

Sizilien



# Frauenpower im Weinberg

Der sizilianische Wein wird nicht nur immer erfolgreicher und besser, sondern auch immer weiblicher: Im größten Weinanbaugebiet Italiens haben ungewöhnlich viele Frauen das Sagen.

Von Dominik Straub





Foto: Anno Pokula

Als **José Rallo** in Peking bei einer Präsentation ihrer Weine merkte, dass das Publikum einzuschlafen drohte, stand sie von ihrem Tisch auf und ging selber ans Mikrofon - und begann zu singen. „Ich sang von unserem Wein und von den Landschaften Siziliens. Denn für mich gehört das alles zusammen: der Wein, das Territorium, die Kultur, die Lebensfreude.“ Die 57-jährige Sizilianerin ist mit ihrer Jazz-Band „Donnafugata Music&Wine“ unter anderem auch

schon im berühmten Blue Note von New York, in Schanghai, in Moskau und in der Akropolis von Athen aufgetreten.

José Rallo ist aber nicht nur als Musikerin erfolgreich, sondern vor allem auch als Unternehmerin. Sie hatte eigentlich an der Universität von Pisa Ökonomie studiert und anderes als die Weinproduktion im Sinn, ist dann aber doch nach Sizilien zurückgekehrt und führt nun zusammen mit ihrem Bruder Antonio das familieneigene Weingut „Donnafugata“, eines der größten und bekanntesten in Sizilien. Der Hauptsitz des Unternehmens befindet sich in Marsala an der Westküste der Mittelmeer-Insel; die Rebfläche umfasst 410 Hektar und verteilt sich auf mehrere Anbaugelände. Weinberge besitzt das Familien-Unternehmen unter anderem auch an den Abhängen des Ätna und auf der Insel Pantelleria.

Die Produktion bei „Donnafugata“ erfolgt nach strengen Qualitätskriterien und auf nachhaltige Weise: Unter anderem produziert das Unternehmen den größten Teil des benötigten Stroms mit eigenen Solaranlagen. Und es ist eines der weiblichsten Weingüter Siziliens: Schon José's Mutter Gabriella, die das Unternehmen mit ihrem Ehemann Giacomo Rallo im Jahr 1983 neu gegründet und radikal modernisiert hatte, galt als Pionierin des Weinbaus in Sizilien und hatte, außer für die harte Arbeit im Weinberg, ausschließlich Frauen angestellt. Der Name „Donnafugata“ („geflüchtete Frau“) sei eine Idee ihrer Mutter gewesen, sagt José Rallo: „Auch sie war eine Frau auf der Flucht – aber immer auf der Flucht nach vorn.“ Gabriella Rallo entwirft seit Jahren auch die künstlerischen Flaschen-Etiketten, die weltweit zum Markenzeichen des sizilianischen Produzenten geworden sind.

Sizilien ist mit über 100.000 Hektar bestockter Fläche inzwischen das größte Anbaugelände Italiens gewor-

den - die Anbaufläche ist so groß, wie alle Weinberge Deutschlands zusammengerechnet. Und das Beispiel der „Donnafugata“ hat Schule gemacht: Ungewöhnlich viele Betriebe im „größten Weinberg Italiens“ werden von Frauen geführt oder verlassen sich auf die Expertise von Önologinnen und Kellermeisterinnen. Seit 1987 haben die Wein-Managerinnen auch einen eigenen Verein: die von Gabriella Rallo mitbegründete „Associazione Le Donne del Vino“. In Sizilien haben sich bereits etwa 40 Frauen angeschlossen. Sie haben maßgeblichen Anteil am Boom der sizilianischen Weine in den letzten drei Jahrzehnten.

Für José Rallo ist die starke Präsenz im sizilianischen Weinbau kein Zufall: „Sizilianische Frauen haben einen großen Drang, sich zu befreien. Sie wollen zeigen, was in ihnen steckt, zu welchen Leistungen sie fähig sind.“ Der Wille zur Selbstbehauptung sei wohl besonders ausgeprägt im Mezzogiorno: In der süditalienischen Gesellschaft hätten die Frauen zwar durchaus Macht, aber diese sei in der Regel auf ihre Rolle innerhalb der Familie beschränkt. „Und vielleicht gibt es ja auch eine besondere Verbindung der Frauen zur ‚Mutter Erde‘: Erde bedeutet kultivieren, Sorge tragen, Früchte hervorbringen. Das verbindet die Frau mit den Trauben und dem Wein.“

Lilly Ferro Fazio ist ebenfalls Mitglied des Klubs der Frauen des Weines. Und wie ihre Kollegin José Rallo hatte auch sie zunächst eine akademische Karriere eingeschlagen: Sie ist promovierte Juristin und Anwältin. Doch schon während des Studiums hatte sie sich in heutigen Mann verliebt, dessen Familie in der Provinz Trapani ein Weingut besitzt. Die heutige „Casa Vinicola Fazio“ liegt wenige Dutzend Kilometer nordöstlich von Marsala, in der Kleinstadt Fulgatore. Das Weingut umfasst rund 100 Hektar und liegt im DOC-Anbaugelände



biet von Erice, der berühmten antiken Kulturstadt in der Nähe von Trapani.

