

Weinkontinent Sizilien

Die Inseln der Insel

Geduckt klammern sich die Zibibbo-Pflänzchen an den Felsen, hinein in kleine Kuhlen, um vor dem Wind, der meist recht rau über die Insel fegt, geschützt zu sein. Die salzige Gischt hinterlässt trotzdem ihre Spuren, verbindet sich mit der Mineralität der Vulkanböden und der Süsse der Trauben zu einem besonderen Schluck Mittelmeer: einem Passito der sizilianischen Insel Pantelleria. **Text: Christian Eder**



Foto: V. G.

Pantelleria liegt näher an Tunesien denn an Sizilien. Das spürt man vor allem im Sommer: Die Sonne brennt dann gnadenlos auf das kleine Eiland. Die traditionellen Häuser – Dammusi genannt – ducken sich ebenso unter ihren sengenden Strahlen wie die Pflanzen: Pinien, Olivenbäume, Kapernsträucher und natürlich Reben.

Eine Rebsorte fühlte sich hier besonders wohl: Moscato di Alessandria, Zibibbo genannt, eine Varietät, die vor mehr als 1000 Jahren von den Arabern auf Pantelleria eingeführt wurde, erklärt mir José Rallo. Die Winzerin leitet mit ihrem Bruder Antonio das Weingut Donnafugata in Marsala und hat mich auf die Insel begleitet, wo die Familie Rallo 68 Hektar Rebberge kultiviert – und damit heute der grösste Produzent auf der kleinen Insel ist. Insgesamt sind heute noch 400 Hektar vorwiegend mit Zibibbo-Reben bestockt, in den 1970er Jahren waren es 3500. «Der Weinbau ist hier sehr schwierig», erzählt José Rallo, «die Arbeit im Rebberg kann nur händisch erfolgen und auch die Trockensteinmauern müssen in mühevoller Handarbeit errichtet haben. Viele Weinbauern haben deshalb den Rebbau aufgegeben.»

Das Engagement begann mit Josés Vater Giacomo, der schon früh das Potenzial der Insel vor allem bei Süssweinen erkannte. 14 verschiedene Rebberglagen werden heute kultiviert, sie reichen von steilen Felsen direkt über dem blauen Meer bis zu sonnenbeschienenen, sanft gewellten Lagen in den höchsten Positionen des kargen Eilands.

25 Kilometer Trockensteinmauern umgeben die Rebberge, um sie vor Sonne und salzigen Meereswinden zu schützen. Die Trauben des Alberello Pantesco, seit 2014 UNESCO-Weltkulturerbe, werden niedrig gehalten und reifen durch die Nähe zum heissen, von der Sonne aufgeheizten Boden zusätzlich früh aus. Die Bauern legen sie dann auch noch auf Matten zum Trocknen aus, die rosinierten Trauben sind dann die Basis für ihren Passito di Pantelleria.

Donnafugata fügt dem noch eine Komponente hinzu, erklärt José Rallo: Bei ihrem Passito Ben Ryé werden ange-trocknete Trauben mit dem Most frisch gelesener gereifter Zibibbo-Trauben gemeinsam vergoren. Heraus kommt

ein Wein mit komplexen Nussaromen, Schokonoten, aber auch überraschender Frische, viel Saft und Schmelz. Die Trauben dafür stammen aus 12 der 14 Lagen Donnafugatas, wo sie streng selektioniert werden. Die Lese erfolgt strikt manuell und dauert länger als einen Monat.

Aber natürlich ist der Ben Ryé nur eine der Interpretationen eines Passito di Pantelleria: Salvatore Murana keltert in seinen Lagen Khamma, Mueggen und Martingana elegante langlebige Kreszenzen, die mit ihrer Komplexität überzeugen; Marco de Bartoli in der Kontrade Bukkuram – der arabische Name bedeutet «Vater des Rebbergs» – den opulenten gleichnamigen Süsswein. Und auch die Kellereien Vinisola, Pellegrino und Ghirlandaia produzieren ihre jeweils sehr eigenständigen Varianten.

