

schluck

DAS ANSTÖSSIGE WEINMAGAZIN

Helfer Hefe

Wie eine Bakterie uns
zum Gären bringt.

Fade

Fressszene

Wie uns die Gourmetpäpste
Siebeck und Dollase fehlen.

Viva Vipava

Wie zwei Öswinzer sich
ein Weinkombinat unter
den Nagel rissen.

Ahoi Äppelwoi

Wie der saure Sommerspaß
zum Kultgetränk wird.

Pretty Pink

Wie zwei Gayschäftsführer
ein Weingut auf Vordermann
brachten.

Mutter Erde

Das Grund
+ Boden Heft

IT 12,00 EUR
LUX 10,00 EUR

06 – 2018
DE 9,50 EUR



06

Vom Winde

TEXT
JULIA KLÜBER

ILLUSTRATION
ANNA THERESA HEPPKE



Der Fall und Wiederaufstieg der Weine der sizilianischen Insel Pantelleria. Und ein Wein namens *Ben Ryé*, der das Comeback des heißen, abgelegenen Eilands für sich beanspruchen darf.

verweht

Schroffe, schwarze Felsen. Steile, bedrohliche Klippen. Ufer und Hänge, die von vulkanischen Trümmern übersät sind – weit und breit schwarzes Lavagestein. Der Wind pfeift laut, die Gebüsche der *Macchia Mediterranea* peitschen die Luft, Bäume und Sträucher wachsen selten höher als einen Meter. Die Natur findet ihren Weg in der Horizontalen. Im Hintergrund leuchtet das azurblaue Meer. Pantelleria – drei Schnellbootstunden von der sizilianischen Südküste entfernt.

Im ersten Moment wirkt das gerade einmal 8.300 Hektar große Eiland zwischen Sizilien und Tunesien wie ein verlassener, unbewohnter Felsen. Das liegt auch daran, dass die charakteristischen, arabisch anmutenden Lavastein-Häuser mit ihren weiß getünchten und gewölbten Dächern – *damusi* genannt – in der Landschaft unsichtbar werden.

Der altrömische Philosoph und Naturforscher Seneca beschrieb Pantelleria im Jahre 44 als *desertus et asperimus locus* – als trockenen, harten Ort. Hier gibt es keine weißen Strände und hohen Palmen, sondern steile Klippen und mühsam zu bewirtschaftenden Boden. Es ist schwer vorstellbar, dass sich die wenigen Einwohner Pantellerias seit Menschengedenken nur als Landwirte

betätigen. Und nicht als Fischer, was bei dem fischreichen Meer hier nur logisch wäre. Doch für Fischerboote ist die Küste zu steil, um anzulanden.

Wie aufwendig und mühsam Landwirtschaft auf der windigen Insel ist, beweisen die traditionellen landwirtschaftlichen Gärten auf Pantelleria. Der kleine, kreisrunde Bereich ist von einer hohen Steinmauer umgeben, sie schützt das Innere der Gärten vor den zerstörerischen Winden. In der Mitte eines Gartens steht meist ein Zitronen- oder Orangenbaum, der Schatten und Feuchtigkeit für weitere Pflanzen spendet, die auf dem Boden wachsen.

Die Arbeit wird meist von alten Bauern durchgeführt, die meisten von ihnen über 60 Jahre alt. Die Erde ist niedrig, sagen sie, um ihre harte Arbeit zu beschreiben. Die durch die Sonne gegerbten Gesichter drücken den Stolz und das Gefühl der Zugehörigkeit zu einer alten und verwurzelten Bauernkultur aus. Sie drücken aber auch die Sorge um die Zukunft neuer Generationen aus, die mit der Landwirtschaft nicht genug verdienen. Ohnehin ist Pantelleria auf die Fördertöpfe Italiens und der EU angewiesen. Viele Junge gehen auf das Festland, um dort zu arbeiten. Pantelleria andererseits fehlen Arbeitskräfte, die von Sizilien eingeflogen werden müssen.

