

Rebenvite als Mauerspaziergang:
Alessio Planeta vom Gut Planeta in seiner
Lage Sciara Nuova auf 870 Metern

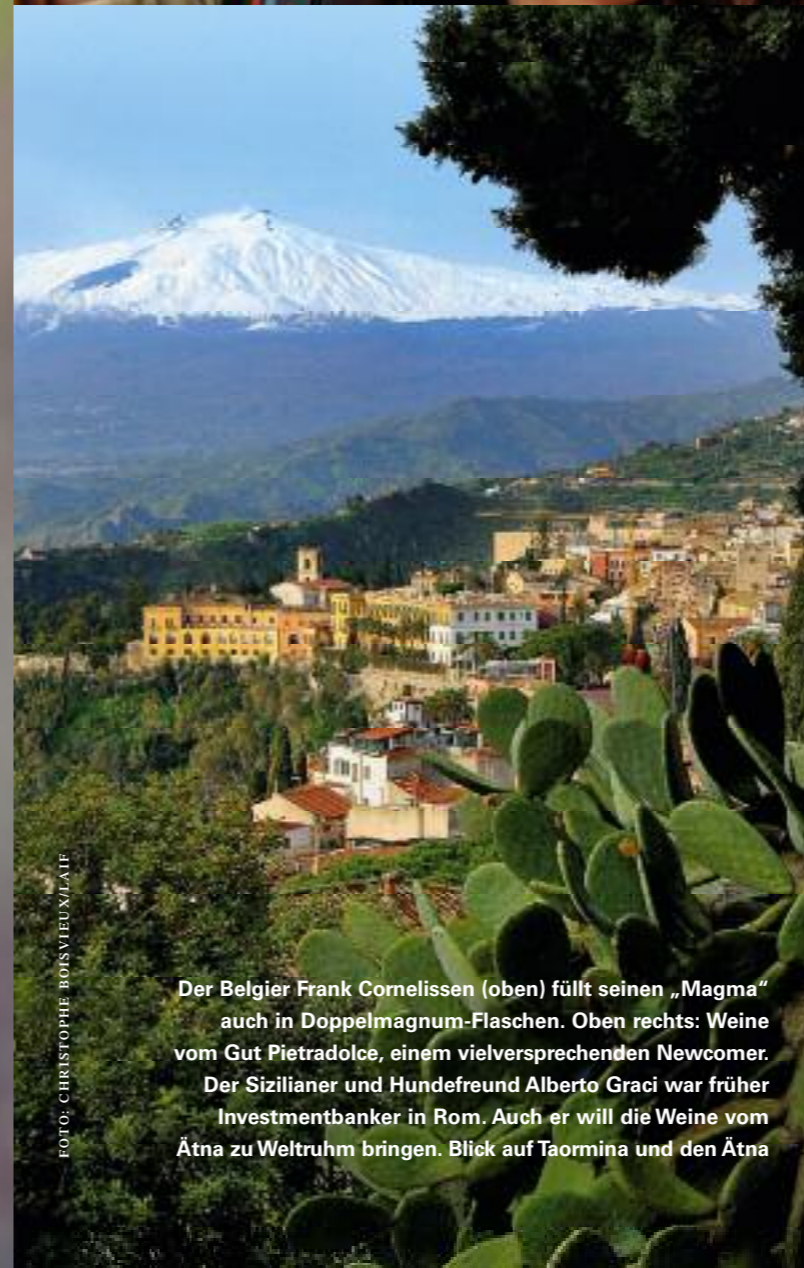
*Einst waren die Hänge des Vulkans das
bedeutendste Weinbaugebiet Siziliens.
Jetzt wird das außergewöhnliche Terroir
für Rotwein wiederentdeckt – und
schon mit Burgund oder Barolo verglichen*

TEXT: CARO MAURER, FOTOS: MARIA SCHIFFER

Aufbruch am Ätna

Früchte des Vulkans: Die rote Traube Nerello Mascalese ist nur am Ätna zu Hause, sie wächst nirgendwo anders

EINE ERUPTION *der Qualität*



Der Belgier Frank Cornelissen (oben) füllt seinen „Magma“ auch in Doppelmagnum-Flaschen. Oben rechts: Weine vom Gut Pietradolce, einem vielversprechenden Newcomer. Der Sizilianer und Hundefreund Alberto Graci war früher Investmentbanker in Rom. Auch er will die Weine vom Ätna zu Weltruhm bringen. Blick auf Taormina und den Ätna

