

# Weinbau in Frauenhand

Der sizilianische Wein wird nicht nur immer erfolgreicher und besser, sondern auch immer weiblicher

Von Dominik Straub (Rom)

Als José Rallo in Peking bei einer Präsentation ihrer Weine merkte, dass das Publikum einzuschlafen drohte, stand sie von ihrem Tisch auf, 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.

## Strenge Qualitätskriterien

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 geworden. 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 vergangenen drei Jahrzehnten.



José Rallo leitet als Managerin von „Donnafugata“ eines der größten und bekanntesten Weingüter Siziliens. Erfolgreich ist sie auch als Jazz-Musikerin. Fotos: Dominik Straub (2), Francesco Bellina/Cesura (1)



Giuseppina de Bartoli aus Marsala führt zusammen mit ihren Brüdern den Familienbetrieb.

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.“

## Frankophone Wurzeln

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 Gymnasiastin bei der Jugendorganisation der kommunistischen Partei engagiert, während ihres Studiums der Kommunikationswissenschaften

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

Sie bewarb sich beim renommierten Weinproduzenten Tasca

● *Meine Großmutter ist inzwischen 97, aber sie sagt allen ihren Söhnen immer noch, wo es lang geht.*

Giuseppina de Bartoli



Costanza Chirivino auf ihrem Weingut „Sallier de la Tour“.

d'Almerita, zu dem das Familiengut „Sallier de la Tour“ inzwischen gehört – und vier Jahre später wurde ihr die Leitung der 77 Hektar großen „Tenuta“ übertragen. Ihre Passion ist die internationale Syrah-Traube, aus der auch ein frischer Rosato gekellert wird. „Gleichzeitig pflegen wir aber auch die von meinem Onkel und meinem Großvater ererbte Tradition der autochthonen 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.

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

## Einlagern statt verkaufen

„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 Marsala-Produktion von de Bartoli beträgt nur rund 30 000 Flaschen. Das Geld verdient das Unternehmen mit „normalen“ Weißweinen, gekellert 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 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 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, aber sie sagt allen ihren Söhnen immer noch, wo es lang geht.“ Hochbetagt, und noch immer auf der Flucht nach vorn.