White-shirt-day auf Pantelleria



© Anna Pakula

SCHWARZE PERLE DES MITTELMEERS

Die Reben auf Pantelleria stehen auf terrassenförmig angelegtem Land oder an den Hängen der Insel entlang. An vielen Stellen scheinen sie fast ins Meer zu fallen. Auf rund 400 Hektar wächst hier größtenteils nur Moscato d' Alessandria, hier nach einem tunesischen Kap nur Zibibbo genannt. Attilio Scienza, Professor für Weinbau an der Universität Mailand, erzählt, dass diese Reben zu den ältesten Reben der Welt gehören. Maghrebische Händler, die auf dem Weg nach Sizilien und Apulien hier Zwischenstopp machten, schätzten die Tafeltraube und brachten sie zurück in ihre Heimat und auch nach Europa. „Wohin die Maghrebener auch gingen, Zibibbo ging mit ihnen“, scherzt Antonio Rallo, Präsident des Konsortiums Sicilia DOC und Besitzer des sizilianischen Weinguts Donnafugata. Die Maghrebener und die sie begleitenden Araber brachten dann auch das Wissen mit, wie man Terrassen anlegt, um die Landwirtschaft der Insel zu professionalisieren. Die Erziehungsmethode der Reben blieb seither gleich: Der Weinstock wird auf den Terrassen als Buschrebe – in der sogenannten Albarello-Erziehung – in „Krater“ genannte Mulden gepflanzt. Dadurch entwickelt sich die Rebe horizontal und auf dem Boden kriechend.

WEINBAU EXTREM

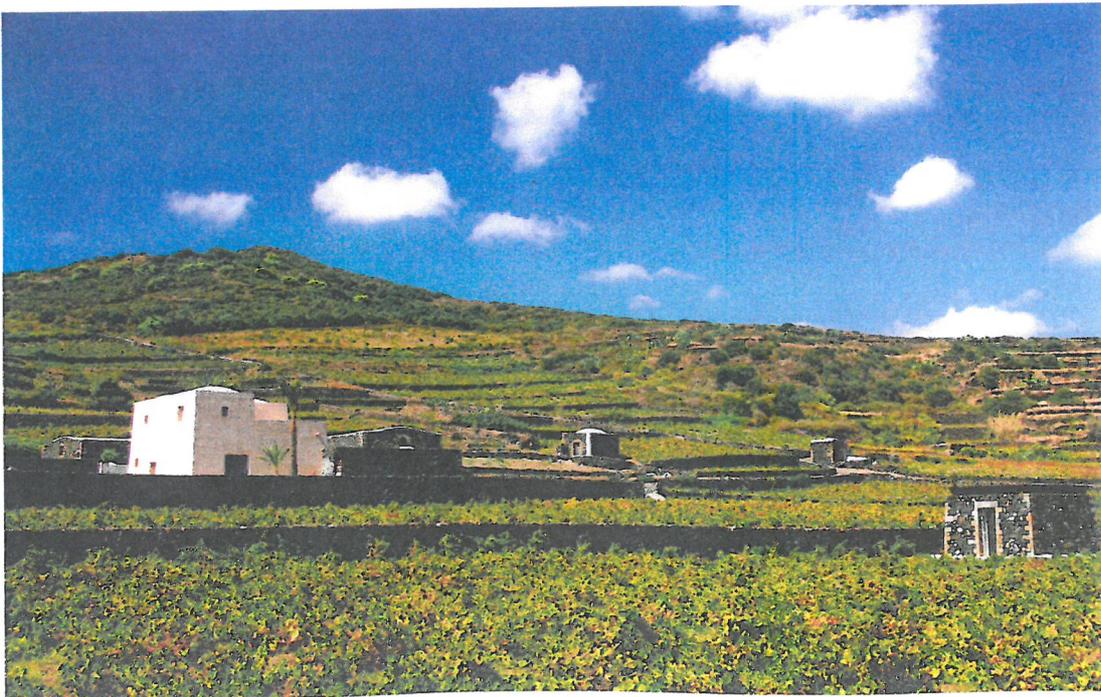
Der Wind, das himmlische Kind, ist auf Pantelleria immer und überall. Lavasteinmauern zähmen die Böen und schützen so auch die Reben. Man ahnt es: Weinbau erfordert unter diesen erschwerten Bedingungen einen sehr hohen Einsatz; die Produktionskosten sind extrem hoch und ein Winzer arbeitet hier – nicht nur bei der Ernte – dreimal so lange wie auf dem siziliani-

schen Festland. Zudem sind auf Pantelleria auch noch Selbstverständlichkeiten alles andere als selbstverständlich, denn die Insel verfügt über keine Süßwasserquellen. Braucht man mehr Wasser als nur die spärlichen Regentropfen des Sommers, so muss man auf die Wasserschiffe vom italienischen Festland warten. Hinzu kommt das meist sehr hohe Alter der Rebstöcke, das niedrigste Erträge zur Folge hat. Handarbeit ist unabdingbar. Das ganze Jahr. Zu allem Übel fressen Kaninchen jedes Jahr etwa ein Zehntel der Ernte auf.