Längst ist der Passito nicht mehr der einzige Wein aus Pantelleria: Marco de Bartoli keltert einen trockenen Zibibbo, Salvatore Murana einen Bianco di Pantelleria und einen Rosso Pantesco, Donnafugata (ebenfalls aus Moscato) den weissen Kabir. A mano Libera hingegen nennt Vinisola einen Bianco Frizzante und mit dem Shalai hat die Kellerei sogar einen Moscato Spumante im Programm. José Rallo: «Ob Passito, Weiss oder Rot: Die Insel ist in jedem Wein spürbar: die Salzigkeit, die Wärme der Basaltfelsen und der südlichen Sonne, verbunden mit einer einzigartigen Eleganz.»

Malvasia eroberte die Insel Salina

Pantelleria ist zwar die wichtigste, aber nicht die einzige der Inseln Siziliens, auf denen Weinbau betrieben wird: Auch auf den Äolischen Inseln im Nordosten Siziliens verbinden sich vulkanische Tätigkeit – wie auf den Inseln Stromboli oder Vulcano – mit der Produktion von Süssweinen: Der Mailänder Designer Carlo Hauner war einer der Ersten, der in den 1960er Jahren auf der Insel Salina auf die Rebsorte Malvasia setzte und daraus einen Passito kelterte. Aber nicht nur auf diese: Der Salina Bianco wird aus der Cattaratto-Traube gewonnen, der Salina Rosso aus roten autochthonen Rebsorten, ebenso wie der Spitzenwein Rosso Antonello: Elegant, charaktervoll und langlebig zieht er seine Mineralität aus den Böden der Insel. Aber längst ist Carlo Hauner nicht mehr alleine auf den Äoli-

Unsere Favoriten

Donnafugata, Marsala, Sizilien Passito di Pantelleria DOP Ben Ryé 2015 19 Punkte | 2019 bis 2027

Die Frucht einer Selektion der besten Trauben aus einem Dutzend Reblagen: Der «Sohn des Windes» betört mit komplexen Blüten-, Honig- und Nussaromen, geschmeidigem Bau mit perfekt eingebundener Süsse und einem verführerisch langen Dörrobstfinale.

22 Euro (0,375 l) | www.donnafugata.it



Salvatore Murana, Pantelleria, Sizilien Passito di Pantelleria DOP Khamma 2009 18.5 Punkte | 2020 bis 2030

Die 17 Hektar der Familie Murana – seit sechs Generationen Weinbauern – liegen in den renommiertesten Zonen der Insel: In der Lage Khamma entsteht dieser Passito, der Charakter mit grosser Eleganz und perfekt eingebundener Süsse verbindet.

Preis: 38 Euro (0,375 l) | www.vinimurana.it



Marco de Bartoli, Marsala, Sizilien Passito di Pantelleria DOP Bukkuram 2012

18 Punkte | 2020 bis 2029

1983 las Marco de Bartoli die Trauben seines ersten Bukkuram, bis heute ist der Wein aus der gleichnamigen Kontrade ein Monolith des Passito: duftet nach getrockneten Aprikosen, Honig, auch Röstnoten; samtig im Mund, komplex der Ausklang.

62 Euro (0,5 l) | www.marcodebartoli.com



schen Inseln: Fast ein Dutzend Produzenten gibt es heute, die sich auf 160 Hektar Rebfläche vor allem der Malvasia-Traube widmen. Salina ist dabei die grünste und für den Weinbau bedeutendste der Äolischen Inseln, ebenso UNESCO-Weltkulturerbe wie Pantelleria. 2001 hat dort die Familie Tasca d'Almerita - traditionsreiche Weinproduzenten aus Regaleali im Herzen Siziliens - im Ort Malfa einen Rebberg erworben: fünf Hektar Malvasia auf alten Reben in einem natürlichen Amphitheater, «Anfiteatro» heisst der Rebberg deshalb noch heute und ist Basis des Passito der Familie Tasca. Und gleich daneben hat die Familie Tasca ein Ferienresort errichtet, das gleich heisst, wie das Weingut: Capofaro.

