

Neuseeland

Pinot noir vom anderen Ende der Welt



Reife Leistung

Rotgipfler Rodauner von Alphart

- STK-Lagenweine

Frisch und leichtfüßig

Riesling von der Saar • Ribolla gialla Spumante

PLUS BEILAGE
Chardonnay.pur
und Pinot noir.pur

€ 7,90 / CHF 13,50



Geld und Liebe

Geld regiert die Welt ... in Siziliens Weinbau kommt aber noch eine gute Portion Liebe dazu, wie wir im Westen und im Zentrum der Insel feststellen konnten.



Die Tenuta Regaleali von Tasca d'Almerita liegt 50 km südöstlich von Palermo und ist eine Welt für sich

Der Weinbau auf Sizilien ist auch im „flachen“ Westen vielfach ein Hobby reicher Grundherren, welches sie mit viel Liebe betreiben. Flach und „eben“, was als Beschreibung aus sizilianischem Mund durchaus zu hören ist, trifft es allerdings nicht. Die Landschaft mag etwas weniger schroff sein als der Osten und bei der historischen Hafenstadt Marsala sogar richtig sanft ins Meer auslaufen. Doch sanfthügelig trifft es besser, immerhin gibt es viele Erhebungen bis 800 Meter und höher, je weiter man ins Landesinnere und Richtung Osten kommt.

Viele der bekannten Weingüter werden von alteingesessenen Adelsfamilien, ehemaligen Industriellen oder Geschäftsleuten, oft

aus dem Norden kommend, betrieben. Und nicht nur Quereinsteiger – siehe Familie Planeta – haben das Wort „Qualitätsorientierung“ in den sizilianischen Sprachschatz gepflanzt. Die Mischung aus vielen historischen Kulturen, die Vielfalt der Böden und die Variationsmöglichkeiten des sizilianischen Klimas machen diese Insel widersprüchlich und unverwechselbar. So abwechslungsreich wie die Insel selbst sind ihre Weine: Plump-alkoholische Exemplare vergisst man bei atemberaubend mineralischen und finessenreichen Spitzengewächsen. Die bloßen Zahlen können sich sehen lassen: Wurden 2004 gerade einmal 20% des Weines in Flaschen gefüllt, waren es 2012 bereits 70%.

Milder Westen

Die sanfthügelige Landschaft rund um die Städte Marsala und Trapani ist Weinbau total: Rebflächen so weit das Auge reicht, dazu verlassene Herrschaftshäuser in Latifundien, deren Weingärten durchaus zu jemandem gehören, und Bauruinen der ersten Stahlbeton-Ära der 1960er, die aus der malerischen Weingarten-Landschaft aufragen. Die charmante Hafenstadt Marsala hat ihren Namen einem Weinstil gegeben, der in der Geschichte viele Jahre lang mit der Identität Siziliens verbunden war, dem die Briten seine uns heute bekannte Form gegeben haben und der heute in vielerlei Hinsicht völlig im Hintertreffen ist. Wie viele Menschen – außer der eine oder die andere Weinjournalist/in, Sizilianer und auf



Aus Grillo, der am weitesten verbreiteten weißen Sorte Siziliens, wird heute vor allem ein jung zu trinkender, frischer und dezent aromatischer Weißwein gemacht. Grillo ist äußerst wüchsig, lagert viel Zucker ein, hat aber gleichzeitig eine ausgeprägte Säurestruktur, weshalb er seit einigen wenigen Jahren auch als Schaumwein ausgebaut wird. Für Marsala war die süße Seite des Weines interessanter, für die heutigen Grillo-Stile ist die Säure wichtiger. Welche Seite dominiert, kann durch die Wahl des Lesezeitpunkts gesteuert werden. Die Böden hier im Westen sind vielfältigst, sandiger Lehm ist eine häufig vorkommende Beschreibung. Aufgebaut wird zum Teil auf einen Kalkstock oder auch auf einem „Tufo“-Untergrund, der vulkanischen Ursprungs ist und die Eigenschaften eines Schwammes

