

Langlebiges aus Sizilien



AB IN DEN KELLER!

Nicht nur Barolo und Brunello dürfen in den Keller: An den Hängen des Ätna, wo die Rebberge bis in 700 Meter Höhe reichen, im gebirgigen Inneren und im Westen Siziliens gedeihen Weine, die ebenfalls ein Plätzchen im Weinregal verdienen. Neben Weinen aus internationalen Rebsorten wie Cabernet, Merlot oder Syrah werden immer mehr dieser Gewächse auch aus einheimischen Rebsorten gekeltert, vor allem aus den roten Sorten Nero d'Avola und Frappato oder aus der weissen Inzolia-Traube. Viele davon werden eine gewiss abgeklärte, aber nicht wenig verführerische Frische und Noblesse bis ins nächste Jahrzehnt bewahren.

Dass aus Sizilien lagerfähige Weine stammen, wusste man schon lange: Marsala wurde einst von den Engländern dazu auserkoren, lange in Holzfässern zu reifen und noch viel länger ein Genuss zu sein. Und das sind einige Marsala-Weine – vor allem trockene – heute noch. Wer Süßes liebt, ist bei den Passiti richtig, bei Passito di Pantelleria und den Passiti von Lipari oder dem Moscato di Noto.

Christian Eder verkostete rund 80 sizilianische Weine, die man nicht nur in den Keller legen darf, sondern sollte. Die besten 50 finden Sie hier, nach Weintyp und Namen geordnet. Einige empfehlenswerte Weine des aktuellen Jahrgangs (u.a. von Tasca d'Almerita, Cottanera oder Morgante) haben wir bereits im Rahmen unserer Degustation autochthoner Südtaliener in VINUM 9/2004 veröffentlicht. Sie werden hier nicht nochmals erwähnt.

PASSITI UND DESSERTWEINE

Aushängeschild der aus angetrockneten Trauben gewonnenen Süßweine ist die Insel Pantelleria zwischen Tunesien und Sizilien. Der Passito di Pantelleria wird aus der Zibibbo-Traube gewonnen, einer Moscato-Spielart, deren winzige Rebbäume sich in Erdgruben vor Wind und Sonne verstecken. Moscato bildet auch die Basis der Dessertweine von Noto im Südosten Siziliens. Malvasia hingegen ist die Passito-Basis auf den Liparischen Inseln.

15.5

Abraxas

Scirafi – Passito di Pantelleria DOC 2002

Helles Goldgelb; in der Nase Noten von Trockenfrüchten und Mandeln; am Gaumen saftig und konzentriert, es fehlt höchstens etwas an Eleganz. 2005 bis 2008.

15.5

Ajello

Shams – Sicilia IGT 2003

Dessertwein aus Zibibbo-Trauben mit frischen Zitrusaromen in der Nase; im Ansatz süß und voll, im Abgang lecker und saftig, mit delikaten Nussaromen und Akzenten von Honig. 2005 bis 2008.

15.5

Carlo Hauner

Malvasia delle Lipari Passita DOC 2002

Betörende Reifearomen und Noten von Mandeln; im Mund süß, fest und voll, endet auf feinen Aromen reifer Nüsse und getrockneter Aprikosen. Besitzt Charakter. 2006 bis 2010.

15.5

Florio

Morsi di Luce – Vino Liquoroso 2002

Likörwein (15,5% Alkohol) aus der Zibibbo-Traube: feine, zurückhaltend-würzige Nase; im Mund voll und lecker, mit süßen Nuss- und Nougatnoten, wirkt dicht und konzentriert. 2005 bis 2009.

16.5

Planeta

Moscato di Noto DOC 2003

Dunkles Goldgelb; Noten von exotischen Früchten, Honig und Muskat; am Gaumen spürbare Säure und feine Süße, die nicht überhand nimmt; endet lang auf Noten von Zitronensorbet und trockenen Aprikosen. Lecker und frisch. 2005 bis 2008.

17

Donnafugata

Ben Ryé – Passito di Pantelleria DOC 2003

Verführerisch-feine Noten von Nüssen, Trockenblumen und süßer Schokolade, auch Aromen von getrockneten Früchten; am Gaumen süße, ölig-dichte Konsistenz, sehr gut und lang, mit betörenden Nuss- und Nougataromen im Finale. 2005 bis 2010.