

Vinum



Neuseeland

Die coolsten Weine der Neuen Welt

Überraschung: Die Kiwis können nicht nur Sauvignon Blanc.
Frische Chardonnay und elegante Pinot treffen Europas Geschmack.

SPARGEL MIT SAUCE

So unterschiedliche Weine passen dazu

SIZILIEN

80 Inseltröpfen mit Charakter

ORTENAU

Hinfahren ins badische Weinparadies!



Die einzigartige
Rebkultur am Ätna hat
in ganz Sizilien stolze
Nachahmer gefunden.



Die neuen Autochthonen

Siziliens Retro-Reben

Ein Viertel von Italiens Weintrauben wächst auf der Ätna-Insel. Doch Siziliens Produzenten haben es mit Neue-Welt-Methoden fast geschafft, ihre stolze Vergangenheit zu marginalisieren. Nun entdecken junge Weinmacher die autochthonen Inselforten. Erstaunlich: Der Star heisst nicht Nero d'Avola.

Text: Christian Eder

Arianna Occhipinti lebt umgeben vom Wein: Inmitten des Wohnzimmers ist eine alte Kaverne in den Steinboden gehauen, wo sie einige besondere Flaschen aufbewahrt. Die ersten Weine, die sie 2004 eingekellert hat, liegen hier. Jetzt steigt sie die Leiter herauf, einen dieser historischen Weine in der Hand. Aus den Boxen im Hintergrund klingt Jazz, ein Saxofon liefert den Soundtrack. Durch die Terrassentür blickt man auf den Hof mit dem Olivenbaum, von hier sind es nur ein paar Schritte in den Keller, wo Arianna Occhipinti ihre Weine vinifiziert. Die junge Winzerin, die erst vor zehn Jahren mit dem Weinmachen begonnen hat, schenkt einen kirschroten, brillanten Tropfen ein: Es ist ein sechs Jahre alter Frappato. «Die Rebsorte war lange unterschätzt», sinniert sie dazu, «eine Traube, die man gerade mal im Verschnitt mit Nero d'Avola verwendete. Aber gerade allein zeigt sie ihre feine Eleganz.»

Lichtpunkte im Rebenmeer

Siziliens Weinbau erfindet sich neu. Und wie so oft stand auch hier vor dem Neubeginn ein Zusammenbruch: Der schrumpfende Markt für Offenweine, desaströse Traubenpreise und grosszügige Rodungsprämien führten in den vergangenen Jahren dazu, dass Siziliens Rebfläche um circa 15 Prozent geschrumpft ist (von 130 000 Hektar auf aktuell rund 110 000). Zwar wird immer noch gerade ein Zehntel der gesamten Produktion in Flaschen gefüllt, aber: Die Zeiten, als Tankschiffe vor den Häfen von Noto, Syrakus oder Marsala lagen, um Wein zu bunkern, sind vorbei. Und nicht nur das. Die kontrollierte Ursprungsbezeichnung DOC Sicilia (die weitgehend das IGT Sicilia ersetzt) soll ab dem kommenden Jahrgang die Qualität auf ein solides Mass heben. Bislang waren nur knapp vier Prozent der Inselproduktion DOC- oder DOCG-Weine. Damit einher geht die Suche nach dem besonderen Terroir. Der Ätna hat es vorgemacht: Seine einzigartige Rebkultur, das Engagement renommierter Namen, aber vor allem viele lokale Weinmacher, die alte Rebberge retten, sind inzwischen die Blaupause für neue Projekte. Auf der gesamten Insel werden längst aufgegebenen, für die Massenproduktion unrentable Rebberge und Lagen

neu bestockt, vergessene Zonen wiederentdeckt. Im Vergleich zum Rebenmeer Siziliens, das sich über weite Teile des Inlands erstreckt, sind es nur wenige Hektar, die aber dafür umso mehr für Furore sorgen. Das gilt auch für die Renaissance des alten Reberbes Siziliens: Das Interesse der Winzer gilt nicht mehr nur dem Nero d'Avola wie vor einigen Jahren, als es geradezu eine Nero-d'Avola-Welle gab - auch Nerello Mascalese, Perricone oder Carricante lassen die Herzen von Weinkennern höherschlagen. Oder die Frappato-Traube, die rund um Vittoria im Süden ihre Heimat hat.

