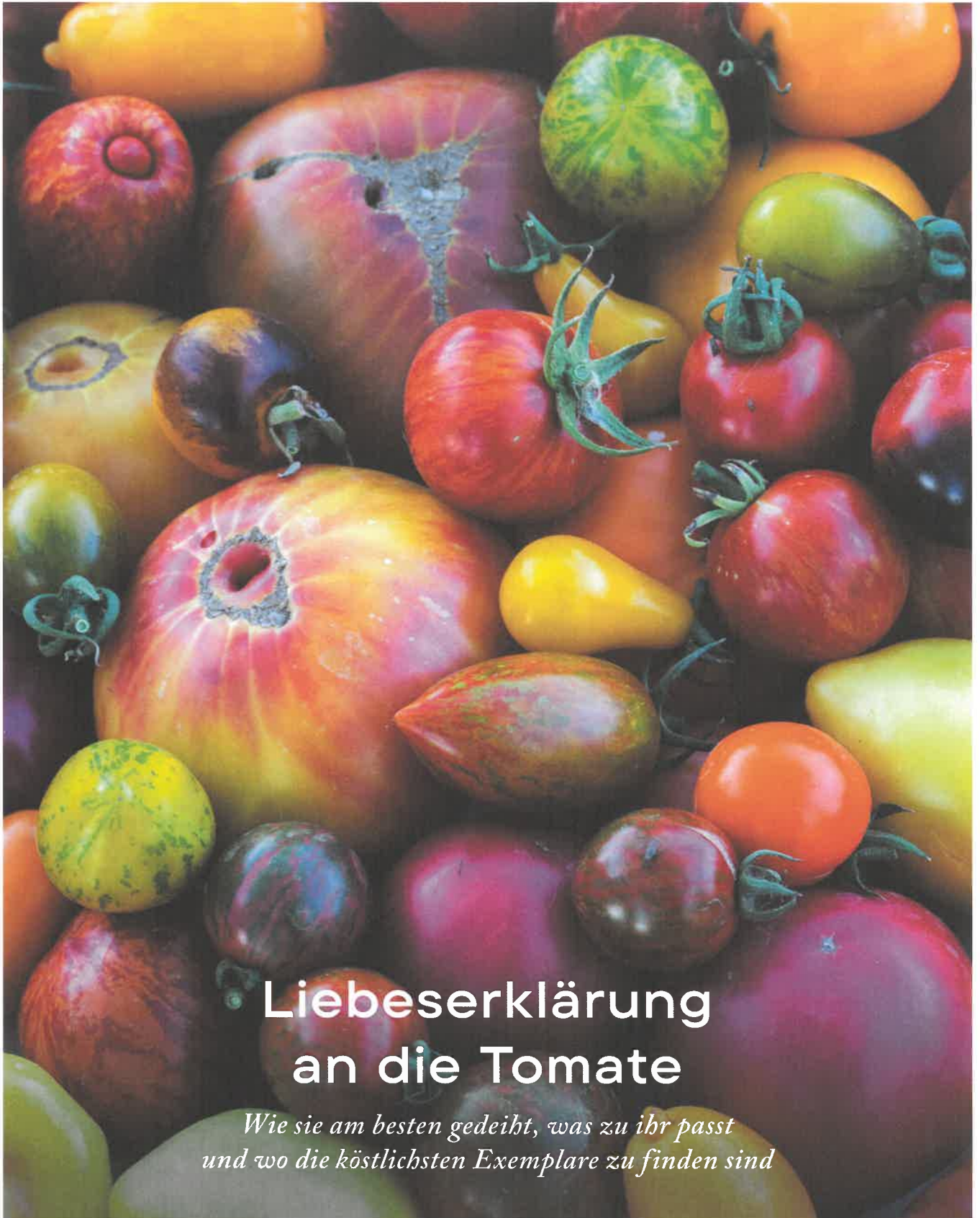


marmite

Seit 1959 dem Genuss verpflichtet



Liebserklärung an die Tomate

*Wie sie am besten gedeiht, was zu ihr passt
und wo die köstlichsten Exemplare zu finden sind*

Unerwartete Traumpaare aus Sizilien

Sizilianische Weine und Tomaten verbinden 500 Jahre gemeinsame kulinarische Geschichte. Das macht sie zum Perfect Match.