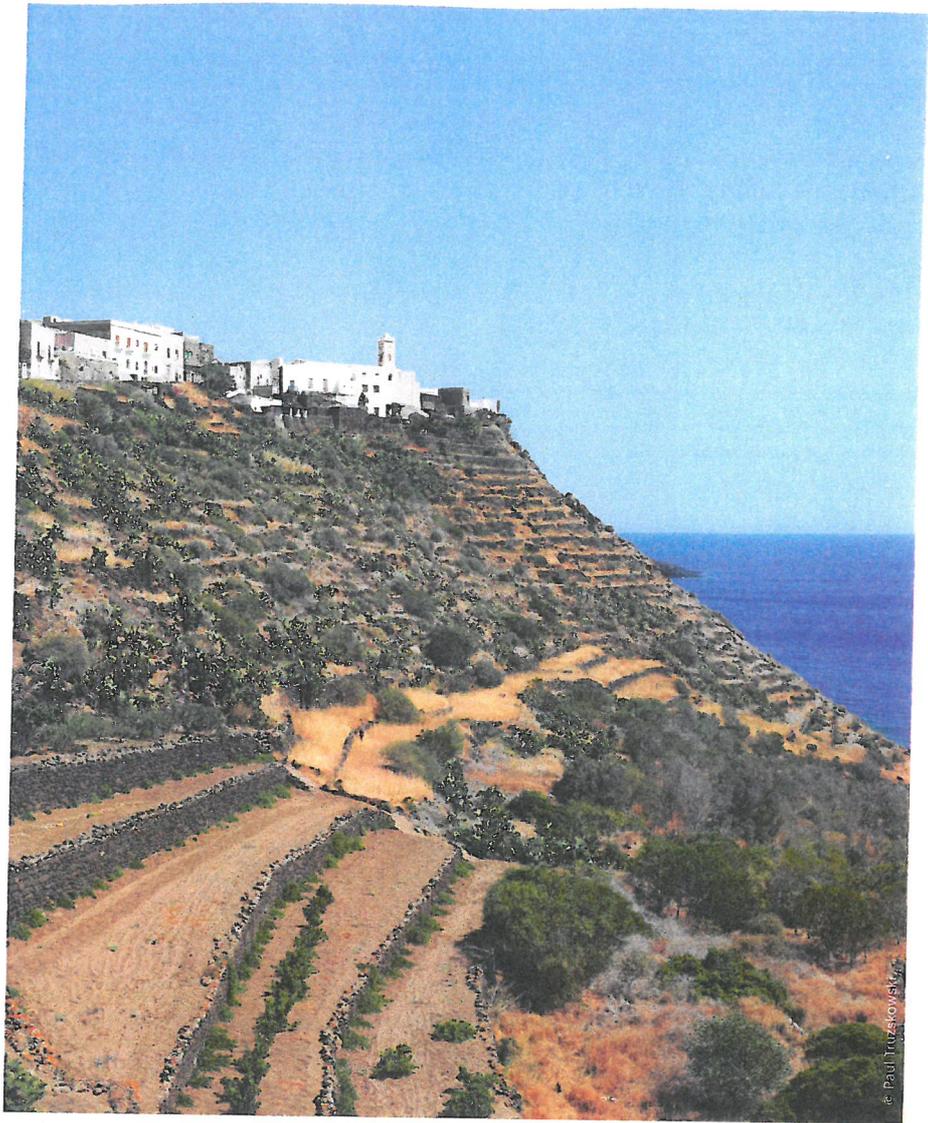
Das kann man ruhig „heroischen Weinbau“ nennen. Symbol dieses heroischen Weinbaus ist der Dessertwein *Ben Ryé* – einer der erfolgreichsten Weine Italiens. Im Glas glänzend bernsteingelb. In der Nase frische Aprikose, Datteln, Orangenschale mit Anklängen mediterraner Macchia, vor allem Thymian und Rosmarin. Am Gaumen dann überraschend frisch. Saftig, intensiv, mit einer angenehmen Süße vibrierender Mineralität und Würze. Unendlich lang in der Kehle. Suchtpotenzial.

