



# sizilianische PRACHT

## Der neuste Hotspot auf Sizilien

ist sein nordöstlichster Zipfel. Genau zwischen dem Tyrrhenischen und dem südlicheren Ionischen Meer arbeiten sich derzeit zwei kleine benachbarte DOCs immer tiefer in das Bewusstsein der Weinszene.

Text: Veronika Crecelius

Die **DOC Faro** blickt über die Meerenge von Messina auf Kalabrien. Die **DOC Mamertino** sieht sowohl die italienische Stiefelspitze als auch die liparischen Inseln. Der Wein aus Faro punktet mit den Ätna-Sorten Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio. Er wird aber auch von der lokalen Nocera geprägt, die ebenfalls Bestandteil des seit der Antike bekannten Mamertinos ist. Faro wurde eher wachgeküsst und hat schon eine beachtliche Auswahl an Spitzenweinen zu bieten. Die **DOC Mamertino** findet erst dank des Engagements der Familie Planeta wieder in das kollektive Weingedächtnis zurück. Sie entdeckte 2011 ein verwildertes Stück Land über den Steilklippen des Capo Milazzo.

„Wir wussten sofort, dass sich der Kreis auf dieser wunderbaren Halbinsel schließt und wir unsere Reise durch die verschiedenen Terroirs der Insel genau hier vollenden wollen. Der Mamertino ist ein Wein mit einer bedeutenden Geschichte in der Antike, aber er ist fast in Vergessenheit geraten. Wir haben in Menfi,



FOTOS: FOTOLIA.COM/LIUPHOTO; HERBERT LEHMANN (3); PLANETA/LUCA SAVETTIERE (2); SABINE LUBENOW/LOOKPHOTOS; CANTINA PALARI (2); VERONIKA GRECELIUS (2); (TIPS IMAGES AGF-FOTO) STRANDPERLE







ab jetzt  
wollen wir  
nur noch  
erleben, wie  
unsere  
rebstöcke  
älter  
werden

Alessio Planeta



Vittoria, Noto und auf dem Ätna eigenständige Weingüter aufgebaut und La Baronia, wie der Weiler und nun auch das Weingut am Capo Milazzo heißt, ist unsere letzte Mission. Ab jetzt wollen wir nur noch erleben, wie unsere Rebstöcke älter werden“, erzählt Alessio Planeta beim Marsch durch die Reben. La Baronia ist mit acht Hektar Rebfläche das kleinste Weingut der Familie. Die Stöcke stehen auf einem Hochplateau zwischen Himmel und Meer, auf dieser engen Landzunge, an deren Ende ein Leuchtturm blinkt. Der Ort muss die Planetas wirklich fasziniert haben. Sie konnten ihn nicht einmal kaufen, da er einer Stiftung gehört. Die Baronin Maria Lucifero di San Nicolò aus Milazzo hatte weite Teile ihres Erbes der Gründung einer Stiftung für bedürftige Kinder aus der Region gewidmet. Die Stiftung betreibt gleich neben der Kellerei ein Ferienlager für die Kinder und hat lediglich die landwirtschaftlichen Flächen an Planeta verpachtet: Der erste Pachtvertrag läuft 25 Jahre und pro Flasche zahlen die Planetas zusätzlich einen Tribut an die Stiftung. Die Gewinnschwelle erleben vielleicht die Kinder der jetzigen Generation, zumal der gesamte Weingarten neu angelegt werden musste. Er ist zu 60 Prozent mit Nero d’Avola und zu 40 Prozent mit der Wundertraube Nocera bestockt. Für die Klassifizierung eines DOC Mamertino muss der Wein zumindest zu 60 Prozent aus Nero d’Avola und zwischen zehn bis 40 Prozent aus Nocera bestehen. Auch ein Versuchsfeld für die alten lokalen Rebsorten Vitarruolo, Lucignola und Catanese Nera wurde angelegt. Auf der einen Seite säumen die Reben jahrhundertalte Olivenbäume. Auf der anderen Seite steigt man, an Kaktusfeigen und Macchiabüschen vorbei, einen Trampelpfad von rund 40 Metern hinab und steht prompt an einem dieser einsamen Traumstrände, die man während der Ferien sucht und nur auf Postkarten findet – Blick auf die Inseln Vulcano und Lipari inklusive. Patricia Tòth, die verantwortliche Oenologin von La Baronia und der Planeta-Dependance auf dem Ätna, lächelt noch einen Moment beseelt über die Küste und entkorkt dann die ersten Flaschen Mamertino und Nocera. „Das Capo Milazzo war einmal eine Insel und hat sich über von den Bergen angeschwemmte Erde und Geröll mit Sizilien verbunden. Unser Boden hat also alluvialen Ursprung, ist aber auch durchsetzt mit Kieselsteinen“, erklärt die Ungarin. Mit der Sorte Nocera, die nur in der Provinz Messina und gegenüber in Kalabrien gedeiht, hatte die gesamte Planeta-Truppe keine Erfahrung. „Wir waren zuerst sehr skeptisch, weil die Beeren riesengroß sind, so wie die namensgebende ‚noce‘, was Walnuss bedeutet. Die Frucht wird auch nach dem Ausdünnen kaum kleiner und die Sorte ist zudem schrecklich ertragreich“, sagt Pat und gießt den reinsortigen, tief rubinroten Nocera ins Glas. „Beim Vinifizieren kam

