

EINE INSEL MIT VIEL GESCHMACK

Sizilianische Weine schmecken besser denn je. Nachdem größere Weingüter seit knapp 20 Jahren den sizilianischen Wein salonfähig gemacht haben, zeigen heute auch kleine, zumeist biologisch arbeitende Winzer auf, welches Potenzial in dieser mythischen Insel steckt. ● *Text: Wolfgang Schedelberger*



Ähnlich wie beim Menschen, dauert auch das Erwachsenwerden einer Weinbauregion einige Jahre. Da hilft es wenig, wenn eine Region wie Sizilien eigentlich eine tausende Jahre alte Weinbautradition besitzt. Angeblich hatte sich Julius Caesar seine Lieblingsweine aus Sizilien kommen lassen, obwohl damals schon in weiten Teilen Italiens Weinbau betrieben wurde. Doch das ist schon ein paar Jahre her.

Bis in die 1990er-Jahre wurde auf Sizilien fast kein Wein in Flaschen gefüllt. Lediglich der aufgespritzte Marsala erfreute sich im 20. Jahrhundert einer gewissen internationalen Nachfrage, doch auch das ist längst Geschichte. Der Rest der Produktion wurde in losen Gebinden auf der Insel verkauft oder mit Tankwagen nach Norditalien gebracht, um den dortigen Weinen Farbe und Kraft zu geben. Erst 1995 begann die Familie Planeta in größerem Stil sizilianische Weine auch als solche zu vermarkten. Der umtriebige Clan stammt aus dem Südwesten der

Insel und hat mit seinen Rotweinen zuerst Italien und später auch ausländische Märkte erobert. Heute betreibt Planeta sechst Weingüter, die über die ganze Insel verstreut sind. Auch in der Region Etna, wo seit zehn Jahren ein richtiger Boom entstanden ist, hat man ein Weingut gegründet.

Kühle Weine aus der Höhe

Ein Ausflug an die Hänge des imposanten Vulkans ist beeindruckend. Auch im Sommer zeugt der schneebedeckte Gipfel davon, dass es in über 3.000 Meter Höhe niemals heiß wird. Die Weingärten befinden sich zwar „nur“ auf bis zu 1.000 Meter Höhe, doch auch hier sorgen die kühlen Nächte für schlanke und elegante Weine, die das Attribut „Cool Climate“ zu Recht tragen. Auch wenn die meisten Weingüter am Etna recht jung sind, sind viele Weingärten sehr alt und mit autochthonen Rebsorten bepflanzt. Sowohl die Rotweine aus Nerello Mascalese und Nerello Capuccio als auch die Weißweine (Carricante) entsprechen so gar nicht dem Bild von südlichen Powerweinen. Fast schon filigran erreichen sie erst nach ein paar Jahren Flaschenreife ihren Höhepunkt. Auf den Ausbau in Barriques





Arianna Occhipinti macht den besten Frappato Siziliens



Gruppenbild in Taormina



Francesco und Carolina Cucurullo

wird zumeist verzichtet. Es ist aber nicht nur das besondere Mikroklima, das die Weine vom Etna so außergewöhnlich macht. Vor allem der vulkanische Boden gibt diesen Weinen eine eigene, unverwechselbare Mineralität.

Aus Liebe zu diesem besonderen Terroir haben sich auch Salvatore und Vinzia Di Gaetano mit ihrem Weingut Firriato vor ein paar Jahren entschlossen, sich auch am Etna zu engagieren. Ihre vier anderen Weingüter im Westen der Insel sowie das Mini-Weingut auf der winzigen, vor Trapani gelegenen Insel Favignana, zeichnen sich durch komplett unterschiedliche Böden aus. „Unserer Meinung nach wird die Rebsorte generell überschätzt. Wirklich große Weine transportieren immer den Boden, auf dem sie wachsen. Die Rebsorte spielt dabei nur die Rolle des Übersetzers, die zum jeweiligen Boden und Klima passen muss“, erklärt man uns bei unserem Besuch am Weingut Cavanera Etna.

Die Rolle der Rebsorten

In den 1990er Jahren haben viele Weingüter begonnen, mit internationalen Rebsorten zu experimentieren, von denen sich vor allem der Syrah sehr gut bewährt hat. Auch der eine oder andere sizilianische Chardonnay weiß zu gefallen. Die Zukunft liegt jedoch – wie so oft – in der eigenen Vergangenheit begründet. Vor allem die autochthone Sorte Nero d’Avola hat ein Potential, das man ihr zunächst nicht zugetraut hat. Wird sie mit hohen Erträgen ausgebaut, entstehen relativ flache, eindimensionale Weine. Setzt man auf strenge Ertragsbeschränkungen können jedoch unglaublich komplexe und unverwechselbare Weine entstehen.

Vor allem im Süden der Insel gibt es ein paar kleine Produzenten, die biodynamisch arbeiten und außergewöhnliche Nero d’Avolas keltern. Die Geschwister Carolina und Francesco Cucurullo vom Bio-Weingut Masseria del Feudo sind überaus sympathische Vertreter dieser jungen Generation von Bio-Weingütern, die mit außergewöhnlichen Nero d’Avolas aufzeigen.

Nicht minder sympathisch und genauso interessant ist die charismatische Winzerin Arianna Occhipinti, die mit ihrem gleichnamigen Bio-Weingut zeigt, dass auch aus der langen Zeit unterschätzten Sorte Frappato große Weine entstehen können. Sie verzichtet übrigens aus Überzeugung auf die Bewässerung der Weingärten, weil sie davon überzeugt ist, dass die autochthonen Sorten sehr gut mit der sommerlichen Hitze umgehen können. Schließlich haben sie sich über Jahrhunderte an die klimatischen Gegebenheiten angepasst. Außerdem werden die Reben so gezwungen, tiefer zu wurzeln, wodurch sie die Besonderheiten des Terroirs noch intensiver transportieren können.

Wider die Klischees

Es mag überraschen, dass das Verhältnis zwischen weißen und roten Rebsorten in etwa gleich ist. In Anbetracht der großen Rolle, die Fische und Meeresfrüchte in der sizilianischen Küche spielen, ist es jedoch verständlich, wieso man hier auch den weißen Weinen eine vergleichsweise große Rolle einräumt. Abgesehen von den unverwechselbaren Etna Biancos sind für den österreichischen Markt aber eher die Rotweine interessant. Kleinere Weingüter wie Masseria del Feudo oder Arianna Occhipinti tun sich vielleicht etwas schwerer, als größere Produzenten, auf internationalen Märkten zu reüssieren. Deren Weine sind aber mindestens so interessant. Sie zeigen auf überzeugende Art und Weise, dass es sich bei Sizilien nicht um eine neue Weinbauregion handelt, die versucht mit gefälligen Weinen zu reüssieren, sondern ein schlafender Riese ist, der nur darauf wartet entdeckt zu werden.

Im Rahmen der Sicilia en Primeur, die im April im malerischen Taormina über die Bühne ging, konnten wir die aktuellen Weine von den rund 50 Mitgliedern der Winzervereinigung Assovini verkosten, die durchgehend überzeugten. Dass sich die meisten Winzer dabei als herzliche Gastgeber und überaus sympathische Vertreter ihrer Zunft erwiesen, macht die Lust auf ihre Weine gleich noch einmal so groß. ●