

Inselweine Italiens

Bei der grossen Zahl von Inseln und Inselchen gäbe es für Neugierige und Liebhaber eine ganze Menge unbekannter Sorten und Spezialitäten zu entdecken. Weinmeister André Albrecht musste sich auf die wichtigsten Exportregionen beschränken: Elba, Sardinien und Sizilien (inklusive Süsswein aus Pantelleria). Er führte auf angenehm lockere Art durch den Abend und weckte Lust auf eigene Entdeckungen.

Die Rolle der Inseln

Italien ist geprägt durch seine 7500km lange Küstenlinie, zu der noch 210 Inseln kommen, einige davon in den Seen. Neuankömmlinge besetzten oft zuerst diese vorgelagerten Posten, wo so eigene Kulturen entstanden. Sizilien ist stark von den Griechen, Sardinien wenigstens zum Teil von den Spaniern geprägt. Ähnliches gilt für den Weinbau. Neue Sorten wurden zuerst auf den Inseln angepflanzt und entwickelten sich dort zu autochthonen Sorten. Was sich dort bewährte, wurde oft auf dem Festland übernommen. Sizilien ist das grösste Rebbaugelände Italiens, mit Sardinien macht es 20% der italienischen Rebfläche aus. Früher waren diese Gebiete Lieferanten von Massenwein, der manchmal gesüsst oder geharzt wurde. Erst seit 1990 werden sie als eigenständige Produzenten auch von qualitätsvollen Weinen wahrgenommen. Elba, Lipari und andere liefern Liebhaberweine.

1. Station: Ein Frizzante aus Elba

Beim Empfang erhielten wir ein Glas mit einem Frizzante aus Elba. Der Cataratto mit seinen Düften von Ingwer und Aprikosen und der schönen Perlage würde auch zu Austern passen. Zur Zeit Napoleons gab es auf der Insel 30 Millionen Rebstöcke. Heute ist Elba als Weinregion nicht mehr so bedeutend. Typische weisse Sorten sind Procanico, Moscato und Ansonica, welche in Sizilien Inzolia heisst, rote Sorten Elba rosso, Sangiovetto und Aleatico.

Weissweine verschiedener Provenienzen

Der Vermentino di Sardegna der Tenuta Soletta kommt frisch daher, er erinnert an Grapefruit, Zitronengras und Holunderblüten. Mit leichter Mineralität und salzigem Abgang eignet er sich zum Apéro oder zu Spargeln. Heute produziert das Gut mit langer Familientradition selber, während die Trauben früher in Genossenschaften verarbeitet wurden. – Von einem sehr modernen Betrieb stammt der Ansonica Elba, der sich durch süsstaure Feuersteinaromatik und einen Birnentouch auszeichnet. Er enthält mehr abtrocknende Säure und hat das Potential zum Reifen. Der Referent empfiehlt ihn zu grilliertem Fisch. – Etwas Spezielles ist der Dritte im Bunde, ein Carricante, dessen Mineralität direkt nach dem Öffnen sehr ausgeprägt war. Die schwierig zu vinifizierende Sorte gedeiht nur um den Ätna. Reife Fruchtnote in der Nase, dazu Pfeffer, Nelken und Lorbeer, und spitze Säure im Gaumen charakterisieren den unbändigen Wein, der eigentlich noch zu jung ist. Empfohlen wird er zu Kalbfleisch oder Strauss.

Drei Rotweine aus Sardinien

Die Insel Sardinien erlebte viele Invasoren, von den Römern und Wandalen über die Byzantiner und Spanier zu den Savoyern. Es gibt 20 DOC-Zonen, 45'000 ha Reben, viele Genossenschaften, von denen Sella Mosca die grösste ist (jetzt eine AG). In den letzten 15 Jahren war der qualitative Zuwachs beträchtlich, immer mehr Besitzer produzieren jetzt selber. Typische Sorten sind bei den Weissen Nuragus, Vermentino, Malvasia Sarda, Torbato, Nasco und Semidano, bei den Roten Cannonau (der mit dem Garnacho identisch ist), Carignano und die autochthone Monica.