Der *Ben Ryé*, ein Passito, wird aus *uve passa*, also luft- und sonnengetrockneten, fast rosinengleichen Trauben hergestellt. Diese Methode hat eine lange Tradition auf Pantelleria und mehr als die Hälfte der ungefähr 3.000 Tonnen hier angebauten Trauben sind für den Passito bestimmt. *Ben Ryé* bedeutet „Kind des Windes“ und wurde von der Familie Rallo, Besitzer von Donnafugata, als Marke ins Leben gerufen. Donnafugata hat seinen Stammsitz in Marsala an der Westküste Siziliens und produziert dort eine breite Palette an Weinen aus eigenen Weinbergen. Ein weiteres und wesentliches Ziel ihres Engagements auf Pantelleria: Die natürliche Schönheit, Kultur und Tradition der Insel zu bewahren, bevor die Inselflucht sie zerstört.

Kein Baum, nur Sträucher. Und die Reben legen sich flach. Schuld ist der Wind.



Nur nicht runterfallen, Rebe!



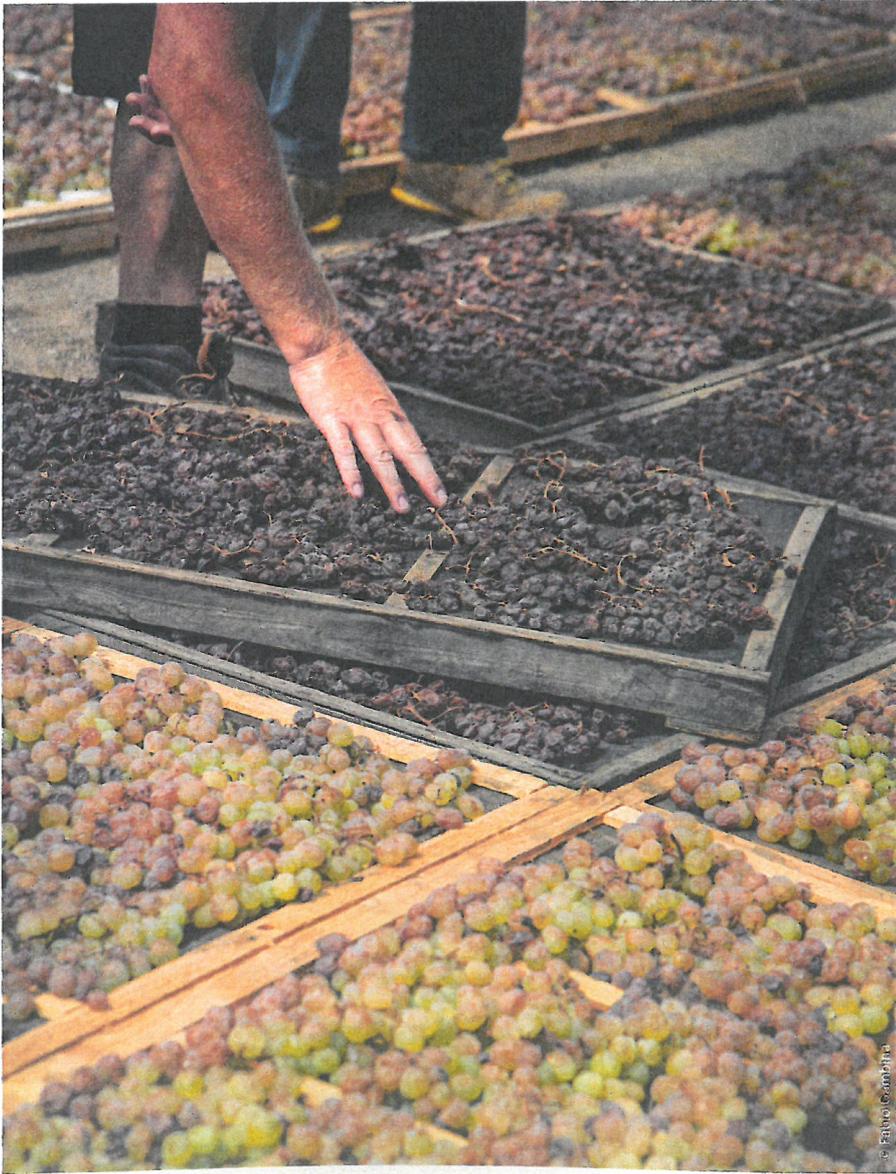
Eine der wenigen Stellen, an denen die Küste nicht ganz so steil ist. Im Hinterland hingegen werden die Körbe voll.



Dry this one!



