SIZILIENS NEUE WEINWELT

Naturweine liegen im Trend. Auch in Sizilien hat diese neue Bewegung viele Anhänger, die mit Spitzenqualitäten überraschen – vorwiegend rund um den Ätna, aber auch in anderen Teilen der Insel.

TEXT OTHMAR KIEM

Blick über die Ostküste
Siziliens bis zum Ätna:
Hier entstehen heraus-
ragende Weine einer
neuen Winzerszene.

Fotos: Heigesell

»Annehmen heißt respektieren. Mit sanften und wenigen Eingriffen respektiere ich die Eigenart des Weinbergs.«

ARIANNA OCCHIPINTI Naturwein-Winzerin in Vittoria

Franchettis Weine haben den neuen Ätna-Trend mitbegründet.

Anzunehmen was ist, das war für mich der zentrale Lernschritt in meinem Weinverständnis«, sagt Arianna Occhipinti, der neue Stern am italienischen Weinhimmel. »Die Unterschiede der Böden ebenso anzunehmen wie die Unterschiede in Höhe und Exposition, die Eigenarten jedes Weingartens. Annehmen heißt respektieren. Mit sanften und wenigen Eingriffen respektiere ich die Eigenart des Weinbergs, mit dem Verzicht auf Reinzuchtheife respektiere ich die Gärung. Ich sehe den Wein als eigenständige Persönlichkeit, die einen eigenen Erfahrungsschatz mit sich bringt. So wie wir Menschen.«

Arianna war von klein auf mit Wein verbunden. Ihr Onkel Giusto Occhipinti galt mit seinem Weingut Cos als einer der Protagonisten der Qualitätsrevolution in Sizilien. Nachdem Arianna in Mailand Weinbau studiert hatte, ging sie wieder zurück nach Vittoria. Das war vor zwölf Jahren. Seitdem hat sich viel in ihrem Weinverständnis geändert, sagt sie. Sie sieht ihre Rolle nicht als Technikerin, die mit Interventionen den Wein in die richtige Richtung biegt, sondern als Geburtshelferin, die dem Wein hilft, sich auszudrücken.

Mit ihrer herzlichen und eloquenten Art wurde Arianna Occhipinti zur Wortführerin einer wachsenden Gruppe von Naturwein-Anhängern. Auch auf großer Bühne bewegt sie sich mit einer Natürlichkeit, als ob sie zu Hause am Weingut wäre. Natürlichkeit ist wichtig für sie. Weinberg und Wein natürlich zu behandeln, das geht für Occhipinti weit über biologisch oder biodynamisch hinaus. Das ist auch mit Risiko verbunden. Die Weine zeigen große Jahrgangsschwankungen, sind gewöhnungsbedürftig.

Aber stets sind es Weine von eigenem Ausdruck und mit eigener Persönlichkeit. Fein und duftend präsentiert sich ihr Frappato, eine lokale Rotweinsorte, die sich durch mildes Tannin auszeichnet und auch gekühlt hervorragend zu genießen ist. Tiefgründig und stoffig hingegen ist der Siccagno, Occhipintis Interpretation des Nero d'Avola.

FEURIG WIE LAVA

Szenenwechsel. Rauf zum Ätna, nach Passopisciuro auf 700 Meter Höhe. Frank Cornelissen ist Belgier und war früher Weinbroker. Dann packte ihn das Ätna-Fieber, >

Fotos: beigestellt

Nachhaltiger Weinbau auf der Tenuta delle Terre Nere.

Marco De Grazia machte den Naturwein vom Ätna international bekannt.

In Sizilien hat eine neue, engagierte Winzerelite die Weingärten der Großeltern übernommen und lässt in ihnen feurige Naturweine mit starkem Ausdruck entstehen.

Das Weingut Cottanera wird von den Geschwistern Cambria betrieben.

Im Schatten des Erfolgs von Passopisciaro und Terre Nere schossen neue Weingüter wie die Pilze aus dem Boden. Ihre Naturweine sind mitunter eckig, aber immer spannend.