Sicilia DOC

Mit dem Jahrgang 2012 wurde eine DOC Sicilia geschaffen, die als Marketingtool zu sehen ist. Sie soll helfen, den ganz generell höchst positiv besetzten Herkunftsbegriff „Sizilien“ in den Wein hineinzubringen. Viele der mehr als 20 derzeit bestehenden DOCs – z.B. Eoro, Faro, Contessa Entellina – und selbst die einzige DOCG – Cerasuolo di Vittoria – konnten nur intime Kenner der DOC(G)-Wirtschaft mit sizilianischem Wein identifizieren. Unterbezeichnungen wie „à la Etna Rosso DOC“ als auch die bereits genannten können aber im Sinne einer genaueren Herkunfts- und Stildefinition wirken. IGT Sicilia wird ab sofort IGT Terre Siciliane heißen.

Aufgespritztes ausgerichtete Weinliebhaber – nehmen Marsala als Wein wahr und nicht als etwas, mit dem man Saucen aufmöbelt? Süße und fortifizierte Stile verlieren im „trockenen“ Zeitalter massiv an Boden. Trockene Weine sind auch weniger aufwändig, ergo billiger herzustellen und dem Weinkonsumenten deutlich näher als Marsala, der alles in allem kaum mehr zu überblicken ist: Durch Vernachlässigung der Qualität, garniert mit einem Wildwuchs an Bezeichnungen und Stilen, von denen nur ein geringer Teil den Ansprüchen von Qualität auch nur nahekommt, verlor er massiv an Kundeninteresse.

Sich alleinig auf Marsala zu spezialisieren, würde heute nicht mehr funktionieren. Die Traditionshäuser haben fast alle diversifiziert (und das nicht nur in Wein) und halten sich Marsala vielleicht noch aus sentimentaler Tradition. Selbst Spezialisten wie de Bartoli mit seinen hinreißenden Marsalas schreibt nichts davon auf das Etikett seines „Vecchio Samperi“, der eigentlich ein Marsala Vergine ist, einer der pursten und interessantesten Stile. Und Florio, ein weiteres historisches Marsala-Haus, das heute zu einem norditalienischen Getränkekonzern gehört, hat aus seinem Betrieb eine moderne Erlebniswelt gemacht, wenn auch eine sehr gelungene, in der über Verkosten und Essenserfahrung rund 30.000 Besuchern im Jahr die Meriten des Marsalas in Erinnerung gebracht werden sollen.

Nachwehen des Verschwindens

Vieles hier, so auch die Dominanz der weißen Rebsorten, ergab sich aus der Historie. Die weißen Grillo und Inzolia waren wesentlich für Marsala, dazu kam später die ertragreichere Catarratto, aus denen heute trockene Weißweine gekeltert werden, die spannender und höchst erfolgreich am Markt sind.



Die De Bartoli verbinden Marsala mit dem Anspruch auf Qualität wie kaum eine andere Weinfamilie: hier Renato, Sohn des legendären Marco de Bartoli



Ein Vergnügen: verkosten mit Alessio Planeta (li.), diesmal Planeta-Weine vom Westens Siziliens



Der Weingarten mit Meerblick gehört zur Settesoli-Genossenschaft in Menfi an der Südwestküste

hat: Er saugt Wasser auf und hält es, was in einer heißen, windreichen Zone von unschätzbarem Wert ist. Wind kommt aus Norden und Nordwesten, er trocknet und kühlt. Aus Osten und Süden kommend ist er deutlich wärmer und soll auch die reizvolle Salzigkeit bringen, die in vielen sizilianischen Weinen zu finden ist. Der Wind sorgt auch für ein weiteres Plus, welches in Sizilien und nicht nur dort aufs Höchste geschätzt wird: nämlich große Unterschiede zwischen Tag- und Nacht-Temperaturen. In der Nacht kühlt er die 40 °C Tagestemperatur, die im Sommer keine Seltenheit sind, auf etwa 25 °C ab.