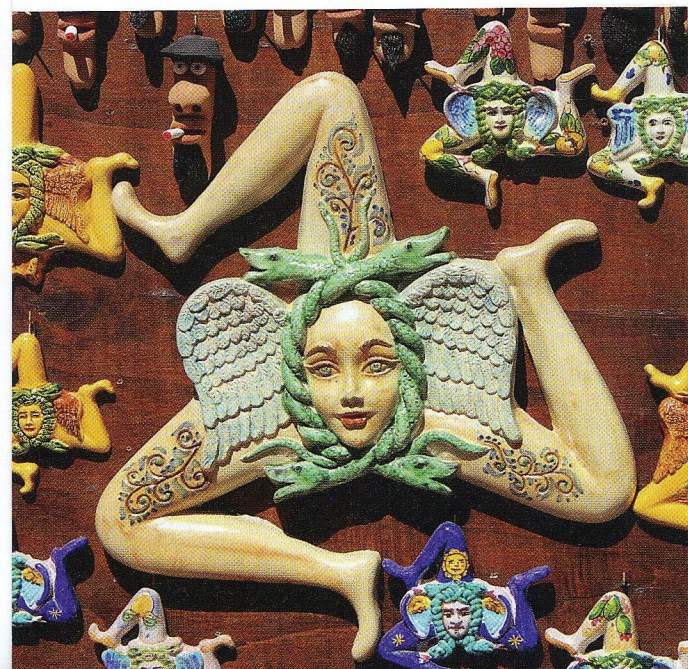
Blanc de Noir à la Siciliana

Arianna Occhipinti hat sich dem Frappato und dem Nero d'Avola verschrieben. Ihre Trauben liest sie aus Rebbergen, die schon 40 Jahre und mehr auf dem Buckel haben. Daraus entsteht dann ihr aussergewöhnlicher Cerasuolo di Vittoria. Der erste DOCG-Wein Siziliens wird nur nahe der gleichnamigen Stadt im

«Ohne die internationalen Varietäten wie Syrah oder Merlot hätte sich Sizilien nie den Ruf erworben, den es heute in der Weinwelt hat. Aber jetzt sind wir bereit, einen Schritt weiter zu gehen.»

Francesca Planeta Kellerei Planeta

Trinacria: alter Name und Symbol Siziliens.



Südosten produziert. Lange Zeit etwas scheinbar beäugt im Vergleich zu den alkohol-, farb- und extraktreichen roten sizilianischen Kreszenzen, die sich weltweit gut verkaufen, war der manchmal fast blasse Rotwein als einfacher Trinkwein unterbewertet. Nur wenige Winzer - wie Ariannas Onkel Giusto Occhipinti auf seinem Weingut COS - glaubten an sein Potenzial. Giusto kreierte einen Cerasuolo, den er in Amphoren reifen liess, und sorgte damit schon vor Jahren für Furore. Für Arianna ist der Cerasuolo ein Wein, der sehr klar dem Terroir von Vittoria entspringt - den kalkhaltigen Tuffsteinböden, dem milden Mittelmeerklima. Ein eleganter Wein, fruchtbetont, facettenreich. Sie lässt den Most lange auf den Schalen vergären, «das gibt dem Wein Substanz und Langlebigkeit», meint sie. Nero d'Avola und Frappato gehen so eine natürliche Liaison ein. Heute sind rund zehn Hektar mit Nero d'Avola und Frappato bestockt, den beiden Grundtrauben des Cerasuolo di Vittoria, ein weiterer Hektar mit Albanello und Moscato, zwei weissen Varietäten. Ihre Trauben sind biologisch zertifiziert, auch wenn das nicht auf den Etiketten prangt. Keiner ihrer Weine wird gefiltert.

