

Restaurant Roma

Wine in Sizilien: Viel mehr als Nero d'Avola und Etna Rosso (Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio)

mit Catarratto, Inzolia, Grillo, Cerasuolo di Vittoria, Syrah, Merlot, Marsala und den Süßweinen

Vor allem die Engländer liebten ihn, den in der Regel aufgespritzten Süßwein, der aus dem „Hafen Gottes“ (Marsa Allah) von der italienischen Insel auf die ihre kam. Der Run ist vorbei, die Traube noch immer in Massen da. Was geschieht mit ihr? Und was tut sich in Sachen Reben um Ragusa?? Mehr „weinige“ Details aus Sizilien gefällig? Bitte sehr...

Im Westen: Weißwein soweit das Auge reicht

„Der Catarratto könnte der zukünftige Weißweinstar Siziliens sein“, sagt Maurizio Miccichè, Besitzer der Kellerei Calatrasi. Denn er kostet wenig, und es gibt davon unvorstellbar viel, mehr Wein, als im Südtirol, Trentino und Friaul zusammen erzeugt wird. Rund 40.000 Hektar Rebfläche sollen es heute noch sein. So genau weiß das keiner, denn die letzten Erhebungen sind einige Jahre her. Sicher ist, dass es in der Vergangenheit deutlich mehr war. Denn Catarratto war die Hauptrebsorte für die einst florierende Marsala-Erzeugung im Westen der Insel.

Weißweinsorten Grillo und Inzolia

Marsala ist passé, und trockene Weißweine sind gefragt. Und mit Hilfe der kühlen, der Frucht dienlichen Gärung ergibt der Catarratto einen fruchtigen Weißwein, der aber rasch getrunken werden sollte. Ganz allgemein reifen Weine aus heißen Gegenden – vor allem aus den weniger edlen einheimischen Sorten – schneller als andere. Die große Hitze, die für den Marsala noch von Vorteil war, ist für die moderne Weißweinerzeugung wenig förderlich. Durch sie werden nämlich die fragilen Fruchtaromen und die Säure am Weinstock zermürbt. Recht gut hingegen verträgt die ehemalige Marsala-Rebsorte Grillo die Hitze, weshalb er als trockener Weißwein von einigen Kellereien erfolgreich im Markt positioniert werden konnte. Andere Weingüter arbeiten lieber mit Inzolia (Synonym Ansonica) oder dem Grecanico. Ein einheitliches Bild von sizilianischen Weißweinen existiert aber nicht – außer dass sie aus einer heißen Erde stammen.

Marsala ist Vergangenheit

Die Geschichte des mit Alkohol verstärkten Weins Marsala ist eine Erfolgsgeschichte vergangener Jahrhunderte. Einst beherrschte er den Markt. Heute führt Marsala nur noch ein Nischendasein; für viele ist er eher Kuriosität als Weinalternative. Nur wenige Marsala-Häuser pflegen deshalb das historische Erbe. Wer heute in die Marsala-Geschichte eintauchen will, kann das in den riesigen Hallen der Cantina Florio. Dort lagert der Marsala noch sehr lange in beeindruckend großen Holzfässern. Es kommt einer Offenbarung gleich, wenn man einen 20 Jahre jungen Marsala Vergine mit seinem Bernsteinton, den Oxidationsnoten

und dem fast salzigen Geschmack auf der Zunge hat. Anders als der handelsübliche Marsala wird diesem Vergine nämlich nur Weingeist und kein süßer Most zugesetzt.

Süßweine der Inseln: Moscato di Pantelleria und Malvasia delle Lipari

Für die Süßweinfraktion hält Sizilien mit dem Moscato di Pantelleria, dem Moscato di Noto und dem Malvasia delle Lipari gleich drei hocharomatische weiße Dessertweine bereit. Einzelne Winzer kultivieren dieses Kulturgut des Südens mit Erfolg, einzig vom Moscato di Pantelleria gibt es mengenmäßig mehr als einen Fingerhut. Es mag manche überraschen, dass es trotz des heißen und trockenen Klimas in Sizilien deutlich mehr Weißwein als Rotwein gibt. Dafür ist, wie gesagt, der Marsala verantwortlich. Seit Mitte der Neunziger ist jedoch der Rotweinanteil gewachsen, auch weil die einheimischen und neu angekommenen Weingüter internationale Sorten wie Cabernet, Merlot und Syrah gepflanzt haben. Diese Neupflanzungen befinden sich fast alle im Inselwesten in Reichweite der Hauptstadt Palermo.

Im Südosten ein spannender Rotwein, der Cerasuolo di Vittoria

Bis in den etwas abgelegenen Südosten der Insel hat sich bisher kaum ein Weininvestor gewagt. Dabei ist die Gegend um Ragusa ein ganz bezauberndes Fleckchen Erde. In weniger als zwei Stunden ist man von Catania aus in einer der schönsten Städte der Insel. Hier ist die Luft noch trockener, das Licht noch gleißender, wenn es auf die weiß-grauen Kalksteinmauern fällt. In der Nähe von Ragusa und der Stadt Vittoria wird ein Rotwein erzeugt, der es in sich hat. Der Cerasuolo di Vittoria – benannt nach der kirschroten Farbe des jungen Weins – verdient wahrlich Beachtung. Er ist ein aparter, fruchtbetonter Rotwein mit einem angenehmen Säurespiel. Erzeugt wird er aus den Rebsorten Nero d'Avola und Frappato, meist in gleichen Anteilen. Besonders der Frappato verleiht diesem Wein mit seiner präsenten Säure ein ansprechendes Fruchtspiel und die Eleganz, der es so manchen Rotweinen des Südens mangelt. Dazu trägt der Boden seinen Teil bei: roter, eisenhaltiger Sand auf einem Kalksteinbett, das schon in 30 bis 40 cm Tiefe beginnt. In Kombination mit der Abkühlung durch die Hügelkette Monte Iblei gerät hier auch die Rebsorte Nero d'Avola frischer, mineralischer als im Westen der Insel. Einziger Wermutstropfen ist, dass auch hier nur eine Handvoll Winzer an der Bekanntheit des Weines arbeiten.

Ristorante Pizzeria Roma Dom-Pedro-Straße 6 – 80637 München Tel. 089/1574163

www.ristoranteroma-muenchen.de - www.ristoranteroma-muenchen.de

ristoranteroma@online.de