



© Donnafugata/Gambina

T+ Wiederentdeckung der Süße Die heroischen Reben von Pantelleria

Einst als flüssiges Gold hochgeschätzt, heute aus der Mode gekommen: eine Reise auf die Vulkaninsel Pantelleria, wo die Tradition des Süßweins lebt.

Von Ulrich Amling
Heute, 16:57 Uhr

Anzeige



Schroff und windumtost ragt sie auf aus dem Wasser, näher an Tunesien als an Sizilien gelegen: **Pantelleria, die schwarze Perle des Mittelmeers.** Dass die Ankunft auf der Vulkaninsel gelingt, ist nie gewiss; wenn es stürmt, kann die Fähre nicht anlegen und die Propellermaschine nicht landen. Mistral und Scirocco haben die Insel, deren Name aus dem Arabischen stammt und „Tochter der Winde“ bedeutet, fest im Griff.

Wochenende-Newsletter: Für Ihre Auszeit vom Alltag

Entspannen Sie sich – und lassen Sie sich inspirieren: von exklusiven Reportagen, tiefgründigen Analysen und besonderen Kulinarik- und Reisetipps.

E-Mail-Adresse

kostenlos anmelden

Ich bin damit einverstanden, dass mir per E-Mail interessante Angebote des Tagesspiegels unterbreitet werden. Meine Einwilligung kann ich jederzeit widerrufen.

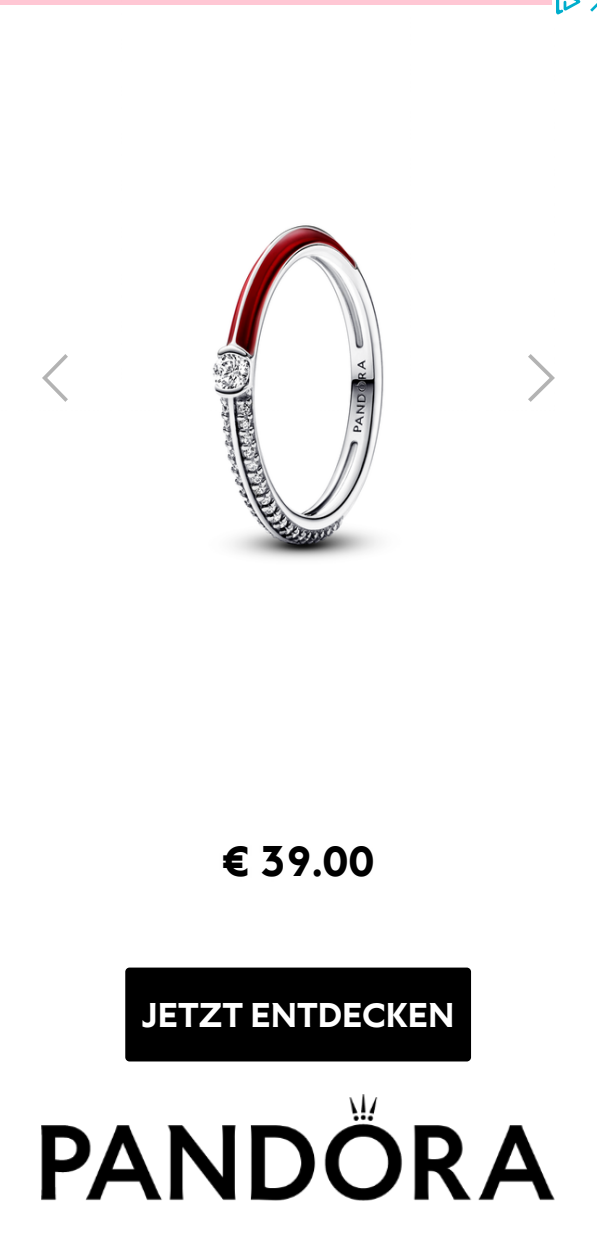
Was hier wachsen und gedeihen will, muss in Deckung gehen. Olivenbäume werden mit Steinen zu flachen Sträuchern erzogen, Kapernbüsche kriechen über den Boden und machen die Ernte der Knospen zur Plackerei. **Und auch der Wein, der Pantelleria berühmt gemacht hat, muss sich ducken:** Die Reben wurzeln vor den Winden geschützt in Mulden tief im vulkanischen Boden.

Antonio Rallo hat ein Gespür für Wind, war in seiner Jugend ein begeisterter Segler, ehe er im Familienunternehmen Verantwortung übernehmen sollte. **Seit sechs Generationen betreiben die Rallos Weinbau in Sizilien,** 1983 gründeten sie Donnafugata, ein Weinimperium, das heute fünf Kellereien in unterschiedlichen Terroirs umfasst und mit für den Aufbruch Siziliens in die Moderne steht.



