

Weinrevolution rund um den Ätna

Sizilien ist das grösste Weinbaugebiet Italiens. Das Weingut Donnafugata verleiht der Branche neuen Schub und sorgt inselweit für die besten Weine. Und die kleine Insel Pantelleria ist ein Geheimtipp – auch gastronomisch.

TEXT RETO E. WILD — FOTO RETO E. WILD (5) / ZVG



Mit dem Jahrgang 2016 startete das Weingut Donnafugata mit DOC-Weinen im Osten von Sizilien. Im Hintergrund zeigt sich der Ätna mit einer Rauchwolke.

Jahrelang produzierten die Sizilianer fast ausschliesslich süssen Marsala, Massenware oder Verschnittweine, die einst sogar im Bordeaux verwendet wurden, um diesen mehr Körper zu verleihen. Doch wie fast überall in der Weinwelt setzt sich auch auf der grössten italienischen Insel das Streben nach Qualität durch. Das 1983 gegründete, familiengeführte Weingut Donnafugata mit den roten Flaggschiffen «Mille e una Notte» (bei Robert Parker hat der Jahrgang 2015 sogar 95+ Punkte erhalten) sowie «Tancredi» (93 Punkte für den 2016er) steht

für die Pionierarbeit im Qualitätsweingut Siziliens. Donnafugata verfügt über insgesamt etwa 400 Hektaren Rebfläche, die auf fünf Gebiete verteilt sind und für jährlich 2,5 Millionen Flaschen sorgen. Mit der Ernte 2016 startete das Unternehmen im Osten von Sizilien, Weine mit den DOC-Herkunftsbezeichnungen Etna, Cerasuolo und Frappato di Vittoria zu produzieren. Der spätreifende Frappato aus dem Südosten mit seiner Würze und dem überraschend blumigen Aroma eignet sich als Speisebegleiter zu mediterranen Gerichten oder Fisch. «Bell'Assai»

nennt sich der Frappato von Donnafugata.

Am Fuss des Ätna bestellt das Weingut neu rund 15 Hektaren Rebberge. Sie befinden sich auf der Nordseite des Vulkans auf einer Höhe von 750 Metern über Meer, oberhalb des Dorfs Randazzo. Hier dominiert die einheimische rote Traubensorte Nerello Mascalese. Sie profitiert von der sonnenexponierten Hanglage auf der Vulkanerde des Ätna und starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die nach der Nero d'Avola auf Sizilien am zweithäufigsten angebaute



Arco dell'Elefante heisst eine der wichtigsten Attraktionen auf Pantelleria.

Rebsorte sorgt für körper- und tanninreiche Rotweine: etwa den Sul Vulcano Etna Rosso 2016 von Donnafugata, ein eleganter Begleiter zu Risotto, Lamm oder Auberginengerichten.

Vielseitige Weine als Essensbegleiter

Der in Deutschland lebende britische Star-Weinkritiker Stuart Pigott (59) zeigt sich von den sizilianischen Weinen der heutigen Generation, insbesondere von Donnafugata, angetan: «Die stilistische Vielfalt quer durch das ganze Sortiment von günstig bis etwas teurer ist sehr gross. Man spürt den starken Drang zur Qualitätsoptimierung. Damit meine ich das Ziel, möglichst eigenständige Weine zu produzieren. Das ist bei einer Firma dieser Grösse wirklich erstaunlich.» Oft würden sich grössere Weingüter nur auf eine Stilrichtung konzentrieren, weil das wirtschaftlich günstiger sei. Die Weine von Donnafugata zeichnen sich aber durch die verschiedenen Vulkanlagen aus. «Es sind vielseitige Weine, die

sich relativ leicht als Essensbegleiter kombinieren lassen.»

Die angesprochene Vielfalt zeigt sich etwa mit dem weissen «Lighea» von Donnafugata, einem sehr schönen Sommer- und Apérowein, der zu 100 Prozent aus der Traubensorte Zibibbo besteht und mit seiner Aromatik und Muskatnote besticht. Der «Prio Lucido» mit der ebenfalls fast ausschliesslich auf Sizilien wachsenden Traubensorte Catarratto zeigt sich mit weissen Blüten und Zitrusnoten und passt zu vegetarischen Gerichten und Meeresfrüchten. Der körperreiche Grillo, vermutlich eine Kreuzung aus Moscato und Catarratto, spielte lange ausschliesslich in Marsala die Hauptrolle, bis die sizilianischen Winzer das Potenzial der Trauben entdeckten. Sortenrein passt er mit seiner frisch-fruchtigen Note zu Antipasti oder Krustentieren. «Sur Sur» heisst der Grillo bei Donnafugata.

