

SIZILIENS NEUE KLASSE

Sizilien, die größte Insel im Mittelmeer, ist mengenmäßig eine der wichtigsten Weinbauregionen Italiens. Zunehmend spielt die Sonneninsel aber auch im Konzert der Spitzenqualitäten in vorderster Reihe mit. Lag ursprünglich das Zentrum der sizilianischen Weinrevolution im Westen der Insel, um Marsala, Trapani und Agrigento, so hat sich in den vergangenen Jahren das Interesse von Produzenten, Journalisten und Einkäufern zunehmend an die Ostküste verlagert. Dort wurden alte Weinbaugebiete wiederentdeckt.

Vittoria liegt im Osten der Südküste. Seit 2005 der typische Wein der Region, der Cerasuolo di Vittoria, als erster und bisher einziger Wein Siziliens in den DOCG-Status erhoben wurde, hat sich viel getan. Zu den arrivierten Betrieben wie Cos oder Valle dell'Acate gesellten sich neue hinzu – in erster Linie sind hier Arianna Occhipinti, Terre di Giurfo und Feudo di Santa Tresa zu nennen. Aber auch Planeta hat in Vittoria ein eigenes Weingut errichtet, viele überregional operierende Betriebe führen mittlerweile einen Cerasuolo di Vittoria im Programm. Cerasuolo di Vittoria besteht zu 50 bis 70 Prozent aus Nero d'Avola, der Rest aus Frappato. Diese nur lokal angebaute Sorte ist auch reinsortig sehr interessant; hellfarben, relativ leicht und mit einem verführerischen Erdbeeraroma ausgestattet, ist er am besten leicht gekühlt zu genießen.

Das zweite Gebiet liegt am Südostzipfel der Insel, um Noto und Pachino, die ursprüngliche Heimat des Nero d'Avola. Dies dürfte auch der Ort gewesen sein, an dem vor mehr als 3000 Jahren die griechischen Siedler ihre

Unerschöpfliches Reservoir für namenlose Billigweine? Das war einmal. Sizilien setzt auf Qualität. Begeisterten die Weine ehemals durch schiere Wucht und Fülle, sind nun zunehmend Eleganz und Finesse angesagt – sowohl bei Rot- als auch bei Weißweinen. Zugenommen hat auch die Qualität der Basisweine. Sizilien bietet somit ein vielfältiges Angebot für genussvolle Tropfen zu günstigen Preisen.

TEXT OTHMAR KIEM



Gulfi – der junge Betrieb fällt durch gleich vier Einzellagen-Nero-d'Avola auf

Die Hänge des Ätna sind ein Hotspot für den Weinbau. Der Vulkanboden und die verschiedenen Höhen bilden die Grundlage für exzellente Weine



Federico Curtaz erzeugt auf der Tenuta di Fessina zahlreiche feine Weine



ersten Weinberge außerhalb Griechenlands anlegen. Auch hier führt Planeta ein eigenes Weingut, aus dem die besten Nero-d'Avola-Trauben kommen. Zahlreiche Betriebe wie Feudo Maccari oder Zisola wurden im vergangenen Jahrzehnt neu gegründet. Besonders aufgefallen ist uns in diesem Jahr ein sehr junger Betrieb: Gulfi. Der in Mailand tätige Unternehmer Vito Catania hat das alte Familienweingut reaktiviert und erzeugt in Pachino gleich vier Einzellagen-Nero-d'Avola: alle biologisch angebaut, alle in Stockerziehung und einer besser als der andere.

Dritter Hotspot an der Ostküste sind die Hänge rund um den Ätna. Der mineralische Vulkanboden, die verschiedenen Höhenlagen bis auf 1200 Meter und viele alte, zum Teil noch wurzelechte Rebstöcke sind die Grund-

lage für exzellente Weine. In erster Linie sind es Rote aus der Nerello-Mascalese-Traube (überraschend hellfarbig, mit zupackendem, zugleich seidigem Tannin), aber auch die Weißweine (Carricante) sind interessant. Neben Altmeister Benanti und dem schon arrivierten Passopisciaro von Andrea Franchetti ist auch dort eine Reihe von Betrieben neu entstanden oder wieder instand gesetzt worden. Zu nennen sind Ciro Biondi mit seinem Outis, Alberto Graci, dessen Quota 600 wunderbar ist, Michele Faro, der 2005 mit Pietradolce sein Weinabenteuer begann, und schließlich Federico Curtaz, der zusammen mit Silvia Maestrelli auf der Tenuta di Fessina gleich eine ganze Palette an charaktervollen, feinen Weinen erzeugt. Sie alle keltern ihre Weine mit Hingabe und Leidenschaft. <

BEST OF SIZILIEN

250 Weine aus den aktuellen Jahrgängen haben wir verkostet – hier präsentieren wir Ihnen die besten, alle übrigen finden Sie auf unserer Homepage. Viele der Weine stammen von autochthonen sizilianischen Rebsorten, aber auch aus französischen Edelsorten entstehen auf der Sonneninsel großartige Tropfen. Sizilien kann in jeder Liga mitspielen.

