

Auftakt zur Weinlese 2024 bei Donnafugata

Die Ernte hat in Contessa Entellina begonnen, es folgen Pantelleria und Vittoria. Beendet wird sie traditionell am Ätna.

Donnafugata hat die ersten Trauben des Jahrgangs 2024 geerntet. Dies ist der Auftakt zur **100-tätigen Weinlese** auf der Insel. Die Reise führt von Westsizilien in die Weingüter von Contessa Entellina und Pantelleria, setzt sich in Vittoria fort und endet am Ätna. Das Jahr 2024 war vor allem durch geringe Niederschläge und teilweise überdurchschnittliche Temperaturen geprägt. Das Unternehmen erwartet eine leicht geringere Produktionsmenge, aber sehr gesunde und qualitativ hochwertige Trauben.

In **Contessa Entellina** war das Jahr bisher von geringen Niederschlägen und höheren Durchschnittstemperaturen geprägt. Die Regenfälle in der ersten und zweiten Maihälfte unterstützten das Wachstum der Pflanzen. Dank der Wasservorräte in den unternehmenseigenen Seen wurden im Juni und Juli viele Weinberge bewässert, was dem vegetativen Zyklus der Reben zugute kam. Besondere Aufmerksamkeit galt der meteorologischen Überwachung, die über ein Netz von Sensoren funktioniert. So werden wichtige mikroklimatische Daten aufgezeichnet, die mittels Künstlicher Intelligenz mit 7-10-Tages-Prognosen verglichen werden. Die Agronomen können somit optimale agronomische Entscheidungen im Weinberg treffen, was zur bestmöglichen Qualität und Gesundheit der Trauben führt und gleichzeitig die Nachhaltigkeit im Blick hat. Das heiße und trockene Klima führte zu einer vorgezogenen Ernte von rund zehn Tagen, besonders bei frühreifenden Sorten. So hat kürzlich die **Ernte von Chardonnay und Pinot Nero** in den höhergelegenen Weinbergen begonnen. Die Trauben haben den idealen Reifegrad und die Frische für die Grundweine der Spumante.

Auf **Pantelleria**, wo die **Zibibbo**-Reben mit der traditionellen Alberello-Methode angebaut werden, die dieses Jahr übrigens ihr 10-jähriges UNESCO-Jubiläum feiert, verlief das Jahr ebenfalls regenarm und teilweise heißer als sonst. Die Traubengesundheit und -qualität ist sehr gut, jedoch wird auch hier eine geringere Menge erwartet. Die Ernte beginnt vor Mitte August mit den früheren Contrade (Einzellagen), deren Trauben für die Trocknung bestimmt sind. Sie werden für die Herstellung des Passito di Pantelleria Ben Ryé verwendet. Die Weinlese setzt sich dann je nach Reifezeitpunkt der Trauben in den 16 Contrade fort.

Im Weingut in **Vittoria** lagen die Temperaturen abgesehen von den kälteren Wintermonaten meist höher als der Durchschnitt und die Niederschläge waren gering. Dies führte zu einem früheren Austrieb des **Frappato** Anfang März und eine Woche später des **Nero d'Avola**. Frühe Bewässerungen sorgten für ein gutes vegetativ-produktives Gleichgewicht. Die geschätzte Produktion ist leicht niedriger als im Vorjahr, aber von hervorragender Qualität. Es wird erwartet, dass die Ernte auch hier früher beginnt als gewöhnlich.

Im Weingut von Donnafugata am Nordhang des **Ätna**, zwischen Randazzo und Castiglione di Sicilia, waren die Temperaturen teilweise höher als üblich. Der Winter war mild, der Frühling verlief normal mit saisonüblichen Niederschlägen. Das vegetative Wachstum war dank guter Niederschläge im Mai und Juni gleichmäßig. Die höheren Temperaturen im Juni und Mitte Juli wurden dank der guten Wasserspeicherfähigkeit der vulkanischen Böden von den Reben gut vertragen. Die Trauben sind gesund, Anfang August sollte der Farbumschlag stattfinden. Die Ernte





beginnt traditionell Mitte September mit den Trauben für die Roséweine, gefolgt vom weißen **Carricante**. Im Oktober werden dann **Nerello Mascalese** und **Nerello Cappuccio** für die Rotweine eingebracht.

Marsala, 26. Juli 2024

PUBLIC RELATIONS

Laura Bertoni laura.bertoni@donnafugata.it mob. +39 346 5031515

Baldo M. Palermo baldo.palermo@donnafugata.it tel. +39 0923 724226