Zuzug aus dem Norden

Das moderne Wein-Sizilien macht gerade den dritten Turnaround durch und arbeitet sich vom Massenweinproduzenten der 1990er zum Qualitätsweinproduzenten hoch. Hat man noch vor zwei, drei Jahrzehnten auf internationale Rebsorten à la Chardonnay und Cabernet Sauvignon gesetzt, wendet man sich heute wieder mehr den heimischen, oft kaum bekannten Sorten zu, und zwar in Weiß und Rot. Es gibt mehr als Nero d'Avola, vor allem frische, fruchtbetonte, mineralische Weißweine. Tatsächlich sind nämlich gut zwei Drittel der 108.000 Hektar der gesamtsizilianischen Rebflächen mit weißen Trauben bestockt. Trotzdem werden die Weißweine international viel weniger wahrgenommen.

Kein Wunder, dass sich Domenico Zonin von Feudo Principi di Butera wünscht: „Das Image von sizilianischem Weißwein sollte in 20 Jahren viel besser sein als heute!“

1979 kaufte die Familie Zonin – ein auch international agierender Weinerzeuger, der

in vielen Weinbauregionen Italiens zugange ist – das Land in Butera, weil es „wegen der Kalkböden der beste Ort für Nero d'Avola ist“. Entsprechend der damaligen Mode wurde Chardonnay gepflanzt und Inzolia, weil sie als besser erachtet wurde als Grillo, „obwohl sie im Weingarten ziemlich unordentlich aussieht, sehr wild wächst“, wie Domenico Zonin erklärt. Demnächst plant er, mit einem Lagen-Inzolia auf den Markt zu gehen.

Um die nötige Kühle zu bekommen, sind die modernen Weingüter nicht weit von der Südküste in Höhenlagen angelegt: Principi di Butera 8 km vom Meer und in 300 m Höhe, Cristo di Campobello in gleicher Höhe und

7 km von der Küste. Bei beiden ist kalkreicher Boden die Grundlage für frische Weine, denn dieser gleicht die geringe Säure aus. Die Trauben werden zwischen 4.00 Uhr und 9.00 Uhr morgens gelesen und vor der Übernahme gegebenenfalls gekühlt, um ja keine Frische zu verlieren. Ertragsreduktion ist noch nicht lange und nicht überall selbstverständlich, aber wie Carmelo Bonetta von Cristo di Campobello sagt: „Was sollen wir sonst tun? Überproduktion haben wir auf Sizilien sowieso noch lange, also kannst Du nur mit geringem Ertrag und besserer Qualität Erfolg haben.“

Zurück zur Natur

Bio-Weinbau ist ein großes Thema hier, weil das trockene Klima dafür beste Voraussetzungen bietet. Nach Angaben des Konsortiums Assovini Sicilia machen 38% der Produzenten Wein aus biologisch angebauten Trauben. Pionier dieser Richtung war Giuseppe Tasca, dessen Tenuta Regaleali laut Aussage seines Sohnes Alberto „das erste italienische Weingut mit nachhaltigem Weinbau“ war. Alberto führt das Werk fort: „Die Aufgabe eines Weingutes kann es nicht nur sein, guten Wein zu machen, sondern die Natur und jene, die den Wein machen und ihn genießen, zu bereichern. Die Erde, die Landschaft, Flora und Fauna hier sind sehr fragil und gehören nicht nur geschützt, sondern gefördert. Dafür kombinieren wir alte überlieferte Methoden mit moderner Wissenschaft.“ Tatsächlich fühlt man sich, nach einem Ritt über schlechte Straßen auf Regaleali angekommen, in die Renaissance zurückversetzt. Und darf sich durchaus selbst ein wenig wie ein Fürst fühlen ...



Kalkstein prägt die Weine von Cristo di Campobello

Sizilien.pur

Alexander Lupersböck besuchte Weingüter an der Südostküste und im Zentrum Siziliens, Luzia Schrapf war rund um Marsala und bis nach Menfi an der Südwestküste unterwegs.