In der über 3000-jährigen Kulturgeschichte Siziliens sind Tomaten ein echter Newcomer: Schliesslich werden sie in Europa erst seit dem 16. Jahrhundert angebaut. Verantwortlich dafür ist, natürlich, ein Italiener: Cristoforo Colombo. Der unter spanischer Flagge segelnde Genueser und seine Mannschaft hatten 1492 zwar keinen neuen Seeweg zu den Gewürzinseln und Indien entdeckt, als sie auf den Bahamas landeten, dafür aber eine für Europa ganz neue Welt, auch kulinarisch. Tomaten gehörten zu den Pflanzen, die es innerhalb weniger Jahre von Amerika nach Europa schafften. Zuerst nach Spanien – und bald auch nach Sizilien, das von 1505 bis 1713 in Personalunion von der spanischen Krone regiert wurde.

Aus der Neuen Welt in sizilianische Gärten und Küchen

Während die Deutschen mehr als 300 Jahre brauchten, um den kulinarischen Wert der Kartoffel zu erkennen und sie zu ihrer liebsten Sättigungsbeilage zu machen, entwickelte sich die Liebesgeschichte zwischen italienischer Küche und Tomaten deutlich schneller: Bereits in den ersten Erwähnungen von Tomaten in italienischen Schriften um 1550 geht es nicht nur um die

dekorativen Qualitäten von Blüten und Früchten, sondern auch schon um Tomatensauce und -salat. Dass man die hübschen gelben, roten und auch grünen Früchte der Tomatenpflanze auch gefahrlos essen kann, hatten sich die spanischen und italienischen Renaissance-Gelehrten von den Azteken abgeschaut. Denn in Mittel- und Südamerika wurden Tomaten schon rund tausend Jahre als Nahrungsmittel genutzt und kultiviert, bevor sie ein spanischer Konquistador um 1530 irgendwo in Mexiko in die Hände bekam: in einer Sorten- und Farbenvielfalt, von der wir vor einem hiesigen Supermarktregal nur träumen können. Aber auch wenn Tomaten schon in der Renaissance die Festtafeln und Villengärten von Adligen und reichen Bürgern in Italien schmückten, zum Signature-Gemüse des Landes wurden sie erst, als sie im 18. Jahrhundert in die Gärten und Küchen der kleinen Leute wanderten.

Die vielleicht besten Tomaten Italiens

In Sizilien stürzten sich Bauern, Gärtnerinnen und Köche so enthusiastisch in die Integration von Tomaten in die sizilianische Kulinarik, dass daraus eigene sizilianische Sorten und natürlich auch eigene Gerichte wurden. Heute kann man



Über Donnafugata

Donnafugata ist ein familiengeführtes Weingut mit Sitz in Sizilien, das 1983 von Giacomo und Gabriella Rallo gegründet wurde. Das Unternehmen mit knapp 100 Mitarbeitern wird heute von den Kindern José und Antonio Rallo geleitet und steht für Pionierarbeit im Qualitätsweingutbau Siziliens. Donnafugata verfügt über 441 Hektar Rebflächen, die auf vier Produktionsstätten verteilt sind: Contessa Entellina in Westsizilien, Vittoria (Acate) und Etna (Randazzo) in Ostsizilien sowie die Vulkaninsel Pantelleria. In den historischen Familienkellereien in Marsala finden Ausbau und Abfüllung statt, hier liegt auch der Firmensitz. Die Familie Rallo arbeitet bereits in fünfter Generation im Weinbau. Das Weingut empfängt jährlich rund 10'000 Besucherinnen und Besucher zu Veranstaltungen, Führungen und Verkostungen, die einen kreativen Einblick in das Lebensgefühl, das Terroir und den Qualitätsanspruch von Donnafugata geben. Donnafugata ist Mitglied des Istituto Grandi Marchi, eines Verbundes der 18 renommiertesten familiengeführten Weingüter Italiens. Antonio Rallo ist Präsident des Schutzkonsortiums DOC Sicilia.



