



Blick auf Donnafugatas Kellerei in Khamma, den Palazzotto (Bildmitte) und den «vigna centenaria», den jahrhundertealten Weinberg.
LINKE SEITE: José Rallo leitet das Unternehmen Donnafugata heute gemeinsam mit ihrem Bruder Antonio.

Herrin der Trauben

Der sizilianische Produzent DONNAFUGATA blickt auf eine lange und reiche Geschichte im Weinbau zurück. Das jüngste Kapitel des Familienbetriebs spielt auf der *Vulkaninsel Pantelleria*.

Text: Oliver Schmuki



Dieser Zitrusbaum befindet sich im steinalten «Giardino pantesco» von Donnafugata in Khamma auf Pantelleria. Er produziert Jahr für Jahr 200 Kilogramm Zitronen.

Z

Zu überleben heisst zu adaptieren. Und Adaption ist eine Kunst, welche die Zibibbo-Rebsorte über die Jahrhunderte perfektioniert hat. Die Widerstandsfähigkeit der Rebsorte und ihr Einfallsreichtum sind bemerkenswert. Auf der italienischen Mittelmeerinsel Pantelleria etwa, die sich zwischen Sizilien und Tunesien befindet, sind die Lebensbedingungen, nun ja, unbarmherzig. Doch den kräftigen Meereswinden, der grossen Trockenheit und der teilweise sengenden Hitze auf der Mittelmeerinsel hält die uralte Kulturpflanze stoisch stand. Statt in die Höhe entwickelt sich die Muskateller-Sorte horizontal, beinahe so, als würde sie über den vulkanischen Boden kriechen. Auf diese Weise erzeugt sie ausreichend Schatten, was es der Pflanze erlaubt, das Bisschen an Feuchtigkeit, das sie nachts erhält,

wie einen Schatz zu hüten, um am Ende ihre eigene wertvolle Frucht zu produzieren: goldgelbe Trauben mit länglicher Form, dicker Haut und einem intensiven Geschmack nach Aprikosen, Honig und kandierten Zitrusfrüchten.

Zugegeben, die resistente Zibibbo-Pflanze erhält durchaus Unterstützung. In mühseliger Arbeit graben Weinbauern Mulden, in die sie die Weinstöcke einzeln pflanzen, anschliessend mit einem kurzen Schnitt verwöhnen und jeweils ab Mitte August von Hand lesen. Beim Weinproduzenten Donnafugata erfolgt der Anbau auf kleinen Terrassen, überwiegend in Hang- oder Steillage, an sechzehn Standorten, die über die ganze Insel verteilt sind. Total werden 68 Hektar Weinberge bewirtschaftet, und es gilt nicht weniger als vierzig Kilometer an Trockenmauern aus schwarzem Vulkangestein instand zu halten – diese halten der Erosion der mal sandigen, mal steinigen Böden entgegen und sorgen für Biodiversität. Anders gesagt: Der Arbeitsaufwand bei dieser «Alberello pantesco» genannten Anbaumethode ist sehr intensiv. Die Unesco unterstützt die Aufwände indirekt, indem sie diese «nachhaltige und kreative landwirtschaftliche Praktik» als immaterielles Kulturerbe auszeichnete.

Bei einem Inselbesuch im letzten Sommer auf Einladung von Donnafugata präsentiert sich

die Insellandschaft auf Pantelleria so, wie man sie etwa aus dem Film wie «A Bigger Splash» von Luca Guadagnino mit Tilda Swinton in der Hauptrolle kennt. Die Farbpalette auf dem kargen Eiland ist reduziert, umso blauer strahlen Himmel und Meer; die Szenerie wird dominiert durch Felsgestein, im Sommer sind die Tage heiss und die Abende kühl, und mit Ausnahme des Hauptortes im Nordwesten bekommt man hier mehr Fiat Pandas zu Gesicht als Menschen (deswegen auch der Spitzname «Pandelleria»).