Ein wahrer Graf: Alberto Conte Tasca d'Almerita

Feudi del Pisciotto, Niscemi

Ein sehr junges Weingut (seit 2007) sucht noch seinen Stil und ist bei den internationalen Sorten deutlich stärker als bei den autochthonen. Sehr preiswerte Weine. Die Erlöse aus den „Modeschöpfer-Weinen“ gehen in die Restaurierung von Kunstwerken.

2010 Merlot Valentino € 10,-

Weiche, schöne Kirschfrucht, ein Hauch Nougat, reife Sortentypizität, Eleganz schwingt mit.

2010 Frappato Carolina Marengo € 10,-

Nougat, Trüffel, Erdbeer-Marmelade. Packt zu, zeigt die Kräutervürze der Sorte und die Schieferigkeit des Bodens, hat Charakter. Der 2007er ist gerade besonders schön.

2011 Tirsat k. A.

Chardonnay mit Viognier. Aus Weingärten nahe am Meer mit salzigen Böden. Diese kann man

wirklich schmecken, dazu Mandarine, Melone und Pfirsich. Beschreibt einen Bogen und hat innere Spannung bei nur 12,5% Alkohol.

Cristo di Campobello, Campobello di Licata

Im Jahr 2000 gegründet, 7 km von der Südküste entfernt mit kalkreichem Boden: Weingärten kann man sich kaufen, Leidenschaft nicht. Die Familie Bonetta bringt diese wichtigste Eigenschaft mit, die Weine haben Herz und Seele.

2012 Adènzia bianco € 10,-

  Grillo und Inzolia. Rauchig-mineralische Nase, Feuerstein. Schönes Fruchtspiel, frisch, hat viel Spannung, vulkanisch-pfeffriges Finale, spektakuläre Länge.

2012 Lalüci € 13,-

Grillo. Melone mit zarter Rauch-Note. Knisternde Spannung, ein Hauch Birne, sehr fein mit herbem Abgang.

2011 C'D'C' Rosso € 6,50

 C'D'C' steht für Cristo di Campobello, die Cuvée hat eine kräftige Kirsch-Frucht, ein elegantes Tannin, ein herb-würziges Finale und eine schöne Länge.

2010 Adènzia rosso € 11,-

Nero d'Avola. Dunkle Würze, Olivenpesto, Cranberrys. Sandiges, feinkörniges Tannin, frisch und lang, ein dezent bitteres Finale (amaro), sehr animierend.

2010 Lusirà € 22,-

  Syrah. Nougat, Pfeffer, Heidelbeeren. Cremiger Schmelz, charmantes, edles Tannin, salziges Finale: trinkfreudig, lang und komplex. Der 2007er ist noch immer zu jung.

2009 Lu Patri € 22,-

 Nero d'Avola. Blättrige Würze, Kakaopulver, frische Waldbeeren. Anregende Säure, feinkörniges Tannin, animiert, sehr jung, aber bereits zugänglich.

Feudo Principi di Butera, Butera

Das sizilianische Weingut des Wein-Giganten Zonin produziert süffige Weine für den italienischen Markt, strebt aber auch in die höheren Weinsphären.

2012 Insolia € 11,-

Birne, Apfel, Pfirsich, Ginster; fruchtbetont und intensiv, Limetten-Frische, mineralisch. Mittlerer Körper, angenehm leicht zu trinken, gewinnt mit Luft.

2011 Nero d'Avola € 12,50

 „Wegen der Kalkböden wird der Nero hier eleganter als im Rest Siziliens“, sagt Domenico Zonin. Tatsächlich: Himbeeren, Cassis, lebendige Säure, Bitterschoki, knisternd, elegant, fröhlich, feingliedrig.

2011 Deliella € 33,-

  Nero d'Avola. Ein Einzellagen-Wein. Fleischig, Kakao, Tabak, reife Frucht. Saftig, konzentriert, gumenauskleidend, lebendige Säurestruktur und massig reifes Tannin. Sehr lang und frisch.