Der Monica di Sardegna im ersten Glas ist ein einfacher Wein mit Kirschnoten, der an Dolcetto erinnert. Die Cantina Jerzu ist die grösste und wohl auch beste Genossenschaftskellerei der Insel, für die Franco Usai ein neues Konzept erarbeitet hat. – Der Carignano der Cantina Santadi ist ein Klassiker mit grünen Aromen (Efeu) und animalischer Note, mit präsenten Gerbstoffen im Gaumen, schon recht angenehm, mit wunderbarem Potenzial. –

Zwei Jahre älter ist der Cannonau Keramos Riserva 2006, 24 Monate im grossen Bottich und 6 Monate im Fass gereift, mit Beeren- und Gewürznoten. Er überzeugt mit seiner Weichheit und Eleganz, welche ihm 3 bicchieri im Gambero rosso eingebracht hat.

Gnocchi sardi – Welches sind die echten?

Urs Bühlmann hatte in seiner Einleitung die Gnocchi sardi als Mischung aus Teigwaren, Kartoffeln, Gemüse und Lachs beschrieben, André Albrecht meinte, original wären es handgemachte Teigwarenmuschelchen mit Lamm und Auberginen, und serviert wurden uns Teigwaren mit Schweinsbratwurst, Tomaten und Zwiebeln. Vermutlich hat jede Region oder Familie ihr eigenes Rezept, unter Verwendung der örtlich vorhandenen Produkte. Hauptsache, sie sind würzig!

Sizilianische Rotweine

Wein war schon den Griechen wichtig, die Römer legten dann mehr Wert auf Getreide. Reben werden in Sizilien auch heute noch für Tafeltrauben und Rosinen angepflanzt. Früher war der Marsala aus Grillotrauben ein grosser Hit. Die 135'000 ha umfassende Rebfläche kennt 20 DOC-Zonen, aber nur eine DOCG (Cerasuolo di Vittoria). Auch hier gibt es grosse Genossenschaften. Cataratto, Inzolia, Trebbiano, Moscato und Malvasia sind typische weisse Sorten, bei den roten sind es Nero d'Avola, Frappato und Nerello Capuccio.

Die drei Proben: Der Nero d'Avola Aynat 2008 weist nach 18 Monaten Barrique die typische Brombeernote auf, ist rund und geschmeidig. - Der Nerello Capuccio, eine autochthone Sorte, die früher oft als Beigabe verwendet wurde, erlebt eine Renaissance als Einzelausbau. Der sehr ausgewogene Wein, der nebst Brombeeren auch Noten von Kirschen, Holz, Vanille und Kakao aufweist, ist mit 2 bicchieri ausgezeichnet. – Den Nerello Mascalese Etna rosso kann man als Pendant zum Carricante in der ersten Serie bezeichnen. Mineralien, Nervigkeit, beerige Töne und Röstaromen in der Nase, Frische im Gaumen zeichnen ihn aus. Seine Geschmeidigkeit und Weichheit erreicht er aber erst mit 8-9 Jahren.

Süsser Abschluss aus Pantelleria

Die Insel im Südwesten von Sizilien, die für ihre Wildheit und die Kapernproduktion bekannt ist, liefert auf Terrassen an Steillagen Moscatotrauben (Muscat d'Alexandrie), die nach früher Lese angetrocknet werden. Bei 15% Alkoholgehalt wird die Gärung abgebrochen, wodurch der Wein im Gaumen süss ist, aber einen herben Abgang behält. Diese Weinsorte nennt man auf Pantelleria Zibibbo.

André Albrecht würzte seine Ausführungen mit Münsterchen von Begegnungen auf seinen Reisen in die Welt der Inseln. In Erinnerung bleiben etwa die horrenden Bierpreise in den Nobelzonen der Costa Smeralda auf Sardinien.

Die degustierten Weine

- 1) Satari, Cataratto frizzante, Viticoltore Associati Canicati
- 2) Vermentino di Sardegna DOC Chimera 2011, Tenuta Soletta
- 3) Ansonica Elba DOC, 2012, Azienda Agricola Cecilia
- 4) Carricante Etna Bianco Archineri DOC 2011, Pietradolce
- 5) Monica di Sardegna DOC Camalda, 2010, Cantina Antichi Poderi Jerzu
- 6) Carignano del Sulcis DOC, Rocca Rubia, 2008, Cantina Santadi
- 7) Cannonau di Sardegna DOC Keramos Riseva, 2006, Tenuta Soletta
- 8) Nero d'Avola DOC Aynat 2008, Viticoltori Associati Canicatti
- 9) Nerello Capuccio 1908 Cummo IGT 2006, Casa Vinicola Casania
- 10) Nerello Mascalese Archineri Etna rosso DOC 2009, Pietradolce
- 11) Pantelleria DOC Passito 2009, Pellegrino

Die Berichterstatteerin: Ruth Graber