

Sizilien

Vulkane & Reben mit Meerblick

Zum 14. Mal fand im April 2017 die „Sicilia En Primeur“ statt. Schon vor der großen, perfekt organisierten Verkostungsrallye gab es spannende Entdeckungen bei Weingütern im Nordosten Siziliens. *Daniela Dejnega*



Außerordentlich vielfältig und attraktiv – das gilt sowohl für Siziliens Landschaft als auch für seine Weine.

Der Gipfel und die Nordhänge des Ätna sind schneebedeckt, als sich das Flugzeug der Stadt Catania nähert. Es ist Ende April und „Assovini Sicilia“ hat zur „Sicilia En Primeur 2017“ geladen, um in Radicepura in Anwesenheit von 100 Journalisten aus der ganzen Welt den neuen Weinjahrgang zu präsentieren.

Zu Assovini gehören 79 Mitgliedsbetriebe aus ganz Sizilien, die immerhin 80% jener Weine repräsentieren, die auf der Insel in Flaschen gefüllt werden. Assovini übernimmt damit die herausfordernde Aufgabe, eine einzigartige Diversität unter einen Hut zu bringen und diese nach außen zu kommunizieren, denn Sizilien ist eine riesige Insel mit fast 100.000 Hektar Rebfläche – ein eigener Weinkontinent mit vielfältigen Anbaubereichen, unterschiedlichsten klimatischen Bedingungen, zahlreichen Weinstilen und jeder Menge autochthoner Rebsorten.

In Österreich wurde Sizilien mit üppigen Rotweinen aus der Sorte Nero d'Avola bekannt, die, gekennzeichnet durch marme-

ladige Fruchtsüße, vor zehn bis zwanzig Jahren gar nicht wenige Liebhaber fanden. Heute erstrahlt Sizilien in neuer Eleganz und etabliert sich zunehmend mit frischen Weißweinen, animierenden Roten oder auch feinen Schaumweinen.

Extreme am Vulkan Die Hänge des stets mit einer Rauchfahne versehenen Ätna sind ein heißes Pflaster für kühle, feingliedrige Weine. Ätna-Weine liegen im Trend und neben den Traditionsbetrieben haben auch Weingüter aus anderen Ecken Siziliens oder vom italienischen Festland hier investiert. Im Etna Bianco kommt vor allem die autochthone Sorte Carricante zum Einsatz, die mineralisch-elegante Weine hervorbringt, in denen sich die vulkanischen Böden und das kühle Klima bestens widerspiegeln. Ergänzt wird Carricante oft durch Minella, Catarratto oder Grecanico.

Am Ätna sind noch auf 1.000 Meter Seehöhe Weingärten zu finden und durch die ausgeprägten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht präsentieren sich die Weißen aromatisch und trinkanimierend frisch. Ausreichend Niederschläge in der kalten Jahreszeit und die Böden aus Lava, Asche und Sand mit einem hohen Gehalt an Eisen, Phosphor, Magnesium u.a. prägen auch die würzigen Rotweine. Die hochwertigste Sorte für den Etna Rosso ist zweifellos Nerello Mascalese, den viele Winzer hier reinsortig ausbauen, oft aber auch mit einem gerin-

Einsatzbereite Sommeliers:
Mehr als 300 Weine konnten bei der Sicilia En Primeur verkostet werden.



geren Anteil Nerello Cappuccio verschneiden. Ein typischer Etna Rosso glänzt oft hellrot im Glas, ist nie überkonzentriert, sondern hält die Balance mit Struktur und Frische und lässt auf Langlebigkeit hoffen.

Auf der Insel Salina Nicht nur am Ätna steigen die Qualitätsansprüche, auch in anderen Gebieten legen die Winzer immer mehr Wert auf authentische, balancierte Weine. Kleine, gut verborgene Flecken warten mit spannenden Weinen auf. So zum Beispiel das kleine Salina, eine von sieben Äolischen Inseln, nördlich der Hauptinsel Lipari gelegen. Das Bild von Salina prägen Zwillingsberge, zwei erloschene Vulkane – der fast 1000 Meter hohe Monte Fossa delle Felci und der etwas niedrigere Monte dei Porri.

Reich an Vegetation, gilt Salina als die grünste der Liparischen Inseln und es gibt hier gerade mal sieben Weinproduzenten. Zu ihnen zählt Cantine Colosi mit zehn Hektar Weingärten. Blickt man vom wunderschön gelegenen Weingut aufs Meer, so sieht man den (mit etwas Glück feuerspuckenden) Stromboli, den einzigen ständig aktiven Vulkan Europas, sowie Panarea, die kleinste bewohnte Insel der Liparen.

