

GEREIFT FÜR DIE INSEL

Nicht nur auf Sizilien und Sardinien wächst Wein. Auch auf den vielen anderen kleineren Inseln Italiens entstehen besonders charaktervolle Weine – darunter auch echte Raritäten. Falstaff über Insel-Weine, die nicht jeder kennt.

TEXT: OTHMAR KIEM, HERBERT HACKER

Foto: Alessandro Maggi

Das »Capofaro Malvasia & Resort« auf der Insel Salina liegt inmitten von Wein-
gärten. Hier entsteht einer der besten
Süßweine Italiens.

Das Weingut Firriato liegt auf der Insel Favignana, nur wenige Kilometer von Sizilien entfernt.

FAVIGNANA

PANTELLERIA

Im »Wine Laboratory« am Weingut »Ghirlanda« können Wein und Spezialitäten verkostet werden.



Süßer Strohwein von Marco De Bartoli von der Insel Pantelleria.

LIPARI

Auf der Insel Lipari findet man hauptsächlich Malvasia.

Fotos: firriato.it, Shutterstock, beigestellt

Salina, eine der Äolischen Inseln nördlich von Sizilien. Im Hafen des kleinen Ortes Santa Marina legt gerade eine Fähre aus Palermo an. Eine Gruppe von Urlaubern macht sich auf den Weg in das einige Kilometer entfernte Luxushotel »Capofaro Malvasia & Resort«. Die Lage der im äolischen Stil errichteten Hotelanlage ist traumhaft. Im Rücken ein Berg, ein erloschener Vulkan, vorne das blaue Meer, dazwischen ein Pool, rundherum Malvasia-Rebstöcke. Hier entsteht einer der besten Süßweine Italiens.

Neben den beiden großen Inseln, Sizilien und Sardinien, gibt es in Italien noch eine Vielzahl an kleineren Inseln, auf denen Weinbau betrieben wird. Manchmal sind das nur wenige Tausend Meter wie auf Ponza oder Procida. Oft sind es aber auch bedeutend mehr Weingärten wie auf Elba oder Pantelleria südlich von Sizilien.

Die Weinbautradition auf den italienischen Inseln ist viele Jahrtausende alt. Durch ihre Abgeschlossenheit haben sich eigenständige Rebsorten erhalten, die eng mit dem Charakter der Inselweine verbunden sind. Das gilt für den Moscato auf Pantelleria und für den Aleatico auf Elba genauso wie für den Malvasia auf Lipari und Salina, den Ansonica auf Giglio, den Greco auf Capri oder den Biancolella und den Piediroso auf Ischia.

Weinbau auf den kleinen Inseln heißt Weinbau unter extremen Bedingungen. Einige der Inseln verfügen über keine Süßwasserquellen – wie etwa Pantelleria oder Salina. Wasser wird dort mit Schiffen herbeigeschafft. Die fruchtbaren Böden sind meist knapp, auf vielen Inseln hat sich daher der Weinbau auf Steinterrassen entwickelt, da so mehr Stöcke am Hektar gepflanzt werden können.

Eine besondere Spezialität der Inseln sind die Süßweine. Dafür werden die Trauben für längere Zeit zumeist unter offenem Himmel getrocknet, bis sie sehr hohe Zuckerkonzentration erreichen und dann als Strohwein weiterverarbeitet werden.

Weinbau auf den Inseln ist hart und anstrengend. Die Transportkosten sind höher als auf dem Festland. »Es ist ein ständiger Überlebenskampf«, sagt Stefano Teofili, ein Weinmacher auf der Insel Capraia, »diese Regionen sind faszinierend, aber man braucht schon viel Enthusiasmus.«

Auch auf der bekannten Ferieninsel Capri wird Wein angebaut.

CAPRI

SALINA

Salina ist eine von sieben Äolischen Inseln nördlich von Sizilien. Im Hintergrund: die Inseln Filicudi und Alicudi.

CAPRAIA

Die gesamte Insel Capraia steht unter Naturschutz.



Bibi Graetz lebt in Florenz und erzeugt auf Giglio einen facettenreichen Weißwein.

GIGLIO

Die Insel Giglio ist seit der denkwürdigen Verneigung der Costa Concordia und den entsprechenden Folgen in aller Welt bekannt. Weniger berühmt ist der Weinbau auf der Insel, in erster Linie wird hier die weiße Ansonica-Traube angebaut.

Die Weinberge sind klein, meist nur wenige Tausend Meter groß. 2006 hat sich daher eine Genossenschaft gebildet, die die Trauben der vielen kleinen Weinbauern sammelt und verarbeitet. »Greppe del Giglio«, so der Name, verarbeitet mittlerweile vierzig Hektar, was für die Insel eine enorme Größe ist.

