

3 hours ago

## Donnafugata: Wiederentdeckte Sizilien-Liebe.



[<https://2.bp.blogspot.com/-1Q0kiIVSVYU/WPNS8lfDeKI/AAAAAAAAAEaw/TQJE9xOrxLMIMOX1rUROjWnEcybpg9jsQCLcB/s1600/2017-04-16%2B12.32.01.jpg>]

Weine, die einen nicht in die Flucht schlagen: Weiss, Rot und Süss von Donnafugata (c) vvWine.ch

Donnafugata [<https://www.donnafugata.it/de/>] ist kein kleiner Player in Sizilien. Der Familienbetrieb verfügt über 160 Jahre Weinbautradition und produziert heute auf 338 Hektar Weinbergen und in drei unterschiedlichen Kellereien mit 90 Angestellten aus insgesamt 20 Traubensorten Weine, die in 60 Länder exportiert werden.

Auf der [Homepage](https://www.donnafugata.it/de/) [<https://www.donnafugata.it/de/>] ist zu erfahren, dass der Name Donnafugata Bezug nimmt auf den Roman „Der Leopard“ von Tomasi di Lampedusa. Donnafugata bedeutet „Frau auf der Flucht“ und erinnert an die Geschichte einer Königin, die in diesem Teil Siziliens, in dem heute die Weinberge des Betriebs liegen, Zuflucht fand. Diese Geschichte inspirierte das Unternehmenslogo, das auf jeder Flasche zu sehen ist: Das Bild eines Frauenkopfes mit Haaren im Wind.

Ich lernte die Weine im Jahr 2004 kennen, als ich meine Lebenspartnerin, welche sich für einige Monate in Trapani der Kunst widmete, besuchte und wir in langen, 1001 Nächten die roten, resp. etwas mittagsmüde im kühlen Schatten der Zitrusbäume sitzend, die weissen Weine Siziliens genossen. Nicht nur, aber auch die Weine von Donnafugata flossen dereinst in unsere Gläser. Meine Sizilien-Reisen von 2004 bleiben mir aber nicht nur wegen den Weinen in sehr schöner Erinnerung.

Und trotzdem: ich verlor die Donnafugata-Weine etwas aus dem Blickfeld. Zwar habe ich hin und wieder einen reiferen Jahrgang des Mille e Una Notte genossen (zuletzt den hervorragend gereiften 2006er), doch immer öfter überstrahlten frische, elegante Gewächse aus der Ätna-Region die kraftvollen, dichten Weine aus der Nero d'Avola Traube. Umso erfreuter war ich, als Il Postino (naja, es war ein DHL-Kurier) kürzlich ein Musterpaket von Donnafugata auslieferte. Gespannt machte ich mich an die Verkostung.



[[https://2.bp.blogspot.com/-sSIs1dQAmuM/WPNTOBxiebI/AAAAAAAAEa0/cbuOoA1KiOgOZL2g0vk\\_5Zsi2TbOrhg3QCLcB/s1600/2017-04-16%2B12.52.36.jpg](https://2.bp.blogspot.com/-sSIs1dQAmuM/WPNTOBxiebI/AAAAAAAAEa0/cbuOoA1KiOgOZL2g0vk_5Zsi2TbOrhg3QCLcB/s1600/2017-04-16%2B12.52.36.jpg)]

Fruchtbetont aber nicht plump: Donnafugata Vigna di Gabri 2015 und Mille e Una Notte 2012 (c) vvWine.ch

