

Meiningers weinwelt 4

JUNI
JULI
2019
DEUTSCHLAND
€ 7,80

**SOMMER-
TREND**
**LOW
ALCOHOL
WINES**

Muscadet
Frankreichs
markante Weine

Mallorca
Insel für
Gourmets

Amore mio
Oenotourismus
in Sizilien



**ES WIRD BLUMIG
DIE 70 BESTEN
BUKETTWEINE**

„SPASS MUSS SEIN“

Das Projekt von Juliane Eller, Joko Winterscheidt
und Matthias Schweighöfer



Berge und Meer:
Malerisch schön ist
es in dem Küsten-
örtchen Scopello



Der Besuch des Markts Mercato del Capo in Palermo ist nicht nur für Foodies ein Muss



In Marina di Ragusa ist das Wasser glasklar, der Strand weiß und der Himmel knallblau. Den ganzen Sommer. Um die Ecke im Caffè delle Rose gibt es die beste Granita der Welt, in den Sorten Maulbeere, Zitrone oder gleich Kaffee. Das beste Frühstück überhaupt. Ein paar Meter weiter den Strand runter isst man im Ristorante Da Serafino Garnelen, die fast so türkis wie das Wasser vor der Südküste sind, weil sie noch vor ein paar Stunden selbst darin schwammen. Genauso wie der Schwertfisch und der Hummer. Am besten schnabuliert man erst mal alle roh. Dabei steckt man die nackten Füße in den Sand und probiert von der Weinkarte mit den alten Jahrgängen einen Schatz nach dem anderen. Warum sollte man sich hier je wegbewegen?



Frische Garnelen und andere Meeresfrüchte gibt es in Marina di Ragusa

Weil man sich so manche Sensation eben doch nicht entgehen lässt. Zum Beispiel den Ätna mit einigen der feinsten Weingüter. Wer die Insel ohne Stress erobern will, legt dort seine Zwischenstopps ein. Aber erst mal etwas gehobenes Sightseeing: Der ganze Südosten Siziliens wurde bei einem Erdbeben 1693 zerstört und im verschnörkelten Barock-Stil wiederaufgebaut. Da ist ein Spaziergang durch die Straßen von Noto in der Abenddämmerung ein traumhafter Einstieg. Auf der Fahrt die Ostküste rauf hält man in Siracusa, das ein Hotspot der Intellektuellen in der griechischen Antike war. Im heute gut restaurierten Stadtkern lehrte Universalgenie Platon, Spitzen-Mathematiker Archimedes erkannte die Hebelgesetze und baute auch gleich ein praktisches Katapult. Sein Arbeitgeber Agathokles, Herrscher der damaligen

Hauptstadt Siziliens, hielt damit lange erfolgreich die Römer auf Distanz.

MIT ERHÖHTEM PULS IN DIE STEIGUNG

Weiter aufwärts an der Küste folgt Taormina. Eine Stadt wie ein Postkartenmotiv mit riesigem Amphitheater, Blick auf den Ätna und einem Aufzug zum Strand. Praktischerweise reicht hier ein kurzer Nachmittag, der Vulkan wartet. Mit erhöhtem Puls geht es die ersten Kurven in die schwarzen Hänge hinauf. Die gefeierten Weine Siziliens kommen vom Ätna. In die endlos tiefen Lavaböden des Vulkankegels boren sich die Wurzeln von Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio. Hier ist heiliges Land und das auch noch in der Höhenlage nach Wunsch. Bis auf über 1000 Meter finden die Winzer hier Lagen mit enormen Klimapotenzialen. Die besten, die hierher kamen, waren oft Eigenbrötler und Avantgardisten, die das Potenzial der Region erkannt hatten und sich von niemandem etwas sagen ließen. So wirken einige der Altvorderen genauso knorrig wie ihre uralten Reben und so

MEDAILLEN-HITS

Diese Grillos wurden beim **MUNDUS VINI Spring Tasting 2019 mit Gold ausgezeichnet:**

