

# MERUM

ITALIEN-MAGAZIN FÜR WEIN, OLIVENÖL, REISEN UND SPEISEN



25. Jahrgang  
www.merum.info  
Nr. 2/18, April/Mai 2018  
EUR 13,50/CHF 16,-



**PANTELLERIA** Tochter des Windes  
**OLIVENBAUMSTERBEN** Einer gegen Xylella  
**VINITALY 2018** Die besten Standadresses  
**MERUM SELEZIONE** Raboso, Marsala, Malvasia di Bosa,  
Vernaccia di Oristano, Passito di Pantelleria

Pantelleria

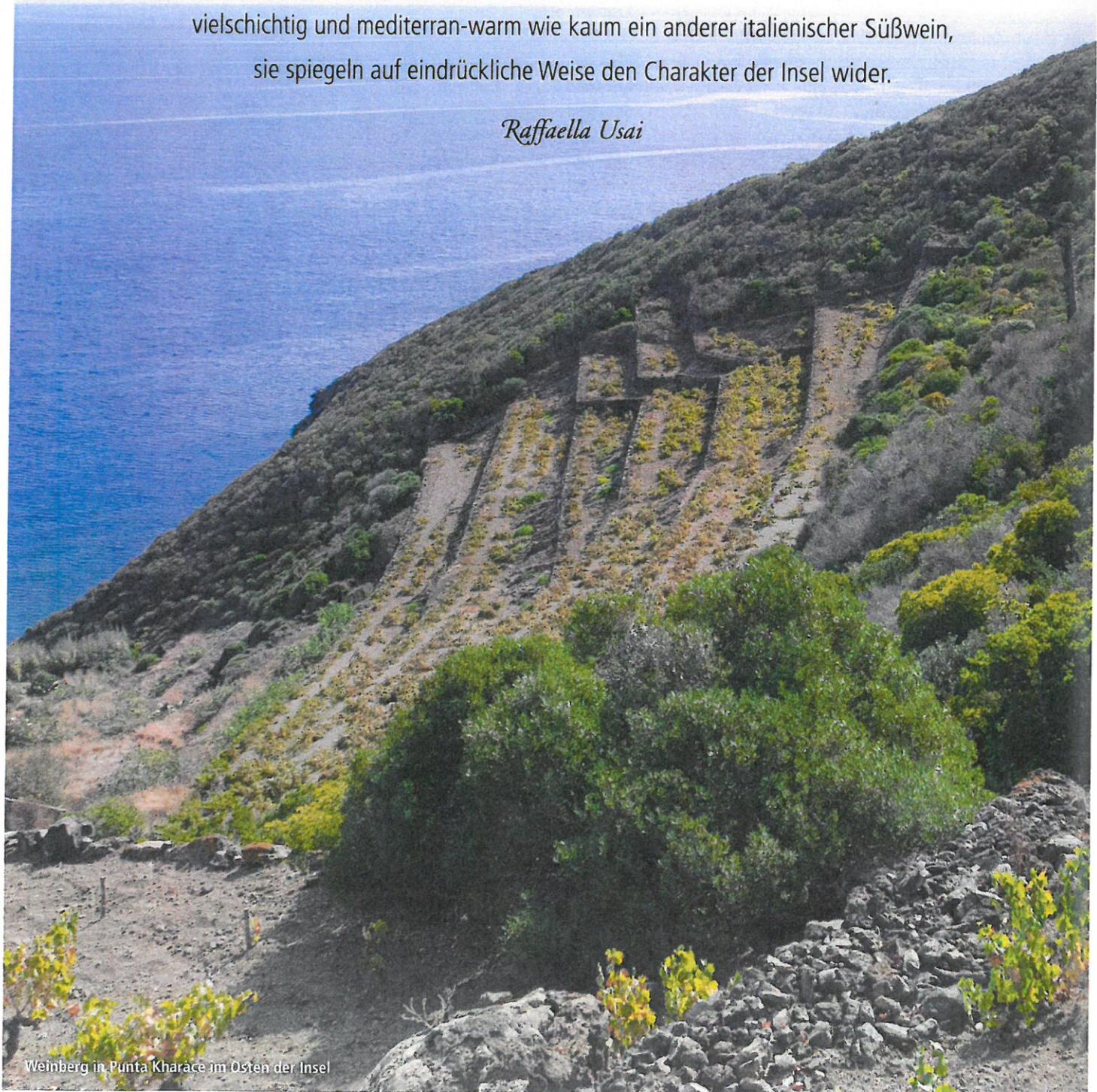
# Tochter des Windes

Auf Pantelleria, der kleinen Vulkaninsel zwischen Sizilien und Tunesien, herrschen extreme Bedingungen für den Weinbau. Terrassierte Hanglagen, aufwendige Steinmauern, kleine Parzellen, starke Winde:

Die Arbeit der Winzer ist bewundernswert.