Ein amerikanischer Journalist nannte sie einmal die «Queen of the Country Road 68»: An dieser Strasse steht ihre kleine Kellerei. Und der italienische Name dafür - «strada provinciale 68: SP 68» - hat auch einigen ihrer Weine den Namen gegeben: Der Bianco Sicilia SP 68 zum Beispiel ist ein Blend aus je zur Hälfte Moscato und Albanello. Il Frappato nennt Arianna Occhipinti ihren reinsortigen Frappato, der 50 Tage auf den Schalen bleibt. Er stammt von 55 Jahre alten Reben. Grotte Alte ist ihr Spitzenwein, ein Cerasuolo di Vittoria mit beeindruckenden Eckdaten: Er stammt von 40 Jahre alten Weinstöcken und macht vier Jahre in Fässern aus slowenischer Eiche durch, bevor er auf den Markt kommt. Bei der Verkostung ähnelt er einem Blauburgunder. Arianna Occhipinti lächelt breit, als ich ihr das sage. Dann grinst sie verschmitzt und holt noch eine Überraschung aus dem Keller: Ihren Frappato-Spumante, der noch nicht auf dem Markt ist. Er heisst Sottosopra (zu Deutsch: von unten nach oben) und ist eine Art Unikum: ein Blanc de Noirs à la Siciliana.

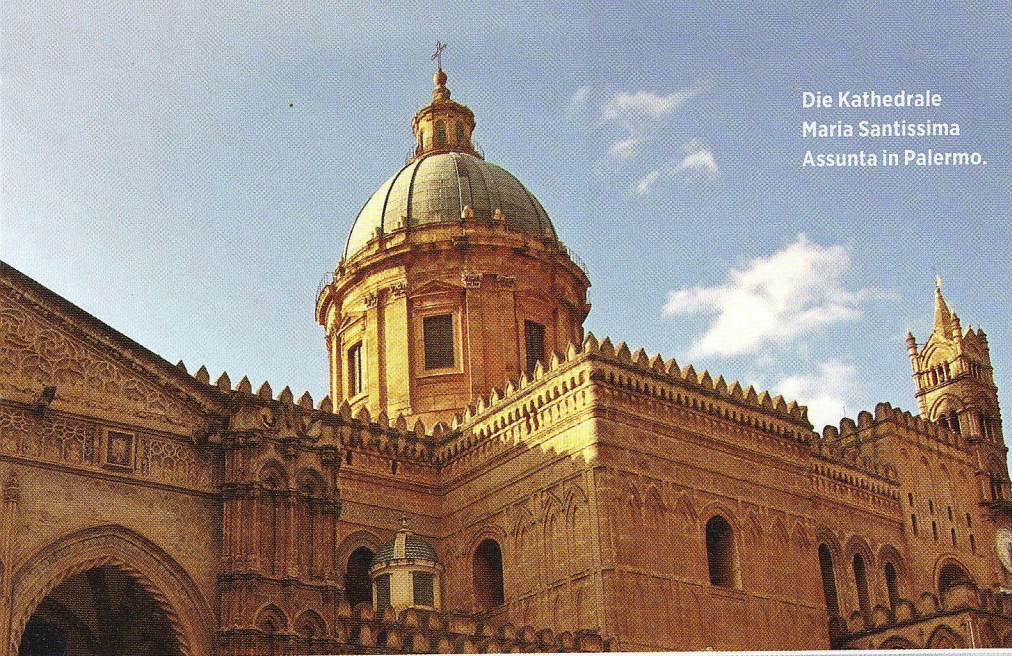
Wenige Kilometer Luftlinie von Arianna Occhipintis Kellerei entfernt steht ein anderer Fels des sizilianischen Weinbaus das Gut Dorilli der Kellerei Planeta - einer von einem halben Dutzend Betrieben in ganz Sizilien, die von der Familie Planeta bewirtschaftet werden. «Planeta ist ständig auf der Suche nach grossem Terroir», erzählt Francesca, die Tochter von Firmengründer Diego Planeta, «dazu gehört sicher auch Vittoria.»