Bibi Graetz, Winzer bei Florenz und bekannt für seinen Testamatta, verbrachte als Kind auf dem malerischen Eiland immer seine Sommerferien. Seit damals ließ ihn die Faszination der Insel nicht los. Seit fünfzehn Jahren bringt er daher die Trauben von ausgewählten alten Weingärten auf Giglio nach Florenz und verarbeitet sie dort in seinem Keller. Sein Aushängeschild ist der Bugia, ein vielschichtiger, facettenreicher Weißer, der fünfzehn Monate im Holz ausgebaut wird.

GORGONA

Gorgona ist eine Gefängnisinsel. Das Anlanden ist strikt untersagt, ein Besuch nur mit Sondergenehmigung möglich. Die Gefängnisinsassen bearbeiten dort einen knapp einen Hektar großen Weingarten, der mit Ansonica und Vermentino bepflanzt ist. Vor fünf Jahren richtete die Gefängnisdirektorin ein Schreiben an rund hundert italienische Weingüter und fragte nach, ob jemand an einer Kooperation interessiert sei. Als einziges Weingut meldete sich Frescobaldi. Seither werden die Gefangenen in punkto Weinbau beraten, die Verarbeitung der Trauben geschieht unter Aufsicht ihrer Önologen

Verkauft wird der Wein über Frescobaldi. Aus dem einen Hektar werden rund 3500 Flaschen erzeugt – eine Rarität.

Fotos: Shutterstock, beigestellt

ISCHIA

Ischia – viele fahren wegen der Schlammäder dorthin. Köstlicher Wein von der Insel versüßt dabei das Kuren. Weinbau auf Ischia ist Weinbau in Steillagen. Mit herkömmlichem Gerät kann da nicht mehr gearbeitet werden.

Die Lage Frassitelli – eine Steillage, fünfhundert Meter über dem Meer, die sich im Besitz der Gebrüder D’Ambra befindet –, ist nur über eine Einschienenbahn erreichbar, so wie das im Wallis oder in den Cinque Terre zum Teil der Fall ist. Das ist Bergweinbau am Meer.

D’Ambra ist der herausragende Erzeuger auf Ischia. Über zehn verschiedene Weine kommen aus dessen Kellerei, vorwiegend Weißweine. Der Biancolella Frassitelli ist dabei ein ganz besonderer Tropfen.

Die Geschwister Muratori, die Weingüter in der Franciacorta und bei Suvereto an der toskanischen Küste besitzen, sind seit Beginn des Jahrtausends auch auf Ischia mit einem eigenen Weingut präsent: Giardini Arimei. Der Top-Wein trägt den gleichen Namen wie das Weingut selbst und entsteht aus überreif gelesenen Trauben der Sorten Biancolella, Forastera, Rilla, San Lunardo und Coglionara. Ein vorzüglicher Wein zu gereiftem, würzigem Käse.



Fischgericht, wie es für viele der Inseln typisch ist.

ISCHIA

500 Meter über dem Meer bauen die Brüder D’Ambra ihren Wein an.



CAPRI

Capri ist nicht nur eine der bekanntesten Ferieninseln Italiens, auf Capri wird auch Wein angebaut. Das Weingut »Joaquin« aus Kampagnen produziert auf Capri vier Weine aus den Sorten Greco, Falanghina und Biancolella. Den beachtlich hohen Preis der Flaschen erklärt Joaquin-Chef Raffaele Pagano so: »Wir produzieren nur ganz geringe Mengen und die Arbeit in den meist zum Meer abfallenden Terrassen-Weingärten ist extrem aufwendig.«

LIPARI

Lipari ist die größte der Äolischen Inseln nördlich von Sizilien. Der traditionelle Weinbau wurde dort in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts aufgelassen.

Dem aus Bergamo stammenden Massimo Lentsch, dessen Vorfahren aus Österreich stammten, ist es zu verdanken, dass es auf Lipari wieder Weinbau gibt. Unter Mithilfe von Salvo Foti, einem bekannten Weinbauberater, der vorwiegend am Ätna tätig ist, wurden geeignete Lagen ausfindig gemacht und seit 2007 über die ganze Insel verteilt Weinberge angelegt. Die Böden auf Lipari sind

sandig, enthalten Bimsstein und viele Mineralien, ideal für den Weinbau. Erzeugt werden derzeit zwei Weine, der weiße Bianco Pomice und der rote Nero Ossidiana.