> angezogen von den alten Rebstücken, von denen viele noch wurzelecht sind. »Sie sind das große Kapital des Ätna«, sagt er. 2001 erzeugte er seinen ersten Wein. Natürlichkeit ist auch für Frank Cornelissen das zentrale Thema. Bald begann er, die Weine in Amphoren auszubauen und verzichtete auf Schwefelzugaben. Von den Amphoren ist er in der Zwischenzeit wieder abgekommen, da hatte er Probleme mit Haarrissen in der Beschichtung, was zu übermäßiger Oxidation führte.

Heute schwört Cornelissen auf Fässer aus Epoxidharz und Polyethylen. Schwefel aber gibt er seinen Weinen immer noch keinen zu. »Oberstes Gebot bei meiner Arbeit im Keller ist Sauberkeit. So kann ich den Wein vor Infektionen schützen.« Die Übersättigung mit Argongas hilft zusätzlich, den Wein zu schützen. Von der oxidativen Note der früheren Cornelissen-Weine ist heute keine Spur

mehr. Sie zeigen sich klar und präzise, alle mit großem Ausdruck. Seinen Grand Vin nennt Cornelissen »Magma«, ein reinsortiger Nerello Mascalese aus der Lage Barbabecchi.

Etwas darunter sind die »MunJebel«-Weine positioniert, auch alles Nerello Mascalese aus Einzellagen, »Contrade«, wie sie am Ätna bezeichnet werden. Mit dem »Contadino« knüpft Cornelissen auf überzeugende Art an die Tradition der einfachen, aber guten Schankweine an.

Ins Rollen gebracht hatten den Ätna-Boom zwei andere. Der Römer Andrea Franchetti hatte zuvor schon mit seiner Tenuta di Trinoro in der Toskana gezeigt, dass er sich auf die Erzeugung absoluter Spitzenweine vortrefflich versteht. Der Italo-Amerikaner Marco De Grazia machte als Broker in den 1990er-Jahren die Weine aus dem Piemont international bekannt.

MIT ECKEN UND KANTEN

Um die Jahrtausendwende gründete Franchetti mit Passopisciaro einen der höchstgelegenen Betriebe am Ätna. In Sichtweite stellte auch De Grazia seine Tenuta delle Terre Nere hin. Beide behaupteten, am Ätna ließen sich große Rot- und Weißweine erzeugen, die den internationalen Vergleich nicht zu scheuen bräuchten. Das ließ aufhorchen. Auch ihnen beiden ist naturnaher, nachhaltiger Weinbau wichtig. Nach dem Vorbild des Burgund setzen De Grazia und Franchetti auf Einzellagen. Durch den Höhenunterschied – von 400 bis auf über 1000 Meter – gibt es da beachtliche Vielfalt. Passopisciaro erzeugt mittlerweile fünf Einzellagen, auf De Grazias Tenuta delle Terre Nere sind es vier Contrade.

Im Schatten des Erfolgs von Passopisciaro und Terre Nere schossen neue Weingüter wie die Pilze aus dem Boden. Auf dem Weingut Cottanera der Geschwister Cambria wurden schon seit den 1990er-Jahren charaktervolle Weine erzeugt. Während früher französische Edelsorten den Sortenspiegel prägten, wenden Mariangela und ihr Bruder Francesco Cambria sich nun verstärkt dem Nerello

Fotos: beige stellt; Illustration: Ana Popescu

Mascalese zu. Junge Weinbauern übernahmen die Weingärten ihrer Großväter und brachten neues Leben in die alten Kellergebäude. Alberto Graci in Passopisciaro bearbeitet zwei Lagen, die er von seinem Großvater übernommen hat: Arcuria auf 600 bis 700 Meter und die Lage Barbabecchi auf über 1000 Meter. Giuseppe Russo begann 2005 mit dem Weinbau und nannte seinen Betrieb nach seinem Vater, Girolamo Russo. Er erzeugt heute drei großartige Lagen-Weine: San Lorenzo, Feudo und Feudo di Mezzo.