Cäsar liebte Mamertino

Im Tal des Flusses Dirillo ist Planeta fündig geworden. 1997 wurden hier 17 Hektar gepflanzt, 2002 folgten weitere 20. In dem umgebauten Farmhaus aus dem 19. Jahrhundert keltert Planeta unter anderem einen Cerasuolo di Vittoria Classico. Für Francesca Planeta ist der Cerasuolo ein Wein, der von der Eleganz des Frappato lebt: «Frappato hat diese feine Aromatik und diese Fragilität, die man kaum von einem Wein aus Sizilien erwartet.» Gut gedeiht er nur rund um Vittoria: Hier hat er die Kirscharomen und die Säure, die ihn reifen lässt.

«Auf anderen Böden ergibt er banale Weine», meint Francesca. Dass ihr Cerasuolo alles andere als banal ist, beweist der neue Jahrgang, den sie uns aus dem Fass verkosten lässt: fruchtbetont und doch komplex, mit viel Potenzial für die Zukunft. Und dann erzählt Francesca noch von einem anderen Projekt ihrer Familie, das in eine ähnliche Richtung geht wie die Weine aus Vittoria oder vom Ätna: die Weinberge von Capo Milazzo im Nordosten der Insel. Planeta hat auf der Halbinsel 2010 Reben gepflanzt, aus denen der Mamertino wiederentstehen soll, ein Wein, der schon zu Zeiten der Römer für die Qualität des sizilianischen Weinbaus stand: Cäsar trank ihn, Plinius rühmte ihn. «Neben Nero d'Avola und Nocera wurden versuchsweise auch drei autochthone Rebsorten angepflanzt, die lange vergessen waren und nur in dieser Region vorkommen: Vitruolo, Lucignone und Catanese Nera.» Sollten diese gute Ergebnisse bringen, werden die Rebsorten homologiert. Vorerst sieht das Projekt acht Hektar Rebberge und 20 Hektar alte Olivenbäume vor.

Aber hat nicht gerade Planeta immer die internationalen Varietäten propagiert? Grosse Weine aus Chardonnay,



Die Kathedrale
Maria Santissima
Assunta in Palermo.



Weinberge in der
Atna-Region.



Winzerin Arianna
Occhipinti.

Wohnen beim Wein

Agriturismo wie im Piemont oder im Friaul gibt es in Sizilien kaum, weil klassische Bauernhöfe selten sind. Wir haben dennoch einige besondere Orte für sie aufgespürt: Von Salina im Norden über die Küste von Menfi bis nach Pantelleria können Sie hier in der Nähe von Weingütern Luxus, gutes Essen und einige der besten Weine Siziliens genießen.

Baglio di Pianetto

**Contrada Pianetto, Via Francia
I-90030 Santa Cristina Gela
Tel. +39 091 857 00 02
www.bagliodipianetto.com**

Luxuriöser Agriturismo mit 13 Zimmern und Swimmingpool im Hinterland von Palermo. Die ehemalige Residenz der Barone von Ramione liegt inmitten des gleichnamigen Weingutes des Grafen Paolo Marzotto.

Capofaro Estate

**Via Faro, 3
I-98050 Salina Isole Eolie
Tel. +39 090 984 43-30/-31
www.capofaro.it**

Eine der renommiertesten Winzerfamilien Siziliens, Tasca d'Almerita, hat auf der Insel Salina dieses Fünf-Sterne-Boutique-Resort errichtet. Buchen Sie auf jeden Fall eine der exklusiven Suiten mit Blick über den Archipel. Und kosten Sie den Malvasia aus den Rebbergen nebenan.

Planeta Estate - La Foresteria

**Contrada Passo di Gurra
ex S.S. 115 s.p. 79, Km 91
I-92013 Menfi
Tel. +39 0925 195 54 60
www.planeta.it**

Nahe dem Strand von Porto Palo bei Menfi, die berühmten Rebberge von Planeta liegen wenige Kilometer entfernt. Die Zimmer sind gleichzeitig luxuriös und anheimelnd, mit Schwimmbad und Spa. Eine Besonderheit sind die sizilianischen Kochkurse!