Cantine Colosi überzeugt mit unkomplizierten, preisgünstigen Weinen. Der Salina Bianco besteht aus Insolia und Catarratto; der ebenfalls trockene „Secca del Capo“ aus Malvasia – mit sanfterer Säure, aber salziger Mineralität und viel Macchia-Würze. Aus Malvasia, der auf den dunklen vulkanischen Böden besonders gut gedeiht, entsteht auch der berühmteste Wein der Insel, der Pasito Malvasia delle Lipari. Die Rotweinsorten für den Salina Rosso sind wiederum Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio; interessant ist die alte Rotweinsorte Corinto Nero, die traditionell auch einen kleinen Anteil im süßen Malvasia delle Lipari einnimmt.

Vor 15 Jahren hat das renommierte Weingut Tasca d'Almerita ein paar Hektar Weingärten auf Salina erworben. Diese Malvasia-Reben erzeugen nicht nur die Trauben für den Malvasia delle Lipari namens „Capofaro“, sondern bilden ebenso die perfekte Umrahmung für ein Urlaubs-Resort der Luxusklasse.

Am Capo Milazzo Mit dem Boot gelangt man von Salina zurück in die Provinz Messina, in den Hafen von Milazzo. Das Capo Milazzo ragt als schmale Halbinsel wie ein Finger ins Tyrrhenische Meer. Hier liegt das zum Haus Planeta gehörende Weingut La Baronia. Mit acht Hektar Weingärten am Capo Milazzo, die von alten Olivenbäumen umgeben sind, ist das beschauliche La Baronia das kleinste Weingut der Familie Planeta mit weiteren Weingütern am Ätna, in Noto, Vittoria und Menfi. Erst vor sechs Jahren hat man die Reben – ausschließlich Rotwein – an diesem besonderen Ort gepflanzt und 2015 das Weingut gebaut. „Nirgendwo auf Sizilien sind die Böden wie hier, fruchtbar mit steinigem Untergrund. Wir befinden uns hier nur knapp 30 Meter über dem Meer“, erklärt der engagierte Alessio Planeta. Für den zugänglichen Mamertino DOC werden 60% Nero d'Avola mit 40% Nocera verschritten. Die nur in dieser Gegend typische Nocera verleiht Struktur und frische Würze.



In Siziliens Weingärten wachsen zu 68% autochthone Sorten und etwa 20% der Rebflächen sind biozertifiziert.

Entdeckung im Hinterland Ein gutes Stück im Hinterland liegt das Weingut Tenuta Gatti an den Ausläufern des Nebrodi-Gebirges. Biowinzer Nicolas Gatti Russo kultiviert hier ebenfalls die seltene Sorte Nocera, dazu Nero d'Avola, Merlot und Cabernet Sauvignon sowie Grillo, Insolia und Catarratto für Weißwein. Auf rund 450 Meter Seehöhe sind die Anbaubedingungen ganz andere. Die Niederschläge liegen bei gut 800 mm pro Jahr, höher als am Ätna, und mit der Pilzerkrankung Peronospora kann es mitunter Probleme geben. Philosophie des Winzers, der lange Zeit in Argentinien gelebt hat, ist es nicht, den maximalen Ertrag aus seinen 15 Hektar Reben herauszuholen, sondern balancierte Weine zu schaffen, bei denen die „bevibilità“ – die Trinkfreudigkeit – im Vordergrund steht.

Besondere Freude bereitet bei Gatti der Spumante „Désir“, ein Chardonnay Brut Nature aus 2009, der erst nach fünf Jahren degorgiert wurde. Der „Curpanè“ Mamertino DOC aus Nero d'Avola und Nocera besitzt eine vielschichtige Würze, engmaschige Tannine und viel Kraft, hält aber wunderbar die Balance.

Am Capo Peloro Die DOC Faro liegt am nordöstlichsten Zipfel Siziliens. Hier, am Capo Peloro, befindet man sich ganz nah dem italienischen Festland. Nur drei Kilometer trennen Sizilien und Kalabrien an der engsten Stelle der Straße von Messina. Gianfranco Sabbatino hat das Weingut Le Casematte erst 2008 gegründet und gilt bereits als Shootingstar. Le Casematte verdankt seinen Namen der Tatsache, dass in den Weingärten zwei kleine Befestigungsanlagen („Kasematten“) erhalten sind, die den Soldaten im Ersten und im Zweiten Weltkrieg als Unterstände dienten.

Die Weine des charismatischen Gianfranco sind vom Peloro Bianco über den Rosé „Rosematte“ bis zu den Roten Peloro Rosso und Faro DOC sehr gelungen – elegant, mit brillanter Frucht, Charme und Länge. Seit fünf Jahren ist das Weingut biozertifiziert; viele Weingärten und Terrassen wurden neu angelegt, die in Höhen bis knapp über 500 Meter vordringen. Die DOC Faro gilt nur für Rotwein – wieder trifft man die altbekannten Sorten Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nero d'Avola und Nocera. 🍷