2015, Vigna di Gabri, Donnafugata, Sicilia DOC (Vorwiegend Ansonica, im Verschnitt mit Catarratto, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Viognier, 6 Monate Ausbau, zu 90% imahltank, 10% in Barriques). Kräftiges Gelb, grünliche Reflexe. In der Nase reife Zitronen, Pfirsich, exotische Früchte, Ananas, Heu und Akazienblüten, gute Komplexität. Am Gaumen im Auftakt mit viel Schmelz, wieder reife Zitronen, dazu etwas Grapefruit, auch hier exotische Früchte die an Mango erinnern, kraftvoll, angenehm dicht aber nicht plump, strukturiert mit einer gut integrierten, moderat ausgeprägten Säure. Im Abgang von sehr schöner Länge, endet stimmig auf reife Zitronen. Ein kräftiger, fruchtbetonter Weisswein der Fisch- oder aber gegrillten Spargel begleiten kann. Trinkbereit, mit gewissem Reifepotential bis 2022+ 17 vvPunkte (87/100) - erhältlich bei [Sacripanti](http://vinisacripanti.ch/de/bianco/5094-vigna-di-gabri-doc-2015-075l.html) [<http://vinisacripanti.ch/de/bianco/5094-vigna-di-gabri-doc-2015-075l.html>] oder [Brancaia](https://www.vinothek-brancaia.ch/vigna-di-gabri-dop-sicilia-tenuta-di-donnafugata-2015-75-cl.html) [<https://www.vinothek-brancaia.ch/vigna-di-gabri-dop-sicilia-tenuta-di-donnafugata-2015-75-cl.html>] .



[[https://2.bp.blogspot.com/-eZRESpxR3n8/WPNTa3cixyl/AAAAAAAAAEa4/YA1vKs5-ZVoYDhaHXW9Amu1wD\\_ebe0a-QCLcB/s1600/2017-04-16%2B12.52.54.jpg](https://2.bp.blogspot.com/-eZRESpxR3n8/WPNTa3cixyl/AAAAAAAAAEa4/YA1vKs5-ZVoYDhaHXW9Amu1wD_ebe0a-QCLcB/s1600/2017-04-16%2B12.52.54.jpg)]

Donnafugata Vigna di Gabri 2015 (c) vvWine.ch

2012, Mille e una Notte, Donnafugata, Sicilia DOC ( Nero d'Avola, Petit Verdot, Syrah und andere Trauben, Ausbau für rund 14 Monate in neuen Barriquefässern aus französischer Eiche, danach mindestens 36 Monate in der Flasche). Kräftiges Rubinrot, jugendlicher Glanz. Intensiv duftende Nase, dunkle Pflaumen, Brombeeren, Weihnachtsgewürze, Lakritz, Thymiankräuter, dann auch dunkle Schokolade, sehr gute Komplexität. Am Gaumen kraftvoll und fruchtbetont im Auftakt, satte, dunkle Kirschfrucht, dazu Pflaumen, überreife Brombeeren, sehr gut strukturiert mit feinsten, reifen Gerbstoffen, das Holz kaum wahrnehmbar, eine angenehm frische Säure stützt das Kraftpaket, äusserst präzise und trotz der hohen Dichte sehr elegant. Im Abgang feinwürzig und saftig, rotfruchtig endend. Dieser Wein verleugnet seine südliche Herkunft nicht und auch das eher warme Jahr merkt man ihm durchaus an. Allerdings - und wer meine persönlichen Vorlieben kennt, weiss, was das bedeutet - sprechen wir hier nicht von einem Weinmonster sondern von einem mit viel Fingerspitzengefühl gekelterten Spitzenwein, von welchem ich auch ein zweites oder drittes Glas trinken würde. Kompliment! Jetzt bis 2026+, 18.5 vvPunkte (92/100) - erhältlich bei [Sacripanti \[http://vinisacripanti.ch/de/rosso/5103-mille-e-una-notte-igt-2012-075l.html\]](http://vinisacripanti.ch/de/rosso/5103-mille-e-una-notte-igt-2012-075l.html) .



[<https://2.bp.blogspot.com/-GXpC5k04IGI/WPNTIKkyKWI/AAAAAAAAEa8/HBdTP2sCcDEvZqmB3pwTT8TaXAD3BI-YwCLcB/s1600/2017-04-16%2B12.53.04.jpg>]