Pantelleria Dream Exclusive Hotel

**Località Tracino
I-91017 Pantelleria
Tel. +39 0923 69 11 45
www.pantelleriadreamhotel.com**

Das Hotel ist umgeben von den berühmten Rebbäumchen der Insel Pantelleria. Vom Pool hat man einen herrlichen Blick über das Mittelmeer und die pittoreske Felsküste. Die Zimmer sind in kleinen Dammusi untergebracht, den traditionellen Häusern der Insel.



Die Aufsteiger Siziliens neue alte Trauben

ROT

Frappato

Hat seinen Ursprung in der Provinz Ragusa im Südosten Siziliens; Frappato war bereits vor mehr als 300 Jahren bekannt. Reinsortig gekeltert, ist er ein hellroter, frischer Wein mit einem fruchtigen Bouquet, wenig Tannin und viel Säure. Ist auch ein fundamentaler Bestandteil des Cerasuolo di Vittoria DOCG.

Nerello Cappuccio

Nerello Cappuccio oder Nerello Mantellato ist eine Rebsorte, die fast ausschliesslich am Ätna vorkommt. Sie wird zu einem würzigen, langlebigen Etna DOC gekeltert, meist in einem Blend mit Nerello Mascalese.

Nerello Mascalese

Wichtigste rote Traube des Ätna, ergibt fruchtbetonte, facettenreiche Rotweine mit hervorragendem langlebigem Tannin. Eine der edelsten Rebsorten der Insel – fast nordisch, im besten Fall mit der Eleganz eines Burgunders.

Nero d'Avola

Die bekannteste der autochthonen roten Rebsorten und in weiten Teilen der Insel präsent, stammt ursprünglich aus dem Gebiet von Syrakus. Ergibt fruchtbetonte, oft auch erdige, würzige Weine mit moderatem Alterungspotenzial, einige der besten stammen aus dem Gebiet von Noto an der Südküste.

Nocera

Einstmals eine im Gebiet von Messina sehr verbreitete Traube, ist heute noch im DOC-Gebiet Faro von Bedeutung. Ergibt charaktervolle, gerbstoffreiche Weine, die auch lagern können. Einige Winzer schätzen ihre Qualität im Blend mit Nero d'Avola.

Perricone

Auch bekannt als Pignatello oder Tuccarino. Im Westen Siziliens angebaut, wird meist im Verschnitt für lokale DOC-Weine verwendet. Ergibt durch sein Waldfrucht-Bouquet und seine knackigen Gerbstoffe aber auch immer mehr reinsortige Rotweine mit Charakter und Eigenständigkeit.

WEISS

Carricante

Weisse Besonderheit des Ätna, gedeiht bis in Höhen um 1000 Meter und ergibt durch ihre knackige Säure und den niedrigen pH-Wert langlebige Weissweine; manche attestieren ihnen sogar die Finesse eines Rieslings.

Catarratto

Kommt vor allem im Gebiet von Trapani im Westen der Insel vor und weist eine Reihe von Klonen auf, wie C. Ammantidatu, C. Fimminedda, C. Bagascedda und C. Mattu. Die Basis von kompakten Weissweinen mit würzig-fruchtigem Charakter, hervorragend zur sizilianischen Küche.

Grecanico Bianco

Weicher und harmonischer Wein mit betörendem Bouquet, gerne als Schnittwein für Catarratto und Inzolia verwendet, um den Blends mehr Fruchtigkeit zu verleihen.

Grillo

Vor allem im Westen Siziliens sehr verbreitet, ergibt feinfruchtige, im besten Fall sehr kompakte Trinkweine. Ist auch eine der Grundtrauben des Marsala.

Inzolia

Eine der bedeutendsten weissen Trauben, mit Ansonica in anderen Teilen Italiens identisch. Strukturierte Weine mit Noten von Mandeln und Zitrusfrüchten, vor allem im zentralen und südlichen Teil der Insel. Wird auf geringe Hektarerträge geachtet, eine der interessantesten Weissweinsorten Siziliens.