Nicht nur die Weine Siziliens haben sich in den letzten Jahren mächtig gemacht. Das Qualitätsstreben zeigt sich auch im Tourismus. Die Deutsche Laura Ellwanger (39), die seit 2007 auf Sizilien lebt, sagt: «Das Niveau der Gastronomieszene hat sich unglaublich verbessert. Vor zehn Jahren war es schwierig, in den Restaurants Weine mit der richtigen Temperatur serviert zu bekommen. Das Personal war nicht auf Weinempfehlungen geschult.» Damals lebte sie in Trapani in der Provinz Marsala, also im Westen Siziliens. Die Gastronomie bestand aus einem irischen Pub, von Alta Cucina sprach noch niemand. Nebst Donnafugata gab es in der Provinz nur zwei Weingüter, heute rund ein Dutzend. Auf Sizilien insgesamt gibt es inzwischen rund 150 grössere Weingüter. Die Produzenten

Beste Adressen für Sizilien



La Vela Ristorante Pizzeria Bar

Das kleine, familiär geführte Lokal auf der Insel **Pantelleria** direkt am Meer ist bekannt für den frischen Fisch (Bild oben) und Pasta. Oder wie wäre es mit der sizilianischen Spezialität Caponata mit frittierten Auberginen, Sellerie, Oliven, Kapern, Basilikum, Zwiebeln und Essig? Die Spaghetti con Gamberi kosten 12 Euro. Unbedingt einen Zibibbo oder einen Grillo von der Insel bestellen. Diese Weissweine kosten um 15 Euro. Unter Tel. +39 0923 916 566 anrufen, um die Öffnungszeiten abzuklären.

Il principe e il pirata

«Il mare in Osteria» steht auf der Visitenkarte dieses Restaurants, das sich hoch über dem Meer ebenfalls auf der Insel **Pantelleria** befindet. Das Essen und das Weinangebot begeistern, der Service ebenfalls. Die Mutter kocht, der Sohn serviert. Tipp: Crudità del giorno (roher Fisch, 23 Euro), Polpo grigliato auf Kürbiscreme (14 Euro) und Frittura di paranza (19 Euro) bestellen, Tel. +39 0923 69 11 08

Donnafugata

Khamma heisst das Weingut von Donnafugata auf **Pantelleria**, das aber nicht ganzjährig geöffnet ist (geführte Touren um 16.30). Ganzjährig geöffnet sind hingegen die historischen Weinkeller von Marsala auf Sizilien, der Weinladen ist von Montag bis Samstag von 10 bis 13 sowie von 15.30 bis 18.30 geöffnet. Diverse Touren und Degustationsmöglichkeiten, Via S. Lipari 18, Tel. +39 0923 72 42 06, www.donnafugata.it

Locanda del Gusto

Das gepflegte Restaurant befindet sich in der Fussgängerzone von **Palermo**. Zur Vorspeise empfiehlt sich etwa die sizilianische Spezialität Arancini: Das sind frittierte und gefüllte Reissbällchen, in diesem Fall mit einem Stück Sardine veredelt. Schöne Fisch- und Fleischgerichte. Zum Dessert wartet eine Käseauswahl von sizilianischen Produzenten, Via Vittorio Emanuele 316, Tel. +39 091 32 64 98, Mobil +39 328 923 46 47

Unterkünfte

Um den Ätna und den Osten Siziliens zu entdecken, eignet sich das Hotel Etna Quota Mille oberhalb von **Randazzo** als Ausgangspunkt, Tel. +39 095 51 87 293, www.etnaquotamille.it

Das Boutique-Hotel Zafran befindet sich im **Süden Siziliens**, genauer im beschaulichen Ort Donnalucata, www.zafranhotel.it