2018 Feudo Arancio Grillo Sicilia DOC
Nosio SPA Gruppo Mezzacorona

2018 Sogno del Sud Vino Biologico Grillo DOC Sicilia
Baglio Gibellina

2018 Sur Sur, Grillo Sicilia DOC
Donnafugata

2017 Fatascià Grillo Sicilia DOC
Cavaro Sca



Auch das satte Grün der Weinberge von Tasca d'Almerita hat seinen Charme

schröff wie der Wind, der hier nachts pfeift und seinen Teil dazu beiträgt, dass gesunde Trauben entstehen – Ausgangsmaterial für Tropfen mit unendlicher mineralischer Finesse.

Der Berg ist also schweres Terrain für Weintouristen. Aber „Etna Wine Lab“ bietet mit fast wissenschaftlichem Anspruch Verkostungen, in denen die einzelnen Unterregionen, Rebsorten und Stile dargestellt werden. Die Schule öffnet auch so manche Tür, die sonst fest verschlossen ist. Für den ersten Abend geben wir uns mit einem Glas aus dem Haus Pietradolce höchst zufrieden. Der rote Klassiker „V. Barbagalli“ von über 100 Jahre alten, wurzelreichen Rebstöcken zeigt sich vielschichtig zwischen Himbeere und Heckenrose, Feuerstein und Kirschkompott. Ein Wein, den man am liebsten immer griffbereit hätte. Deshalb verbringen wir die Nacht im nahen Resort Cavanera Etna in einem der nur zehn himmlischen Betten. Eine Nacht am Vulkanhang zwischen Nerello und Carricante ist noch mal anders als nur zu Besuch im Weingut. Wem der Blick auf den schneebedeckten Gipfel am Morgen nicht reicht, kann von hier ideal zum Gipfelstürmer werden. Es gibt Touren vom Mountainbike-Ausflug bis zum Trip an den Kraterrand. Alternativ verbringt man den Tag wechselweise am Pool und in der Etna Wine Bar, wo sich mit einem guten Glas in der Hand eine intensive Vulkanbeobachtung anbietet.