FOTO: CHRISTOPHE BOISVIEUX/LAIF

ZUR PHILOSOPHIE gehört harte Arbeit

Ganz harmlos liegt er da und sonnt seinen kahlen grauen Schädel unter dem strahlend blauen Himmel Siziliens. Es scheint, als hielte der Ätna an diesem Tag sogar den Atem an, nicht den leisesten rauchweißen Hauch gibt er von sich. Doch die Ruhe trägt. In seinen steinernen Eingeweiden rumpelt und brodelt es, jederzeit kann er wieder erwachen und feinstaubige Asche oder rotglühendes Magma aus seinem Inneren spucken. Wie mit Feuerzungen leckt Europas größter aktiver Vulkan dann an seinen Bergflanken entlang, bis die zerstörerische Urmasse stockt, auskühlt und eine dunkle Narbe in der Landschaft zurücklässt.

Mitten hinein in so eine erstarrte Schicht hat die Familie Planeta ihr Weingut Feudo di Mezzo errichtet, einen modernen Quader aus dunklen Lavasteinen. Drumherum und weiter oben am Berg, in der Lage Sciarra Nuova auf 870 Meter Höhe, haben die Planetas ihre Reben gepflanzt. Aber erst, nachdem sie Grundlagenforschung betrieben hatten. „Wollen Sie sehen, wie es hier genau aussieht?“, fragt Alessio Planeta. Der 49-Jährige führt uns zu einer Böschung, die ein paar Meter abfällt. Hier hat ein Lavafluss einst gestoppt und zeigt heute sein kühles nacktes Profil. Da sind rötliche Schichten, verbrannt zu einer Art Ziegelmasse, dazwischen zermahlene Gesteine, durch das die Reben ihre Wurzeln treiben können, und ganz oben ein Mix aus Asche und Erde. „Das ist junges Terroir“, erklärt der Winzer, „bloß rund 400 Jahre alt.“ Von 1614 an wurde der Ätna zehn Jahre lang durch Eruptionen erschüttert. Heute wächst hier Nerello Mascalese, eine nur in dieser Gegend heimische rote Sorte. „Eruzione 1614“ hat Planeta seinen Wein genannt – eine Hommage ans Terroir, das der Rotwein mit spannungsgeladener Säure und rauchiger Note widerspiegelt.

Der Ätna war noch im 19. Jahrhundert das berühmteste und mit 50 000 Hektar größte Weinbaugebiet Siziliens. Doch dann machten ihm die Reblaus, Auswanderung und die Konkurrenz auf dem leichter zu bewirtschaftenden flachen Land fast den Garaus. Seit Anfang des Jahrtausends wird er wiederentdeckt – vor allem von Rückkehrern, Quereinsteigern und großen Winzern anderer Regionen. Die Kombination aus Höhe, Vulkangestein und der anspruchs-

vollen Rebsorte Nerello Mascalese schafft die Grundlage für auserlesene Weine. Deren charaktvollste Vertreter können es mit den Klassikern aus Barolo und Burgund aufnehmen. Denn kaum eine andere Herkunft hinterlässt so nachvollziehbare Spuren im Wein wie der Ätna, mal wahrzunehmen wie ein Hauch kalter Rauch, mal als Graphitnote. Und keine andere Sorte kann das so ausdrucksstark mitteilen wie der Nerello Mascalese, der sich nirgendwo anders zu Hause fühlt als auf den schwarzen Böden des Ätna.

Der Vulkan und sein Rotwein, sie gehen nicht nur wegen der vielgestaltigen Lavaböden eine Symbiose ein. Der etwa 3350 Meter hohe Berg setzt sich auch über das heiße sizilianische Klima hinweg. An den unteren Hängen werden vor allem Zitrusfrüchte und Gemüse angebaut. Das Gros der Weinreben reicht höher hinaus, von 600 bis auf knapp 1000 Meter über dem Meeresspiegel, wo die Tage zwar sehr warm sein können, die Nächte aber kühl bleiben und so den Aromen in den Trauben eine Reifezeit bis in den November erlauben, ohne dass die Säure abflaut.

In Hufeisenform legen sich rund 3000 Hektar Weinberge um den Ätna. Zwischen Linguaglossa, etwa 50 Kilometer von Catania entfernt, und dem Städtchen Randazzo hat der Nerello Mascalese seit Jahrhunderten seinen Stammplatz, in den ganz alten Anlagen noch als Bäumchen, in den neueren auf Drahtrahmen gezogen. Im 550 Meter hoch gelegenen Linguaglossa trifft man auf die letzte touristische Infrastruktur, hier gibt es noch einfache Pensionen, geschmackvoll restaurierte Hotels, Cafés und Trattorien. Danach ist das Navigationsgerät ohne exakte Zielkoordinaten verloren.

