin seiner Art in der Deutschen National Bibliothek geführt (Front Row Society ISSN 2699-1047).

Folgen Sie uns