kaum glauben, dass die sizilianische Küche einmal ganz ohne Tomaten auskommen musste, schliesslich kommen die wohl besten Tomaten Italiens aus Sizilien, davon sind zumindest die Sizilianerinnen und Sizilianer überzeugt: die Pomodori di Pachino. Unter der geschützten geographischen Herkunftsbezeichnung IGT Pachino dürfen in der kleinen Region bei Syrakus nur die typischen sizilianischen Sorten Costoluto, Ciliegino, Tondo liscio und Grappolo angebaut werden. Sizilien ist aber auch sonst eine Tomatenhochburg. Kein Wunder also, dass das erste Kochbuch Europas, in dem es Gerichte mit Tomaten gibt, eine Sauce und einen Salat, in Sizilien verfasst wurde, 1695.

Wein und Tomate: Eine Herausforderung

In vielen Weinratgebern gelten Tomaten, vor allem rohe, als schwierige Weinbegleiter. Das liegt am relativ hohen Säure- und Bitterstoffgehalt von Tomaten, auch von voll ausgereiften. Leichten, mineralischen Weinen, aber auch noch nicht ganz ausgereiften Rotweinen kann ein perfekter Tomatensalat oder Caprese den geschmacklichen Todesstoss versetzen: Die Weine schmecken nur noch sauer oder bitter, auf jeden Fall dünn.

Rebbau am Ätna – eine alte Tradition

Sizilianische Weine wie Sul Vulcano Bianco und Sul Vulcano Rosso, die das Weingut Donnafugata an den Nordhängen des Ätna anbaut, teilen sich dagegen nicht nur seit Jahrhunderten das Terroir mit den traditionellen sizilianischen Tomatensorten, sie sind auch geschmacklich miteinander evolviert und passen entsprechend zusammen. So verwendet Donnafugata für seine Weine vom Nordhang des Ätna nur die autochthonen Rebsorten Carricante

für den Weisswein und Nerello Mascalese für den Roten. Donnafugata bewirtschaftet am Vulkan rund 10 Hektar Weinberge, alle mit der kontrollierten Herkunftsbezeichnung Etna DOC. Aufgrund der besonderen Lage und klimatischen Verhältnisse hat sich am Ätna eine spezielle Form des Wein- und Gemüseanbaus entwickelt: Seit Jahrhunderten, vielleicht schon seit Jahrtausenden ist die Landschaft terrassiert, die Terrassen werden durch Trockenmauern aus Lavasteinen gesichert. Einige der von Donnafugata bewirtschafteten Weinstöcke sind über 70 Jahre alt.

Ideal für Salate und Vorspeisen

Sul Vulcano Bianco ist mit seinen Zitrusaromen und seiner Mineralität eine ideale Begleitung für Salate und Vorspeisen auf Basis roher Tomaten. Er passt zum Beispiel gut zu Insalata Pantescia, nicht zuletzt wegen der Salzigkeit der Kapern. In diesem Salat aus Tomaten, Kartoffeln und Zwiebeln. Zum intensiven Aroma von Olivenöl und frisch geschnittener Tomate einer klassischen Bruschetta bildet der weiche, mineralische Ätna-Weisswein einen angenehmen Kontrast. Sul Vulcano Rosso hingegen ergänzt mit seinem fruchtigen Bouquet von Johannisbeere und Kirsche und frischen Minze-Noten die Sämigkeitsnoten von Gerichten mit Tomaten-Sugos oder geschmorten Tomaten, ganz besonders in Kombination mit Fisch oder Meeresfrüchten. Saftig am Gaumen und mit seidigen Tanninen, die ihm eine angenehme Eleganz verleihen, harmonisiert Sul Vulcano Rosso hervorragend mit dem komplexen Geschmack ausgereifter, garter Tomaten. Hier passen Caprese, Parmigiana oder sogar Fischgerichte in Tomatensauce. Und das Beste an den Donnafugata-Weinen vom Ätna: Sie machen auch aus Tomaten ein Erlebnis, die nicht aus Sizilien kommen. Nur reif müssen sie sein und von exzellenter Qualität.