Auf der Terrasse des Hotels erzählt Alberto Tasca von der langen Geschichte der Malvasia auf Salina: Wahrscheinlich wurde die Traube zwischen 588 und 577 vor Christus von den ersten griechischen Siedlern nach Salina gebracht. Alberto Tasca: «Ihr Überleben auf der Insel verdankt sie ihrer grossen Widerstandsfähigkeit gegen Salz, das durch Wind und Wetter überall auf den Inseln zu finden ist. Selbst die Aromen der Weine dominiert es.»

Malvasia ergibt, vorzeitig gelesen, Weine mit optimaler Säure und Noten von aromatischen Kräutern und Blumen. Ihre ganze Aromenvielfalt spielt sie aber erst aus, wenn die Trauben spät gelesen oder angetrocknet werden: Dann kommt zur Salzigkeit noch ein Aromenspektrum, das an mediterrane Macchia, Honig, Nüsse und Blüten erinnert. «Diese Weine können auch hervorragend altern», erzählt Alberto Tasca, während er langsam ein Glas mit der bernsteinfarbenen öligen Kreszenz schwenkt.

Aber jedes der sizilianischen Eilande hat seine Eigenheiten, fügt Alberto Tasca noch hinzu, und dass seine Familie noch auf einer weiteren Insel präsent ist: Auf der kleinen Insel Mozia vor der Westküste produziert Tasca d'Almerita in Kooperation mit der Fondazione Whitaker einen würzigen Bianco aus der autochthonen Grillo.

Die Insel Mozia in der Lagune vor Marsala war einst eine phönizische Kolonie, die salzhaltigen Böden wurden aber erst im 19. Jahrhundert für Weinbau adaptiert, als die Engländer das Potenzial für

Marsalaweine erkannten. Elf Hektar werden heute auf der Insel als Alberello mit dem typischen Marsala-Bogenschnitt gezogen, um den vom Meer kommenden Winden zu widerstehen. Alberto Tasca: «Damit der Grillo aus diesen Weinbergen seine einmaligen Merkmale beibehält, ernten wir die Trauben im Morgengrauen, legen sie in Kisten und verladen sie auf Flachboote, mit denen wir sie auf das Festland transportieren und dann auf unser Gut nach Regaleali bringen, wo sie am Morgen nach der Lese vinifiziert werden.» Der Grillo von Mozia kann seine Herkunft nicht verleugnen: Neben seiner Zitrusfruchtigkeit ist vor allem seine salzige Mineralität ein Markenzeichen.

Blickt man von Mozia nach Nordwesten, sieht man in der Ferne eine weitere kleine Inselgruppe: die Ägadischen Inseln. Anders als Pantelleria oder die Liparischen Inseln sind sie nicht vulkanischen Ursprungs, sondern bestehen aus einem Kalkstock, der sich einst aus dem Meer erhoben hat.

Rebbau gibt es nur auf der Insel Favignana: Die Tenuta di Calamoni besitzt allerdings den einzigen Rebberg der kleinen Inselgruppe der Ägadischen Inseln. Fünf Hektar sind es, in unmittelbarer Nähe zum Meer, von Trockensteinmauern begrenzt.

Als das Weingut Firriato aus Trapani 2011 mit seinem Projekt auf der Tenuta di Calamoni startete, setzte die Familie di Gaetano auf Direktträger: Salz und Sand erwiesen sich als perfekter Schutz gegen die Reblaus und der Alberello - mit einer Pflanzdichte von 5000 Reben - als perfekte Ziehungsmethode. «Deshalb entstehen auf Favignana Weine wie sonst nirgends in Sizilien», sagt Giuseppe Pellegrino, der Önologe von Firriato. «Der Aromenreichtum der Zibibbo oder die Konzentration der Polifenole der Nero d'Avola im Rotwein sind einzigartig.»

