

Sizilien – Schatztruhe der Weinkultur



Gemeinsam mit 35 Weinfrauen der Vinissima Frauen & Wein e.V. war ich im Mai auf Sizilien, um die Insel in acht Tagen zu umrunden und dabei berühmte Weingüter, das landestypische Essen und die einheimische Kultur zu erleben. Sizilien hat mich so begeistert, dass ich gerne folgende Reise- und Weinempfehlungen gebe.

Das berühmte **Weingut Regaleali** der Familie Tasca d'Almerita in Valledlunga: Auf fünf verschiedenen Weingütern werden die berühmten Weine der Familie seit nahezu 200 Jahren auf der Insel angebaut. 600 Hektar sind bestockt mit den einheimischen Sorten Cataratto, Inzolia, Grillo, Carricante, Nerello Mascalese, Malvasia und Nero d'Avola. Internationale Sorten wie Syrah, Moscato, Gewürztraminer und Pinot Nero finden sich hier ebenfalls. Wir kennen in Deutschland die einfache Qualität des Regaleali Bianco und Rosso von unserem Italiener um die Ecke – auf Sizilien schmecken diese Weine um ein Vielfaches besser.

Internationale Sorten wie Syrah, Moscato, Gewürztraminer und Pinot Nero finden sich hier ebenfalls. Wir kennen in Deutschland die einfache Qualität des Regaleali Bianco und Rosso von unserem Italiener um die Ecke – auf Sizilien schmecken diese Weine um ein Vielfaches besser.

Palermo ist die quierlige sizilianische Hauptstadt Siziliens mit arabischem Flair. Die Insel wurde erobert und beeinflusst von den Phöniziern, den Griechen und Byzantinern, den Arabern und Aragonesen. Die vielleicht wichtigste Stätte: die Cappella Palatina im Normannpalast. Ein Juwel der byzantinischen Mosaikkunst. Die in Form einer Basilika mit drei Schiffen 1132 gegründete Kapelle offenbart Einflüsse aus verschiedenen Epochen: Normannische, arabische, christliche und byzantinische Einflüsse sind in überbordenden Dekoren zu finden – diese Kirche müssen Sie gesehen haben.

Das äußerst minimalistisch angelegte **Weingut der Gebrüder Cusumano** in Partinico bietet einen spannenden Kontrast mit einer Architektur, die Moderne und Tradition verbindet. Ein eigenes Bewässerungssystem mündet, ausgehend von einem Bassin, in einem japanisch anmutenden Garten mit Bambushain. Vor traumhafter Kulisse erwartet die Besucher eine Kunstgalerie mit modernen Exponaten. Cusumano kreiert den Spannungsbogen zwischen autochthonen Rebsorten wie Inzolia, Grillo und Nero d'Avola, modern präsentiert mit sehr

kraftvoll eingesetzten farblichen Etiketten und dem Ausbau der Weine in Stahl, sowie in Holz. Druckvoll und elegant wirkt das Sortenspiel der Weine, niemals zu alkoholisch, immer sehr typisch – einfach beeindruckend.

Im DOC-Gebiet Erice im kühlen und windigen West-Sizilien befindet sich die **Weinkellerei Fazio**. Recht unscheinbar kommt diese Cantina daher. Der Spumante Müller-Thurgau Brut beweist, dass der Ort die perfekte Anbauzone für diese Rebsorte ist, die sich mit subtiler Frucht und feinsten Perlage präsentiert. Ob der Cataratto mit seiner eher fruchtigen Frische oder der fast schon cremige Grillo mit seiner Opulenz – auf diesem Weingut wird erstklassig gearbeitet. Auch der Baia degli Elimi aus der einheimischen Sorte Nero d'Avola und Cabernet Sauvignon zeigt, dass die Kombination von einheimischen und internationalen Rebsorten wunderbar kraftvoll und saftig sein kann.

Bei der **Cantina Florio** in Marsala handelt es sich um den gleichnamigen Wein: Ein sehr geschichtsträchtiger Ort einer ehemals extrem einflussreichen Familie. Die großen Kellergewölbe, die 1833 eröffnet wurden, umfassen nahezu 2000 Holzfässer unterschiedlicher Größe mit einem Volumen von sechs Millionen Litern Marsala der unterschiedlichsten Qualitäten, die aber alle ausschließlich aus der Rebsorte Grillo hergestellt werden. In gigantischen Hallen produziert Florio pro Jahr etwa 3,5 Millionen Flaschen Marsala. Der Engländer John Woodhouse hat den Likörwein erstmalig 1773 durch Versetzung von Wein mit hochprozentigem Alkohol aufgespritzt und so für die Verschiffung der Weine nach England haltbar gemacht.

Bei **Alagna**, Inhaber des gleichnamigen Weingutes in Marsala, dreht sich ebenfalls alles um diesen wunderbaren Likörwein. Ob ein Marsala Superiore, der zwei Jahre gelagert wird, mit Schafskäse und Honig, ein



Die einzigartige Lage von Taormina bietet unvergessliche Ausblicke auf ein traumhaftes Panorama mit dem ewig rauchenden Atna in der Ferne.



Marsala Vergine, trocken ausgebaut mit fünf Jahren Lagerung, mit Salami oder ein Mosto Cotto, der gekochte Most, der dem Wein zugesetzt wird, getränkt mit Brot – planen Sie Zeit für eine profunde Verkostung ein.