Tasca d'Almerita, Tenuta Regaleali

Der erste Topwein aus Nero d'Avola (Rosso del Conte) und das erste Weingut mit nachhaltigem Weinbau auf der Insel: Die Bedeutung von Tasca d'Almerita für den sizilianischen Wein kann gar nicht genug gewürdigt werden. Conte Alberto sorgt dafür, dass man nicht in der Vergangenheit verharrt.

Nozze d'Oro k. A.

 Inzolia – Sauvignon Tasca. Kernig, etwas pflanzlich, dezenter Holzeinsatz. Schöne Pikanz, guter Säurebiss, vielversprechende Struktur, langlebig.

2010 Chardonnay € 25,-

  Beginnt nussig und mit cremigem Schmelz; dann schält sich frische, lebendige Frucht aus dem Glas, zupackend und harmonisch, wunderschön strukturiert, ein Top-Chardonnay!

2009 Rosso del Conte € 29,-

   Nero d'Avola. Ein wahrer Graf: nobel durch und durch, von den reifen Schwarzkirschen mit der feinen Holzwürze, lang, stimmig, samtig, tiefgründige Aromatik, nie schwer, nie belanglos: ausgezeichnet!

Masseria del Feudo, Caltanissetta

Seit 2008 biologisch zertifizierte gemischte Landwirtschaft mit 16 Hektar Wein und Agriturismo auf 400m Höhe im Zentrum der Insel: perfekte Bedingungen, sehr preiswerte Weine.

2012 Il Giglio Inzolia-Grillo € 7,-

 Pfirsich und Birne, floral und frisch im Duft. Die cremige Struktur überrascht, salzige mineralische Einwürfe erfreuen, bleibt lange am Gaumen.

2012 Il Giglio Nero d'Avola € 7,-

  Sehr frische, schöne Kirsch-Himbeerfrucht, rahmige Süße, feines Tannin, ein Riesen-Trinkspaß mit 12,5% Alk. Diese Balance muss man in dieser Preisklasse suchen!



Florios Marsala-Wunderwelt ist eine empfehlenswerte Attraktion für Fans dieses Weintyps

2012 Il Giglio Syrah € 7,-

 Weicher, sanfter Antrunk; dann packen Olivenpesto und Tabakwürze zu, Kräuter spielen, trockenes, langes Finale.

2008 Rosso delle Rose € 12,-

Nero d'Avola und Syrah. Intensiver Duft nach Sauerkirschen und Himbeeren, leicht ätherisch. Beginnt stark, hat edles, geschliffenes Tannin, feine Würze, endet schlank.

Marco De Bartoli, Marsala

Seit dem 18. Jahrhundert dem Marsala verbunden, selbst wenn der Vecchio Samperi, der in einem Solera-System gereift wird und in etwa einer Vergine-Qualität entspricht, am Etikett nicht mit Marsala im Verbindung gebracht wird. Erzeugt nur ab Superiore-Qualität aufwärts und nur aus Grillo, von der Renato de Bartoli (Sohn) überzeugt ist, dass „er nur hier in der Gegend in dieser Art möglich ist“. Gearbeitet wird nicht mit gekochtem Most, sondern mit Mistella, einem Mix aus Grillo Medium Sweet und frischem Wein. Resümee: Kaum zu glauben, wie variantenreich das Thema „Walnuss & Orange“ abgehandelt werden kann.

2010 Terzavia Metodo Classico Millesimata

Klassische Methode; extra brut mit etwa 3g/l natürlichem Restzucker, sehr frisch, vollmundig durch teilweise Holzfass-Vinifikation des Grundweins; zeigt, dass sich Grillo bestens für Sparkling eignet.

2011 Grappoli del Grillo

 Ein Jahr unterschiedlich große Holzfässer; 6 Monate Flaschenreife; Idee: frischer, jung anzutrinkender Weißwein; „ruhige“ Fruchtaromen à la Quitte, dezente Vanille-Noten, frisch & mineralisch.

