

Sizilien

Die größte Insel im Mittelmeer mit ihrer Hauptstadt Palermo liegt südwestlich vor der Stiefelspitze Kalabriens und blickt auf eine lange Weinbaugeschichte zurück.

Traditionell produziert die Insel Massen/Verschnittwein, der in Italien und außerhalb verkauft wird. Ein Trend zur Produktion von Qualitätswein ist jedoch zu beobachten.



Betrachten Sie die lange und bemerkenswerte Weinbaugeschichte der Insel.

Die Ursprünge sind zurück bis ins 8. Jh. vor Christi zu verfolgen, als sich die Griechen hier niederließen.

Bereits um 200 Jahre vor Christi waren Reben aus Morgantina und Tauromenium (Taormina) in Pompeji, der Colli Albani und im südlichen Etrurien fest auf dem italienischen Festland etabliert. Die berühmtesten Weine waren der süße und leichte Mamertiner aus der Region um Messina sowie ein ähnlicher Wein aus Taormina.

Im Mittelalter stieg das Interesse und die Nachfrage an Wein im Laufe des 14. Jh. an. Die wichtigsten Weinbauorte lagen an der Nordost- und Ostküste. Die Exporte nach Afrika, die Levante, Konstantinopel und Malta florierten genauso, wie der inneritalienische in den Norden des Festlandes. In der Folge wurde Wein vor allem in der Nähe von Häfen angebaut, doch auch in Noto und Randazzo im Inselinneren.

Die exportierten Weine aus Vernaccia und Muscatello waren nahezu alle stark und süß und konnten so eine lange Seereise überstehen. Weiter waren es der weiße Cuctumini sowie Mamertino.

Heute liegt die Rebfläche bei ca. 125.000ha auf der zwischen 1999 und 2003 je eine Jahresproduktion von 7 Mio. hl erzeugt wurde. Dennoch ist ein Rückgang von ursprünglichen 10 Mio. hl zu verzeichnen, was durch die gesunkene Nachfrage nördlicher Regionen begründet ist, die den sizilianischen Wein als Verschnittpartner eigener Erzeugnisse nutzten.

Untersuchen Sie die geografischen und klimatischen Voraussetzungen, die Sizilien zu einem potenziellen Produzent guter Weine machen und inwieweit die natürlichen Gegebenheiten noch zu wenig genutzt werden.

Gebirgiges Terrain mit magerem Boden, Hanglagen mit bester Ausrichtung,



intensive Sommerhitze mit reichlich Sonnenlicht, wenig Niederschlag, günstige Höhenlagen von 500 – 900 Metern, nützlichen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht sowie die Charakteristik einheimischer Rebsorten, bilden ideale Voraussetzungen für einen qualitativen hochwertigen Weinbau.

Leider wurden in den 60er bis Ende 80er Jahre dieses Potenzial nicht genutzt: - „Masse statt Klasse“ - durch Regierungszuschüsse zur Umwandlung des traditionellen Gobelet-Systems in ertragreiche Drahtrahmen- oder Tendone-Formen. Der chronischen Überproduktion folgten sinkende Preise und steigende Unverkäuflichkeit der Weine. Erst ab Ende der 90er änderte sich die Situation und 2005 war das Guyot-System auf ca. 90.000ha, auf 14.700ha das Gobelet/Busch/Alberello-System (nicht zu verwechseln mit Albarello, der Weißweintraupe aus Galizien) sowie auf 15.650ha das Tendone-System anzufinden. Bei 70% wird an Drähten erzogen. Dadurch kann eine mechanische Lese, einhergehend mit einer Produktionskostensenkung, besser durchgeführt werden.

Diskutieren Sie, warum Qualitätsproduzenten, auch jene von Marsala, ihre Weine hauptsächlich als Vini da Tavola oder IGT-Weine herausbringen.

Die DOC-Produktion liegt gerade einmal bei 2% der Gesamterzeugung. Viele Winzer ziehen die IGT-Denomination vor, da hier eine größere Flexibilität bei der Weinerzeugung gegeben ist. Oder wie der Négociant Duca di Salaparuta, der jahrelang mit seinem Marken-Wein ‚Corvo‘ sehr erfolgreich war.

Halbherzige Änderungen im DOC-System für Marsala bewirken u.a. eine sinkende Produktionsmenge. Bartoli, der innovativste Erzeuger, erwähnt auf dem Etikett seines Vecchio Samperi nicht mehr den Namen ‚Marsala‘, sondern deklariert ihn schlicht als Vino da Tavola.