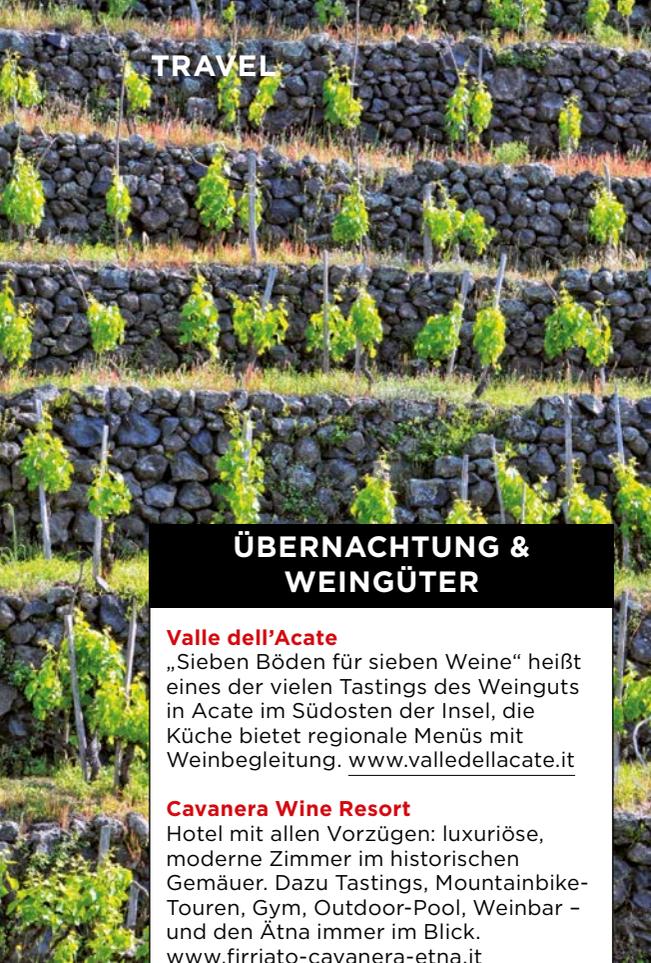
LANDPARTIE MIT TEMPEL

Fährt man vom Ätna aus ins Inland, zeigt sich ein Sizilien, das nur wenige kennen. In den saftig grünen Hügeln wechseln sich Weingärten, Oliven-, Zitrus- und Mandelhaine ab. Nebenbei taucht ein griechischer Tempel von der Größe eines Parkhauses in der Landschaft auf und zieht vorbei. Das hat so gar nichts mit dem gängigen Klischee von der verbrannten Erde zu tun, auf der schwitzende Männer in der sengenden Sonne schufteten. Die Vorstellungen stammen nämlich zum großen Teil aus amerikanischen Mafiafilmen. Das Dörfchen Corleone, das irgendwann aus der Ebene auftaucht, ist auch nicht so wie im Film. Ganz in der Nähe, beim Weinerzeuger Centopassi, kann man den Nero d'Avola „Argille di Tagghia Via“ probieren. Der schmeckt gar nicht bitter, sondern nach feiner schwarzer Frucht, dicht und mineralisch. Wenn allerdings ein Klischee völlig zutrifft, dann das mit dem Verkehr. Alle Sizilianer fahren Auto, als hätten sie gerade eine Bank ausgeraubt. Das Gedrängel nervt. Selbst sportliche Fahrer halten sich da besser an John Bercows buddhistische Weisheiten und lassen etwas die Gedanken schweifen.

Erlasene Tropfen vom Ätna und aus Cerasuolo di Vittoria sind eher eine neue Erscheinung. Aus dem Inland kommt eigentlich die große



Typisch italienisch: der Ausblick über die Dächer von Palermo



ÜBERNACHTUNG & WEINGÜTER

Valle dell'Acate

„Sieben Böden für sieben Weine“ heißt eines der vielen Tastings des Weinguts in Acate im Südosten der Insel, die Küche bietet regionale Menüs mit Weinbegleitung. www.valledellacate.it

Cavanera Wine Resort

Hotel mit allen Vorzügen: luxuriöse, moderne Zimmer im historischen Gemäuer. Dazu Tastings, Mountainbike-Touren, Gym, Outdoor-Pool, Weinbar – und den Ätna immer im Blick. www.firriato-cavanera-etna.it

Etna Wine Lab

Die beste und intelligenteste Art, sich den Weinen des Ätna zu nähern. Großes Angebot an Kursen und Verkostungen zu allem rund um den Vulkan. www.EtnaWineLab.com

Tasca d'Almerita

Historischer Stammsitz mitten in den Weinbergen mit viel Programm, von kurzer Verkostung bis zu ganztägigen Seminaren und Kochschule. Immer mit Familienanschluss. Tasting mit Tour. www.tascadalmerita.it

Palazzo Planeta

Wenn schon Palermo, dann auch gleich ein Palazzo, am besten gleich um die Ecke von Planetas Familiensitz. Bau aus dem späten 19. Jahrhundert mit viel Stil und Luxus, nur einen Steinwurf von den schönsten Sehenswürdigkeiten entfernt. www.planetaestate.it