Windumtoste Insel zwischen Sizilien und Tunesien: Ohne Terrassen wäre Weinanbau auf Pantelleria unmöglich. © Donnafugata/Frigerio

Auf Pantelleria aber ticken die Uhren anders. „Domani bedeutet in Italien morgen, hier kann es auch Montag nächster Woche heißen“, sagt Rallo. **Der Insel-Weinbau ist archaisch.** Ohne ein kilometerlanges Netz von Trockenmauern aus Vulkangestein kann man die fruchtbare Erde und die rare Feuchtigkeit nicht halten.

A Pandora ring with a red enamel band and a pavé diamond band is shown in a 3D rendering. The ring is centered within a white rectangular frame that has a pink border. Navigation arrows (left and right) are visible on the sides of the frame. In the top right corner of the frame, there are small icons for a play button and a close button (X).

€ 39.00

JETZT ENTDECKEN

PANDORA

Anzeige

Der Weinbau auf Pantelleria ist Unesco-Weltkulturerbe

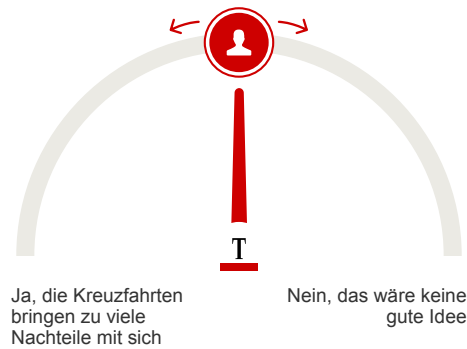
Weinbau unter extremen **Bedingungen, die nur beschwerliche Handarbeit zulassen, aber besondere Weine hervorbringen, wird auch als „heroic viticulture“ bezeichnet.** Dieser pathetisch klingende Begriff kennt keine wörtliche Übersetzung ins Deutsche, ist aber keineswegs übertrieben, wenn es um Pantelleria geht, wo die aktuelle Anbaumethode noch von den Phöniziern stammt und von der Unesco als Weltkulturerbe anerkannt wurde.



Erzogen wie kleine Bäume, eingegraben im Vulkansand: Der Weinbau auf Pantelleria trotz den Extremen. © Donnafugata/Scafidi

„Bis in die 1960er Jahren waren 4000 Hektar mit Zibibbo bestockt, die Hälfte der gesamten Inselfläche“, erklärt Antonio Rallo. Heute sind es noch 400 Hektar, 68 davon bewirtschaftet Donnafugata. **Die Rebsorte, außerhalb Siziliens als Muscat d’Alexandrie bekannt, wurde im Mittelmeerraum geliebt für ihre Vielseitigkeit,** die süßen Beeren schmeckten auch als Tafeltrauben oder als Rosinen. Darüber hinaus trotzte sie der Hitze und lieferte auch noch ab, wenn das Wasser knapp wurde.

Sollte Griechenland Kreuzfahrten begrenzen?



TAGESSPIEGEL

OPINARY

Nur gegen den Wandel der Lebensmittelwirtschaft zeigt sich Zibibbo machtlos. Denn **so verführerisch süß und mit feinem Muskatton unterlegt die Trauben unmittelbar nach der Lese sind, am dritten Tag im Regal werden sie schlapp.** So wurden sie ersetzt von Züchtungen, die auch nach drei Wochen noch knackig sind, „und nach gar nichts schmecken“, wie Rallo kopfschüttelnd bemerkt. Auch als Rosine war Zibibbo nicht mehr gefragt, als Bäckereien auf kernlose Ware umstiegen.



€ 59.00

JETZT ENTDECKEN

PANDORA

Anzeige



Behüteter Schatz: Die Orangenbäume der Insel können nur in Gärten gedeihen, die von Vulkansteinmauern umgeben sind. © Donnafugata/Leone

So bleibt der einst unbestrittenen Königin von Pantelleria nur ein schrumpfendes Reich, das des Süßweins. Produziert wird er mit angetrockneten Trauben, eine Methode, die schon die Römer schätzten und Passum nannten. **Weine mit natürlicher Süße galten als kostbare Ausnahmen im Meer säuerlicher Rebensäfte**, die durch Gewürze, Kalk, Honig oder eingekochten Most erst genießbar gemacht werden mussten.

Ganz anders beim **Passito di Pantelleria**, der in der Sagenwelt Göttergaumen zu beeindrucken wusste. Um die Liebe von Apollo zu gewinnen, soll die punische Göttin Tanit als Kellnerin verkleidet Passito anstelle der Götterspeise Ambrosia serviert haben – mit den gewünschten Folgen.



Zibibbo-Trauben auf Trockengittern: Süße und Säure konzentrieren sich in den Beeren.