Die Passito-Weine, die aus der hier heimischen Zibibbo-Traube entstehen, sind wunderbar vielschichtig und mediterran-warm wie kaum ein anderer italienischer Süßwein, sie spiegeln auf eindruckliche Weise den Charakter der Insel wider.

*Raffaella Usai*



Weinberg in Punta Kharacé im Osten der Insel

Von Trapani braucht die kleine Maschine der Mistral Air gerade mal 30 Minuten nach Pantelleria, und doch scheint es in einer anderen Welt gelandet zu sein.

Ortsnamen wie Khàmma, Bukkuràm oder Rhakàli klingen fremdartig, nicht italienisch, die Nähe zum afrikanischen Kontinent ist nicht nur wegen des Klimas spürbar. In der Tat ist Pantelleria der tunesischen Küste näher als Sizilien. Die Insel sei eingequetscht zwischen den beiden Kontinenten wie eine Nuss in einem riesigen Nussknacker, hatte ich vor meiner Reise gelesen, sie sei dadurch ein eigener Mikrokosmos, gehöre nirgendwo richtig dazu. So hat sich ein eigener kleiner Planet gebildet, geprägt von den unterschiedlichsten Kulturen, die über die Jahrhunderte mit den vielen Eroberern auf die Insel kamen.

## Der Sohn des Windes

Es ist Anfang September. Pantelleria empfängt mich mit schwül-warmem Wetter und leicht diesigem Himmel. Vom Flughafen geht es nach Punta Kharàce, in einen der 14 Weinberge von Donnafugata. Hier entsteht der berühmte Passito di Pantelleria Ben Ryé (arabisch für „Sohn des Windes“), das Aushängeschild von Donnafugata und einer der besten Weine der Insel (lesen Sie auch die Verkostung in der aktuellen Merum Selezione auf Seite 38).

Die Weinlese ist bereits seit einigen Tagen abgeschlossen. „Normalerweise beginnt die Lese bei uns in der letzten Augustwoche und dauert im Schnitt einen Monat. Dieses Jahr war es allerdings extrem heiß und trocken, und unsere 70 Erntehelfer mussten bereits am 17. August anfangen“, erklärt José Rallo, die mit ihrem Bruder Antonio das Weingut mit Sitz in Marsala leitet.

Mit ihrer herzlichen und einnehmenden Art erzählt sie, wie alles seinen Anfang nahm: „Mein Vater Giacomo hat den ersten Weinberg auf Pantelleria 1989 gekauft, heute bewirtschaften wir hier 68 Hektar Reben an den unterschiedlichsten Orten, um die sich das ganze Jahr über 20 ansässige Mitarbeiter kümmern. Ob die Zibbibbo-Trauben angetrocknet werden, hängt vor allen Dingen von der Ausrichtung und Höhe des Weinbergs ab. Die Trauben aus den Weinbergen in Meeresnähe wie hier in Punta Kharàce eignen sich perfekt für das „appassimento“, denn sie weisen eine höhere Zuckerkonzentration auf. Im Landesinneren liegen unsere Weinberge teils auf über 400 Metern, sie ergeben wesentlich säurebetontere und frischere Weine. Aus den dortigen Trauben erzeugen wir unseren Moscato di Pantelleria Kabir und den trocken ausgebauten Weißwein Lighea.“

Während José erzählt, stibitze ich ein paar reife Zibbibbo-Beeren, die die Erntehelfer übersehen haben. Sie sind warm

von der Sonne und schmecken so herrlich aromatisch- süß, dass ich gar nicht genug davon kriegen kann.

Die Zibbibbo-Traube, auch Moscato di Alessandria genannt, stammt ursprünglich aus Nordafrika, sie kam wahrscheinlich mit den Phöniziern auf die Insel. Früher, als noch der Großteil der Insel mit Reben bewachsen war, wurden sowohl Tafeltrauben als auch Rosinen vermarktet. Mit dem zunehmenden Aufkommen kernloser Traubensorten war die Produktion jedoch nicht mehr wettbewerbsfähig und brach ein. Deshalb wird Zibbibbo heute vornehmlich für die Weinproduktion angebaut.