SALINA

Salina ist die grünste aller Äolischen Inseln. 2002 erwarb dort das bekannte sizilianische Weingut Tasca d’Almerita rund sechs Hektar mit Malvasia-Rebstöcken. Der daraus entstehende Malvasia »Capofaro« ist einer der besten Süßweine Italiens. »Capofaro« ist gleichzeitig auch der Name eines prachtvoll gelegenen Weinresorts inmitten von Malvasia-Weingärten. Die Gäste können im Herbst die Traubenernte von ihrer Terrasse aus beobachten – mit Blick aufs Meer.

Schon früh geprägt aber hat den Weinbau auf Salina ein Mann namens Carlo Hauner, ein bekannter italienischer Architekt und Designer, der sich 1968 auf der Insel Land kaufte. Seinen Job hängte er damals an den Nagel und wurde Winzer. Mittlerweile wird das Weingut mit zwanzig Hektar Malvasia-Trauben auf Salina und zehn weiteren auf der Nachbarinsel Vulcano in dritter Generation geführt. »Mein Großvater hatte vom Weinmachen keine Ahnung, als er damit anfang«, sagt Andrea Hauner, »er hat sich alles selber beigebracht.«

Zu den Paradeweinen zählt heute der Hierà, eine Cuvée aus den autochthonen Sorten Nero d’Avola, Alicante und Nocera, sowie der noch wuchtigere »Rosso Antonello« und der Malvasia delle Lipari Selezione.

FAVIGNANA

Favignana zählt zu den Ägadischen Inseln und ist Sizilien nordwestlich vorgelagert. Vinzia Novara und Salvatore Di Gaetano betreiben das bekannte Weingut Firriato in Trapani. Von ihrem Haus blicken sie direkt nach Favignana, das nur wenige Kilometer von Sizilien entfernt liegt. Beginnend mit 2008 legten sie im flachen Teil der Insel knapp fünf Hektar neue Weingärten an. So entstand die Tenuta Calamoni. Erzeugt werden zwei Weine: der rote »Le Sciabiche« aus Perricone und Nero d’Abola und der weiße »La Muciara« aus Grillo, Catarratto und Zibibbo.

ELBA

Elba ist die größte der kleinen Inseln. Vulkanischen Ursprungs, wie auch die anderen Inseln, weist sie mit über Tausend Metern Höhe auch einen richtigen Berg auf. Zu den Glanzzeiten in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts gab es auf Elba gut fünftausend Hektar Weinberge. Heute sind davon nur mehr 320 Hektar geblieben. Angebaut werden auf Elba die Weißweinsorten Ansonica, Trebbiano, Biancone und Vermentino sowie die roten Sorten Sangiovese, etwas Cabernet, Syrah und Merlot. Der Star auf Elba aber ist der rote Aleatico, der zumeist getrocknet und süß ausgebaut wird. Er zeigt intensive Fruchtnoten und lebt vom Wechselspiel zwischen Tannin und Süße.

Die Fattoria delle Ripalte liegt auf einer Halbinsel im Südosten Elbas. Hier befindet sich auch die neue Herausforderung von Pier Mario Meletti Cavallari, der in den 1980er-Jahren mit seinem Weingut Grattamacco einer der Pioniere in Bolgheri war. »Nachdem ich Grattamacco verkauft hatte, zog ich mich hier nach Elba zurück. Der Aleatico hat mich seit damals in den Bann gezogen«, erzählt Meletti Cavallari mit leuchtenden Augen.

Rund fünfzehn Hektar wurden mit dichter Bestockung neu angelegt, eine neue kleine Kellerei wurde behutsam und schonend in die Terrassen gesetzt. Der Aleatico Alea Ludendo, für den Meletti Cavallari die Trauben mehrere Wochen trocknet, ist eine Klasse für sich. Vom Aleatico werden aber nur geringe Mengen erzeugt, deshalb keltert der Inselwinzer auch

noch einen salzigen Vermentino und einen feinen Roten, den Rosso delle Ripalte. »Der passt leicht gekühlt perfekt zu kräftigem Fisch«, sagt Meletti Cavallari.

CAPRAIA

Die Insel Capraia liegt etwas nordwestlich von Elba und war bis 1986 eine Gefängnisinsel. Die Häftlinge bauten unter anderem auch Wein an, doch mit der Schließung des Gefängnisses verfelen auch die Weingärten. Stefano Teofli, ein Unternehmer, dessen Familie aus Capraia stammt, brachte 1999 den Weinbau wieder zurück auf die Insel.