© Donnafugata/Gambina

Das Geheimnis der Inselwinzer beschrieb der karthagische General Mago 200 vor Christus so: „**Man erntet die reifen Trauben und liest die besten aus, die schimmeligen werden weggeschmissen.** Anschließend werden sie an ein Schilfrohr gebunden und der Sonne ausgesetzt. Einmal trocken, werden die Beeren vom Kamm gelöst und mit frischem Most in Tongefäße gegeben, die dann für die Dauer der Gärung, ungefähr einen Monat lang, mit Deckeln verschlossen werden.“

Auf Gittern trocknen die Trauben in Wind und Sonne

Frischer Most und getrocknete Trauben finden auch heute noch im Passito zusammen. Die Lese beginnt dort, wo Trauben zur Trocknung geerntet werden sollen, in diesem heißen Jahr bereits am 5. August. Obwohl die **bis zu 120 Jahre alten Reben** sich an das extreme Klima angepasst haben, übersteigt

die Dürre selbst ihr Resilienzpotenzial. Auf der ohnehin trockenen Insel fielen nur 40 Prozent der durchschnittlichen Regenmenge, die Erntemenge des Jahrgangs 2024 hat sich halbiert.

Trotzdem ist die Auslese streng: Nur einwandfreie Trauben landen auf den Gitterrosten im Ghirlanda-Tal, einem der wenigen ebenen Orte der Insel.

Während die Beeren durch Wind und Sonne an Feuchtigkeit verlieren, konzentrieren sich in ihnen Zucker und Säure. Bis zur Rosine geht dieser Prozess aber nicht, sonst würden die Fruchtaromen im Wein marmeladig schmecken.

Vor dem Weinmachen müssen die Beeren von den Stielgerüsten gezupft werden. Antonio Rallo beschäftigt dafür zeitweise bis zu 30 Helfer: „Wir haben es mit einer Maschine versucht und die Ergebnisse blind verkostet – von Hand hat es immer besser geschmeckt.“ **Mit einer Sondergenehmigung wird der fertige Wein im Tank per Schiff nach Marsala gebracht** und im historischen Weinkeller der Rallos abgefüllt. Sein Name: Ben Ryé, Sohn des Windes.

Der Charakter verändert sich über die Jahre

Rund vier Kilo Zibibbo werden für eine Flasche gebraucht, dann findet der Passito zu einem stabilen Verhältnis zwischen Alkohol (gut 14 Prozent) und unvergorenem Zucker (knapp 200 Gramm), das den Süßwein über viele Jahre haltbar macht. Dabei verändert er seinen Charakter: In der ersten Phase leuchtet er golden und verströmt **das Aroma von getrockneten Aprikosen, unterlegt mit mediterranen Kräutern**, in der zweiten dunkelt die Farbe ein, während Datteln und Feigen übernehmen. Mit höherem Alter tritt die Süße etwas zurück, während Mokka- und Kakaonoten für herbe Akzente sorgen.



Nur per Hand stimmt am Ende die Qualität: Die angetrockneten Beeren werden einzeln von den Stielen gepflückt. © Donnafugata/Gambina

Das Reifepotenzial hat Antonio Rallo dazu bewogen, neben dem aktuellen Jahrgang 2022 gereifte Flaschen auf den Markt zu bringen. **Gerade hat er auf Pantelleria eine „Edizione limitata“ vorgestellt**, 3.717 Flaschen von 2017, die sich verführerisch zwischen den Phasen eins und zwei bewegen.

Große Süßweine entstehen unter besonderen klimatischen Bedingungen und auf Böden, die ihnen einen Kick Lebendigkeit mitgeben. Aus hochreifen, angetrockneten oder von Edelfäule befallenen Trauben hergestellt, sind sie immer ein Konzentrat ihrer Herkunft. Passito aus Zibibbo wird auch anderswo auf Sizilien produziert, doch **auf Pantelleria tritt ein vulkanischer Nerv hinzu, der durch die üppige Süße dringt.**

Das gilt auch für den raren Vinsanto von Santorini, nicht zu verwechseln mit Vin Santo aus der Toskana, in den gerne Mandelgebäck gestippt wird. Auch

Santorini ist eine Vulkaninsel, die Reben werden zu Kränzen gewunden, die sich selbst vor dem rauen Klima schützen. Aus Assyrtiko-Trauben, die im Meereswind leicht eintrocknen, entsteht ein Süßwein mit feiner Salzigkeit.

4

Kilo Trauben werden gebraucht, um eine Flasche Passito zu gewinnen.

Der Aufwand, Weine zu erzeugen, deren Süße nicht durch Abstoppen der Gärung durch Zugabe von Alkohol entsteht wie bei Port und Madeira, ist gewaltig. Immer wieder muss das Ernteteam in die Weinberge ziehen und aussortieren, was reif ist, was eingetrocknet, was von Edelfäule befallen und was verdorben. Am Ende geht es um jede einzelne Beere.

