

VULKANISCH

DIE WEINE VON DEN LAVAHÄNGEN DES ÄTNA UND DER INSEL PANTELLERIA LASSEN MICH STAUNEN – UND GENIESSSEN

Der kleine anthrazitfarbene Stein in meiner Hand hat eine sehr raue Oberfläche. Fast wirkt er wie das Stück eines Asteroiden, der seit Jahrmilliarden im All unterwegs war. Tatsächlich ist er aber am 19. März 1981 während des letzten großen Ausbruchs des Ätna auf Sizilien entstanden und stammt von der Nordseite des Vulkans aus einem der Schlote auf etwa tausend Meter Höhe. Der erstarrte Lavastrom jener Tage ähnelt einer Mondlandschaft; nur grau-farbige Flechten in schattigen Ecken deuten an, dass ich mich hier auf Planet Erde befinde. Ätna-Wein ist seit mehr als einem Jahrzehnt international im Trend – wieviel hat mein kleiner Stein damit zu tun?

Das Alter des Weinbergsbodens, auf dem die Reben für einen bestimmten Wein gewachsen sind, wird in der modernen Weinszene von Winzern, Sommeliers und Weinhändlern mit einer gewissen Besessenheit heraufbeschworen und gepriesen. Manchmal wird daraus ein regelrechter Wettbewerb. »Fast zweihundert Millionen Jahre alt ist der Boden in unserer Spitzenlage!« sagt da ein Winzer stolz. »Schön für Sie,« entgegnet dann der Kollege von der Mosel, »unsere Schieferböden sind um die vierhundert Millionen Jahre alt!«. Der arme Bordeauxwinzer schweigt, weil sich die Weinberge des Médoc erst während der letzten Jahrmillionen gebildet haben, wenn auch aus weit älterem Material. Ganz allgemein gilt die Regel: je älter der Weinbergsboden, desto cooler der dort wachsende Wein. Doch der Ätna hat mich jetzt eines Anderen belehrt.

Die Konturen von Europas bekanntestem Vulkan waren während des Anflugs auf den Flughafen von Catania in der Dämmerung deutlich zu erkennen und ziemlich beeindruckend. Aber dieser Blick aus der Ferne bereitet einen nicht auf den aktiven Ätna vor, wie man ihn dann vom Bergfuss aus erlebt. »Er raucht schon seine erste Zigarette«,

scherzt am nächsten Morgen ein deutscher Kollege, als wir mit Antonio Rallo, dem Winemaker des in Marsala ansässigen sizilianischen Weinunternehmens Donnafugata, in Richtung der besten Ätna-Lagen fahren. Unten an der Küste wachsen Palmen, Kakteen und Zitrusbäume, aber als wir an der Nordseite des Berges höher kommen und es kühler wird, ändert sich allmählich die Vegetation, bis schließlich von tausend Metern an Kiefern, Farn und Ginster dominieren.

»Auf Grund der Vulkanböden hat die Phylloxera hier gar keine Chance,« sagt Rallo, »das ist für uns immer noch von Vorteil, aber im späten neunzehnten und frühen zwanzigsten Jahrhundert war das für den Ätna ein großes Glück. Als in Bordeaux wegen der Reblausplage kaum Wein erzeugt wurde, ließ sich hier mit Wein viel Geld verdienen. Damals gab es am Ätna fast zweitausend Hektar Weinberge, während es 1990 kaum mehr als noch dreihundert waren. Inzwischen sind es durch den Ätna-Boom wieder fast tausend. Für uns ist es wirklich neu.«

Tatsächlich hat Donnafugata erst 2016 hier Weinberge gekauft, aber natürlich besser spät als nie, wie das Sprichwort sagt. Der amerikanische Weinimporteur Marco de Grazia, heute eine sizilianische Weinlegende,

hat schon von 2002 an auf seiner Tenuta delle Terre Nere in Randazzo ausschließlich mit Trauben aus eigenen Weinbergen gearbeitet; in jenem Jahr fiel durch ihn der Startschuss für den aktuellen Boom. Sein 2002er Terre Nere war mein erster Ätna-Rotwein, und seine duftige, seidige und frische Art hat großen Eindruck auf mich gemacht, weil es genau das Gegenteil von den üppig runden, fleischigen Rotweinen aus Sizilien war, die ich bis dahin erlebt hatte. Sie alle stammten mehr oder weniger aus der Nero-d'Avola-Traube, während die Ätna-Rotweine ihre Besonderheit der ebenfalls autochthonen Rebsorte Nerello Mascalese sowie dem speziellen Klima der Höhenlagen verdanken, zu denen Antonio Rallo mit uns fährt.