2002 Grappoli del Grillo

 Heißes, extra trockenes Jahr; noch mit Reinzuchthefen vergoren; Barrique & großes Holz; etwas „holziger“, runder mit viel Vanille, weniger klare Fruchtaromen, die 2011er so schöne Frische verpassen.

Vecchio Samperi Venntenale

 Etwa Marsala Vergine, aber ohne Aufspritzen; gesalzene Walnuss mit lebendiger Säuerlichkeit von Orangen; mit Tunfischgericht und mit Zwiebeln verstärkt sich die Salzigkeit, tut der Harmonie keinen Abbruch.

Marsala Superiore Riserva 10 anni

 Süß, aber nicht übertrieben süß, weil kräftige Säure bestens kontert; nussig, salzig; eher dunkle Aromen wie Baumrinde, Körnerwürze und getrocknete Kräuter, sehr harmonisch, komplex und frisch.

1987 Marsala Superiore Riserva

 Demi-sec; „stationär“, nicht in Solera gealtert; ein Teil mit Mistella for-

tifiziert; dunkle, würzige Aromen, salzige, ältere „gereifte“ Walnuss; saftige, frische Orangen-Aromen, hinreißend komplex

La Miccia, Marsala Superiore Oro 5 anni DOC

 Lagen-Marsala, sandiger Lehm; spontanvergoren, um Frische und Fruchtaromen zu erhalten; saftige Orangen mit viel Körnerwürzigkeit unterlegt; punktet mit großer Frische und Saftigkeit.

1903 Marsala

 Aus Fundus, den Vater Marco zusammengetragen hat; würzig-herbe, abgelegene Walnuss mit getrockneter Orange inkl. kandierter Zesten; kalter Schwarztee; hochelegant, zart, nachhaltig durch Salzigkeit.

Caruso e Minini, Marsala

Stefano Caruso ist der Agronom des Hauses, das seit drei Generationen mit Wein zu tun hat. Mit Minini hat man sich vor einigen Jahren einen Financier an Bord geholt. Caruso konzentriert sich auf die typischen sizilianischen Sorten, die er möglichst reinsortig in die Flasche bringen möchte. Auch hier ist Grillo die Vorzeigerebsorte par excellence in Weiß, dazu Inzolia, Catarratto, ganz wenig Vignier, Chardonnay und Moscatel in Weiß, Perricone, Nerello Mascalese und Frappato in Rot. Ab 2013 gibt es auch in diesem Haus Versuche mit Sparkling.

2012 Timpune Grillo Serie I Sicani

 Wächst auf 400 Metern Seehöhe; erinnert an Melonen; saftige, füllige, sanfte Melone mit etwas vegetabiler Adstringens auch am Gaumen; südlicher, warmer Weintyp mit einigem Gewicht bei 13%.

2012 Sachia Perricone Serie I Sicani

 Vinifiziert ohne Holzeinsatz; grüne Küchenkräuter und dunkle Beeren; dicht, kompakt, attraktiv, auch durch einen Hauch Graphit; kräftig und gleichzeitig nicht unelegant.

2009 Delia Nivolelli Syrah

Riserva DOC

 Sehr kraftvoll, Teer, Tee und Mineralität, straff, würzig-pfeffrige Aromen drängen Frucht in den Hintergrund; würzig-mineralischer Typ.

Planeta, Ulmo, Sambuca di Sicilia

Planeta ist immer und überall in Sizilien. Die Familie hat 370 Hektar Rebflächen, verteilt auf eigenständige Kellereien an fünf Standorten, und Nero d'Avola auf die Landkarte gesetzt. Vater Diego Planeta, Spross einer adeligen Großbauernfamilie und damals für die Kooperative Settesoli verantwortlich, begann Mitte der 1980er, in Topqualitäten zu investieren, wo immer sich ihm Möglichkeiten boten. Der erste Planeta-Jahrgang kam 1995 auf den Markt, als bereits die nächste Generation regierte. Die Zentrale von Planeta ist in Menfi.

2012 Alastro Sicilia IGT € 5,90

 Grecanico; mittelkräftig im Alkohol, sehr zitronig, zart, füllig und weich; Einsteigerwein für angehende Sizilien-Weißfans mit einiger Klasse, eher jugendlich zu trinken.