Das **Weingut Donnafugata** ist ein sizilianisches Familienunternehmen und seit 160 Jahren in Marsala ansässig. Donnafugata heißt übersetzt „Frau auf der Flucht“ und bezieht sich auf die Geschichte, dass Maria Karolina von Österreich 1800 in den Teil Siziliens flüchtete, in dem sich heute die Weinberge Donnafugatas befinden. Die Weine sind alleine wegen der sehr auffällig gestalteten Etiketten bekannt: Mille e una Notte, ein Nero d'Avola im Verschnitt mit anderen Rebsorten aus dem Jahrgang 2009 zeigt sich ebenso wie Chiarandà, ein goldgelber Chardonnay elegant, tiefgründig und imposant.

Die **Cantina Planeta** ist erst seit 20 Jahren am Markt, hat aber nach und nach sechs Kellereien auf der ganzen Insel eröffnet. In den Weinärten Ulmo, die 1995 als erste Weinkellerei der Familie Planeta in Sambuca di Sicilia eingeweiht wurden, werden auf insgesamt 370 Hektar einheimische und internationale Rebsorten angebaut und in 70 Länder exportiert. Der aus 100 Prozent Fiano bestehende Cometa aus dem Jahrgang 2013, der ohne Holzausbau extrem dicht, cremig und wunderbar fruchtig wirkt und zudem über eine tolle Länge verfügt, überzeugt. Der Merlot Sito dell'Ulmo aus dem Jahr 2010, der sich extrem dicht und saftig zeigt mit Anklängen an Minze, Thymian und Lavendel, steht dem in nichts nach. Die Überraschung: Der gleiche Wein aus dem Jahr 2006 offenbart eine Frische und Frucht mit einem ungeheuren Potenzial, das alles in den Schatten stellt.

Die **Sansibar Siziliens** finden Sie im direkt am Meer gelegenen Restaurant von Vittorio am Porto Palo di Menfi. Die Fischspezialitäten sind exzellent und schmecken wunderbar zu den einheimischen Weinen – schöner kann sich Sizilien nicht zeigen.

Die römische **Villa Casale** in der Provinz Enna gehört zum kulturellen Pflichtprogramm auf Sizilien. Wahrscheinlich einst als Jagdresidenz der Kaiserfamilie von Massimiliano Ercoleo erbaut, ist diese mit ihren herausragenden Mosaiken über eine Gesamtfläche von 3.500 Quadratmetern eines der besterhaltensten Zeugnisse römischer Kultur und das Prunkstück der Stadt Piazza Armerina. Vor allem die Bodenmosai-

ke der Bikinimädchen sind weltberühmt. Sie stellen Mädchen in leichter Bekleidung beim Sport dar.

In Richtung Caltagirone in der Provinz Ragusa liegt das **Weingut Val del Arcate**. Bis vor 40 Jahren wurden hier noch Weine in riesigen Steinbassins mit den Füßen gemischt. Seit Ende des 19. Jahrhunderts besitzt die Familie Jacono dieses Weingut und baut hier eine besondere Spezialität an, den Cerasuolo di Vittorio DOCG. Die einzige DOCG Siziliens ist eine Cuvée aus Nero d'Avola und Frappato. Frappato ist die älteste Rebsorte Siziliens und zeigt sich frisch, fruchtig, blaufarbig und jugendlich – ähnlich wie ein Beaujolais.

Das Kultweingut Siziliens steht jedoch in Vittoria. COS steht für die Namen der Betreiber, die das Kultweingut Siziliens im Jahr 1980 gegründet haben: **Giambattista Cilia, Giusto Occhipinti und Pinuccia Strano**. Drei Freunde, die mit den Anfangsbuchstaben ihrer Familiennamen die Partnerschaft besiegelten. Heute sind nur noch die Architekten Giusto und Giambattista, Winzer des im naturnahen Weinanbau nach den Prinzipien des biologisch-dynamischen Weinbaus arbeitenden Weingutes. Die Pionierarbeit von COS beginnt im September 2000, als aus Spanien die ersten Amphoren eintreffen, denn die antiken Terrakotta-Behälter sind zu dieser Zeit in Italien noch nicht bzw. nicht mehr zur Weinbereitung zugelassen. Pithos wird geboren: ein Cerasuolo di Vittoria Classico, ausschließlich in Amphoren vergoren und gereift. Die Verkostung der COS Weine Pithos Rosso aus Nero d'Avola und Frappato und dem Pithos Bianco aus Grecanico zeigt: Der weiße COS ist knackig und frisch, mit Quitten- und Birnenaroma, krautig, aromatisch, würzig und gewinnt im Glas immer mehr Spannung. Der Pithos Rosso ist ein nach dunklen Beeren und roten Früchten duftender betörender Wein mit tollster Finesse, schöner Würze und auch einem Hauch Animalität. Ein außerordentliches Weingut mit einer besonderen Stilistik, die aber doch eher etwas für Weinkenner ist.

Eine Sizilienreise ohne Besuch des **Ätna** ist natürlich undenkbar. In Serpentina, entlang an Lavazungen, geht es daher zum Abschluss der Reise auf ein Plateau in 2000 Meter Höhe. Für den 3300 Meter hohen Gipfel ist es leider zu windig. Vielleicht haben Sie bei Ihrer Reise mehr Glück. Fest steht: Die Insel Sizilien hat mich tief beeindruckt und ich freue mich schon auf ein Wiedersehen.
Ciao, Ihre Trixi Bannert



Verwitterte Lavaböden sind äußerst fruchtbar und die ideale Grundlage für Weinreben.

Trixi Bannert

www.trixibannert.de
Buldernweg 41 a
48163 Münster
0251 67498066