Hier in Punta Kharàce, mit Blick aufs tiefblaue Meer, sehe ich zum Großteil alte Reben, die sich mit ihren Ruten dicht über der Oberfläche ausgebreitet haben, ja fast am Boden kriechen. „Die ältesten sind 1940 gepflanzt worden, die jüngsten 1970. Zwar konnte die in den 1930er-Jahren eingeschleppte Reblaus in den sandigen Böden Pantellerias wenig Schaden anrichten, aber heute ist natürlich auch hier der Großteil der Reben veredelt. Nur mancherorts stehen noch wurzelechte, über hundertjährige Reben“, sagt José Rallo.

José Rallo von Donnafugata, größtes Weingut auf Pantelleria ([www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it))



## Perfekt dem Klima angepasst

Tochter des Windes, so wird Pantelleria auf Arabisch genannt, denn der von Süden kommende heiße Scirocco und der von Nordwesten kommende, kühlere Maestrale wechseln sich ab, windstill ist es so gut wie nie auf der Insel, auch heute nicht. Die Winde sind eine große Herausforderung, denn im Frühling entscheiden sie, ob es ein mageres oder reiches Jahr wird. Windet es stark während der Blütezeit, sind die Trauben kleiner und der Ertrag geringer. Gleichzeitig ist die ständige Ventilation der beste Pflanzenschutz: Rebkrankheiten kommen so gut wie nicht vor.

Das traditionelle Reberziehungssystem der Insel, der „Alberello pantesco“ ist eine spezielle, dem Klima angepasste Variante der Bäumchenform, bei der die Reben in eine rund 20 Zentimeter tiefe Mulde gepflanzt werden. Zusätzlich ermöglicht es der besondere Rebschnitt der Pflanze, sich horizontal auszubreiten und sie so vor dem Wind zu schützen, der eine extrem austrocknende Wirkung hat.

Aber wie verkraften die Reben das sehr trockene, fast wüstenartige Klima? Schließlich gibt es Zeiten, in denen es mehrere Monate lang nicht regnet. Giuseppe Lo Re leitet das Weingut Miceli, das bereits seit Mitte der 80er-Jahre eine eigene Kellerei auf Pantelleria hat. Er erklärt: „Der durchschnittliche Regenfall liegt zwar bei nur rund 450 Millimetern im Jahr, aber aufgrund der großen Tempera-

turschwankungen zwischen Tag und Nacht herrscht am Morgen eine hohe Luftfeuchtigkeit, die sich, wie mit einer Sprühdose verteilt, auf die Pflanzen legt und sie somit mit Wasser versorgt.“ Hinzu kommt eine relativ niedrige Stockdichte von gerade mal 2500 Pflanzen pro Hektar, die zusätzlich dazu dient, einen Trockenstress der Reben zu vermeiden.

## Konzentrierte Aromenvielfalt

Von allen Pantelleria-Weinen (siehe Kasten auf Seite 31) ist der Passito der Wein, der die Insel am besten charakterisiert, bei dessen Genuss der Weinliebhaber ihre Besonderheiten, die Sonne, den Wind, die Düfte im Glas wiederfindet. Doch wie genau kommen diese Aromen in den Wein?

Die Trauben aus den früher reifenden Weinbergen in Meeresnähe werden bereits Mitte August geerntet, sorgfältig verlesen und auf Holzrosten an der Sonne oder in gewächshausähnlichen Tunneln getrocknet, um Zucker und Aromen zu konzentrieren. Bei Donnafugata dauert dieser Rosinierungsprozess drei bis vier Wochen, Miceli lässt die Trauben für seinen Passito di Pantelleria Nun sogar bis zu anderthalb Monate trocknen. Auch hierbei spielt der Wind natürlich eine große Rolle, er unterstützt den Prozess positiv.

Die Zibibbo-Trauben werden nach der Lese auf Holzrosten an der Sonne getrocknet. Diese müssen regelmäßig gewendet werden. Nach drei bis vier Wochen haben sich in den rosinierten Trauben Zucker und Aromen konzentriert.