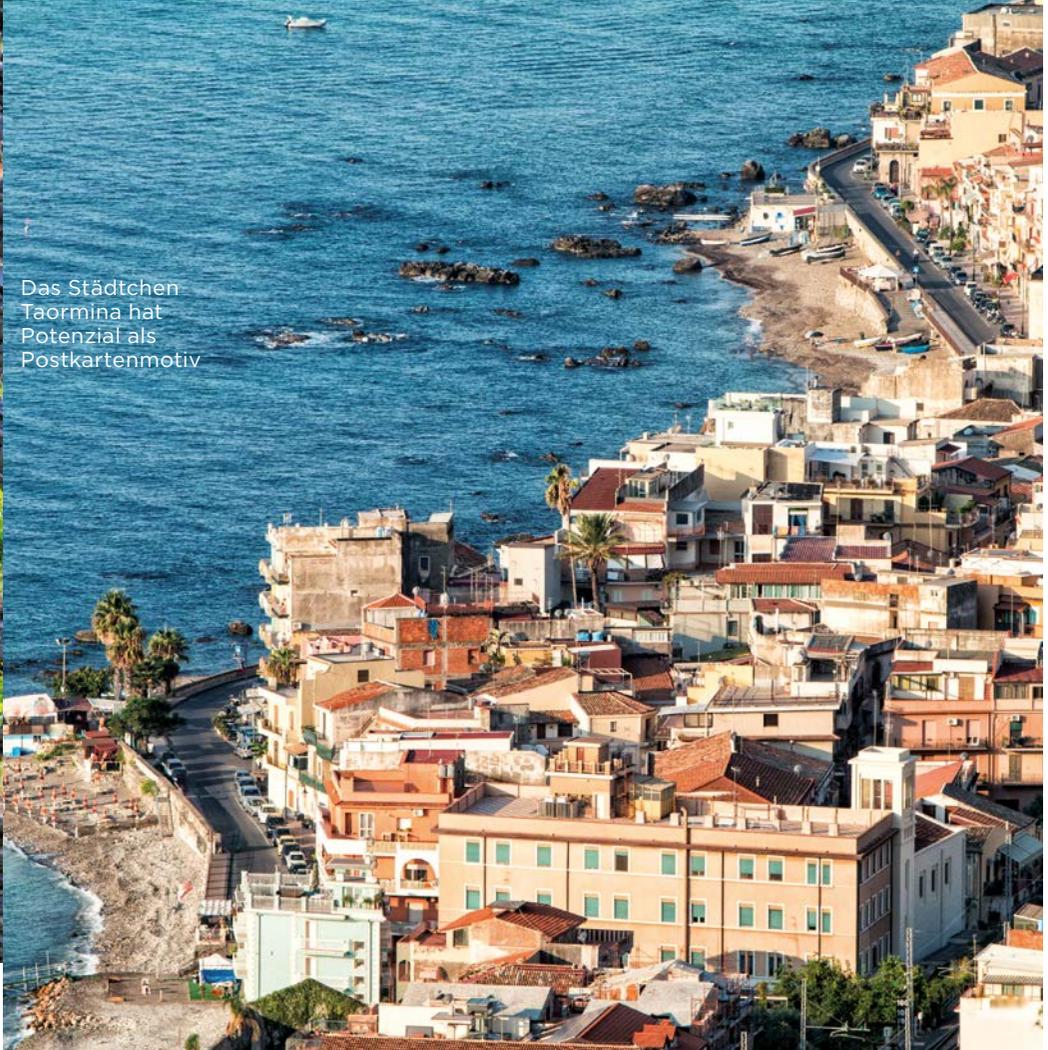
Baglio Soria Resort

Die Familie Di Gaetano hat im Westen der Insel ihr Weingut Firriato aufgebaut und bietet in dem restaurierten Anwesen heute traumhafte Zimmer und eine erlesene Küche sowie Weine eigener Güter. www.firriato-baglio-soria-trapani.it

Donnafugata

Objekt der Begierde für Weinfreunde ist dieses Weingut auf der Vulkaninsel Pantelleria, das hier ganze Kulturlandschaften gerettet hat. Bietet verschiedene Arrangements an. visit.donnafugata.it

Unter www.meiningers-weinwelt.de finden Sie viele weitere Sizilien-Tipps.



Das Städtchen Taormina hat Potenzial als Postkartenmotiv

Menge der Weine. Hier stehen zigtausend Hektar von Italiens größtem Anbaugebiet. Das Besondere ist, viele der großen Hersteller, die es für solche Flächen braucht, erkannten, dass sie die Region als ganze fördern mussten. Wenn sie alte Lagen rekultivierten, dann war das oft genug mehr Landschaftsarchitektur. Sie probierten moderne An- und Ausbaumethoden und gruben fast vergessene Sorten wieder aus, die heute gefeiert werden.