PFIRSICH-, ORANGEN- UND HONIGNOTEN
Donnafugata kam 1989 nach Pantelleria. Die kleine Kellerei befindet sich in der antiken Siedlung Khamma und wurde von der Mailänder Architektin Gabriella Giuntoli rücksichts- und liebevoll in die Landschaft eingebettet. Diese ist auch von den ortstypischen, eigentümlichen *dammusi* geprägt, wie die traditionellen, funktionalen Wohnhäuser mit ihren dicken Steinmauern genannt werden. Deren Entstehung geht zurück auf die Zeit der Besiedlung durch die Phönizier, und ihre weissen Kuppeldächer – eine Erfindung der Römer – erlauben es, Regenwasser zu kanalisieren und in die Zisterne zu leiten.

Zwischen Palazzotto und Keller, wo die Vinifizierung geschieht, also die Pressung,

Bilder: Gliese und vorangehende Seite: PD / zvg, Oliver Schmitt (0); Karte: Studio Sturzenegger

Giro di Pantelleria

Vier lohnenswerte Destinationen für Erkundungstouren auf der Vulkaninsel



RESTAURANT RUNCUNE
Via roncone pigna 24, Khamma

Diese familiäre Trattoria zelebriert die lokale Küche heldenhaft. Idealerweise, sprich: wenn es die Winde zulassen, staunt man auf der grossen Terrasse, von wo der Blick über das grüne Tal und weit übers Meer reicht, darüber, was sich mit den regionalen Zutaten alles anstellen lässt. Das Angebot reicht von gegrilltem Kaninchen mit Minz-Pesto über Caserecce mit Kapern, Aubergine und Semmelbrösel bis zum Bacio pantesco: Das obligate Inseldessert vereint frittierte Waffeln mit süsser Ricotta und Zimt. *Tel. +39 (0)923 418 161*



RISTORANTE LA VELA
Via dello scalo 31, Scauri

Fisch, roh, frittiert oder vom Grill, lokale Antipasti- und Pasta-Klassiker sowie Couscous auf Vorbestellung – wie so oft besticht die süditalienische Küche auch hier durch ihre Simplizität. Das Essen ist preiswert, «contorni» wie die Lage direkt am Wasser oder den umwerfenden Sonnenuntergang hier im Süden der Insel gibt es gratis dazu. Der «Lighea» von Donnafugata im Glas scheint geradezu geschaffen worden zu sein für Momente, wie man sie hier erleben kann. *Tel. +39 (0)923 916 566*



LAGO DI VENERE / TRATTORIA DA PINA
Via Lago, Pantelleria

Neben einem Felsen, der die Form eines Elefantenkopfs aufweist, ist der Lago di Venere die bekannteste natürliche Attraktion der Insel. Der Venusspiegel, wie der 40 bis 50 Grad warme See auch genannt wird, lässt sich zu Fuss fast durchqueren. Ungleich beliebter aber ist das Ritual, sich beim südlichen Ufer mit dem Schlamm vom Seeboden einzu-reiben und anschliessend in die Sonne zu legen, ganz so wie Tilda Swinton in «A Bigger Splash». Den Schwefelgeruch vertreibt man später in der «Trattoria da Pina» am gegenüberliegenden Ufer, indem man seine Nase in einen Teller Pasta steckt. www.visitsicily.info

CANTINA KHAMMA DONNAFUGATA
Contrada Khamma Fuori 6, Pantelleria

Zwischen Ende Mai und Anfang Oktober empfängt Donnafugata Besucherinnen und Besucher für Verkostungen. Beim Brunch, am späteren Nachmittag oder am Abend werden lokale Gerichte und Weine wie der Passito Ben Ryé (und selbstverständlich manch andere Donnafugata-Erzeugnisse) serviert. Mindestens so betörend ist das Setting: Die Kellerei in Khamma ist eingebettet in ein natürliches, grünes Amphitheater aus Weinbergen mit unzähligen Terrassen und Trockenmauern aus Lavagestein. visit.donnafugata.it



BENVENUTI SULL'ISOLA
83 km² klein, knapp 7500 Einwohner und eine dominierende Rebsorte



1. Lago di Venere
2. Ristorante La Vela
3. Ristorante Runcune
4. Cantina Khamma Donnafugata



Der Tancredi stammt, wie Donnafugata, aus Westsizilien.