2011 Plumbago

 Nero d'Avola aus Sambuca; Zwetschke, Balsamessig (natürlich ohne die essigartige Säure), dunkle Aromen nach Lakritz; eingelegte Kirschen; warmer Stil; mit der Zeit entwickelt sich spitzenmäßige Balance ohne die anfängliche Rustikalität, reifes, weiches Tannin, intensive Mineralität.

2010 Marrocoli – Syrah Sicilia IGT

 Aus etwa 400 m Seehöhe nahe Sambuco; 1996 erstmals Syrah gepflanzt; dunkle, saftige Frucht mit ganz leichten überreifen Aromen; Citrus-Johannisbeer mit herben pflanzlichen Aspekten; üppig, würzig wie dunkle Schokolade mit Kräutern und Gewürzen; am Gaumen deutlich schlanker als die Nase suggeriert; zart, aber anhaltend mineralisch adstringierend; begeisternd!

2010 Sito dell'Ulmo Merlot

  1995 erster Jahrgang wie Chardonnay; kein „Ildefonso“-Merlot, der nur nach süßem Nougat schmeckt, sondern sehr dunkle, warme Fruchtaromen nach Zwetschken mit Gewürzen; feinstes, reifes Tannin; dazu eine Frische, die der einnehmenden Weichheit sehr gut entgegenwirkt. Ausgewogene Struktur, perfekte Harmonie, komplex, langelig.

Donnafugata, Contessa Entellina, Marsala

Ein weiteres großes und bekanntes Haus des Weinkontinents Sizilien; 270 Hektar Rebflächen, von denen sich 68 Hektar auf der Insel Pantelleria befinden, wo Passito hergestellt wird. Weißweine machen etwa 60% der gesamten Produktion des Hauses aus. „We love to blend“, konstatiert Antonio Rallo. Viele Donnafugata-Weine sind daher Verschnitte, oft auch zwischen internationalen und lokalen Sorten, mit denen sehr viel in den Weingärten experimentiert wird. Die Vertikale des ersten Weines zeigt, wie groß das Potenzial ist.

1999 Chiarandà del Merlo

50:50 Blend aus Chardonnay und Inzolia (Ansonica in der Toskana), aus heißem Jahr, im Holz ausgebaut. Sehr cremig, warme Aromen, sehr kräftiger Alkohol; internationaler Stil, wenig Sizilien, weit gereift.

2001 Chiarandà del Merlo

 Bis 2001 zu 100% fassvergoren; frisch, ausgewogen; Zitrone, Quitte; einiges an Mineralität; Trinkreife am Höhepunkt, wirkt weniger wuchtig und zeigt mehr von seiner schönen Struktur.

2006 Chiarandà del Merlo

 Inzolia-Anteil des Weines in Betontanks vinifiziert, Chardonnay im Stahl vergoren & im Holz gereift; weniger Aromen aus Holz tun dem Wein gut; runde, weiche, süße Fruchtigkeit, zart medizinal; angenehm.

2009 Chiarandà del Merlo

  Reinsortiger Chardonnay; weniger in-

ternational; kräutrig-medizinal; cremig, frisch; mineralische Mandarine inklusive Zesten; beginnende Trinkreife, hochattraktiv, weil stimmig & in Machart ausgereift.

2000 Mille e una Notte

Nero d'Avola dominiert, dazu „ein bisschen von allem anderen“, frühestens nach zwei Jahren im Verkauf; aus sehr trockenem Jahr; Champignon-Keller, sehr trockenes Tannin; getrocknete Kräuter, Heu.

2003 Mille e una Notte

  Das „Andere“ ist anders als 2000; Tintenblei, dunkle Frucht; ausgewogene Kombination; anfangs etwas trockenes Tannin durch Säure belebt; legt zu: saftiger, Hollerkoch, Feigen mit Würze, beste Trinkreife.