»Jetzt sind wir in der Lage Contrada Marchesa in der großen Gemarkung Castiglione di Sicilia auf etwa siebenhundertachtzig Metern Höhe. Inzwischen haben wir achtzehn Hektar Weinberge und weitere unbepflanzte achtzehn Hektar am Ätna«, sagt Antonio Rallo, als er das Auto parkt. Die kleine Journalistengruppe ist recht erstaunt, an einem zweiten Oktober die tiefblauen Trauben noch am Stock zu finden. Hier im tiefen Süden! »Nerello Mascalese ist eine spät reifende Traube«, fährt der Gastgeber fort, »wir werden in Kürze die Trauben für den Rosé lesen, und dann noch mindestens zwei Wochen warten, bevor wir die Trauben für den Rotwein holen. Dann werden die Temperaturen zwischen sieben und achtzehn Grad Celsius liegen.« Das ist nicht viel wärmer als bei uns, und für den deutschen Riesling ist Ende Oktober als Lesezeitpunkt nicht unüblich.

»Die Lagen auf der Nordseite des Ätna sind besonders gut, weil der Wind die Trauben nach Regenfällen schnell wieder trocknet. Denn hier besteht durchaus Fäulnisgefahr im Herbst. 2018 haben wir mehr als fünfzehn Prozent der Trauben aus diesem Grund wegwerfen müssen«, erklärt uns sachlich Antonio Rallo. Auch dieses Problem ist uns im Norden wohl bekannt.

Ich frage nach den Lavaböden und möchte wissen, welche Rolle sie spielen. »Jeder Lavastrom«, sagt Antonio Rallo, »hat eine eigene chemische Zusammensetzung. Hier gibt es viel Eisen und Magnesium, aber unabhängig davon dauert es zweihundertfünfzig bis dreihundert Jahre, bis daraus ein bis anderthalb Meter weinbautauglicher Boden entstehen. Dieser Lavastrom und der Fels neben uns sind 1614 bis 1624 entstanden.« Antonio Rallos Darlegung macht uns alle für einen Augenblick sprachlos. Aber nein, wir haben uns nicht verhört: Die großen Rotweine des Ätna wachsen auf Böden, die in etwa so alt sind wie die Spätwerke William Shakespeares! Ich bin gekommen, um das Besondere dieser Weine zu begreifen. Jetzt komme ich der Sache offenbar näher.

Dann fahren wir weiter zur nahegelegenen zweiten Einzellage von Donnafugata, der Contrada Montelaguardia in der Gemarkung Randazzo, wo

die ältesten Nerello-Mascalese-Reben des Unternehmens stehen. »Der Wein von diesen gut hundertzwanzig Jahre alten wurzelechten Stöcken ist die Basis für unseren Rotwein Fragore«, sagte Antonio Rallo. Sie sind in Buschform geschnitten, sehen aber auf Grund der dicken Verastungen eher wie übergroße Bonsai aus. Eine schnelle Rechnung (120 plus 250 macht 370) ergibt, daß diese Reben aus der ersten Bepflanzung des Lavastroms von 1614/24 stammen müssen. Damit wird die Zeitspanne, in der der Ätna-Rotwein sich entwickeln konnte, sehr greifbar. Aber natürlich ist das alles nur von akademischem Interesse, wenn das Ergebnis nicht schmeckt!

Donnafugata hatte das Glück, Kellergebäude in geeigneter Größe mit den Weinbergen 2016 übernehmen zu können, sodass sie nur die technische Ausrüstung aufstocken mußten. Als der Kellermeister eine Probe des 2018 Fragore Etna Rosso zieht, erklärt Antonio Rallo die Tücken

einige der bekannten Größen des Ätna-Weins zu nennen. Inzwischen gibt es hier etwa einhundert-siebzig Erzeuger von Rot- und Weißweinen, die Gesamtproduktion liegt bei etwa vier Millionen Flaschen pro Jahr, Tendenz steigend.

Ätna – das ist eher leicht zu begreifen, weil wirklich jeder von dem Vulkan gehört hat, und viele wissen, dass hier Wein wächst. Von der kleinen Vulkaninsel Pantelleria zwischen Sizilien und Tunesien wissen hingegen die wenigsten, und kaum jemand hat von dem Wein dieser Insel gehört. Der Flug von Catania dorthin in einem kleinen finnischen Flieger mit dänischer Besatzung ist recht abenteuerlich. Von schweren Wolken dramatisch verhangen, wirkt die Insel aus der Ferne mysteriös und ein wenig unheimlich. Rauch kann das nicht sein, was man im Anflug aufsteigen sieht, weil alle Vulkane dieser Inselgruppe längst erloschen sind. Hier gab es zuletzt 1831 flüssige Lava: eine ganze andere Situation als am Ätna! Der Wind bei der Landung ist so stark,