Etiketten des Illustrators Stefano Vitale.

Antrocknung und Gärung der Zibibbo-Trauben, können Besucherinnen und Besucher die verschiedenen Weine innerhalb der Saison verkosten – den Lighea, einen fruchtig-blumigen Weisswein, sowie die beiden Süssweine Kabir, einen frischen Moscato, und Ben Ryé, einen Passito di Pantelleria. Letzterer war eine Herzensangelegenheit des 2016 verstorbenen Giacomo Rallo, der das Unternehmen Donnafugata gemeinsam mit seiner Ehefrau Gabriella 1983 offiziell gegründet hat und lange von einem eigenen Gut auf Pantelleria geträumt hatte.

Ein ungleich intimeres Verkostungsambiente für den «Sohn des Windes» – so die deutsche Übersetzung des arabischen Namens Ben Ryé – stellt jedoch die Panoramaterrasse des Restaurants «Runcune» in Khama dar, einen Traubenkernwurf vom Weingut entfernt. Nach dem Essen und nachdem die Sonne vor einem Iavarot ins Meer geschmolzen ist und man sich einen Pullover übergezogen hat, wird der Süsswein am besten zum berühmten und ebenso hübschen wie verführerischen Inseldessert Bacio pantesco getrunken. Dessen Schokoladen-, Zimt- und Riccotta-noten harmonieren eindrucklich mit dem würzig-fruchtigen, an Pfirsich, Orangen und Honig erinnernden Ben Ryé. Der Alkoholgehalt des Passito liegt bei gut 14 Prozent, was der empfohlenen Serviertemperatur entspricht.

Die Ursprünge von Donnafugata gehen zurück ins Jahr 1851, als die Rallos die historischen Kellereien in Marsala an Siziliens Westküste gründeten und die Familie ins Weingeschäft einstieg. Heute ist das Unternehmen in den Händen von Antonio Rallo und dessen Schwester José. Bezugnehmend auf den Passito und den Zibibbo, sprechen die beiden von «heroischem Weinbau». Stolz wird auch Auskunft gegeben über die zahlreichen Bemühungen des Hauses im Bereich der Nachhaltigkeit an sämtlichen Produktionsstandorten – an den Hängen des Ätna, auf dem Weingut Contessa Entellina im Westen und in Acate im Südosten Siziliens sowie eben auf Pantelleria.

KORKEN AUS REZYKLIERTEM KUNSTSTOFF

Bereits seit Ende der achtziger Jahre werden im Weinbau kein chemischer Dünger und keine Unkrautvernichtungsmittel mehr eingesetzt; Landwirtschaft und Biodiversität werden geschützt und entsprechendes Wissen vermittelt, etwa mit dem 2022 eingeweihten Naturlehrpfad auf Pantelleria; es wird penibel auf den ökologischen Fussabdruck geachtet und wann immer möglich saubere Energie eingesetzt. Hinzu kommen Innovationen wie der im letzten Jahr in Zusammenarbeit mit Vinventions lancierte Nomacore Ocean – der Weinkorken aus Kunststoffmüll von Stränden und Flussläufen ist eine Weltneuheit und dient dem Weisswein Damarino als Verschluss.

Donnafugata respektive die Familie Rallo sieht sich stark der sizilianischen Weintradition

verpflichtet. Bei einer Unterhaltung mit José Rallo über die Herausforderungen, die der Klimawandel mit sich bringt, erwähnt sie gleich die autochthonen, also heimischen Rebsorten: «Nero d'Avola, Grillo, Catarratto Lucido, Nerello Mascalese, Carricante oder Frappanto, diese Gewächse haben sich Sizilien als Heimat ausgesucht», sagt sie. Deshalb seien sie perfekt geeignet, um mit den örtlichen Gegebenheiten umzugehen. Doch nicht nur das: «Sie sind zudem einzigartig.» Sie verhielten sich wie etwa der Nebbiolo, der ebenfalls «nicht gut reist» und, wenn man ihn vom Piemont nach Sizilien oder nach Australien bringt, «nicht zu interessanten Resultaten führt». Die Vielfalt an Trauben, die in ihrer Heimat zu finden sind, vergleicht sie mit Mary Poppins' Tasche: «In Sizilien alleine finden sich sechzig Rebsorten, in ganz Italien über tausend.»

