

# EINSTIEGSDROGE: ETNA ROSSO DONNAFUGATA 2016

EINZELNE WEINE, ITALIEN, SIZILIEN

Ich liebe die Wein vom Ätna! Sie verkörpern für mich genau das, was ich von einem guten, südlichen Wein erwarte: Reife Frucht, Terroir-Charakter und trotz einer gewissen Kraft auch viel Frische und Trinkfluss. Nicht viele, südlich gelegene Regionen können das bieten, doch die Tropfen vom Ätna meistern diese Balance von Kraft und Finesse in aller Regel vorzüglich.

Gemerkt haben dies nicht nur die Weinfreaks, sondern mittlerweile auch die «normalen Konsumenten». Kein Wunder also, dass auch Donnafugata, ein 1983 von Gabriella und Giacomo Rallo gegründetes Weingut, das mittlerweile zu den bekanntesten Produzenten Siziliens gehört, seit diesem Jahr Ätna-Weine (der Weisse ist leider bereits ausverkauft) im Sortiment führt. Gabriella und Giacomo Rallo haben, zusammen mit ihren Kindern José und Antonio, über die letzten 30 Jahre immer wieder kleine Meilensteine gelegt. So unter anderem der 1987 entstandene Wein Vigna di Gabri, der fantastische Passito-Wein Ben Ryé von der Insel Pantelleria (1989 zum ersten Mal aus der Sorte Zibibbo gekeltert), der 1995 lancierte Mille e una Notte oder 1998 auch die erste, in der Nacht stattfindende Weinlese, ein mittlerweile verbreitet genutzter Ansatz, um das aromatische Profil der Trauben in heissen Regionen bewahren zu können.



Ein perfekter Einstiegswein in die faszinierende Welt der Ätna-Weine: Donnafugata Sul Vulcano 2016 (c) vvWine.ch

Was heute bei mir im Glas steht, ist ein weiterer, kleiner Meilenstein von Donnafugata. Der Wein heisst «Sul Vulcano». Er ist gekeltert aus der autochthonen Sorte Nerello Mascalese welche auf der Nordseite des Ätna, zwischen Randazzo und Passopisciaro, auf rund 750 Metern über Meer in der Appellation Etna DOC gedeiht. Die Weinberge werden dort in traditioneller Alberello-Methode mit Kordon-Schnitt kultiviert. Die Reben können auf dem schwarzen, kargen, vom Vulkangestein geprägten Böden tiefe Wurzeln schlagen und viele Mineralstoffe aufnehmen.

Gelesen wurde dieser Erstlingsjahrgang manuell von geschulten Lese-Helfern und zwar zwischen dem 14. und 28 Oktober 2016. Danach wurden die Trauben, die nicht 100% den Qualitätsansprüchen entsprechen, auf einem Rütteltisch aussortiert. Die Gärung fand während 8-10 Tagen im Stahltank bei einer Temperatur von 25 Grad statt, der Ausbau erfolgte anschliessend während 14 Monaten in zwei bis drei Mal gebrauchten Barriques aus französischer Eiche. Das Resultat kann sich sehen und vor allem auch trinken lassen.

**2016, Sul Vulcano, Etna Rosso DOC, Donnafugata, Sizilien, Italien** (100% Nerello Mascalese). Leuchtendes Rubin, aufgehellter Rand. In der Nase expressiv, nach Walderdbeeren, roten Kirschen und Granatapfel duftend, dazu getrocknete Kräuter und diese unverkennbare, mineralische Note, die nur Weine von Vulkanböden bieten. Im Auftakt saftig und frisch, leichter bis mittlerer Körper, feines bereits gut integriertes Tannin und eine saftige Säure stützen die die rote Frucht, der Wein zeigt viel Trinkfluss und Frische, erinnert fast schon an einen etwas rustikalen Pinot Noir aus einem etwas heisseren Jahrgang. Im Abgang mittellang, fruchtig und sehr würzig. Dies ist ein ausgezeichneteter, sortentypischer Nerello Mascalese der dank seiner etwas mehr auf Frucht statt auf Struktur getrimmten Art schon heute viel Trinkspass bietet und dennoch seinen terroirbetonten Charakter nicht verliert. Ein idealer Einstieg in die faszinierende Welt der Ätna-Weine. Passt perfekt zu herzhaft würzigen Paste-Gerichten; Schwupp und weg sind Pasta und Wein... Jetzt bis 2024+ geniessen, 17,5 vvPunkte (89/100)