Im Inneren von Capraia, man kommt dort nur über eine steinige Piste oder zu Fuß hin, pflanzte er drei Hektar Aleatico und einen Hektar Vermentino an, das Weingut nannte er »La Piana«. Die gesamte Insel steht unter Naturschutz und so war es bisher nicht möglich, einen Keller zu errichten. Bis auf Weiteres müssen daher die reifen Trauben mühsam zuerst über Land an den Hafen gebracht und dann mit dem Schiff nach Elba übergesetzt werden, wo sie im Keller eines befreundeten Winzers verarbeitet werden. Der Aleatico Cristino ist ein reicher und zugleich eleganter roter Süßwein, sein einzigartiger Charakter entschädigt für viele der Mühen.



MOZIA

Die Phönizier gründeten hier einst ihre erste Siedlung. Die Böden liegen einen knappen Meter über Meeresniveau. Auf Mozia gibt es rund zehn Hektar Weingärten, alles aus der Sorte Grillo. In einem Joint-Venture aus Tasca d’Almerita und der Stiftung Withaker, der die Insel gehört, entsteht seit 2007 ein Grillo, der sich durch seine Mineralität und seine Eleganz von anderen abhebt.

PANTELLERIA

Pantelleria liegt südlich von Sizilien, gehört geologisch schon zu Afrika und liegt näher an Tunesien als an Sizilien. Pantelleria ist geprägt von schwarzem Lavastein, Meer und Wind – viel Wind. Er führt dazu, dass Bäume und Sträucher selten höher werden als einen Meter, danach entwickeln sie sich in der Horizontalen. Dem Wind ist auch der bekannteste Wein der Insel gewidmet: Ben Ryé von Donnafugata. Ben Ryé heißt Kind des Windes und ist ein Moscato passito di Pantelleria. Rund 95 Prozent der knapp 1.200 Hektar Weinberge auf Pantelleria sind mit Moscato bestockt, der hier



Das Weingut De Bartoli erzeugt auf Pantelleria bereits seit den 1980ern ganz eigenständige Weine.



José und Antonio Rallo vom Weingut Donnafugata.

PANTELLERIA

Zibibbo genannt wird. Zumeist sind es knorrige, alte Weinstöcke, die im steinigen Boden stehen. Nach der Lese werden die Trauben drei bis vier Wochen in der Sonne getrocknet und danach vergoren. Das Ergebnis ist ein einzigartiger Wein, dicht und süß, mit Noten von getrockneten Feigen, Datteln, Marillen und leicht harzigen Komponenten. Einer der ersten, der den süßen Strohwein von Pantelleria über die Grenzen Siziliens hinaus bekannt machte, war Marco De Bartoli. Der streitbare Verfechter konsequenter trockener Marsala hatte erstmals in den 1980er-Jahren auch auf Pantelleria einen eigenen Wein erzeugt. Er nannte ihn Bukkuram. Auch Salvatore Murana ist Pantesco – so nennen sich die Bewohner der Insel – durch und durch. Keller und Weingut seines Betriebes liegen auf der Ostseite der Insel. Neben einem duftigen, trocken ausgebauten Moscato, den er »Gadi« nennt, erzeugt Murana gleich drei Passiti. Der »Mueggen« ist von klarem Duft, der »Khamma« ist konzentrierter und entfaltet die typischen Aromen nach getrockneten Früchten. Der dritte heißt »Martingana« und kommt aus

Weingärten ganz im Süden der Insel. Er ist üppig, baut sich am Gaumen mächtig auf und kleidet den Mund satt mit einem Feuerwerk an Aromen aus. Die Römerin Giulia Pazienza Gelmetti erzeugt auf der Insel unter dem Namen Coste Ghirlanda drei verschiedene Zibibbo-Weine: zwei trockene, den »Jardinu« und den Lagenwein »Silenzio«, sowie den »Passito Alcova«. Vor allem der Silenzio zeigt, dass auch trockener Zibibbo ansprechend und spannend sein kann. Zum Weingut gehört ein feines Hotel. Der bekannteste Moscato Passito di Pantelleria kommt allerdings von Donnafugata und heißt Ben Ryé. Bewusst legt Antonio Rallo, der das Projekt Pantelleria leitet, Wert darauf, dass sein Wein weniger oxidative Noten aufweist als andere Süßweine der Insel. Donnafugata ist einer der größten und wichtigsten Weinbaubetriebe in Sizilien. 1989 kaufte die Familie Rallo auf Pantelleria erste Weingärten. Mittlerweile ist Donnafugata hier der größte Weinproduzent. Dennoch: »Das Wichtigste ist immer noch die Handarbeit«, sagt Rallo, »nur so entsteht ein einzigartiger, unvergleichlicher Wein.«