2007 Mille e una Notte

 Ab hier Untertauchen der Maische statt Rundpumpen und längere Extraktion: frische, dunkle Frucht dominiert, insgesamt sehniger, auch saftiger als früher; wirkt wie rotzfrecher Jugendlicher mit besten Anlagen.

Donnafugata, Pantelleria

Sehr viel Wind, der austrocknend wirkt, und vulkanische Böden prägen; die Idee der Weine: die Aromen der getrockneten Trauben in die Flasche bringen.

2011 Kabir

Aus Zibibbo (Muscat d'Alexandrie); aus frischen Trauben, Gärung wird bei etwa 110/120g Restzucker gestoppt; sehr frisch, sehr zitronig, lebendig und attraktiv.

2004 Ben Ryé

  Passito di Pantelleria DOC; ebenfalls Zibibbo; kräftigster Alkohol, aber durch lebendige Säure & Aromen gut gebunden; Rosinen mit trockenen Körnergewürzen à la Koriander & Piment; frische Orangen.

2006 Ben Ryé

  Jahrgang mit großen Temperaturunterschieden auf Pantelleria; intensivere Fruchtaromen, jedoch mit attraktiver rauchiger Note unter-



Francesco Cucurullo vom Bio-Weingut Masseria del Feudo

legt; Säure feingliedrig und kräftig, hält die Balance, top.

2010 Ben Ryé

  Hinreißende Frische bei aller Süße: hier frisch, Orangen, exotische Früchte; wieder diese klare Körnerwürzigkeit; sehr kräftige Säure; extrajung mit ewigem Potenzial.

Settesoli, Menfi

Ist mit rund 2.000 Traubenproduzenten und 6.000 Hektar verarbeiteten Rebflächen die zweitgrößte Kellerei Italiens; auf Qualität ausgerichtet; bezahlt wird nach Rebsorten und Qualität; Weine werden je nach Vertriebschiene unter unterschiedlichen Labels vermarktet.

2011 Mandrarossa Santanella

 70% Fiano, 30% Chenin blanc; Fiano in gebrauchten Barriques, Chenin im Stahltank; „Best of area“-Selektion; warme Aromen, Zuckermelonen; zarte Vanille-Noten; warmer südlicher Weißwein mit viel Frische.

2012 Timperossa, Sicilia DOC

Reinsortiger Petit Verdot; reife, dunkle Beerenfrucht; reifes Tannin; sehr guter Alltagswein und Speisenbegleiter.

Florio, Marsala

Florio ist eines der großen klassischen Marsala-Häuser mit langer Tradition und noch immer einigem Bewusstsein für das Ge-

tränk, obwohl auch sie heute von allem anderen leben, so zum Beispiel von Markenweinen für den Supermarkt und die Gastronomie, die sich durchaus auch das Image Siziliens zunutze machen. Alle Weine dieser Marken erwiesen sich in der Verkostung als sehr reell für das, was sie in ihrer Grundidee darstellen wollen. Spannend waren die reiferen Marsalas.

1998 Baglio Florio € 24,-

Marsala Vergine, fünf Jahre gelagert; trocken, salzig körnerwürzig; erinnert an Sherry, obwohl Florhefe kein Thema ist; dunklere Aromen; attraktiver Wein, der mit Würze & Salzigkeit spielerisch umgeht.

Donna Franca

Vergine & Riserva € 28,-

Halbtrockener, Non-Vintage-Marsala, den es auch als Vergine und als Riserva mit mindestens 10 Jahren gibt. Vergine ist vor allem Frucht – Orangen-Variationen bis hin zu getrockneten Orangen mit Bitterschoko-Überzug; Riserva komplexer, würziger, variantenreicher und verspielter.

1941 Aegusa, Preis auf Anfrage

 „Best of Jahrzehnt“; Jod-Schwall löst sich bald auf, Walnuss, zartbitter mit süß wie kandierte Orangenschalen; säuerlich-cremiges Mundgefühl, frisch, salzig lebendig, Walnusskuchen im Abgang.

Winzeradressen auf www.weinpur.at/adressen