Malvasia

Der bedeutendste Vertreter dieser Traubenfamilie, ein weisser Dessertwein, stammt als Malvasia di Lipari von der Insel Salina und betört durch Nuss- und Dörrobstaromen, Schmelz und Komplexität.

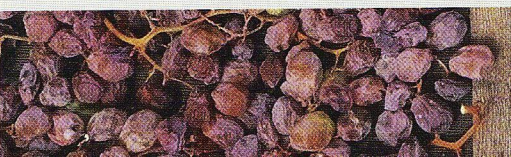
Moscato

Einige der wichtigsten Dessertweine Siziliens stammen aus dieser Traubenfamilie, allen voran der weisse Moscato di Noto und der Passito di Pantelleria. Vor allem Letzterer überzeugt durch seine Zitrus- und Honignoten, aber auch durch die feine Balance zwischen Mineralität, Salzigkeit und Restsüsse. Der Moscato di Alessandria trägt auf Pantelleria den Namen Zibibbo.

Syrah oder Merlot produziert? Und damit zum Ruf beigetragen, dass Sizilien das Australien Europas sei? Francesca Planeta nickt: «Natürlich, ohne diese internationalen Varietäten hätte sich Sizilien auch nie den Ruf erworben, den es heute in der Weinwelt hat. Es ist Teil unserer Geschichte, und natürlich gibt es Regionen, die hervorragend für diese Rebsorten geeignet sind.» Aber jetzt sei Sizilien bereit, einen Schritt weiter zu gehen. «Wir haben dieses einzigartige Terroir, diese kleinen regionalen Besonderheiten, wie Capo Milazzo, wie den Ätna oder Noto. Und natürlich gibt es auch die Trauben, die über Jahrhunderte dort gewachsen sind.» Marktchancen sieht auch Antonio Stopper, Inhaber der Agentur Stoppervini, die italienische Weine in Deutschland und der Schweiz vertreibt: «Der Ätna ist sicher schon etablierter, und die Weine werden nachgefragt. Aber Weine wie Cerasuolo di Vittoria sind eine sehr interessante Nische. Es sind regionaltypische Weine, die allerdings Zeit brauchen, um sich zu etablieren.»

Vulkanweine mit nordischem Charme

Dass Sizilien reich ist an ungewöhnlichen Weinen, das haben neben Planeta auch andere Produzenten am Ätna bewiesen, wie Tasca d'Almerita oder Duca di Salaparuta. Und natürlich viele kleine Weinenthusiasten, die aus alten Rebbergen und uralten Varietäten Boutique-Weine kreieren. Einer davon ist Salvo Foti: Der Önologe berät eine Reihe von Gütern an den Hängen des Vulkans. Seit Jahren propagiert Salvo Foti die Vulkanweine als «das andere Sizilien». Rund um den Ätna findet man nämlich Rebberge, auf deren vulkanischen Böden ganz aussergewöhnliche Weine entstehen. Kleine Rebberglagen in unterschiedlichen Zonen, von Trockensteinmauern gestützt und idealerweise auch noch mit alten Reben des Vulkans bestanden: der weissen Carricante zum Beispiel oder den roten U Francisci, Nerello Cappuccio oder Nerello Mascalese. Vor allem Letzterer wusste von Beginn an zu überzeugen: kompakte rote Trauben, die in Lagen von bis zu 700, 800 Metern am Ätna ihr ideales Terroir vorfinden. Erst im späten Oktober werden sie gelesen und ergeben tanninreiche Weine, die erst nach einigen





Winzerin Francesca Planeta (l.). Ein Dammuso, eines der traditionellen Steinhäuser auf Pantelleria (r.).

Jahren Fassreife auf den Markt kommen. «Nerello Mascalese ist ganz anders, als man es sonst von sizilianischen Weinen erwartet», erklärt Foti, «kein warmer, alkoholreicher, ja marmeladiger Tropfen, sondern langlebig, elegant, fast nordisch.»