Aus den Trauben, die einige Wochen später gelesen werden, entsteht der Most, dem während der Gärung nach und nach die zuvor rosinierten Trauben zugegeben werden. Die getrockneten Trauben nehmen Wasser aus dem Most auf und geben ihrerseits aromatische Substanzen und Zucker ab. Diese Vereinigung verleiht dem Passito seine besondere Intensität, seine Fruchtkonzentration, seine Wärme und macht das Spiel von Säure und Süße so interessant.

## Die Weine aus Pantelleria

Auf Pantelleria werden diverse Weine aus Zibibbo-Trauben hergestellt. Es wird unterschieden zwischen dem **Passito di Pantelleria DOC** (Süßwein aus rosinierten und frischen Trauben), dem **Moscato di Pantelleria DOC** (Süßwein aus überreifen, stockgereiften Trauben) und einer Reihe von Weinen, die unter dem Namen **Pantelleria DOC** auf den Markt kommen, darunter ein trockener Weißwein, ein gespriteter Likörwein, ein Spumante, ein gespriteter Passito.

## Buckeln für ein paar Cent

Die Arbeit im Weinberg ist mühsam und zeitaufwendig, sie erfolgt aufgrund der niedrigen Reben meist in gebückter Haltung. Maschineneinsatz gibt es kaum. 800 Arbeitsstunden sind für die Pflege eines Hektars erforderlich, das Vierfache eines normalen Weinbergs auf dem sizilianischen Festland.

Von den 8300 Hektar Gesamtoberfläche der Insel wurden in der Vergangenheit 7000 landwirtschaftlich genutzt. Mitte der 1920er-Jahre lag der Weinanbau mit 5200 Hektar auf seinem Rekordhoch. Doch ab den 1970er-Jahren nahm die Rebfläche stetig ab, heute werden nur noch 400 Hektar Reben von rund 300 Traubenbauern bewirtschaftet, viele von ihnen sind alt und haben keine Nachfolger. Mich erstaunt, dass der Großteil der rund 20 abfüllenden Betriebe kaum eigene

Weinberge auf Pantelleria besitzt. Donnafugata gehört mit 68 Hektar Rebbesitz sicher zu den Ausnahmen.

Giuseppe Lo Re vom Weingut Miceli kauft ausschließlich Trauben zu, von ihm möchte ich wissen, wie die Traubenpreise aktuell stehen. „Rund 85 Cent bekommen die Bauern für ein Kilo Trauben, das ist viel zu wenig und keineswegs nachhaltig. Es ist beschämend. Wenn die Entwicklung so weitergeht, sieht es bald düster aus. Von den Jungen will fast keiner die Weinberge übernehmen, die Arbeit ist hart und der Lohn zu niedrig. Kein Wunder, dass die Preise für einen Hektar Weinberg in den letzten Jahren gefallen sind,“ sagt Lo Re frustriert.

Aber wieso unternimmt keiner was, wenn die Probleme so offensichtlich sind? Giuseppe Lo Re: „Die Weine aus Pantelleria sind eine Nische, und als solche müssten sie teuer



Auch die Olivenbäume scheinen sich vorm Wind zu verstecken. Ihre Äste werden mit Steinen zu Boden gezogen.

verkauft werden, mindestens 30,- Euro pro Flasche. Aber in der Vergangenheit wurde versäumt, Pantelleria mit all seinen Besonderheiten zu kommunizieren. Welche der abfüllenden Firmen muss schon alleine von den Weinen der Insel leben? Keine! Ihre Einnahmen stammen von den Weingütern auf Sizilien. Das hat die Preise immer niedrig gehalten.“

Nur zwei Millionen Flaschen werden überhaupt abgefüllt, davon sind circa 300 000 Passito di Pantelleria DOC. Bei einer so geringen Produktion müsste es doch möglich sein, die Preise hoch anzusetzen, um den Fortbestand zu sichern.

Seit 2014 ist die Anbaumethode der Insel wegen ihrer Kreativität und Einzigartigkeit von der Unesco als immaterielles Weltkulturerbe geschützt. Gebracht hat das den Traubenbauern wenig. Ähnlich wie in den Cinque Terre gehen solche Auszeichnungen an den wirklichen Helden vorbei, in erster Regel profitiert der Tourismus davon, wie man am Beispiel der fünf kleinen Dörfer in Ligurien sieht.

## Fernab aller Hektik

Pantelleria ist kein Ort für Massentourismus. Die Küsten der Insel sind nicht mit hässlichen Betonklötzen zugekleistert wie wir es oft aus Italien kennen, keine mehrstöckigen Hotelanlagen verschandeln das Landschaftsbild, vielmehr bietet sich dem Besucher ein intaktes und naturbelassenes Bild mit einer ungewöhnlichen Vegetation.

