

Gut besuchte Weinprobe vom 19. Januar 2009

Südtalien: Altes Weinland – Moderne Kellereien

Der Gedanke an eine warme Gegend und der zunehmende Bekanntheitsgrad der Weine aus Apulien und Sizilien lockten ein recht grosses Publikum an. Dank der Vielfalt an einheimischen Sorten, auch bei den Weissweinen, gibt es eine reiche Palette an Aromen zu entdecken.

Weinmeister Roland Enz rief zuerst in Erinnerung, was die italienischen Qualitätsbezeichnungen beinhalten: - 40% werden als VdT „Vino da Tavola“ verkauft, bei denen auf der Etikette weder Region noch Rebsorte oder Jahrgang verzeichnet werden muss.

- Seit 1992 gibt es die IGT „Indicazione Geografica Tipica“ mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung.

- Am bekanntesten ist die 3. Stufe DOC „Denominazione di Origine Controllata“, wo Region, Sorte und Jahrgang ausgewiesen sein müssen.

- Die 5% der obersten Stufe DOCG „Denominazione di Origine Controllata e Garantita“ müssen ausserdem in der Ursprungsregion abgefüllt sein und eine Geschmacksprüfung bestanden haben.

Weissweine noch wenig bekannt

In Italien, dem zweitgrössten Weinproduzenten der Welt, gibt es über 300 anerkannte Weinzonen und 2 Mio. Weinerzeuger, die sich über alle Regionen des Landes verteilen. Schon von den Phöniziern und Griechen wurde der Süden mit Reben bepflanzt. Es hat sich eine grosse Zahl autochtoner Sorten entwickelt, von denen bei uns vor allem Rotweine bekannt sind. Dabei machen in Sizilien die Weissweine 75% der Ernte aus. Es gäbe also von Kampanien bis auf die Inseln noch viele spannende Weissweine zu entdecken, je nach Gegend beispielsweise Greco, Fiano, Falangina, Coda di volpe, Catarratto, Inzolia, Carricante, Grecanico, Grillo, Zibibbo.

Greco di Tufo, Grillo...

Den Auftakt der Degustation machte ein Weisses aus Kampanien, der Novaserra Greco di Tufo (100%) DOCG 07 von Mastroberardino. Seine reichen Aromen mit mineralischer Note im Gaumen und Birnen, Mandeln und Kräutern in der Nase überzeugten, und es erstaunte nicht, dass er die Auszeichnung „Tre Bicchieri“ erhalten hatte.

Die Kellerei Fondo Antico, bei Trapani, wurde 1995 gegründet. Ihr Grillo Parlante Sicilia bianco IGT 07 riecht nach exotischen Früchten und zeigt im Abgang knackige Säure.

...und eine weisse Assemblage

Diesen beiden im Stahltank vinifizierten Weissweinen wurde einer mit 5 Monaten Barrique-Ausbau gegenübergestellt: der Quater Sicilia bianco IGT 06 der bekannten Kellerei Firriato. Er setzt sich aus Grillo, Catarratto, Carricante und Zibibbo zusammen, erinnert an Zitrusfrüchte und Pfirsich und ist der eleganteste der drei.

Rote Gewächse von Meeresstränden...

Unter den roten Gewächsen aus Apulien ist vor allem der Primitivo bekannt, der oft dem Zinfandel gleichgesetzt, nach Roland Enz aber nicht unbedingt mit diesem identisch ist. Für Sizilien typisch ist der Nero d'Avola, doch gibt es auch hier eine viel reichere Palette zu entdecken.

Der erste Rote stammte aus Apulien, dem niederschlagsarmen Land zwischen Adria und Ionischen Meer. Der Salice Salentino DOC, Feudi di San Marzano 07, ist ein würziger und

gut strukturierter Wein aus Negroamaro und Malvasia, der an Kirschen und Pflaumen erinnert, mit leichten Bittertönen im Abgang.

Beim darauf folgenden Primitivo hat der Referent bewusst einen archaischen Betrieb ausgewählt, der die Buscherziehung pflegt und den Wein in Amphoren lagert: die Vinicola Savese. Ihr Primitivo del Tarantino IGT, Le Petrose 06, der 4 Monate in Holz lag, nach Feigen und süßen Gewürzen duftet und gut eingebettete Tannine aufweist, schmeckte der Schreibenden sehr, gefiel aber nicht allen!

... und aus den Bergen

Die meisten zogen den folgenden Wein aus Montepulciano und Aglianico vor, der aus der kleinen Region Molise stammt: den Gironia Biferno Rosso DOC 03 von Borgo di Colledara, der vollmundig, trinkreif und an Zwetschgenkompott erinnernd ein idealer Begleiter zu Fleisch und Käse ist und mit Due Bicchieri ausgezeichnet wurde.

Er wurde auch als Pausenwein zu den Orecchiette mit Auberginen und Ricotta serviert, ein Gericht, das allen mundete.

Komplexe Rote aus Kalabrien und Apulien

Weiter ging es nach der Pause mit dem Arvino Calabria rosso IGT 05 der Cantine Statti aus Kalabrien, wo früher vor allem Cirò als Verschnittwein produziert wurde. Heute findet man dort beachtliche Weine wie den vorliegenden, aus 60% Gaglioppo und 40% Cabernet Sauvignon (4 Monate Eiche), der in der Nase an Johannis- und Brombeeren denken lässt und im Gaumen breit und komplex daherkommt.

Nicht fehlen durfte natürlich ein Castel del Monte. Der Cappellaccio Aglianico (100%) DOC Riserva 03 der Azienda Rivera schmeckt nach schwarzen Beeren und dunkler Schokolade, erinnert in der Nase an Nebbiolo und hat noch 5-6 Jahre Lagerungspotential.

Ausklang auf Sizilianisch

Das grosse Finale, der Rebeca Sicilia rosso IGT 05 aus 60% Nero d'Avola und 40% Perricone (15% Alkohol, 10 Monate in amerikanischer und französischer Eiche), stammte noch einmal aus dem Hause Firriato, das als „Italienische Weinkellerei des Jahres 07“ ausgezeichnet worden war.- Den süßen Abschluss machte der Baccadoro Sicilia IGT 07 von Fondo Antico, eine Spätlese mit Restsüsse, aber auch leichter Säure, aus Moscato und Grillo.

Man glaubte Roland Enz, der erklärte, es sei schwierig gewesen, sich bei der Fülle von Möglichkeiten auf 10 Weine zu beschränken und bedankte sich bei ihm mit viel Beifall für seine interessanten Ausführungen.

Bericht von Ruth Graber