AIR CONDITION UND ROOM SERVICE

Familien wie Rallo, Planeta und Tasca gehören bis heute zu den besten Produzenten des Landes. „Und werden immer mehr“, sagt Alberto Tasca ein bisschen nachdenklich. Er zeigt ein Familienfoto mit geschlagenen 40 Personen. „Alle haben hier eine Funktion und eine Meinung.“ Beeindruckend, und deshalb glaubt man ihm auch irgendwie die Familienanbindung auf Regaleali. Auf dem uralten Familienbesitz von 1830 logieren die Gäste, „im Herzen des Farmlands, einfach eingerichtet“, wie es im Prospekt heißt. In Wirklichkeit natürlich mit allen Schikanen von Klimaanlage bis Hausdame. Kernkompetenz ist das Sendungsbewusstsein der Hausherrn. Von der Kellertour mit „Technical Tasting“ der „Grandi Vigni“ bis zur Weinbergwanderung zu den diversen Rebforschungsprojekten, zeigen die Tascas ihren Gästen am liebsten alles.

Das Highlight ist für viele die Kochschule mit Produkten aus eigenem Anbau. Vom Essen in dem Land, wo die Zitronen blühen, war ja schon Johann Wolfgang von Goethe auf seiner „Italienischen Reise“ völlig begeistert. Daran wird man zwischen Kalterer See und der Ebene von Apulien gern erinnert. Doch am liebsten schlemmte der Dichturfürst in Sizilien. Dass er da richtig lag, kann man heute in 18 Restaurants mit Michelin-Stern auf Sizilien nachspüren. Oder bei Regaleali, wo schon ein paar Zweige Fenchel den Hormonspiegel hochtreiben. Gerichten wie Pasta con le sarde gibt er den intensiven Kick. „Wächst hier überall“, sagt der Kellner im Gehen. Das Kraut duftet so intensiv süß nach Anis, fast wie Parfum. Insekten summen durch den freien Blick auf die Rebzeilen und die Olivenbäume. Der laue Wind, der durch den Innenhof mit der großen Magnolie streicht, macht den Augenblick perfekt und trägt Fenchelduft heran; die großporigen Spaghetti saugen die Soße aus Tomaten und Sardinien geradezu auf. Dazu gibt's einen „Rosso del Conte“. Seit der Nero d'Avola 1970 zum ersten Mal abgefüllt wurde, hat er Geschichte geschrieben. Hinter enorm konzentrierten Beerenfrüchten kommen bald mediterrane Kräuter und Zedernholz zum Vorschein und enden in seidenglatten Tanninen. Warum sollte man sich hier je wegbewegen? |

Im Weinguide ab Seite 94 finden Sie eine Auswahl an Spitzen-Nero d'Avolas.



Erben®

BEWÄHRTE QUALITÄT

**NEUES
DESIGN**

  | [erben-wein.de](https://www.erben-wein.de)

Meiningers weinwelt

Herausgeber Peter Meininger

Geschäftsführung Andrea Meininger-Apfel, Christoph Meininger

Chefredaktion Ilka Lindemann

Art Director Sabine Wulfert

Redaktion Carla Bongers, Christine Neubecker,
Christoph Nicklas, Sabrina Throm

Freie Autoren und Mitarbeiter dieser Ausgabe

Sebastian Bordthäuser, André Dominé, Wolfgang Faßbender,
Michael Hornickel, Rolf Klein, Stefan Nink, Sascha Speicher,
Matthias Stelzig, Felicitas Then, Jo Wessels

Verkostungsleitung Christian Wolf

Layout Manfred Bachtler, Steffen Heppes, Britta Scheydt

Geschäftsleitung Produktion Horst Emmert

Geschäftsleitung Media Ralf Clemens

Verkaufsleiter Jörg Sievers

Mediaberaterin Charlotte Balonier

Vinothek/Leserservice Melanie Bosse/Marita Hock

Vertrieb DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, Düsternstraße 1-3,
20355 Hamburg, www.dpv.de