Salvo Foti ist Weinbauer, Önologe und Berater vieler Betriebe am Ätna. Auch für ihn ist Naturwein ein zentrales Anliegen. »Diese einzigartige biologische Vielfalt, die alten, knorrigen Rebstöcke, das ist unser Reichtum. Den müssen wir pflegen und erhalten«, so sein Credo. Dafür gründete er mit Gleichgesinnten die Vereinigung »I Vigneri«. Stockerziehung, händische Bearbeitung und der Verzicht auf chemische Pflanzenschutzmittel sind die Mindeststandards. Heute gehören den »Vigneri« eine Reihe kleiner Winzer am Ätna und darüber hinaus an. So auch die Tenuta di Castellaro auf der Insel Lipari.

Nachdem der Weinbau viele Jahre von der Insel verschwunden war, brachte Massimo

Ernte in Passopisciaro, einem der höchstgelegenen Betriebe am Ätna.

Lentsch, Unternehmer aus Bergamo mit österreichischen Vorfahren, ihn wieder nach Lipari zurück. Bereits in der Antike war die Insel für Bimsstein und Obsidian bekannt.

Das sind auch die Namen der beiden wichtigsten Weine der Tenuta di Castellaro: Der weiße »Pomice« ist eine Cuvée aus Malvasia und Carricante, der rote »Ossidiana« ent-

steht aus der alten lokalen Sorte Corinto Nero und etwas Nero d'Avola. Der köstliche süße Malvasia delle Lipari, dessen Trauben in der Inselfonne getrocknet werden, rundet die Palette ab. Mitunter mögen die Weine der Naturwein-Erzeuger etwas eckig, ungehobelt und eigensinnig erscheinen. Sie bieten aber immer großen Ausdruck. <

BEST OF SIZILIEN

TASTING-INFO

Weitere Bewertungen und Beschreibungen finden Sie ab Seite 214.

95

FRANCHETTI (PETIT VERDOT CESANESE D'AFFILE) 2013
Passopisciaro
 Tiefdunkles, sattes Rubinviolett. Intensive, fleischige Nase, zeigt Noten nach Flieder, viel Brombeere und Holunderbeere, im Hintergrund dezente würzige Komponenten. Am Gaumen beeindruckendes Spiel zwischen reifer Frucht und würzigen Noten; Kardamom und Gewürznelken, feinmaschiges, dichtes Tannin, süßer Schmelz. **Döllerer, Golling; Fischer & Trezza, Stuttgart; ViP Weine, Köln; Vini d'mato, Basel; Smith & Smith, Zürich; € 105,-**

94

MILLE E UNA NOTTE 2011
Donnafugata
 Sattes, tiefdunkles Rubin. Intensive und tiefgründige Nase, viel reife, fleischige Beerenfrucht. Reife Zwetschge, Ribisel und Brombeere, sehr einladend. Zeigt sich am Gaumen saftig und dicht zugleich, viel frische Frucht, gepaart mit Noten nach Gewürznelken und Kardamom, öffnet sich dann mit dichtmaschigem, präsentem Tannin, langer Nachhall. **Gottardi, Innsbruck; GES Sorrentino, Delmenhorst; Vini d'Amato, Basel; Sacripanti, Wettingen; € 48,-**

94

BURDESE (CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC) 2011
Planeta
 Sattes, tiefdunkles Rubin mit feinem Granatrand. Üppige, intensive Nase, verströmt satten Duft nach reifen Ribiseln, Himbeeren und Brombeeren, im Hintergrund nach Lorbeerblatt. Saftig und rund am Gaumen, zeigt viel präzise dunkle Beerenfrucht, entfaltet sich mit dichtem, geschliffenem Tannin, breitet sich lange aus, sehr langer Nachhall. **Wein & Co, Wien; Superiore, Dresden; Garibaldi, München; Vergani, Zürich; € 22,-**