Kraftvoll und doch elegant: Donnafugata Mille e Una Notte 2012 (c) vWine.ch

Schliesslich verkostete ich auch den dritten Wein des Musterpaketes, ein Süsswein aus Pantelleria. **2014, Ben Ryé, Donnafugata, Passito di Pantelleria DOC** (Zibibbo alias Moscato di Alessandria). Strahlendes Bernstein, weisslicher Rand. In der Nase hocharomatisch, ein ganzer Korb von Aprikosen springt da aus dem Glas, dazu Zitronenzesten, Feigen, Blütenhonig und Anflüge von Mandeln, sehr komplex und ganz und gar nicht klebrig anmutend. Am Gaumen reife Aprikosen, fast schon Aprikosen-Konfitüre, viele würzige Noten, umwoben von einer deutlichen Süsse, sehr voluminös, ungemein dicht aber auch hier am Gaumen nicht klebrig, getragen von einer feinen Säure, im Abgang von ausgezeichneter Länge, endet wie er begonnen hat auf eine unverwechselbare Aprikosennote. Ein Spitzen-Süsswein und definitiv eine Sünde wert. Als Alternative zu einem Sauternes, zu Käse, Fois Gras oder dunkler Schokolade. Macht jetzt Spass, kann lange reifen. 19 vWPunkte (95/100) - erhältlich bei [Sacripanti](http://vinisacripanti.ch/de/bianco/4895-seme-collio-doc-merlot-2011-075l.html) [http://vinisacripanti.ch/de/bianco/4895-seme-collio-doc-merlot-2011-075l.html] und [Brancaia](https://www.vinothek-brancaia.ch/ben-rye-passito-di-pantelleria-doc-sicilia-tenuta-di-donnafugata-2014-75-cl.html) [https://www.vinothek-brancaia.ch/ben-rye-passito-di-pantelleria-doc-sicilia-tenuta-di-donnafugata-2014-75-cl.html] .



[[https://4.bp.blogspot.com/-qb1twxMwTXY/WPNbYjSVvAI/AAAAAAAAEbM/4yJJPSnIx0s3J0HCD8RdXaVw2\\_JqU4zFAClCb/s1600/2017-04-16%2B13.26.29.jpg](https://4.bp.blogspot.com/-qb1twxMwTXY/WPNbYjSVvAI/AAAAAAAAEbM/4yJJPSnIx0s3J0HCD8RdXaVw2_JqU4zFAClCb/s1600/2017-04-16%2B13.26.29.jpg)]

Kein günstiger aber ein grosser Süssweinspass: 2014, Donnafugata Ben Ryé (c) vvWine.ch

Das sizilianische Glück hat mich also wieder gefunden. Nach mehr als 1001 Nacht Abstinenz dürften alsbald wieder der eine oder andere Wein von Donnafugata in mein Glas fliessen.



[[https://3.bp.blogspot.com/-6A1YT3r\\_fOA/WPWlxx2NOI/AAAAAAAAEb8/BU3HXVXrNrExchr3HFzpfC9WZI2gj7zuACLcB/s1600/2017-04-16%2B19.42.19.jpg](https://3.bp.blogspot.com/-6A1YT3r_fOA/WPWlxx2NOI/AAAAAAAAEb8/BU3HXVXrNrExchr3HFzpfC9WZI2gj7zuACLcB/s1600/2017-04-16%2B19.42.19.jpg)]

Assortiment de Fromage (c) vvWine.ch



[[https://1.bp.blogspot.com/-Cl6B-6sutms/WPWixXA5Hsl/AAAAAAAAAEb4/m\\_G2qe2PM6UxRVSBXnP7pVK1Qr7IfO1kQCLcB/s1600/2017-04-16%2B19.42.30.jpg](https://1.bp.blogspot.com/-Cl6B-6sutms/WPWixXA5Hsl/AAAAAAAAAEb4/m_G2qe2PM6UxRVSBXnP7pVK1Qr7IfO1kQCLcB/s1600/2017-04-16%2B19.42.30.jpg)]

2014, Ben Ryé, Donnafugata, Passito di Pantelleria DOC passte perfekt zu Weichkäse (c) vvWine.ch

Gepostet vor 3 hours ago von [Adrian van Velsen](#)

Labels: [2014](#), [Donnafugata 2014](#), [Nero d'Avola](#), [Sizilien](#)

0 Kommentar hinzufügen

Gib einen Kommentar ein...

Kommentar schreiben als: Profil auswähle ▼

Veröffentlichen

Vorschau