

Bellevue

NZZ

VULKANISCHEWEINE

Warum Winzer und Konsumenten vom Ätna schwärmen

Weinkeller | Peter Keller | 23.1.2021



Der vulkanische Lavaboden mit sandiger Struktur ist mineralstoffreich und tiefgründig. (Bild: Getty Images)

Die Weinwelt fährt auf die komplexen und mineralischen Vulkanweine vom Ätna ab. Ein kühles Klima ermöglicht eine elegante Stilistik aus dieser angesagten sizilianischen Anbauregion. Drei besonders gelungene Beispiele sollen diese These unterstreichen.

Fast alle geraten ins Schwärmen, wie Beschreibungen oenbaren: «Ein Weinparadies von berückender Schönheit», schreibt ein Händler. Ein anderer spricht «vom Burgund des Mittelmeers». Und ein dritter nennt ihn die «Heimat

grossartiger sizilianischer Weine». Die Rede ist vom Vulkan Ätna. Fürwahr - die südliche Weinregion avanciert zum neuen Hotspot, sowohl für Winzer und Investoren als auch für eine Konsumentenschicht, die stets nach Neuheiten lechzt. Der Ätna-Trend kommt indessen nicht aus heiterem Himmel.

Das Anbaugebiet DOC Etna kann mit Eigenschaften aufwarten, welche die Produktion spektakulärer, ausdrucksstarker Gewächse erlauben. Der vulkanische Lavaboden mit sandiger Struktur ist mineralstoreich und tiefgründig. Die Trauben nehmen diese Nährstoffe auf, was dem Wein zugute kommt - wie das eher kühlere Klima im Sommer sowie die für die Frische gewünscht starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die teilweise terrassierten Rebberge und Einzellagen (Contrada) an den Flanken des Vulkans liegen zwischen rund 650 bis 1200 Metern über Meer. Zudem steht den Weingütern mit dem roten Nerello Mascalese eine einheimische, ausdrucksstarke und überaus edle Rebsorte zur Verfügung.

Drei überzeugende Vulkanweine

Aus dieser Varietät ist der exzellente, mineralisch geprägte Cru Fragore 2017 aus der Contrada Montelaguardia von Donnafugata gekeltert. Seine Eigenschaften: rubinrote Farbe, komplexes Bouquet (rotbeerig, würzig, Röstnoten), im Gaumen kräftig, facettenreich, elegant, langer, leicht salziger Nachhall. Der Wein wird während 14 Monaten in gebrauchten französischen Barriques ausgebaut. Die Trauben stammen aus einer Lage auf 730 Metern über Meer.



Nahe an die Perfektion kommt der Contrada Santo Spirito 2016 des Guts Palmento Costanzo. Die einzelnen Elemente des Weins, gekeltert zu 90% aus Nerello Mascalese und 10% Nerello Cappuccio, sind aufs Schönste ineinanderverwoben. Der aromatisch vielschichtige Lagenwein zeichnet sich durch einen tollen Trinkfluss aus. Kraft gepaart mit Finesse, Tiefe und Länge - das macht den Contrada Santo Spirito einzigartig. Er reift während zwei Jahren in französischen Holzeiern (Ovum) von 3000 Litern.



Contrada Santo Spirito 2016, Palmento Costanzo, 57.50 Fr., erhältlich etwa über gerstl.ch (Bild: PD)

Neben den beiden Premium-Beispielen findet man am Ätna jedoch auch Beispiele mit einem guten Preis-/Genussverhältnis. Dies beweist der mittelschwere Dica Settealme 2018 des Guts Cottanera. Er überzeugt mit einem schönen Duft, prägnanter Frucht, ist dicht, elegant, gut strukturiert und endet mit einer guten Länge. Der reinsortige Nerello Mascalese ist trinkbereit, besitzt aber bestimmt ein Reifepotenzial von sieben, acht Jahren.



Dicasettealme 2018, Cottanera, 22 Franken, erhältlich etwa über martel.ch. (Bild: PD)

Kulinarik-Newsletter

Wir schicken Ihnen die besten Rezepte, Gastro-Trends und Weintipps aus«NZZ Bellevue» einmal pro Woche per E-Mail: .