© Fabio Gambini



© Fabio Gambini

„Bis in die 1920er-Jahre florierte der Weinanbau auf der Insel. Reben waren überall“, erzählt Antonio Rallo, „auf knapp zwei Drittel der gesamten Insel wurden Trauben angebaut und die Trauben auch als Rosinen und frische Tafeltrauben verkauft. Als dann die kernlosen Sorten und weniger schnell verderbliche Trauben auf den Markt kamen, war die Produktion auf Pantelleria nicht mehr wettbewerbsfähig und mehr und mehr Bauern gaben auf“, ergänzt Rallo. „Heute wird nur noch auf rund 400 Hektar aktiv Weinbau betrieben.“

Als sich die Rallos entschieden, eine Zweigstelle auf Pantelleria zu gründen, erwarben sie 17 Hektar Rebfläche – viel Land auf diesem Vulkanfels. In dieser Zeit kauften sie unter komplizierten Umständen zahlreiche Parzellen von 22 verschiedenen Besitzern in den 14 Kleinregionen der Insel zusammen. Aufwendigere Verhandlungen folgten. Oft wegen weniger Quadratmeter, die Erben gehörten, die in weit entfernte Länder ausgewandert waren. Mittlerweile nennen die Rallos auf Pantelleria 68 Hektar ihr Eigen und sind somit der größte Weinproduzent der Insel.

AUS ROSINEN WIRD WEIN

Ende August werden die Trauben auf Pantelleria reif. Nur die vollreifen, gesunden Trauben werden gepflückt. Nach der Ernte folgt das Appassimento, das Trocknen der Trauben. Etwa drei bis vier Wochen lang liegen die Trauben nun in der Sonne und im Wind auf großen Gittern knapp über dem Boden, damit Luft durchkommt. Meistens geschieht das überdacht in Gewächshäusern, die seitlich offen sind.

Immer wieder werden sie wie ein Steak in der Pfanne gewendet, damit sie gleichmäßig von allen Seiten Sonne und Wind ausgesetzt sind. In der Nähe des Meeres stehende Reben reifen zuerst und erreichen meist sehr hohe Zuckerwerte; Trauben höherer Lagen produzieren dafür höhere Säuregehalte. Antonio Rallo erzählt, dass er die Lagen wegen ihrer individuellen Charaktereigenschaften zuerst getrennt vinifiziert und dann für den *Ben Ryé* unterschiedlich cuveéiert.

Im September wird nach einer zweiten Lese Most aus frischen Trauben hergestellt. Während der Gärung werden die bei der ersten Lese geernteten, getrockneten Trauben langsam in den Most gerührt – rund 75 kg pro 100 Liter Most. Während der Mazeration geben die getrockneten Trauben dann Zucker, Säuren und Aromen ab. Wenn der Wein mehr Säure benötigt, kommen mehr getrocknete Trauben aus höheren Lagen hinzu. Die Gärung dauert etwa 45 Tage. Sie geschieht bei niederen Temperaturen, um zu verhindern, dass der Alkohol zu hoch gerät und die Frische und natürliche Säure der Trauben erhalten bleibt. Antonio Rallo ist es wichtig, dass sein *Passito* wenig oxidative Noten hat. Deswegen wird der *Ben Ryé* nur im Edelstahl ausgebaut.

Selbstredend produzieren noch weitere Erzeuger auf der Insel Wein aus der Zibibbo-Traube. Der ehemalige Autorennfahrer Marco de Bartoli beispielsweise. Er war der Erste, der Zibibbo auch trocken ausbaute. Oder die Cantine Florio und Carlo Pellegrino aus Marsala. Viele kleine Erzeuger, die auf der Insel leben, ziehen da jetzt nach. Etwa Fabrizio Basile, der schon als Jugendlicher von *Passito* so angetan war, dass er mit der Traube und den Mosten viel experimentierte. Heute produziert er rund 4.000 Flaschen jährlich. Oder Salvatore Murana, der eine Reihe von *Passito*-Weinen aus verschiedenen Einzellagen herstellt. Calogero Mannino gründete sein Weingut Abraxas als Hobbykellerei – seit 2000 lebt er davon.

Durch diesen neuen Aufbruch kam Pantelleria in den Fokus der Unesco, die den Weinbau hier mit einem speziellen *Passito* erwähnt und als schützenswert beschreibt. Diese Anerkennung, die auch mit weiteren Förderungen verbunden ist, könnte die artisanale Produktion weiterhin wiederbeleben und Impulse geben, junge Pantellerianer auf der Insel zu halten. Und wer weiß, vielleicht kommen ja noch ein paar junge Winzer aus dem Festland hinzu. Auf diese wilde, windige, einzigartige Insel im Nichts zwischen den Kontinenten. 🍷

Die Familie Rallo: Giacomo, José, Gabriella und Antonio