Fotos: beige stellt Illustration: Ana Popescu



BEST OF ITALIENS INSELWEINE

(OHNE SARDINIEN UND SIZILIEN)



94

BEN RYE MOSCATO PASSITO DI PANTELLERIA
Donnafugata

Aus angetrockneten Zibibbo-Trauben, ausgebaut im Barrique. Glänzendes, sattes Bernstein. Überschwängliche Nase mit vielfältigen Aromen, duftet nach getrockneten Orangenschalen, Mandarine, Datteln und getrockneten Feigen, unterlegt von würzigen Noten nach Ingwer. Am Gaumen rund und geschmeidig, wirkt wie aus einem Guss, zeigt Noten nach getrockneten Marillen, Feigen, auch Mandarine, sehr langer Nachhall, zum Reinbeißen!



92

CAPOFARO MALVASIA DI SALINA
Tasca d'Almerita

Aus Malvasia-Trauben, ausgebaut imahltank. Funkelndes, sattes Goldgelb. In der Nase zunächst etwas Verhalten, öffnet sich aber beständig, zeigt schöne Noten nach Mandarine und Orangen, dahinter feiner Muskat. Rund und ausgewogen am Gaumen, strömt wunderbar ruhig dahin, viel satte Frucht, schönes Spiel von Frucht, Säure und Süße, im Finale dezent salzige Noten.



90

MOZIA GRILLO
Tasca d'Almerita

Von Grillo-Trauben aus Mozia, ausgebaut imahltank. Funkelndes Strohgelb. Sehr klare und intensive Nase, nach gelben Früchten, salzig, tiefgründig und fein. Am Gaumen betont salzige Noten, anhaltend und fein, spannender Wein.



93

MARTINGANA MOSCATO PASSITO DI PANTELLERIA
Murana

Aus angetrockneten Zibibbo-Trauben, ausgebaut im Barrique. Leuchtendes, dunkles Bernstein. Konzentrierte Nase mit Aromen nach getrockneten Feigen, Marillenmarmelade, Daten, Zimt und Muskatnuss. Am Gaumen sehr satt, wirkt fast ölig, satte süße Frucht, hallt viele Minuten nach, ein Kraftbündel, wie ein Vulkan.



91

MALVASIA DELLE LIPARI SELEZIONE CARLO HAUNER RISERVA
Hauner

Aus Malvasia und einem kleinen Anteil Corinto Nero. Angetrocknet für 30 Tage, reift 24 Monate im Barrique. Intensives Bernstein. Reiche Nase mit Noten nach Datteln, Marillen, mediterranen Kräutern und Eukalyptus. Zeigt am Gaumen feine Balance zwischen Süße und Säure, nach getrockneten Früchten, im Finale leicht nach Jod, sehr langer Nachhall.



90

BUGIA
Bibi Graetz

Aus Ansonica-Trauben von über 80 Jahre alten Stöcken. Funkelndes, helles Goldgelb. Intensive Nase mit Noten nach Honig, dann fein nach Blüten und Ginster und Kamille, etwas Feuerstein. Am Gaumen füllig, zeigt aber auch gute Frische, salzig und lange.



92

ALEATICO ALEA LUDENDO
Fattoria delle Ripalte

Aus Aleatico, ausgebaut imahltank. Leuchtendes Rubin mit Violett-schimmer. Sehr klare und einprägsame Nase, duftet verführerisch nach Rosen, Muskatnuss und kandierten Mandarinenschalen. Am Gaumen spannendes Spiel aus griffigem Tannin und süßen Noten, viel Frucht auch, entfaltet sich satt und lange.



91

NERO OSSIDIANA
Tenuta di Castellaro

Aus Corinto Nero und Nero d'Avola, ausgebaut imahltank. Kraftvolles, intensives Rubin. Sehr reiche und üppige Nase, zunächst viel Gewürze, Pfeffer, Kardamom und Tabak, dann auch viel Frucht, Brombeere und Holunderbeere, spannend. Vielschichtig und komplex am Gaumen, zeigt klare, saftige Frucht, ummantelt von süßem Schmelz, öffnet sich mit griffigem Tannin, salzig, im Finale Noten nach Jod.



90

ISCHIA BIANCOLELLA
TENUTA FRASSITELLI
D'Ambra

Aus der lokalen Sorte Biancolella. Verarbeitung und Ausbau imahltank. Präsentiert sich in der Nase mit exotischen Fruchtnoten, frische Zitrusfrucht, fein gezeichnet. Am Gaumen knackig und frisch, salzig und rassig, entfaltet sich sehr elegant.