

2005 „LACRYMA CHRISTI“ DEL VESUVIO BIANCO, CASA VINICOLA SANNINO, ERCOLANO, KAMPANIEN
 So chaotisch es in der kleinen Kellerei in Herkulaneum am Fuß des Vesuvus aussieht, so sauber und klar ist der Wein dort, vor allem der weiße „Lacryma Christi“: ein herzhafter Tropfen mit rauchig-mineralischen Aromen. Wer für einen Begleiter zu *spaghetti vongole* oder *pasta al pomodoro* mehr ausgibt, ist ein Verschwender!
 Preis: € 7,50; Bezug: Vini e Dolci

2005 „ROSA DEL GOLFO“, GIUSEPPE CALO, ALEZIO, APULIEN
 Schon vor 20 Jahren war dieser Wein aus Apulien der delikateste Rosé Italiens – und er ist es immer noch. Die Negroamaro- und Malvasia-nera-Trauben vom Absatz des Stiefles ergeben einen schmelzig-weichen Wein, der nicht zu schwer und nie banal ist.
 Preis: € 8,95; Bezug: La Cantina Italiana

2003 „CAMASTRA“, TASCA D'ALMERITA, SCLAFANI BAZILI, SIZILIEN
 Dunkel, voll, reif, mit süßem, kalifornisch anmutendem Tannin – ein moderner sizilianischer Angeberwein, aber so gut gemacht, dass ich selbst immer wieder auf ihn reinfalle und es hinterher nicht bereue (75 Prozent Nero d'Avola, der Rest Merlot).
 Preis: € 14,90; Bezug: Catalano Vinothek

BEST BUY **2003 „NEROJBLEO“, GULFI, CHIARAMONTE GULFI, SIZILIEN**
 Ein Sizilianer, der nicht dem globalen Einheitsgeschmack nachstrebt, sondern eher bescheiden auftritt. Dabei zeigt er, welch reiche, üppige Frucht auch in einem jungen, reinsortigen Nero d'Avola stecken kann.
 Preis: € 16,30; Bezug: Garibaldi

2003 „VIGNA CUSTERA“, CEUSO, ALCAMO, SIZILIEN
 Ein sizilianischer Rotwein der etwas anderen Art: warm, weich und opulent, aber gleich-

zeitig straff gewirkt mit frischen Cassis-, Kirsch- und Teraaromen, ganz ohne marmeladige Noten. Trotz 30 Prozent Cabernet Sauvignon und 20 Prozent Merlot (bei 50 Prozent Nero d'Avola) kein internationaler Wein, sondern sizilianisch durch und durch.
 Preis: € 18,35; Bezug: Benzo

2005 „COMETA“, PLANETA, SAMBUCA, SIZILIEN

Feine Weißweine aus dem heißen Sizilien? Theoretisch unmöglich. Doch praktisch gibt es ihn, diesen feinen Weißen aus einer kühlen Nische in 450 Meter Höhe. Er heißt „Cometa“ und wird zu 90 Prozent im Stahltank ausgebaut. Wer sich an 14 Volumenprozent nicht stört, wird mit zarten Mandarinen- und Minzearomen belohnt sowie mit einem salzig-würzigen Abgang.
 Preis: € 19,95; Bezug: Molina

2004 „BEN RYÉ“ ROSÉ PASSITO DI PANTELLERIA, DONNAFUGATA, MARSALA, SIZILIEN
 Man muss kein Freund italienischer Dessertweine sein, um zuzugeben, dass dieses Exemplar außerordentlich ist – gewonnen aus der ordinären Rebe Alexandermuskat (*zibibbo*), unter der Sonne und im Wind der Mittelmeerinsel Pantelleria getrocknet, dann vergoren. Kandiierte Orangenschale, Trockenfeigen, Gelefrüchte, Eukalyptushonig, Karamell,

Estragon und Lebkuchen – das sind nur einige Nuancen, die mir dazu einfallen.
 Preis: € 24,50 (0,375 l); Bezug: GES Sorrentino

2004 „ROMANICO“, ANTONELLO COLETTI CONTI, ANAGNI, LATIUM
 Latium hat nur eine eigene Rebsorte: die Cesanese, und die gilt gemeinhin als bäurisch. Gilt! In den Händen von Antonello Coletti Conti wird aus ihr ein Rotwein, dessen Wucht (15 Volumenprozent) an einen Amaron, dessen Feinheit und Frucht an einen Burgunder erinnert.
 Preis: € 25; Bezug: Thomas Dutz

2003 „MACARICO“ AGLIANICO DEL VULTURE, MACARICO, BARILE, BASILIKATA
 Ein reicher, majestätischer Rotwein aus der ärmsten Region Italiens, der Basilikata: fast schwarz, Sauerkirsche und Tabak in der Nase, massig Tannin auf der Zunge, aber dank moderner Vinifizierung leicht zu trinken. Diesen Wein mit unverkennbar süditalienischer Seele genieße ich am liebsten in der „Locanda del Palazzo“ in Barile. Der Patron ist gleichzeitig der Winzer.
 Preis: € 27,80; Bezug: Cavatappi

2000 „SIRICA“, FEUDI DI SAN GREGORIO, SORBO SERPICO, KAMPANIEN
 Viel weiß man nicht über diesen Wein, außer dass er von 250-jährigen Rebstücken kommt, die zu keiner bekannten Sorte gehören – und dass er ausnehmend gut schmeckt. Für mich einer der größten Rotweine Kampaniens: international im Stil, individuell im Charakter.
 Preis: € 44,80; Bezugsquellen nennt: Fischer + Trezza



10 Süditaliener

UNVERWECHSELBARE TYPEN MIT PROFIL UND SEELE

„Mich langweilt nichts mehr als die immer gleichen, perfekt gemachten, auf „lecker“ getrimmten Weine, bei denen man nicht mehr herausschmeckt, ob sie aus Bulgarien oder aus Bordeaux kommen. Bei Süditaliens Weinen kann das nicht passieren. Sie sind nie perfekt, immer etwas wild, oft ungezähmt, manchmal mitreißend, kurz: spannend.“

Jens Priew ist Weinautor und lebt in München

