FOTO: SASCHA SPEICHER

FOTO: LUCA SAVETTIERE

FOTOS: PLANETA

Dorilli (Vittoria, r.o.), Ulmo mit dem Lago Arancio (r.u.) und Feudo di Mezzo am Ätna – drei der besten Terroirs der Insel

# SIZILIEN KOMPRIMIERT

Das Weinland Sizilien steht in erster Linie für Nero d'Avola und Grillo. Und dann ist da noch der Hype um die Weine vom Ätna. Dabei kommt eines deutlich zu kurz: Siziliens Reichtum an unterschiedlichsten Terroirs.

Gelblich-grauer bis ockerfarbener Ton-Lehmboden rund um Menfi, roter Sand in Vittoria, schneeweißer Kalk in Noto und natürlich die grauschwarzen Vulkanböden an den Hängen des Ätnas: Für jeden Weintouristen erschließt sich beim bloßen Anblick der Weinbergsböden, über welchen Reichtum an unterschiedlichen Terroirs Sizilien verfügt. Dabei ist die Geologie nur eine Komponente, neben Höhenlage, Exposition und Mikroklima, vom Faktor Mensch und den traditionellen lokalen Weinbaupraktiken ganz zu schweigen. Kein Wunder, dass auf der Insel neben der allumfassenden DOC Sicilia weitere 22 lokale DOC-Herkünfte und eine DOCG – Cerasuolo di Vittoria – existieren.

Wer sich ein Bild von Sizilien machen möchte, der sei gewarnt: Die Insel ist weit größer als gedacht und von Bergketten durchzogen, was die Reisegeschwindigkeit deutlich reduziert. Die Rebfläche der Insel ist mit rund 100.000 Hektar in etwa so groß wie die aller deutschen Anbaugebiete. Wie also einsteigen in das Weinland Sizilien? Gleich volle Konzentration auf Etna DOC, um wenigstens beim heißesten Weinthema Italiens mitreden zu können? Das ist sicher ein Weg, wäre aber in etwa so, als würde man Deutschland auf Nahe-Riesling reduzieren.

Der praktischste und komprimierteste Weg, Sizilien als komplexen Weinkosmos zu erfassen, ist ein Besuch der sechs Planeta-Weingüter. In nur 25 Jahren ist es der Familie gelungen, in den meisten Spitzenterroirs der Insel eigene Betriebsstätten aufzubauen. Jede einzelne mit einem ganz eigenen Weinsortiment und mit einem attraktiven weintouristischen Angebot, das auf Voranmeldung auch authentische sizilianische Küche beinhaltet. Los geht's in Ulmo am Ufer des Stausees Lago Arancio. Hier begann mit dem Jahrgang 1995 die Erfolgsgeschichte, und hier ist auch der Chardonnay verankert, mit dem Planeta der Durchbruch gelang. Gleiches gilt für den Merlot vom hochgelegenen Maroccoli-Weinberg mit seinem schweren Kalk-Lehmboden. Hier wächst auch der Maroccoli Syrah.

Der heutige Hauptsitz Dispensa bei Menfi liegt nur wenige Kilometer weiter südlich, nahe der Südwestküste der Insel. Mit rund 160 Hektar Rebfläche nicht nur das größte Mosaikstück der Planeta-Weingüter, sondern auch logistisches Zentrum mit Abfüllung und Etikettierung. Die Kellerei wurde 2001 gebaut und 2005 im großen Stil erweitert. Hier fühlen sich neben dem allgegenwärtigen Nero d'Avola auch die heimischen Weißweinsorten wie Fiano, Grecanico und Grillo wohl, die sich im weißen La Segreta, im Alastro,

Terebinto oder Cometa wiederfinden. Der liebevoll restaurierte Gutshof Dorilli in Vittoria, zwei Autostunden weiter östlich, mit seinen markanten roten Sand-Tonböden ist ganz auf den Anbau von zwei Sorten ausgerichtet: Frappato und Nero d'Avola. Neben einem reinsortigen Frappato werden hier zwei Cerasuolo di Vittoria DOCG produziert. Der einzige DOCG-Wein Siziliens besitzt tatsächlich einen ganz eigenen, duftig-floralen und pfeffrigen Charakter mit roter Beerenfrucht. Bereits 1997 wurden die ersten der heute 34 Hektar Rebfläche gepflanzt, von denen ein Teil gerade erneuert wird.

Ein Jahr später, 1998, fiel der Startschuss in Noto. 2003 wurde die Kellerei fertiggestellt. Das geologisch neben dem Ätna markanteste Terroir der Insel. Nahezu weiße Kalk- und Kreideböden verleihen dem Nero d'Avola eine Struktur, die er sonst nirgendwo erreicht. Auf den 51 Hektar wird noch eine weitere Spezialität gepflegt: Moscato Bianco, aus dem Planeta neben einem verführerisch-duftigen, aromatischen, trockenen Weißwein auch einen Passito di Noto DOC erzeugt.