Und wie „Donnafugata“ hat sich auch die „Casa Vinicola Fazio“ unter weiblicher Führung der Nachhaltigkeit verpflichtet: Die Energie wird selber erzeugt, es wird kein Dünger verwendet, und bewässert wird höchstens bei extremer Dürre, wenn die Rebstöcke unter der sengenden sizilianischen Sonne abzusterben drohen. Auf der

Andere Pläne mit ihrem Leben hatte zunächst auch Costanza Chirivino, obwohl sie aus einer Weindynastie stammt, die ihre Wurzeln im Piemont hat - der Name des von ihr geführten Weinguts „Sallier de la Tour“ erinnert noch an die frankophonen Wurzeln. Chirivino hatte sich als Gymnasialistin bei der Jugendorganisation der kommunistischen Partei engagiert, während ihres Studiums der Kommunikationswissenschaften kandidierte

großen „Tenuta“ übertragen. Ihre Passion ist die internationale Syrah-Traube, aus dem auch ein frischer Rosato gekeltert wird. „Gleichzeitig pflegen wir aber auch die von meinem Onkel und meinem Großvater ererbte Tradition der autochtonen Sorten: Wir produzieren Nero d’Avola und die beiden typisch sizilianischen Weißwein-Rebsorten Inzolia und Grillo.“ Vor allem der Grillo sei inzwischen auch im Ausland in Mode gekommen.



Foto: Fabio Gambina

kalkhaltigen und vulkanischen Erde werden kräftige, mineralische Weine gekeltert, von denen ein Drittel in den Export gehen. Lilly Ferro Fazio scheut auch Experimente nicht: Schon 1999 hatte sie mit der Produktion von qualitativ hochwertigen Schaumweinen begonnen; ihr jüngstes Wagnis ist ein trockener Spumante Rosé aus der einheimischen Rebsorte Nerello Mascalese – „ein großer Erfolg“, wie die Chefin versichert.

sie im Jahr 2012 für das Gemeindeparlament in Palermo. Sie wurde bestgewählte Kandidatin ihrer Liste, doch die Kommunisten scheiterten an der Prozenzhürde. „Das sagte ich mir: Basta mit der Politik.“

Sie bewarb sich beim renommierten Weinproduzenten Tasca d’Almerita, zu dem das Familiengut „Sallier de la Tour“ inzwischen gehörte - und vier Jahre später wurde ihr die Leitung der 77 Hektar

Constanze Chirivinos oberstes Ziel ist freilich nicht so sehr das Wachstum, sondern die Qualität. Gleichzeitig liegt ihr daran, dass „Sallier de la Tour“ ein offener Ort für Weinliebhaber aus aller Welt“ wird: Sie hat einer Gruppe von Weinfans einen Weinberg auf einem Hügel zur Verfügung gestellt, den sie das ganze Jahr pflegen können: Ende Februar der Winterschnitt, im Mai die Arbeit im Weinberg, im August die Weinlese und schließlich die Flaschen-

abfüllung und Etikettierung im Dezember. „So kann man ein ganz anderes Verhältnis zum Wein und seinem Territorium herstellen. Wer ein Glas Wein trinkt, hat ja oft keine Ahnung, was für Arbeit dahinter steckt. Es geht um die Entdeckung der Zeit, die ein guter Wein braucht.“

Von zentraler Bedeutung ist der Faktor Zeit beim wohl berühmtesten Wein Siziliens, dem Marsala. Einige der edelsten

Vater Marco de Bartoli war einer der wenigen Pioniere gewesen, die sich dem Niedergang des berühmten Weines mit Erfolg entgegen stellten.

„Den Marsala machen wir aus Liebe, aus Passion - und verhalten uns dabei ziemlich anti-ökonomisch: Wir lagern den Wein, statt ihn zu verkaufen“, lacht Giuseppina, die auf dem Gut für die Administration und die Führungen verantwortlich ist. Die jährliche Mar-

Bartoli. Ein „echter“ Marsala DOC muss mindestens 18 Prozent Alkoholgehalt haben.

Dass Frauen in Sizilien in der Weinproduktion so oft in Führungsrollen anzutreffen sind, ist auch für Giuseppina de Bartoli nicht erstaunlich: „Die Männer sind meist draußen, in den Weinbergen oder bei Kunden, sie fehlen oft. Die Frauen dagegen sind es gewohnt, immer da zu sein und mehrere Funktionen



Foto: Gaia Anderson

und gefragtesten dieser Likör- oder Dessertweine stammen aus den Kellern des Guts Marco de Bartoli in der Contrada Samperi bei Marsala. „Wir produzieren nur ‚Riserva‘, also mit mindestens vier Jahren Flaschenlagerung – doch im Durchschnitt lagern wir unseren Marsala 20 Jahre, bevor er in den Verkauf geht“, betont Giuseppina de Bartoli, die mit ihren Brüdern die Tradition der Marsala-Produktion weiterführt. Ihr

sala-Produktion von de Bartoli beträgt nur rund 30.000 Flaschen. Das Geld verdient das Unternehmen mit „normalen“ Weißweinen, gekeltert hauptsächlich aus einheimischen Grillo- und Zibbibo-Trauben. Doch gerade auch für den Marsala sei der Grillo mit seinem hohen Zuckergehalt ideal: „Wir lesen die Trauben etwas später und so erhalten wir Weine, die bereits ohne Alkoholzusatz 15 bis 16 Prozent Alkohol enthalten“, sagt Giuseppina de

gleichzeitig zu erfüllen: Die Frauen sind generell viel präsenter“, betont die 38-Jährige. Letztlich sei es wohl ohnehin nur ein Vorurteil, wonach in Süditalien patriarchalische Strukturen herrschten. „Meiner Wahrnehmung nach war zumindest Sizilien immer ein Matriarchat. Meine Großmutter ist inzwischen 97-jährig, aber sie sagt allen ihren Söhnen immer noch, wo es lang geht.“ Hochbetagt, und noch immer auf der Flucht nach vorn. ♦



Eine *Ikone* soll  
*wiederbelebt* werden



Foto: AdobeStock