So entstehen Weine wie der trockene Weisswein La Muciara, ein Blend aus Grillo, Catarratto und Zibibbo, oder der Rotwein Le Sciabiche, eine Cuvée aus Perricone und Nero d'Avola. Der Süswein-Tradition der sizilianischen Inseln ist ebenfalls ein Wein gewidmet: Der Passulé ist ein eleganter Passito aus angetrockneten Zibibbo-Trauben, der sich auch vor den Cousins aus Pantelleria nicht verstecken muss.

Unsere Favoriten

Vinisola, Pantelleria, Sizilien Pantelleria DOP Moscato Spumante Demi Sec Shalai 2016

16 Punkte | 2018

Überraschend komplexer Schaumwein, der nach Zitronenzesten und Muskateller duftet; die Süsse und Mineralität perfekt ausbalanciert, feiwürzig und erfrischend das Finale. Passt zu asiatischer Küche und Desserts.

24 Euro | www.vinisola.it



Tasca d'Almerita/Fondazione Whitaker, Mozia, Sizilien Sicilia DOC Mozia Grillo 2016

16 Punkte | 2018 bis 2020

Mediterrane Interpretation dieser autochthonen Rebsorte aus dem Westen Siziliens: duftet nach frischen Zitrusfrüchten, Nuancen von Blumen, auch mediterrane Macchia; feinziseliert am Gaumen, feiwürzig der Ausklang.

17 Euro | www.tascadalmerita.it



Firriato, Trapani, Sizilien Terre Siciliane IGT Favinia Le Sciabiche Rosso 2012

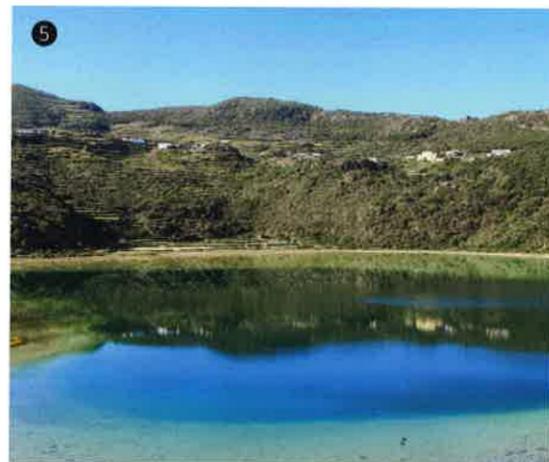
17 Punkte | 2018 bis 2022

Blend aus Nero d'Avola und Perricone von Direktträgerreben auf kalkhaltigen Böden: einladende Noten von Waldbeeren, Gewürzen und Tabak; am Gaumen charaktervoll mit spürbaren Gerbstoffen und überraschend frischer Säure, anhaltend das Finish.

20 Euro | www.firriato.it



Fotos: z. V. g.



FOTOS: Z. V. G.

Reisetipps

1 Pantelleria Dream

Auf einem mit mediterraner Macchia bewachsenen Hang über der Felsküste liegt diese kleine, aber feine Unterkunft: Man schläft in Dammuso-Steinhäusern, wie sie traditionell seit Jahrhunderten auf Pantelleria von den Einheimischen bewohnt werden und von denen jedes eine eigene Terrasse mit Blick auf das Meer besitzt. Zwei Aussenpools – einer davon mit Infinity-Wasserfläche – und ein eigener Strand (in einer Viertelstunde erreichbar) runden das Angebot ab.

Pantelleria Dream
Contrada Tracino, Pantelleria
www.dreamhotelpantelleria.com

4 Pescheria a Lampara

Von sizilianischen Gamberetti über Ricci di Mare bis hin zu frischem Thunfisch: In diesem Fischgeschäft gibt es die beste Auswahl der Insel, die Basis kommt direkt von den Fischerbooten: hervorragende Grundlage für Pasta mit Meeresfrüchten (zum Beispiel Spaghetti alle Vongole), Barben und Co., sie kommen gebraten oder gegrillt auf den Tisch. Spezialität des Hauses: Alici Marinate – wunderbar knackige marinierte Sardellen.