Bereits in den 70er-Jahren machte sich die Insel als Ziel der Reichen und Schönen einen Namen, anders allerdings als die viel mondänere Costa Smeralda. Stars und Sternchen genossen hier die Ruhe, sie suchten Schutz vor den Fotografen, den sie auf Sardinien nicht hatten.

So muss man auch heute noch für einen Urlaub auf Pantelleria in der Regel etwas tiefer in die Tasche greifen. Ursprünglichkeit hat eben ihren Preis. Viele Touristen, die jährlich die Insel besuchen, mieten sich einen Dammuso, ein typisches Haus aus lokalem Lavastein, das eine spezielle Dachform zum Auffangen des Regens hat, der dann in Zisternen gespeichert wird. Die ehemals den Bauern dienenden Häuser werden, ähnlich wie die Trulli in Apulien, zu stolzen Preisen auf dem Immobilienmarkt gehandelt.

In der Vergangenheit gehörte zu jedem Dammuso immer auch ein sogenannter „giardino pantesco“, eine kreisförmige Konstruktion, mit drei bis vier Meter hohen Mauern aus Lavablöcken. In ihrem Inneren stand, vorm Wind und vor der Trockenheit geschützt, lediglich ein Zitronen- oder Orangenbaum.

Auf ihrem Weingut in Khamma hat die Familie Rallo einen solchen „Garten“ restauriert und anschließend dem

FAI, einer gemeinnützigen Stiftung für Denkmalpflege und Naturschutz, gespendet. Er kann, auf Wunsch zusammen mit dem Weingut, nach Voranmeldung besichtigt werden, Interessierte wenden sich bitte an Donnafugata unter [enoturismo.pantelleria@donnafugata.it](mailto:enoturismo.pantelleria@donnafugata.it).

## Alltag auf der Trauminsel

Weniger als 8000 Menschen leben heute noch auf der nur 83 Quadratkilometer großen Insel, der Großteil davon im gleichnamigen Hauptort Pantelleria selbst, die restlichen verteilt auf die umliegenden Dörfer.

Der Alltag ist für die Panteschi, wie die Einwohner heißen, nicht immer einfach. Eine medizinische Grundversorgung ist zwar vorhanden, aber für Besuche bei Fachärzten müssen Patienten das Schiff oder das Flugzeug nach Sizilien nehmen. Erst letzten Herbst sorgte ein verzweifelter Aufruf für Aufsehen. Man suche dringend einen Kinderarzt für die Insel, andernfalls müsse man die Geburtsstation schließen. Da sich kein italienischer Arzt für die Stelle beworben hatte, wurde der Posten international ausgeschrieben. Angeblich hat sich in der Zwischenzeit jemand gemeldet, Kinder können hier also wieder zur Welt kommen.

Anders als man es von einer Insel vielleicht erwartet, spielt der Fischfang keine große Rolle. „Die Leute hier sind Bauern, sie haben schon immer ihre Reben gepflegt, Kapern angebaut und die Fische dem Meer überlassen. Der Vulkanboden ist eben so unglaublich fruchtbar“, so José Rallo.

Auch heute noch sind Kapern das zweite Standbein der Inselbewohner, rund 400 Bauern verkaufen ihre Ernte an die wenigen Firmen, die das fertige Produkt konfektionieren und vertreiben. Liebhaber dieser Spezialität sprechen von den Capperi di Pantelleria IGP sogar als den besten Italiens. Überall sieht man die niedrigen Sträucher dicht über dem Boden wachsen, ganze Terrassen sind übersät davon.

Die Insel hat mich mit ihrer rauen, kargen und ursprünglichen Schönheit beeindruckt, sie ist so anders als der Rest Italiens. Alles an ihr ist besonders, alles musste sich im Laufe der Jahrhunderte an die große Hitze, die starken allgegenwärtigen Winde, den Wassermangel anpassen. Nicht nur die Reben wachsen niedrig, auch die Olivenbäume haben eine eigenartige Form. Um sie vorm Wind zu schützen, werden die Äste sogar mit Steinen zu Boden gezogen. Auch sonst sieht man nur ab und an ein paar Palmen, die dem Wind trotzen, die restliche Vegetation kriecht mehr, als dass sie steht.

Pantelleria ist wirklich ein eigener Planet.