TEXT VON OTHMAR KIEM



94

DONNAFUGATA – PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ 2010
Funkelndes helles Bernstein. Intensive und einladende Nase, duftet nach getrockneten Orangenschalen, Feigen und Datteln, vielschichtig. Am Gaumen satt und geschmeidig, baut sich enorm auf, viel reife Frucht, nach getrockneten Aprikosen, Rosinen und etwas Muskat, sehr klar und lange. Ein Hauch von tausendundeiner Nacht. GES Sorrentino, Delmenhorst; Gottardi, Innsbruck; Nagele, Steinach a. Brenner, € 24,- (0,375 l)



93

FLORIO – BAGLIO FLORIO MARSALA VERGINE 1998
Funkelndes helles Bernstein. Vielschichtige und komplexe Nase, nach Salzmandeln, frischen Feigen und frischen Datteln, im Hintergrund etwas Leder. Am Gaumen sehr vielschichtig, feine Noten nach gebrannten Mandeln, salzig, vollkommen trocken, baut sich im hinteren Bereich mächtig auf, sehr langer Nachhall. Einzigartig! Zeigt, warum Marsala einst berühmt war. Eggers & Franke, Bremen; Müller, Groß St. Florian, € 30,- (0,5 l)



93

SPADAFORA – SOLE DEI PADRI (SYRAH) 2008
Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Zunächst etwas verschlossen, nach Schweiß und Trüffeln, öffnet sich dann mit feinen Gewürzen und satter Beerenfrucht. Am Gaumen markantes Tannin, griffig und dicht verwoben, baut sich vielschichtig auf, im Finale satter, fester Druck. Beeindruckender Syrah aus dem Hinterland von Palermo. Weinkommissar, Bonn, € 35,-



94

PASSOPISCIARO – CONTRADA RAMPANTE 2010
Funkelndes zartes Rubingranat. Fein gezeichnete, sehr klare Nase mit Noten nach Preiselbeeren, Himbeeren und Roten Johannisbeeren. Wunderbar zart und zugleich präsent am Gaumen, überaus salzig, öffnet sich mit viel feinkörnigem Tannin, dichtmaschig, zeigt auch viel Himbeerfrucht, sehr klar und lange. Fischer & Trezza, Stuttgart; Il Calice, Berlin; Dallmayr, München; Döllerer, Golling; Morandell, Wörgl, € 37,-



93

GULFI – NEROMACCARI NERO D'AVOLA 2008
Leuchtendes intensives Rubin. Intensive Nase mit Noten nach weißem Pfeffer, Ingwer, dann nach Zwetschgen und dunklen Kirschen, einladend. Saftig und kompakt am Gaumen, öffnet sich mit viel feinkörnigem Tannin, baut sich lange auf, viel kompakte Frucht, sehr lange, macht Spaß. Lowin, Bremen; Wein & Glass, Berlin; Garibaldi, München; Lorenz & Cavallo, Köln, € 37,-



93

TASCA D'ALMERITA – ROSSO DEL CONTE 2008
Funkelndes Rubin mit violetter Schimmer. Sehr präzise und intensive Nase, duftet nach Zwetschge, Brombeere und feinen Gewürzen. Saftig und satt in Ansatz und Verlauf, zeigt viel präsenreife Frucht, öffnet sich dann mit feinmaschigem, geschliffenem Tannin, seidig und lange. Ein Klassiker, geschliffen und verwoben! Consiglivini, Düsseldorf, € 33,-



93

BENANTI – SERRA DELLA CONTESSA ETNA ROSSO 2006
Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatschimmer. Herrlich eindringliche und intensive Nase mit ausgeprägten Noten nach Kirschensaft, Himbeere, Tabak und Lakritze. Öffnet sich am Gaumen mit feinkörnigem, geschliffenem Tannin, schöner Schmelz, viel knackige Frucht, beschreibt einen weiten Bogen, saftig. Gallo Nero, Hamburg; Televino, Kressbrunn; Superiore.de, Dresden; Begro, Berlin, € 23,50



93

PASSOPISCIARO – CONTRADA PORCARIA 2010
Glänzendes Rubingranat. Fein angelegte Nase mit Noten nach Himbeere und Roter Johannisbeere, dann etwas Basilikum. Im Ansatz rund und ausgewogen, öffnet sich mit festem, stoffigem Tannin, baut sich sehr schön auf, viel präsenreife Frucht, im Finale betont salzig-mineralische Noten. Eleganz vom Ätna! Fischer & Trezza, Stuttgart; Il Calice, Berlin; Dallmayr, München; Döllerer, Golling; Morandell, Wörgl, € 37,-



93

VITICULTORI ASSOCIATI CANICATTÌ – AYNAT NERO D'AVOLA 2009
Sattes, undurchdringliches Rubin mit Violett. Kompakte und dichte Nase, braucht Belüftung, dann intensive Noten nach Schweiß und Trüffeln, Dörrpflaumen und Heidelbeeren. Am Gaumen voll Aromen, nach Brombeeren, Heidelbeeren, mineralische Tiefe, langer Nachhall. Von alten Rebstöcken, erdig und tiefgründig, ein Erlebnis! Peter Wolf, Pulheim; Peter Weck, Köln; Weinimport, Stuttgart, € 22,-



93

PLANETA – BURDESE (CABERNET SAUVIGNON) 2008
Leuchtendes Rubin mit Violett-schimmer. Sehr intensive Nase mit viel reifer dunkler Beerenfrucht, sehr klar, viel Cassis, dann Brombeere und Tabak. Geradlinig und klar am Gaumen, viel saftige Frucht, öffnet sich dann mit festem, stoffigem Tannin, gibt dem Wein viel Halt, langer Nachhall. Bordeaux mit mediterranem Flair! Garibaldi, München; Superiore.de, Dresden; Wagner, Gmunden; Wein & Co., Wien, € 25,-