Die großen Rotweine des Ätna wachsen auf Böden, die in etwa so alt sind wie die Spätwerke William Shakespeares! Ich bin gekommen, um das Besondere dieser Weine zu begreifen. Jetzt komme ich der Sache offenbar näher.

des Nerello Mascalese. »Er hat eine ziemlich dicke Schale, und wenn die Tannine nicht reif sind, ist es unmöglich, daraus einen seidigen Wein zu machen, egal was man tut. Dazu hat die Traube eine hohe natürliche Säure, was Vorteile im Keller bringt, aber im fertigen Wein von den griffigen Tanninen ausbalanciert werden muss.« Der Duft von Veilchen, Zimt und Piment mit einem Hauch von Schokolade ist schon sehr spannend, noch mehr beeindruckt mich aber, wie die feinerben Tannine sich in dem zugleich straffen und dichten Körper mit der lebhaften Säure verbinden. Die 13,5 bis 14 Prozent Alkohol schmecke ich nicht wegen der beachtlichen mineralischen Frische. Letztere ist noch auffälliger in dem Sul Vulcano Etna Bianco, einem Riesling-ähnlichen trocknen Weißwein, der vor allem aus der autochthonen Carricante-Traube besteht.

Am Ende der Verkostung ist klar, dass die Ätna-Gewächse von Donnafugata deutlich kerniger und würziger sind als die von Terre Nere oder Planetà, aber auch seidiger als die von Tasca d'Almerita am anderen Ende des stilistischen Spektrums, um nur

dass wir ziemlich durchgerüttelt werden und viele Fluggäste Angst bekommen. Als uns dann erzählt wird, dass der Name der Insel »Tochter der Winde« bedeutet, leuchtet uns das sofort ein.

»In den Weinbergen von Pantelleria dominiert die Zibibbo-Traube, also Muscat d'Alexandrie«, erklärt uns Laura Ellwanger, die deutsche PR-Frau von Donnafugata, die in Marsala wohnt. »Bis in die 1960er Jahre gab es etwa viertausend Hektar davon, aber ein guter Anteil wurde für die Produktion von Tafeltrauben und Rosinen genutzt. Als dann die kernlosen Thompson-Seedless-Trauben auf den Markt kamen, ging der Weinbau auf der Insel rapide zurück, auf ganze fünfhundert Hektar. Inzwischen besitzt und pachtet Donnafugata insgesamt etwa achtundsechzig Hektar Weinberge auf Pantelleria.«

Zibibbo stammt ursprünglich aus Sardinien, kommt aber an vielen Stellen im Mittelmeerraum vor, daher gibt es eine Vielzahl an Synonymen. Der griechische Bauer und Dichter Hesiod hat um 700 vor Christus als erster beschrieben,

wie man solche Trauben eintrocknet, um daraus einen süßen Wein zu machen. Auch die alten Römer haben nach der Eroberung der Insel Zypern 67 nach Christus große Mengen eines Weins dieser Art namens Passum importiert. Der heutige Passito di Pantelleria ist jedoch keine direkte Fortsetzung davon, sondern eine moderne Erfindung im Kontext dieser uralten Tradition. Heute gibt es zehn größere Produzenten, deren Gewächse eine gewisse Verbreitung haben. Obwohl alle diese kräftigen Süßweine (14 Prozent Alkohol ist normal) aus getrockneten Trauben erzeugt werden, ist die stilistische Bandbreite recht groß. Erzeuger wie Marco de Bartoli lassen ihre

Der griechische Bauer und Dichter Hesiod hat um 700 vor Christus als erster beschrieben, wie man Zibibbo-Trauben eintrocknet, um daraus einen süßen Wein zu machen. Auch die alten Römer haben nach der Eroberung der Insel Zypern 67 nach Christus große Mengen eines Weins dieser Art namens Passum importiert. Der heutige Passito di Pantelleria ist eine moderne Erfindung im Kontext dieser uralten Tradition.

Weine im Eichenfass reifen und pflegen eine Stilistik, die eine gewisse Ähnlichkeit zu Sauternes aufweist, während andere wie Donnafugata die besondere Aromatik der getrockneten Zibibbo-Trauben möglichst stark in den Vordergrund stellen möchten und daher nur mit Edelstahltanks arbeiten.