**Oben:**  
Die Reben von La Baronia stehen zwischen Himmel und Meer an den Klippen

**Mitte:**  
Traumhaft schöner Ausblick vom Capo Milazzo bis zum Ende des Horizonts

**Unten:**  
La Baronia ist das kleinste Weingut der Familie Planeta und umfasst acht Hektar Rebfläche







In der Cantina Palari entstehen Weine, die höchste Auszeichnungen erreichen



Nicolas Gatti Russo brachte 2008 seinen ersten Jahrgang für die Tenuta Gatti in Cupran heraus



Salvatore Geraci von Palari hat sein Leben dem Wein und der Architektur gewidmet



Viel Sonne und das kontinentale Inselklima lassen Reben munter gedeihen





# DIVINO

## FRANKENS FEINE WEINE

...Ausgezeichnet!



BEST COOPERATIVE  
GERMANY 2017



BEST COOPERATIVE  
GERMANY 2017



GOLDEN LEAGUE  
2015 & 2016

DIVINO NORDHEIM THÜNGERSHEIM EG

Langgasse 33 | D - 97334 Nordheim a.M.  
Tel.: +49 (0) 9381 / 8099 - 0 | info@divino-wein.de  
WWW.DIVINO-WEIN.DE

aber heraus, dass sie eine gutmütige Bestie ist. Sie hat einfach alles. Tannin, Farbe, Säure und Aroma.“ Der Wein duftet pfeffrig, nach reifer Sauerkirsche, Waldbeeren, Macchia und die drangvolle Säure trifft auf harmonisierendes, fast schmeichlerisches Tannin. Dann kommt Julius Cäsars Lieblingswein zum Einsatz. Der Mamertino Jahrgang 2015 besitzt mehr Rückgrat und Eleganz, dunkle Frucht und Dichte als der reinsortige Nocera. Er ist samtig und die Gerbstoffe sind eng gestrickt. Der Holzeinsatz ist kaum mehr spürbar. 2015 entstanden die Kellerei und der erste offizielle Jahrgang des Mamertino DOC, der 2017 auf den Markt kam. Das schlichte Gebäude aus Holz und Glas, Eisen und Stein ist ein kleiner Geniestreich. Es lässt sich auseinandernehmen und einpacken, ohne eine Spur zu hinterlassen. Falls die Stiftung den Mietvertrag aus heute unerfindlichen Gründen nicht verlängern sollte, könnten die Planetas den Bausatz einsammeln und an einem neuen, verheißungsvollen Ort des Weinkontinents aufstellen.