Eine schöne Anlage mit 46 Zimmern und Pool ist das 2006 eröffnete **Pantelleria Dream Resort** auf der gleichnamigen Insel. Es ist von März bis Oktober geöffnet und kostet ab 34 bis 320 Euro pro Zimmer, www.dreamhotelpantelleria.com



Die getrockneten Trauben, etwas grösser als die üblichen Rosinen, bilden die Basis für den süssen Passito Ben Ryé, der auf Pantelleria vinifiziert wird.

fokussieren auf Qualität und eine kleinere Produktion, schenken Themen wie Wahl der Flasche, Korken und Etiketten spezielle Aufmerksamkeit. Gleichzeitig entwickelte sich ein Weintourismus. «Die Konsumenten sind anspruchsvoller geworden und informieren sich im Voraus, was sie sehen wollen», erklärt Ellwanger, die an Sizilien das Essen, die Sonne, den Wein und die Spontaneität der Menschen schätzt.

Als Besucher bei Donnafugata kann man gleich aus sechs verschiedenen Verkostungen und geführten Kellereibesichtigungen auswählen – mit oder ohne Essen. Ganzjährig ist dies in Marsala und zukünftig auch am Fuss des Ätna möglich, weil Sizilien durch die Skifahrer vermehrt zur Ganzjahresdestination geworden ist.

Stark schwindende Rebfläche

Eine Spezialität von Donnafugata wächst auf der Insel Pantelleria zwischen Sizilien und der tunesischen Küste. In der Sommersaison leben dort 25 000 Menschen, ganzjährig nur gut 7000. Der italienische Modedesigner Giorgio Armani besitzt eine Villa. Auf der Insel, die weniger als halb so gross wie die Fläche des Kantons Appenzell Innerrhoden ist, gab noch in den 1960er-Jahren rund 4000 Hektaren Rebfläche oder mehr, als heute der Kanton Waadt aufweist. Die Abwanderung der jungen Generation und die durch Vererbung immer kleineren Rebflächen pro Familie sorgten dafür, dass heute nur noch auf 500 Hektaren Trauben wachsen, vor allem im Nordosten des Eilands. Donnafugata bemühte sich um eine Renaissance des Weinbaus auf Pantelleria und bewirtschaftet heute an 14 verschiedenen Standorten 68 Hekta-

Das sind die charakteristisch typischen Rebstöcke der Zibibbo-Trauben. Die Art wie sie wachsen, erinnert an die Reben auf Santorini.



ren – auch durch Zukauf von Rebbergen aus Erbschaften. Um hier ein Hektar Rebberg zu bearbeiten, braucht es durchschnittlich 100 Tage Arbeit. Andernorts schafft man die gleiche Fläche in 30 Tagen. Das zeigt, wie steil die Weingärten auf der kleinen Insel sind.

Klassenbester ist der Süsswein Ben Ryé Passito aus Zibibbo-Trauben, deren Ernte von August bis Mitte September erfolgt. Robert Parker bewertete den Jahrgang 2016 vor ein paar Tagen mit 96 Punkten und damit besser als jeden anderen Wein des «Sicily Reports», bei dem über 300 sizilianische Weine verkostet wurden. Die Zibibbo war vor 50 Jahren noch die wichtigste Tafeltraube Italiens. Doch als kernlose Trauben und die Uva Italia kreiert wurden, war es um die Zibibbo als Tafeltraube geschehen. Auch das sorgte für den massiven Rückgang der Rebfläche.

Pantelleria ist als touristisches Ziel noch immer ein Geheimtipp. Ausserhalb der Sommermonate sieht man wenig Touristen. Strände gibt es nicht, dafür kleine Buchten und landschaftliche

Schönheiten wie die Felsformation Arco dell'Elefante oder den kleinen Lago di Venere. Die Besucher kommen zum Mountainbiken, Wandern, Tauchen, Kochen, zum Essen und zum Weindegustieren. Die Zahl der Restaurants ist klein, die Qualität dafür umso grösser (Details im Kästchen mit den Tipps auf S. 33).



Donnafugata führt auf Pantelleria zur Diversifikation auch eine Olivenproduktion.



Dolce far niente auf Pantelleria: Diese Szenerie zeigt sich in der Nähe des Ristorante La Vela, bekannt für seine Küche und den schönen Ausblick aufs Mittelmeer.