Deutlich jünger sind die anderen beiden Weingüter. Das jüngste Projekt namens La Baronia befindet sich unmittelbar am Capo Milazzo. Eine Landzunge, gewissermaßen ein Felsen, der sich einige Kilometer ins tyrrhenische Meer erstreckt. Auf dem Plateau hat Planeta 8 Hektar Reben gepflanzt, 2013 wurde erstmals geerntet. Das Konzept ist ganz ähnlich wie in Vittoria: Eine lokale Sorte, in dem Fall Nocera, die mit Nero d'Avola zum Mamertino DOC assembliert wird. Resultat ist ein Wein, der schmeckt, als käme er direkt von Atlantis. Mehr maritimer Charakter geht kaum.

Ein Jahr zuvor wurde die erste Ernte in Feudo di Mezzo eingebracht. An der Nordseite des Ätna bewirtschaftet Planeta heute 36 Hektar Weinberge, einige davon mit alten Reben, gepflanzt auf Vulkansand, der beim Ausbruch des Ätna im Jahr 1614 niederging. Sitz des Weinguts ist ein alter Palmento, der um eine funktionale Kellerei erweitert wurde. Eruzione 1614 ist auch der Name der Top-Range, die neben Nerello Mascalese und Carricante auch zwei absolute Exoten umfasst: Riesling und Pinot Nero! Beide können sich mit der norditalienischen Spitze messen und bezeugen eindrucksvoll, welch außergewöhnliche Verhältnisse aus der Geologie und insbesondere dem Mikroklima am Vulkan entstehen.

Am Ende eines solchen Sizilien-Crash-Kurses steht bei vermutlich jedem aufmerksamen Besucher eine ganze Reihe von Erkenntnissen: Der Ätna mit seiner Leitsorte Nerello Mascalese gilt vollkommen zurecht als eines der spannendsten Terroirs Italiens, doch auch andere Herkünfte wie Vittoria oder Noto besitzen einen ganz eigenen Charakter und verdienen es, als eigenständige Terroirs wahrgenommen zu werden. In diesem Zusammenhang: Nero d'Avola ist nicht gleich Nero d'Avola, die Sorte ist in der Lage, Boden und Mikroklima widerzuspiegeln und verbindet sich sehr harmonisch mit durchaus auch charakterstarken Verschnittpartnern.

*Sascha Speicher*

Vielfalt: Kalk in Noto, Sand-Schotterboden in Ulmo und Vulkansand am Ätna

## SECHS WEINE, SECHS GESICHTER SIZILIENS

Stellvertretend je ein charakteristischer Wein jedes Weinguts, der die Vielfalt Siziliens unterstreicht.

**Ulmo (Sambuco di Sicilia): 2014 Didacus, Sicilia Menfi DOC**
Seinen internationalen Durchbruch feierte Planeta mit Chardonnay, seit Jahren ein Top-Seller des Hauses. Mit dem Premierenjahrgang des Didacus betritt Planeta die internationale Chardonnay-Liga: salzig, griffig, mit feiner Reduktion, gekonnter Holzeinsatz, gute Balance aus Frucht und Würze, jederzeit mit Nerv und Spannung

**Dispensa (Menfi): 2017 Cometa, Sicilia Menfi DOC**
Reinsortiger Fiano mit viel reifer, aber frischer Zitrusfrucht, Mandarine, grüne Melone, dahinter feine kräutrige Würze; pikant dank salzigem Grip, leichte Honignote

**Feudo di Mezzo (Castiglione di Sicilia): 2016 Eruzione 1614 Nerello Mascalese, Sicilia DOC**
Pfeffrig, mit reifer Kirschfrucht und Pflaume, mineralisch bereits in der Nase, Orangenöl, leicht minzig; dicht und kompakt, mit griffigen Tanninen, die sich samtig an den Gaumen legen

**Dorilli (Vittoria): 2016 Cerasuolo di Vittoria DOCG**
Blend aus 60 Prozent Nero d'Avola und 40 Prozent Frappato: zeigt deutlich den rotbeerigen und muskatig-floralen Charakter des Frappato, Veilchen, rosa Pfeffer, gewinnt durch den Nero d'Avola jedoch an Struktur und Fleisch gegenüber dem reinsortigen Frappato, saftiges, elegantes Trinkvergnügen

**La Baronia (Capo Milazzo): 2016 Mamertino DOC**
Wieder eine Variation aus dem Nero d'Avola-Spektrum, diesmal als Blend mit Nocera, jedoch vor allem geprägt von der exponierten Lage am Nordostzipfel von Sizilien, man kann die Gischt regelrecht riechen, die maritim-jodigen Noten mischen sich mit blauer Beerenfrucht; sehr stoffig und mit samtener Textur

**Buonivini (Noto): 2014 Santa Cecilia, Noto DOC**
reizt das Potenzial des Nero d'Avola bis zum Maximum aus: reife Pflaume, Schoko und auch Tabak, leicht minzig im Hintergrund, Brotkruste; samtene Tannine, grenzt sich aufgrund seiner griffigen, engmaschigen, kalkigen Textur und damit verbundenen Tiefe deutlich ab; der 2005er zeigt auf beeindruckende Weise, wie gut dieser Wein reifen kann