Wenige Jahre, bevor sich Planeta in die tyrrhenische Meereseite der DOC Mamertino verliebte, hatte ein Mann im wilden Inneren des DOC-Gebietes ein Erbe angetreten, von dem er über 40 Jahre nichts wusste. Der Italo-Argentinier Nicolas Gatti Russo war als Baby mit seinen Eltern von Sizilien nach Argentinien ausgewandert. Er wird ein erfolgreicher Geschäftsmann, leitet eine Tele-



### MEDAILLEN-HITS

Diese Weine aus Sizilien haben beim **MUNDUS VINI Spring Tasting 2018 Gold abgeräumt**

**Best of Show Sicilia**  
2013 Impari Nero d'Avola Sicilia DOC  
Farnese Vini Srl

2017 Vento di Mare Pinot Grigio Terre Siciliane IGP Organic  
Cantine Ermes Soc. Coop.

2016 Feudo Arancio Pinot Nero  
Nosio SPA Gruppo Mezzacorona

2016 Corte dei Mori Terre Siciliane Nero d'Avola IGT „Etichetta Blu“  
Cantine Francesco Minini SpA.

2015 Timineri Syrah Terre Siciliane IGP  
a6mani Srl

2015 Luserà Syrah DOC Sicilia  
Baglio del Cristo di Campobello

2011 Delia Nivolelli Syrah Riserva DOC  
Caruso & Minini Srl

kommunikationsfirma mit 1200 Angestellten in Buenos Aires und fliegt in reifem Alter nach Sizilien, um seinen Geburtsort kennenzulernen. Dort will ihn ein gewisser Cavaliere Russo treffen. Nicolas erfährt, dass der sein wahrer leiblicher Vater ist. „Wir stritten sofort und sehr häufig, aber wir hielten die Verbindung. Dann wurde er krank. 2004 habe ich in Argentinien alles verkauft, um ihm zu helfen und die Tenuta zu leiten. 2008 starb er und ich brachte meinen ersten Jahrgang der Tenuta Gatti heraus“, erzählt der energiegeladene Endsechziger. Er hatte nur Ahnung vom Weintrinken, aber nicht vom Weinmachen, verschliss einige bekannte Winemaker und lernte aus Fehlern. Der Besitz liegt in Cuprani an den Ausläufern des Nebrodi Gebirges auf rund 400 Metern Höhe. 15 Hektar sind sowohl mit internationalen Sorten wie Merlot, Cabernet, Pinot Nero und Merlot bepflanzt als auch mit Nero d'Avola, Nocera und den weißen Sorten Grillo und Inzolia für den Mamertino Bianco. Es ist kühl und regenreich hier oben. In der gesamten Provinz Messina werden im Schnitt sogar höhere Niederschlagswerte gemessen als auf dem Ätna. In den Jahrgängen 2013 und 2015 schüttete es derart, dass Gatti auf die Rotweinproduktion verzichtete. Gatti meint zwar, dass die internationalen Sorten bei ihm besser reifen als die regionalen, aber mit dem Nocera Sicè des Jahrgangs 2014 hat er sicher einen der besten Weine seiner Ära abgefüllt. Der Wein mit einer klaren frischen Frucht, viel Rhythmus, Saft und langem Nachhall auf der Frucht ist in diesem Jahr im Handel. Nun darf man gespannt sein auf den ersten Pinot Nero namens „44“ aus dem warmen Jahrgang 2017, den er im Mai abfüllen wird. Auch ein Malbec ist im Anmarsch.

### DIE LEUCHTTÜRME VON FARO

Auf den Peloritani-Hügeln über der Straße von Messina erstreckt sich die DOC Faro. Sie hat es leichter als die DOC Mamertino, weil sie ein großer Wein schon in den 1990er Jahren bekannt gemacht hatte, der Faro Palari der Brüder Salvatore und Giampiero Geraci. Sie haben dafür gesorgt, dass die DOC Faro nicht abgeschafft wurde. Es gab schlicht jahrzehntelang keinen Betrieb mehr, der Wein abfüllte und mit der geschützten Ursprungsbezeichnung zertifizieren ließ, als die Geracis das Weinland ihrer Vorfahren in Santo Stefano di Briga wiederbeleben wollten. Der Faro Palari ist nach zig Höchstauszeichnungen zu einem der bekanntesten Weine Italiens avanciert, außerdem wurde er praktisch als Legende geboren. Italiens erster Weinpapst Luigi Veronelli hatte schon den ersten Jahrgang 1992 in den Dunstkreis eines Romanée Conti eingeordnet. „Ja klar, ich schicke Aubert Gaudin de Villaine (Besitzer von Romanée Conti) immer noch jedes Jahr drei Fässer“, scherzt Salvatore