Zuerst einmal wird uns während der Fahrt in Laura Ellwangers kleinem Mietwagen vom Flughafen zur Kellerei von Donnafugata in Khamma durch enge Straßen mit Steinmauern auf beiden Seiten die besondere Architektur der Insel bewußt. Die größtenteils weißgetünchten Dammusco-Häuser mit ihren fast kuppelartigen Dächern strahlen eine ganz eigene Faszination aus. Die modernen Kellereigebäude wurden 2006 in ähnlichem Stil gebaut, und zusammen mit den Zibibbo-Weinbergen erscheint uns Nordeuropäern das als eine völlig fremdartige Kulisse. Kein Wunder: schließlich sind wir nur etwa sechzig Kilometer von Tunesien entfernt. Und geologisch betrachtet ist Pantelleria Teil des afrikanischen Kontinents.

In den Weinbergen steht jede buschförmige Zibibbo-Rebe in einer kleinen Mulde, um sie soweit wie möglich vor dem Wind

zu schützen, ein System namens Alberello Pantesco, das als Weltkulturerbe eingetragen ist. Die Weinlese ist erst vor wenigen Tagen beendet worden, und einige vom Reblaub gut versteckte Trauben hängen noch am Stock. Ihr Geschmack erinnert mich an ein Orangen-Dessert meiner Mutter, sie sind aber nicht annähernd so süß. Wie macht man aus solchen Trauben einen likörartigen Süßwein? Mir ist schon klar, dass sie getrocknet werden, aber ich möchte das genauer verstehen.

»Die frischgelesenen Zibibbo-Trauben werden auf Gittern auf dem Boden in Tunnelröhren aus durchsichtigem Plastik verteilt,« erklärt Laura Ellwanger, »die an beiden Enden offen sind, so dass der Wind hindurchblasen kann. Nach achtzehn bis zwanzig Tagen sind sie zu Rosinen geschrumpft, die dann manuell von den Stielen gezupft werden. Für uns Nicht-Insulaner ist der Wind manchmal zuviel, aber für die Produktion von Passito di Pantelleria ist er wirklich essentiell!«

In der Kellerei läuft die Verarbeitung der Zibibbo-Rosinen noch. Etwa siebzig bis fünfundsiebzig Kilo Rosinen werden jeweils hundert Liter Most aus nicht getrockneten Trauben zugegeben. Dann findet eine viertägige Maischegärung statt; eine Methode, die einiges mit der traditionellen Herstellung von Tokaji Aszu gemeinsam hat (obwohl in Tokaji die Rosinen durch die Wirkung von Edelfäule statt Wind entstehen). Wir dürfen die gärende Maische-Most-Mischung kosten: sie schmeckt nach überreifen Bananen. Bei der Kelterung werden die Rosinen entfernt, und wenn die Gärung abgeschlossen ist, beginnen sich Zitrusnoten im Wein zu entwickeln – aber von dem Geschmack des fertigen, abgefüllten Weins ist das noch weit entfernt.

Eine Frage bleibt offen. Der aktuelle Jahrgang von Donnafugatas Passito di Pantelleria Ben Ryé ist 2016, und der Wein hat eine tolle Harmonie von konzentrierten Bitterorangen und natürlicher Süße mit animierender Säure. Aber kann so etwas altern? Oder geht nach ein paar Jahren dieser Reiz verloren? Das ist bei vielen Muscat-Weinen der Fall, weil die charakteristischen Aromastoffe der Traube schnell oxidieren.

Pantelleria ist keine Fischerinsel, sondern eine Insel von Landwirten, die Trauben und Kapern, seit kurzem auch Oliven anbauen. Durch den Tourismus gibt es in einigen wenigen Lokalen trotzdem sensationellen Fisch. Dazu passen natürlich eher trockene Weißweine, aber nach viel Fisch zum Abendessen und lokalen trocknen Weißweinen freuen wir uns alle auf ein Glas Ben Ryé auf der vom Wind gut geschützten Terrasse.

»Das ist der 2010!« sagt Laura Ellwanger, als sie uns den bernsteinfarbenen Wein einschenkt. Der Geschmack hat sich über die Jahre in eine ganz andere Richtung entwickelt, mit vielen Trockenfrüchten und etwas Karamel, aber der Wein wirkt keinesfalls müde oder schwer. Es dauert nicht lange, bis unsere Gläser geleert sind. Der Abend scheint beendet, aber als wir kurz davor sind aufzustehen, um ins Hotel zurückzukehren, kommt noch eine Flasche Ben Ryé auf den Tisch. »2006« flüstert Laura Ellwanger uns zu. Als ich den ersten Schluck nehme, bin ich überzeugt: Die Tochter der Winde kann Süßweine hervorbringen, die durch Reifung auf der Flasche bedeutende Finesse und Eleganz erlangen. 