Identifizieren Sie die dominierenden Rebsorten (weiß und rot).

Weißwein

Catarrato

38% der Gesamtrebfläche, große Mengen an Traubenkonzentrat für das italienische Festland zur Anreicherung (Chaptalisation ist in Italien nicht zugelassen), Flying Winemaker erzeugen einen feinen, kernigen und charaktervollen Stillwein aus der Sorte.

Inzolia

7% der Gesamtrebfläche, wurde als aromatische Bestandteil von Spitzen-Marsala verwendet, heute sortenreiner Ausbau oder im Verschnitt mit Catarrato für trockenen Tischwein

Grillo

2.300ha, war ebenfalls für Top-Marsalas bestimmt, in Buschform erzogen, kraftvolle und körperreiche Weine, doch die Aromatik fehlt

Chardonnay

3.637ha, der importierten Rebe ist es in Sizilien zu heiß

Grecanico

5.172ha in 2000, die aus der Traube erzeugte Wein erinnert an Sauvignon Blanc, kann das Potenzial der aromatischen Traube jedoch nicht ganz ausschöpfen

Dank der modernen Kühltechnik hat sich die Qualität der Weißweine grundsätzlich enorm verbessert, da die Geschmacksnoten der Trauben besser bewahrt werden können.

Rotwein

Perricone / Pignatello

1.000ha, ergibt weiche, sortenreine Weine

Nerello Mascalese

Bedeutende Rebsorte, ist etwas verbreiteter als Nerello Cappuccio
Die Weine sind meist alkoholstark, meist für Verschnitte, da es ihnen an der Konzentration von Nero d'Avolo fehlt

Merlot und Cabernet Sauvignon

Den beiden Sorten ist es in Sizilien zu warm

Syrah

4.400ha, die Sorte scheint sich auf Sizilien zu etablieren

Frappato

Schlichte Rotweinsorte (Kirscharoma), die dem DOC-Wein Cerasuolo di Vittoria Frucht und Frische verleiht. Verschnittverhältnis: wenigstens 40% Frappato und höchstens 60% Nero d'Avolo

Gründe, warum Nero d'Avolo wahrscheinlich der Schlüssel für die Zukunft Siziliens als Produzent hochqualitativer Weine ist.

Nero d'Avolo ist „die“ Traube Siziliens. Die hier auch als Calabrese bekannte Traube nimmt 13% der Gesamtrebfläche, was 14.000ha entspricht, ein. Beliebt ist sie für Verschnitte wegen ihrer Farbtiefe, Fülle und Haltbarkeit sowie der robusten Tannine. Inzwischen wird sie jedoch mehr und mehr sortenrein angebaut. Die Rebe benötigt einen guten Standort mit warmen Temperaturen und muss niedrig erzogen werden. Im tiefdunklen, fast schwarzen Wein entwickelt sie Aromen von Wildpflaumen und Schokolade,



hat einen hohen Tanningehalt und eine ansprechende Säure. Sortenrein ist sie sehr gut für den Fassausbau geeignet. Im südöstlichsten Zipfel der Insel in Pachino, etwas südlich von Avola gelegen, sollen die besten Trauben wachsen. In den höheren Lagen hat die Sorte oftmals Schwierigkeiten, doch innovative Erzeuger wie Abbazia Santa Anastasia bauen sie sogar an der Nordküste an, wo sie mit Syrah und Merlot verschnitten wird.

Skizzieren Sie die Funktion internationale Weinmacher auf der Insel.

In den 90er Jahren landeten die ersten Flying Winemaker auf der Insel. Sie schafften es u.a. aus Catarratto interessante Weine zu keltern. Doch grundsätzlich ist der Einfluss reisender Weinmacher auf Sizilien recht begrenzt geblieben. Eine Ausnahme sind die italienischen Berater Alberto Antonini, Riccardo Cotarella und Carlo Ferrini, die in den Weingärten Baglio-Curatolo, Morgante und Donnafugata beeindruckende Weine produzieren.

Weitere Weine (Süßweine)

Moscato di Siracusa → bereits „ausgestorben“

Moscato di Noto → ebenfalls bald „ausgestorben“

Moscato di Pantelleria → wieder zurück auf dem Markt

Malvasia delle Lipari → beruht nicht nur auf einen Mythos, Ausbau wird weiter forciert