95

CALDERARA SOTTANA ETNA ROSSO 2014
Tenuta delle Terre Nere
 Funkelndes Rubin mit leichtem Granat. Ansprechende Nase, zeigt Noten nach Kirschen und Himbeeren, etwas Anchovis und Kapern. Funkelt am Gaumen, zeigt viel saftige Frucht, betont salzig-erdig, sehr saftig, feinmaschiges, griffiges Tannin, langer Nachhall. **Elena Altare, Bamberg; Superiore, Dresden; Hawesko, Tornesch; Archetti, Bassersdorf; Liechti, Basel; Vinoverum, Arlesheim; Boucherville, Zürich; Gerstl, Zürich; € 35,-**

94

MAGMA BARBABECCHI 2014
Frank Cornelissen
 Leuchtendes, feines Rubinrot. Fein angelegte Nase, duftet nach Himbeeren und Erdbeeren, im Hintergrund grün-würzige Noten, grüner Pfeffer. Schlägt am Gaumen ein tolles Rad, eröffnet mit viel satter, reifer Frucht, feiner Schmelz, breitet sich aus mit sattem, feinmaschigem Tannin, sehr langer Nachhall, etwas Tabak. **Wein & Co, Wien; RAWselections, Ybbs; Divinum, Berlin; Vinatur, Herrliberg € 180,-**

94

CABERNET SAUVIGNON VIGNA SAN FRANCESCO 2012
Tasca d'Almerita
 Dunkles, funkelndes Rubin mit Violett. Kompakte und tiefgründige Nase, zeigt Noten nach Cassis und reifen Brombeeren, im Hintergrund feine Würze, vor allem Kardamom, etwas Majoran. Geschmeidig und rund in Ansatz und Verlauf, viel feinmaschiges Tannin mit samtigem Kern, Cassis und Brombeere, sehr langer Nachhall. **Superiore, Dresden; La Cantina Italiana, Buxtehude; Jacopini, Neunkirchen; Bindella, Zürich; Cottinelli, Malans; € 25,-**

94

CEMBALI NERO D'AVOLA 2010
Baglio di Pianetto
 Kraftvolles, funkelndes Rubin. Spannende und dichte Nase, zeigt Noten nach dunklen Oliven, Zwetschgen, auch viel dunkle Kirsche. Am Gaumen sehr saftig, zeigt sich mit praller, dunkler Frucht, entfaltet sich mit feinmaschigem Tannin, zieht ruhig dahin, langer Nachhall, elegant und geschliffen. **Derksen, Leobendorf; Deuna, Augsburg; Weinkellereien Aarau, Aarau; € 26,-**

94

CONTRADA C CHIAPPEMACINE 2013
Passopisciaro
 Glänzendes Rubin mit Granatschimmer. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Anchovis und Kapern, etwas Weichselkirsche. Saftig in Ansatz und Verlauf, entfaltet sich mit viel Schliff, fein, aber doch sehr nachhaltig, feinmaschiges Tannin, langer Nachhall. **Döllerer, Golling; Fischer & Trezza, Stuttgart; Vini d'Amato, Basel; Granchâteaux, La Conversion; Smith & Smith, Zürich; € 45,-**

94

SANTO SPIRITO ETNA ROSSO 2014
Tenuta delle Terre Nere
 Glänzendes Rubin. Intensive und klare Nase, satt nach Weichselkirschen, Erdbeere, im Hintergrund auch Salzgurken. Am Gaumen rund und stoffig, zeigt satte, dunkle Frucht, öffnet sich mit zupackendem, griffigem Tannin, tiefgründig und lange, salzig. **Elena Altare, Bamberg; Lobenberg, Bremen; Superiore, Dresden; Hawesko, Tornesch; Clüsserath, Tönisvorst; Gerstl, Zürich; € 35,-**