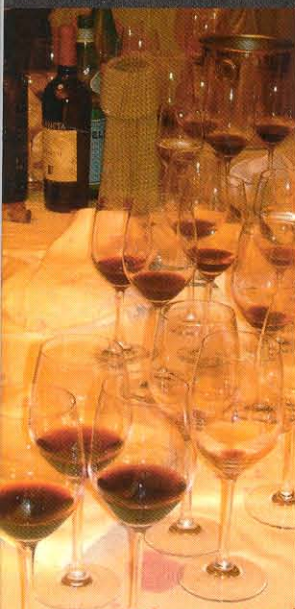
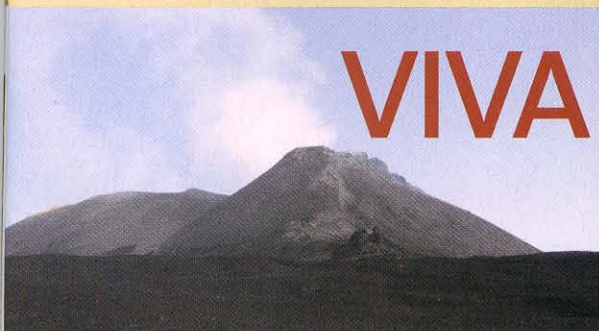


VIVA SICILIA!



information

Alle Verkostungsnotizen und Adressen finden Sie im Internet auf www.winetimes.at und im nächsten „divino“. Näheres unter <http://www.divino-muenchen.de>

Seit ungefähr 4000 Jahren gibt es auf der größten Mittelmeer-Insel Weinbau. Schon bei den Griechen und später den Römern war der Weinbau weit verbreitet, was sich auch unter den später ständig wechselnden Besetzungen nie änderte. In der Antike zählten sizilianische Weine zu den berühmtesten der Welt ...

Das war im 20. Jahrhundert dann doch ganz anders. Massenproduktion von einfachen Weinen und Tafeltrauben waren das Ziel. Seit einigen Jahren besinnt man sich allerdings wieder auf Qualität.

Waren es erst Weißweine, Marsala und Dessertweine, die wieder mit hohen Qualitäten überzeugen konnten, so sind es in den letzten Jahren vor allem die Rotweine, die Furore machen. Auch hier ist ein Wandel spürbar. Waren es in den 1990ern die dichten, marmeladigen Weine, mit denen man vor allem in den USA punkten konnte, so legt man heute auch auf Sizilien eindeutig wieder mehr Wert auf Eleganz und Finesse. Mit Erfolg, denn dem Fruchtcharme der lokalen Rebsorten, allen voran dem Nero d'Avola, erliegen die Italiener selbst und auch fast alle europäischen Wein-

liebhaber. Und erst recht die Amerikaner: Autochthone Rebsorten liegen auch in den USA im Trend. Und davon hat Sizilien einige ganz Ausgezeichnete zu bieten. Neben der schon erwähnten Leitsorte Nero d'Avola, die auch Calabrese oder Calavirisi genannt wird, stehen noch Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Corinto Nero, Perricone und viele andere im Ertrag.

Ausgezeichnete Resultate liefern in den kühleren Hügel-Lagen aber auch die „internationalen“ Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und vor allem Syrah. Vereinzelt findet man sogar Pinot Nero. Als Verschnittspartner mit den autochthonen Sorten oder auch sortenrein gefüllt, stehen sie den Kollegen aus anderen Nationen oft um nichts nach.

Allerdings muss man auch anmerken, dass vielleicht drei bis vier Prozent der sizilianischen Weine in dieser oberen Qualitätsklasse spielen. Die Mehrzahl der Weine wird nach wie vor hauptsächlich als Fasswein für große Weinhändler oder Kellereien produziert, oft landen sizilianische Weine in Verschnittweinen aus anderen Regionen. Die DOC-Weine sucht man meist überhaupt vergebens. Häufig werden die strengeren Vorschriften mit einem „Sicilia IGT“ umgangen. Auf den Erfolgsweg mit sizilianischen Weinen springen auch immer mehr große Firmen aus dem restlichen Italien auf und füllen dann unter Fantasie-Etiketten zugekaufte Weine oder selbst produzierte Weine aus billig gekauften sizilianischen Trauben ab. So kommen die Preis-Unterschiede zwischen vier und vierzig Euro pro Flasche zustande.

Auf Einladung der Weinzeitschrift „divino“ verkosteten wir in München über dreißig Rotweine aus ganz Sizilien. Von berühmten Gütern waren Top-Weine genauso vertreten wie typische Händler-Weine, deren genaue Herkunft trotz stundenlanger Suche im Internet und diversen italienischen Weinführern nicht zu erfahren war.

Das Niveau war dennoch recht hoch. Quer durch alle Jahrgänge von 1999 bis 2005. Spannend war allerdings auch, dass so mancher in Gambero Rosso oder anderen italienischen Guides hoch gelobte Wein in der Blindverkostung nicht wirklich überzeugen konnte, während absolute Preis-Leistungs-Weine brillierten.

Helmut O. Knall

UNSERE FAVORITEN WAREN:

Don Pietro Rosso 2004, Spadafora	94 Punkte	(13,80)
Rosso del Conte 2003, Tasca d'Almerita	94 Punkte	(20,-)
Nero Mascalese 2004, Passopisciaro	94 Punkte	(46,-)
Tancredi 2000, Donnafugata	92 Punkte	(19,50)
Faro Palari 2000 aus vier autochthonen Sorten	90 Punkte	(39,50)
Ribeca 2004, Firriato	90 Punkte	(16,-)
Don Antonio 2003, Morgante	90 Punkte	(18,-)
Terre di Ginestra 2003, Calatrasi	90 Punkte	(12,-)
Hugonis 2003, Rapitalà	89 Punkte	(19,-)
Outis 2003, Vini Biondi	88 Punkte	(20,-)
Sole dei Padri 2002, Spadafora	88 Punkte	(37,50)
Nero d'Avola 2003, Feudo Montoni	88 Punkte	(10,-)
Gerbino Rosso 2004, Di Giovanna	88 Punkte	(6,20)
Nero d'Avola 2005, Zisola	88 Punkte	(10,50)
Zilumari 2005, Angelo Rocca	88 Punkte	(6,-)

(Preise sind Endverbraucherpreise im Handel in Deutschland, dem Ort der Verkostung)

Weiters empfehlenswert:

Adesso 05, Cesari · Forti 04, Terre di Sicilia · Salina Rosso 03, Caravaglio · Cabernet Sauvignon 02, Fina · Nero Baronej 02, Gulfi · Cabernet Sauvignon Litra 99, Abbazia Santa Anastasia (alle 87 Punkte).