Grundlage für Spitzenweine der DOC Faro: Reifes Lesegut



Vielseitiges Sizilien: Rebenmeer mit Meeresblick



Gianfranco Sabbatino finanziert sich das Weingut Casematte als Steuerberater

Geraci, der selbst im Weinberg niemals ohne Einstecktuch und Jackett gesichtet wurde. Er ist Architekt und ein exzellenter Weinkenner, sein Bruder Giampiero der Agronom und Kellermeister des Weinguts. Inzwischen besitzen Geracis auch ein Stück Rebland auf dem Ätna. „Nach 29 Jahren Faro Palari wollte ich mal etwas Neues ausprobieren. Natürlich hat mich fasziniert, Weine mit den gleichen Hauptsorten auf unterschiedlichen Terrains zu produzieren“, so Geraci. „Bei uns in Palari wachsen die Trauben 1,5 Kilometer von der Küste entfernt auf eher sandigen Böden. Sie sind allen Winden ausgesetzt, die vom Meer kommen und deshalb prägen sie Salz und Jod. 50 Kilometer entfernt auf dem Ätna haben wir es praktisch mit einem kontinentalen Klima und den Böden vulkanischen Ursprungs zu tun. Die Weine sind nicht unbedingt strenger, aber sie haben eben alle dieses Fumé und ähneln sich mehr. Auf Palari bekommt der Nerello Mascalese deutlich mehr diesen Touch von Pinot Noir“, führt der Architekt aus. Er ist indirekt dafür verantwortlich, dass es heute das wunderbare Weingut Bonavita in Faro Superiore gibt. „Mein Vater arbeitete in einer Bank und war für Kredite in der Landwirtschaft zuständig. In diesem Umfeld hatte er Salvatore Geraci und sein Projekt kennengelernt. Das gab uns einen Anstoß zu überlegen, auch Wein herzustellen. Wir hatten unsere Trauben bisher nur verkauft und ich studierte Landwirtschaft an der Uni in Bologna“, erzählt Giovanni Scarfone, der die Frucht von rund drei Hektar Land tatsächlich in der ehemaligen Garage des Landhauses verarbeitet. 2006 war Giovanni's erster Jahrgang. Inzwischen zählt Bonavita mit seinen ungefilterten, spontan vergorenen und naturnah hergestellten Weinen zur fast arrivierten Avantgarde. Die Produktion beschränkt sich auf zwei Weine. Sein Faro aus Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio und Nocera, hat Biss und Eleganz, Noten von Kapern und Kräutern, aber auch eine tiefe Frucht von Kirsche und Himbeere, festes Tannin und einen langen Nachhall. Der Rosato wird aus den gleichen Sorten wie der Faro verschnitten, stammt aber von jüngeren Stöcken. Giovanni baut gerade an einer neuen Kellerei, damit der Wein der Garage entwachsen und die Produktion ein wenig gesteigert werden kann.

