

»Eine Frage der Zeit«

Wir sprachen mit Antonio Rallo, Weingut Donnafugata, über Sizilien und seine Weine

Wie hat sich Siziliens Weißweinlandschaft in den letzten Jahren verändert?

Die Rebfläche war Ende der 80er Jahre zu 75 Prozent mit weißen Rebsorten bestockt. Heute halten weiße Sorten in Sizilien 67 Prozent der gesamten Weinproduktion. So gesehen gab es keine wirklich große Verschiebung bei den Farben. Im Zuge der Abnahme der Gesamtrebfläche sind die weißen Rebsorten allerdings etwas stärker zurückgegangen als die roten. Bei einigen weißen Rebsorten wie Grillo (2010 5.000 bis 2019 8.000 ha) und Zibibbo (2010 1.800 bis 2019 2.500 ha) ist allerdings ein deutlicher Anstieg zu verzeichnen. Besonders die einheimischen Weißweine wie Grillo, die unter der Bezeichnung »DOC Sicilia« laufen, konnten ein signifikantes Wachstum verzeichnen. Im Jahr 2019 stieg die Abfüllung von Grillo »Sicilia DOC« im ersten Halbjahr gegenüber dem ersten Halbjahr des Vorjahres um 17 Prozent auf über 11,7 Mill. Flaschen.

Neben der DOC Sicilia gibt es natürlich weitere Trends für einzelne Weinanbaugebiete wie Ätna und Pantelleria. Anspruchsvollere Verbraucher suchen nach stärker identifizierbaren Weinen, sodass die einheimischen, weißen Rebsorten Carricante für den Ätna und Zibibbo für Pantelleria die Aufmerksamkeit neuer Verbraucher auf sich ziehen.

Was sind die Gründe für die Veränderungen der Weißweinlandschaft?

Was die Produzenten betrifft, sind die Gründe in einem tiefgreifenden kulturellen Wandel, der Wiederentdeckung einheimischer Rebsorten, einer stärkeren Beachtung des Terroir-Gedankens und einem größeren Schutz des Territoriums und des Ursprungs zu sehen.

Auf Konsumentenseite liegen die Ursachen im sachkundigeren und anspruchsvolleren Verbraucher, einer höheren Aufmerksamkeit für Qualitätswein, der Suche nach Weinen, die sich

stark mit ihrem Ursprungsgebiet identifizieren lassen und einer erhöhten Aufmerksamkeit für Weine, die nachhaltig erzeugt werden.

Welche Rebsorten und welche Weinstile spielen heute eine wichtige Rolle?

Das sind die bereits genannten, vor allem Grillo, Lucido (Catarratto), Zibibbo und Carricante. Die Erzeuger sind bemüht, die eher »vergessenen« Sorten wiederzubeleben. Darüber hinaus werden Untersuchungen an verschiedenen Klonen der zertifizierten einheimischen Trauben mit dem Ziel durchgeführt, die »beste Qualität« zu finden.

Kommen diese Entwicklungen auch auf dem deutschen Markt an? Führt der Wandel zu Veränderungen beim Export nach Deutschland?

Der deutsche Markt hat natürlich ein eigenes, »großes Portfolio« an Qualitätsweißweinen, sodass es schwieriger ist, noch weniger bekannte Qualitätsweißweine aus anderen Ländern mit einem bestimmten Preisniveau zu platzieren, selbst wenn ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis vorhanden ist. Dies unterstreicht die Bedeutung einer starken Qualitätsbezeichnung als »DOC Sicilia«, um die Wahrnehmung und das Image der sizilianischen Weine zu transportieren. Last but not least denken viele Verbraucher immer noch, dass Sizilien hauptsächlich Rotweine produziert, und werden daher eher nach diesen fragen.

Wie sehen Sie die Entwicklung des Gesamtmarktes für italienische Weine im Weißweinssektor? Was sind die erfolgreichen Weine für Sie?

Insgesamt besteht der Verbrauchertrend in einem höheren Interesse an einheimischen, italienischen Sorten. In den letzten fünf Jahren waren Pinot Grigio aufgrund der Einrichtung des »DOC delle Venezie« und Glera für den großen Erfolg von Prosecco die italienischen Sorten, die den größten Zuwachs verzeichneten. In Sizilien ist Grillo die einheimische, weiße Sorte mit dem größten Wachstum unter der Bezeichnung Sicilia DOC.

Blick in die Zukunft: Wohin geht die Reise für Weißwein? Was wird in Zukunft als Wein gefragt sein?

Wenn wir dem Trend in Italien und wichtigen Auslandsmärkten wie den USA vertrauen, sollten wir zuversichtlich sein, dass es eine Frage der Zeit ist, bis sizilianische Weißweine auch in Deutschland mehr Beachtung und Anerkennung finden.

»Die Erzeuger sind bemüht, die »vergessenen« Sorten wiederzubeleben«



Antonio Rallo

FOTO FABIO GAMBINO