Pescheria a Lampara
Via Cristoforo Colombo 3, Santa Maria Salina
Tel. +39 0346 570 83 74

2 Capofaro Malvasia & Resort

Das Capofaro Malvasia & Resort des Wein-gutes Tasca d'Almerita liegt neben dem namensgebenden Leuchtturm an der Nordküste der Insel Salina. Von allen in den Rebbergen liegenden Bungalows genießt man einen herrlichen Blick auf das Mittelmeer und die Inseln Stromboli und Panarea. Hervorragende Insel-Küche im eigenen Restaurant, Spitzen-Wellness-Bereich. Lassen Sie sich auf keinen Fall eine Degustation der Tasca-Weine aus Salina, Mozia, vom Ätna und aus Regaleali entgehen!

Capofaro Malvasia & Resort
Malfa, Isola di Salina
www.capofaro.it

5 Specchio di Venere

Der Specchio di Venere (Spiegel der Venus) ist ein Binnensee vulkanischen Ursprungs, der vor 16.000 Jahren entstanden ist. Der Süßwassersee wird durch heiße Quellen gespeist (34 bis 56 °C), was ihn das ganze Jahr über zu einem beliebten Badeplatz macht. Die Insel Pantelleria ist übrigens seit phönizischer Zeit besiedelt, der Name stammt allerdings aus dem Arabischen und bedeutet «Tochter der Winde». Vom Flughafen Pantelleria aus gibt es Verbindungen nach Trapani, Palermo und Rom.

Specchio di Venere, Pantelleria

3 Ristorante Bar La Vela

Hier speist man unkompliziert auf einer schattigen Terrasse direkt am Meer: Reservieren Sie sich am besten einen der beiden Tische direkt am Strand! Das perfekte Antipasto sind die Peperoni alla Pantescia, hervorragend auch die Vongole und der stets frische Fisch. Dazu gibt es die lokalen Weine, neben den Passiti auch eine kleine, aber feine Selektion an Weiss- und Rotweinen. Und nach dem Essen lohnt ein Sprung ins kristallklare Wasser.

Ristorante Bar La Vela
Via dello Scalo 31, Scauri (Pantelleria)
Tel. +39 0923 91 65 66

6 Mozia

Die antike phönizische Stadt Mozia liegt auf der Insel San Pantaleo in der Lagune acht Kilometer nördlich von Marsala. Die etwa 45 Hektar grosse Insel war eine bedeutende phönizisch-punische Siedlung, Botaniker und Vogelkundler kommen hier ebenso auf ihre Kosten. Wer an Ausgrabungen und Funden von der Insel interessiert ist, sollte das kleine, aber feine Joseph-Whitaker-Museum besuchen, das nach dem sizilianisch-britischen Ornithologen, Archäologen und Sportler benannt ist.

Joseph-Whitaker-Museum, Mozia
www.fondazionewhitaker.it



- 1 Pantelleria
- 2 Mozia
- 3 Äolische Inseln
- 4 Favignana

Landschaftliche Vielfalt

Magna Grecia, die griechische Kolonialisierung vor 2600 Jahren, brachte auch das griechische Reberbe ins Land, von dem heute noch viele autochthone Rebsorten abstammen. Später war die Insel auch als Produzent des Dessertweines Marsala berühmt, dann wurden kraftvolle rote Grundweine in Tankschiffen verschifft, um schwachbrüstige Kreszenzen im Norden aufzupeppen. Aber seit den 80er Jahren hat sich das alles geändert: Eine Reihe von Spitzenproduzenten sorgte für eine qualitative Renaissance des Weinkontinents Sizilien. Die Basis, um exzellente Weiss-, Rot- und Süßweine zu produzieren, ist hervorragend: Die grösste Insel des Mittelmeers, nur durch eine schmale Landenge bei Messina vom Festland getrennt, weist eine grosse landschaftliche Vielfalt auf, zu der auch die zahlreichen Inseln beitragen: von den vulkanisch aktiven Äolischen (oder Liparischen) Inseln im Norden bis zu Pantelleria im Südwesten, das näher an Tunesien liegt denn an Sizilien.
www.siciliadoc.wine