Nur ein Stück Wald trennt Bonavita von dem Weingut Casematte, einem weiteren Fundstück in der DOC Faro. Der lustige Gianfranco Sabbatino, der auch die Produktion von Carlo Hauner auf Salina betreut und zusätzlich noch als Steuerberater arbeitet, um sich das eigene Weingut leisten zu können, ist mit seinem furiosen, spannungsvollen 2015er Faro endlich ein bisschen bekannter geworden (drei Gläser im jüngsten Gambero Rosso). Beachtenswert ist

## DIE WEINGÜTER

### Bonavita

[www.bonavitafaro.com](http://www.bonavitafaro.com)

### Casematte

[www.lecasematte.it](http://www.lecasematte.it)

### La Baronia (Planeta)

[www.planeta.it/territories/capomilazzo](http://www.planeta.it/territories/capomilazzo)

### Palari

[www.vinodisicilia.com](http://www.vinodisicilia.com)

### Tenuta Gatti

[www.tenutagatti.com](http://www.tenutagatti.com)

### Tenuta Enza La Fauci

[www.tenutaenzalafauci.com](http://www.tenutaenzalafauci.com)

auch der zitrusfruchtige weiße Peloro aus Grillo und der Ätna-Sorte Carricante. Das Gut heißt Casematte, weil darauf Kasematten stehen. Das sind in diesem Fall zwei kleine runde Aussichtsbunker aus dem Ersten Weltkrieg, die noch immer dem Verteidigungsministerium gehören und auf keiner Karte eingezeichnet sind. Am Weingut ist der italienische Fußballer Andrea Barzagli von Juventus Turin beteiligt, zur Beratung hat Sabbatino den Ätna-verliebten toskanischen Star-Oenologen Carlo Ferrini herangezogen. „Im Keller macht er gar nichts, aber beim Blenden ist er ein Genie. Wenn er kommt, gehen wir zusammen essen und betrinken uns. Das nenne ich eine schöne Zusammenarbeit“, meint Sabbatino, der neben dem Wein auch einen Lacher nach dem anderen produziert.

Das vierte Element im Glückskleeblatt der DOC Faro ist die energische und tatkräftige Enza La Fauci, schlichtweg ein Vollweib. Sie betrieb in den 90er Jahren mit ihrem Bruder die feine Destillerie Giovi in Messina, schwatzte ihrem Vater aber 2003 das Geld für 2,5 Hektar Rebland ab. Ihr weicher, geschliffener Faro gehört zu den würdigsten Vertretern der DOC und sie hat eine eigene Spezialität. Als einzige der Gegend vinifiziert sie den Zibibbo, die sizilianische Spielart des aromatischen Moscato d'Alessandria. Sie steckt ihn auch ins Holz. „Das ist ein weiblicher Wein“, sagt sie. „Er ist weich, sehr tief, aber auch fröhlich und vielseitig. Den kannst du sogar zum Kuchen trinken.“

Mit Mamertino und Faro tun sich nach dem Hype um die Ätna-Weine neue spannende Horizonte am Weinkontinent Sizilien auf. Noch weiß das kaum jemand, aber das Potenzial ist riesig.

**Im Weinguide ab Seite 82** stellen wir Weine aus der Rebsorte Grillo vor



# DER WEIN MIT LEIDENSCHAFT!

www.240stundenleidenschaft.de

JETZT EINEN  
VON 100  
STRANDLIEGE-  
STÜHLEN  
GEWINNEN!



## Ein Wein für alle Anlässe!

Ein Wein, bei dem man gerne bleibt, weil er immer wieder gleich gut schmeckt.

Mach dir das Vergnügen, beim Kochen, beim Grillen, beim Picknicken oder einfach so in geselliger Runde. Teile Deine neue Leidenschaft mit Freunden. Sie werden genauso begeistert sein!

### Cuvée Weiss

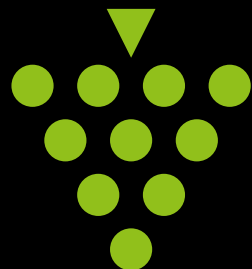
Dieses Cuvée überzeugt durch Fruchtigkeit und intensive Aromen. Ein frischer, jugendlicher Wein mit geschmeidiger Note.

### Cuvée Rot

Dieses Cuvée überzeugt durch intensive, beerige Aromen. Ein runder Wein mit viel Volumen und geschmeidiger Note.

[www.240stundenleidenschaft.de](http://www.240stundenleidenschaft.de)

**240** STUNDEN  
LEIDENSCHAFT



Eine Marke von:



Deutsches Weintor

*Da steckt Leben drin!*