Seit langem wird die regionale Typizität auf der Insel Pantelleria gepflegt, die näher an Tunesien liegt als an Sizilien. Pantelleria ist eine beliebte Urlaubsdestination mit felsigen Buchten, klarem Wasser und interessanten Tauchrevieren. Was sie aber besonders macht, ist die uralte Rebkultur, die mit den Arabern ins Land kam. Eine einzige Rebsorte hat Pantelleria den Ruf ihrer Einzigartigkeit eingetragen: Moscato di Alessandria, der hier Zibibbo heisst und zu einem Passito ausgebaut wird. Eng klammern sich die Rebpfänzchen an den vulkanischen Felsen. Sie wachsen in kleinen Kuhlen, um vor dem Wind, der meist rau über die Insel fegt, geschützt zu sein. Die Hitze der Sommermonate machte die Kultivierung normaler Weine fast unmöglich, deshalb verfielen die Bauern von Pantelleria schon bald auf die Idee, ihre Trauben antrocknen zu lassen und den Wein damit haltbar zu machen. Noch heute werden sie in der Sonne ausgelegt, um das Wasser zu entziehen. Salvatore Murana keltert seinen Passito in dieser traditionellen Machart, ebenso wie Marco

de Bartoli. Beide setzen mit ihren Lagenweinen auf den Ausdruck einer speziellen Lage, eines speziellen Terroirs. Eine andere Philosophie steht hinter dem Ben Ryé von Donnafugata: Er ist eine Cuvée verschiedener Rebberge der kleinen Vulkaninsel. «Manche davon reichen bis ans Meer und geben dem Wein diese feine mineralisch-salzige Note», erklärt José Rallo, mit seiner Familie Besitzer des Weingutes aus Marsala, «andere wachsen im Hinterland auf vulkanischen Böden. Je nach Lage der Rebberge haben die Trauben einen eigenen Ausdruck.»

Ungehobene Schätze

Beim Ben Ryé verbindet Donnafugata Terroir mit moderner Weinbautechnik: Angetrocknete Trauben werden mit dem Most frisch gelesener, gereifter Zibibbo-Trauben gemeinsam vergoren, um dem Passito eine frische Komponente zu verleihen. José Rallo sieht Pantelleria als Musterbeispiel für die neue Territorialität im sizilianischen Weinbau: «Natürlich ist Pantelleria etwas Besonderes, sehr eigen durch seine Geschichte und die Lage im Mittelmeer. Aber Sizilien hat eine ganze Reihe dieser kleinen Juwelen.»

Einer der noch ungehobenen Schätze ist die Insel Favignana, Sizilien im Nordwesten vorgelagert. 2011 hat hier das Weingut Firriato seine ersten Trauben

«Natürlich ist Pantelleria etwas Besonderes, sehr eigen durch seine Geschichte und die Lage im Mittelmeer. Aber Sizilien hat eine ganze Reihe dieser kleinen Juwelen.»

José Rallo Weingutsbesitzer Donnafugata

gelesen: Nero d'Avola, Perricone, Grillo, Cattaratto und Zibibbo. Sie alle stammen von einem fünf Hektar grossen Rebberg bei Calamoni, im roten Sand nahe dem Meer. Fast ein Jahrhundert lag der Rebbau auf Favignana brach, bevor Salvatore di Gaetano mit seiner Frau Vinzia Novara begann, hier wieder Trauben anzupflanzen. «Wie bei vielen Weinen Siziliens ist das Meer auch hier der Hauptdarsteller», erklärt Vinzia Novara, «die salzigen und mineralischen Noten, die es dem Wein hinzufügt, machen ihn einzigartig.» Zwei Etiketten sollen von den 25000 in Tuffsteinböden gepflanzten Rebbäumchen entstehen: ein Bianco und ein Rosso, Cuvéés der angepflanzten Rebsorten. Die ersten Weine von Favignana seit mehr als 100 Jahren – und ein weiteres Mosaiksteinchen, das sich in das neue Bild Siziliens fügt: nicht mehr das Australien Europas, sondern die Experimentierstube des Mittelmeers.