Titelfoto Illi Freunde/Peter Bender

MEININGERS WEINWELT – Das Magazin für Genießer erscheint sechsmal jährlich in der MEININGER VERLAG GmbH, Maximilianstraße 7-17, 67433 Neustadt, Tel. 06321 8908-0, Telefax: 06321 8908-84

Druck PVA, Landau

Kartographie Fischer, Aichach

Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge, Abbildungen, Karten und Pläne sowie die Darstellungen der Ideen sind urheberrechtlich geschützt. Eine Verwertung einschließlich des Nachdrucks ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages möglich. Dies gilt auch für Aufnahmen in elektronischen Datenbanken und Vervielfältigungen auf CD.

Anzeigen-Preisliste Nr. 21, gültig ab 1.1.2019

Das Heft ist im Zeitschriftenhandel erhältlich. Einzelheft-Preis 7,80 Euro inkl. MwSt. Im Lesezirkel darf MEININGERS WEINWELT nur mit Verlagsgenehmigung geführt werden. Dies gilt auch für den Export und Vertrieb im Ausland. Bestellungen von Einzelheften richten Sie bitte an: MEININGER VERLAG, Leser-Service, Maximilianstraße 7-17, 67433 Neustadt. Das Abonnement kostet 39,60 € und hat eine Mindestlaufzeit von einem Jahr (6 Ausgaben). Danach kann es jederzeit schriftlich beim MEININGER VERLAG gekündigt werden.

AUSKUNFT ZUM ABONNEMENT

ISSN: 2194-6930
MEININGERS WEINWELT erscheint 6x jährlich
Deutschland: 39,60 € inkl. Versand
Ausland: 51,25 € inkl. Versand
Tel. 06321 8908-30
Fax 06321 8908-14
E-Mail vertrieb@meininger.de

AUSKUNFT ZU ANZEIGEN

ARGENTINIEN
Diego Eidelman
Bulnes 1785 P.8 C
C1425DKC Buenos Aires
Tel. +54 911 56175036
Fax +54 11 48280622
E-Mail diego@clubsyncountries.com

AUSTRALIEN
InterMedia Worldwide
Mr. Mike McCorry
105 Albion Street
AUS-Surry Hills, Sydney NSW 2010
Tel. +61 292111690
Fax +61 292802893

DEUTSCHLAND
Tel. 06321 8908-49
Fax 06321 8908-80
E-Mail anzeigenverkauf@meininger.de

FRANKREICH
Ute Schalberger
Am Himmel 7b
50858 Köln
Tel. 0221 58919393
Mobil 0171 4421231
E-Mail ute.schalberger@t-online.de

ITALIEN
Ediconsult Internazionale
Piazza Fontane Marose, 3
I-16123 Genova
Tel. +39 010 583684
Fax +39 010 566578
E-Mail wine@ediconsult.com

USA
Hans J. Niebergall
Wines from California
474 N Bedford Road
Bedford Hills, New York, 10507
Tel. +1 914 7086241
E-Mail niebergall@niebergall-law.com

LESERANFRAGEN ZU BEITRÄGEN

IN MEININGERS WEINWELT
Tel. 06321 8908-29
Fax 06321 8908-84
E-Mail weinwelt@meininger.de

AUSKUNFT ZUM INTERNET

VON MEININGERS WEINWELT
Tel. 06321 8908-29
Fax 06321 8908-73
E-Mail contact@meininger.de
www.meiningers-weinwelt.de

AUF EINEN KLICK!

Europas größtes Portal für die Getränkebranche: Weine & mehr, News, Events, Adressen, Verkostungen & Wettbewerbe auf www.meininger.de.

MEININGER ONLINE

WEIN GETRÄNKE EVENTS

Im MEININGER VERLAG erscheinen:



MEININGER
VERLAG