Einen magischen Einfluss auf die Konzentration von Zucker und Säure hat die Edelfäule (Botrytis). Sie entsteht im Herbst, wenn von Flüssen oder Seen morgendliche Nebel aufziehen und Feuchtigkeit in die Weinberge tragen, die die Entstehung von Pilzbefall fördert. Berühmte Herkünfte sind Sauternes im Bordelais, Tokaj in Ungarn oder der Neusiedlersee im Burgenland. Edelfäule sorgt für ein Einschrumpeln der befallenen Beeren, das Aroma wird intensiver, oft leicht rauchig. Gelingt es der Sonne allerdings nicht, die Trauben nach dem Morgennebel wieder zu trockenen, droht der Verlust der Ernte.

Wann trinkt man denn heute noch Süßwein?

In der Vergangenheit waren Süßweine aristokratische Essenzen, flüssiges Gold. Dass uns Zucker heute im Überfluss umgibt, hat dazu beigetragen, die Süße zu profanisieren, **eine Schwemme gepanschter Weine führte in den 1980er Jahren zur Verteufelung süßer Weine.** Ob es sich um ein zusammengerührtes Kellereiprodukt handelte oder ein der Natur abgerungenes Extrakt, fiel dabei allzu leicht unter den Tisch.

Der klassische Einsatz in der Gastronomie trug seinen Teil dazu bei, Süßwein

zum angestaubten Relikt werden zu lassen. Zu Foie gras, Stilton oder einem zuckrigen Dessert: So landet **Süßwein in der Übersättigungsfalle von gestern**. Aber deshalb immer nur schlank und frisch trinken?

Wer die Renaissance des Süßweins herbeisehnt, muss sich vor allem Gedanken machen, wann man ihn trinkt. **Das hat die Weinbäuerin Heidi Schröck frühzeitig erkannt**. Am Ufer des Neusiedlersees produziert sie herausragende Flaschen in Rust, das sich seinen Status als Freistadt einst durch die Ablieferung des berühmten Süßweins Ausbruch erkaufte. Ganz oben auf der Trefferliste bei ihren Verkostungsrunden landen etwa Baba Ganoush, Rote Bete, Pastrami oder Currywurst.

Mehr Genuss

- **T+ Berliner Orte zum Weintrinken** Neun Bars und Bistros, in denen man auf ein Glas vorbeischaun sollte
- **T+ Genuss-Guide: Pizza** Das sind die fünf besten Pizzerien Berlins
- **T+ Restaurantkritik Jamie Oliver Kitchen** Einfach nicht genial

Auch als Aperitif macht Süßwein eine gute Figur und passt bestens zu Trockenfrüchten oder gesalzenen Nüssen. Mit der aktuellen Austern-Welle könnte die alte Bordelaiser Tradition wiederbelebt werden, die lebenden Muscheln samt Meerwasser mit Sauternes hinunterzuspülen – Aromenexplosion garantiert.

Und noch einmal zurück nach Pantelleria: Der Passito spielt seine Nähe zu Afrika wunderbar zu Lamm mit getrockneten Aprikosen oder Tajine-Gerichten mit Rosinen aus. Die edle Süße harrt ihrer Wiederentdeckung.

[Zur Startseite](#)

Auch interessant

T+ **Demo für Zulassung kleiner E-Fahrzeuge „New Mobility Parade“**
surrt am Sonnabend erstmals durch Berlin

**Solar-News**

Die Wahrheit über Solar: Es lohnt sich nur, wenn Ihr Dach...
Das sollten Hausbesitzer vor der Anschaffung einer Solaranlage wissen



T+ **Verschollener Festsaal aus dem Jahr 1900 in Berlin** Abbau der Supermarkt-Zwischendecke erlaubt erstmals vollständigen Blick



T+ **Die Bekannte macht sich ohne Not kaputt** Wie bringe ich sie zur Vernunft?

Blinkist: Sam Altmans Buchempfehlungen

OpenAI-CEO Sam Altman empfiehlt: 9 Bücher, um das Leben zu verändern (Fast kein Deutscher kennt sie)

Tausende schwören auf die Tipps aus OpenAI-CEO Sam Altmans Leseliste. Ich habe sie ausprobiert, um zu sehen, worum es geht.

TAGESSPIEGEL

T+ **Berlins Regierender Bürgermeister gegen SPD-Bundesvorsitzende Esken** „Will sie damit sagen, dass die Wählerinnen und Wähler zu blöd sind?“

[Impressum](#)

[Kontakt](#)

[Datenschutzerklärung](#)

Datenschutz-Einstellungen

Metadaten

TAGESSPIEGEL