FEMINISMUS, KUNST UND MODE

Im Verlauf des Gesprächs, das im letzten Sommer stattfand, entwickelt man eine Ahnung dafür, was die Gründe für den unternehmerischen Erfolg von Donnafugata sind. Zum Beispiel wenn José Rallo Zahlen nennt: Man kultiviere heute 488 Hektar Rebfläche, verteilt auf über 35 Einzelzellen, und verkaufe rund 3,7 Millionen Flaschen pro Jahr. Oder wenn sie auf die Frauenquote zu sprechen kommt. «In Administration, Verkauf, Marketing

und PR liegt die Quote der beschäftigten Frauen bei 52 Prozent», und auch im Management seien 40 Prozent der Beschäftigten Frauen, gibt sie zu Protokoll und liefert eine Art Erklärung dazu mit: «Immerhin ist die *donna* im Firmennamen enthalten. Zudem war mein Vater Giacomo der grösste Feminist, den ich je gekannt habe.»

Dann erzählt sie, die leidenschaftlich gerne singt, davon, wie sie schon im New Yorker Jazzklub «Blue Note» oder im «Four Seasons Hotel Shanghai» im Rahmen von «Music & Wine»-Anlässen auf der Bühne stand. José Rallo erwähnt auch die Partnerschaft, die man mit dem Modehaus Dolce & Gabbana eingegangen ist (Domenico Dolce, übrigens, ist gebürtiger Sizilianer). Und selbstverständlich erwähnt sie auch Stefano Vitale aus Padua, den Hausillustrator, der für die meisten Flaschenetiketten buchstäblich verantwortlich zeichnet; Vitales intensive Farben und das stets aufs Neue reizvoll interpretierte Motiv der Frau aufs dem Firmenlogo – die Donnafugata – geben Weinen wie dem Sul Vulcano, dem Spumante oder dem Lumera eine besondere Aura und schaffen einen Wiedererkennungswert.

Kunst, Musik, Wein und Genuss – dass diese Themen bei Donnafugata ein stimmungsvolles Bouquet erzeugen, liegt vor allem daran, dass man hier überall sehr gut ohne Worte auskommt. In jedem Fall handelt es sich um eine eigenständige

Sprache, die überall auf der Welt gesprochen und verstanden werden kann. Was Donnafugata auszeichnet, könnte man sagen, ist, dass man sehr gut kommuniziert. Auch in den eigenen Reihen.

GELEBTE WERTE

Hinter grossen Begriffen wie «heroischer Weinbau» oder «nachhaltiges Engagement» verbergen sich echte Werte, die von der Firma täglich gelebt werden. Tatsächlich sind die Zufriedenheit und die Dankbarkeit der Belegschaft während der Besichtigung des Weinguts auf Pantelleria, bei der Führung durch den eindrucklichen, in Tuffstein gegraßen Barriquekeller auf dem Anwesen der Familienkellereien in Marsala und ganz besonders bei den gemeinsamen Mittag- und Abendessen augenfällig. Nicht nur beim Anstossen.

Und die Namen dieser herzlichen, zufriedenen, engagierten Menschen – Nicolò Caronia, Federico Di Fresco, Giorgia Losio, Baldo Palermo – sind fast ausnahmslos Namen, denen man auch in der berühmten sizilianischen Familiensaga «Der Leopard» von Giuseppe Tomasi di Lampedusa begegnen könnte und welcher der Firmennamen entliehen wurde. Wobei die Familie Rallo natürlich ihre ganz eigene Geschichte zu erzählen hat. Donnafugata, lässt sich resümieren, beweist eindrücklich, dass man das Überleben und Adaptieren so gut beherrscht wie die Zibibbo-Traube. ●



Wie bei einem guten Donnafugata-Wein ist auch für eine gelungene Vitale-Illustration viel Handarbeit erforderlich.



Bilder: PD / zvg



riposa
SWISS SLEEP

Für einen starken Rücken. Rückenmatratzen von **riposa.ch**