Aber wofür überhaupt ein Navi? Jeder findet das „Blue Moon Café“ im elf Kilo-

meter entfernten Passopisciaro, das mit seinem verruchten 70er-Jahre-Charme als Kulisse für einen Mafia-Film dienen könnte. Die Winzer kommen vor allem für köstliche *dolci* wie den hausgemachten Pistazienkuchen hierher. Wir sind mit Frank Cornelissen verabredet, einem gebürtigen Belgier, der am Ätna vor etwa 15 Jahren seine Bestimmung gefunden hat. Oder, wie er es nennt, die „ultimative Umgebungsidentität“ für seine Weine. Cornelissen war früher Weinhändler und Barolo-Fan. Der Ätna, sagt er, verleihe seinen Weinen eine unvergleichliche Persönlichkeit, ungezähmt, wild und hochkomplex. Er selbst will dabei möglichst wenig eingreifen: „Philosophie ist besser als Önologie.“

Seine Philosophie bedeutet aber auch harte körperliche Arbeit. Allein der steile Anstieg zu seinem mehr als 100 Jahre alten Weinberg in der Lage Barbabecchi kostet viel Puste. Zwölf Menschen bewirtschaften Cornelissens 18 Hektar, alle stammen aus der Umgebung, darunter auch ältere Frauen. „Das hat seinen Grund“, erklärt er und deutet auf Maria Rosa, die zwischen den Rebstöcken Grünzeug aus dem Boden zupft und in einem Tuch verstaut, das sie sich um den Körper gewickelt hat. „Für die einen“, sagt er und zeigt auf uns, „ist das Unkraut, für die anderen ist es ein aromatischer Salat, dessen Geschmack an Rucola erinnert.“ Die Reben und die anderen lokalen Pflanzen bilden für ihn eine natürliche Einheit.

Auch im Keller setzt Cornelissen auf das, was die Natur hergibt. Vergärung und biologischer Säureabbau verlaufen spontan, mit natürlichen Hefen und Bakterien. Der Wein reift anschließend in 400 Liter fassenden Terrakotta-Amphoren, die bis zum Kragen in Vulkangestein eingegraben sind. Er wird ungeschönt, ungefiltert und ungeschwefelt abgefüllt. Cornelissens

LAVABODEN: Ein Schwamm voller Nährstoffe

Kurz nach einem Vulkanausbruch wächst in einer von Lava und Asche bedeckten Landschaft zunächst nichts. Doch das ändert sich schnell, denn die Asche ist ein natürlicher Dünger. Sie enthält wichtige Nährstoffe, Mineralstoffe und Spurenelemente wie Phosphor, Kalium und Kalzium, die das Pflanzenwachstum fördern. Außerdem ist vulkanischer Boden porös, man kann ihn sich wie Bimsstein vorstellen oder auch wie eine Art Schwamm. Dank seinen Poren speichert er nicht nur Sonnenwärme, sondern auch Feuchtigkeit, die er nach und nach an die Pflanzenwurzeln abgibt. Weil Vulkane meist aus ihrem Umland herausragen, regnen sich an den Hängen häufig Wolken ab. Das sichert selbst in warmen Regionen wie Sizilien eine ausreichende Wasserzufuhr.

Zeugen großer Weintradition:
Den Keller des Guts Graci in
Passopisciaro gibt es seit 1870,
die Presse verlangt Muskelkraft

NEUE LUST auf große Weine



Sonnige Lage: Der Weinberg Sciara Nuova ist in Terrassen angelegt (links). Giuseppe Russo (oben) war Klavierlehrer, bevor er 2003 das Weingut seiner Eltern übernahm. Andrea Franchetti (unten links) überprüft jeden Morgen in seinem Weinberg Guardiola den Zuckergehalt der Beeren. Neben roten Trauben wächst dort auch Chardonnay (unten)



2012 Magma ist kein Wein, der beim ersten Schluck überzeugt, sondern ein vielschichtiges Gebilde, das Luft und Zeit braucht, um seine brillante Kirschfrucht und eine tiefgründige Erdverbundenheit offenzulegen.

Bis vor 15 Jahren waren solche Weine vom Ätna undenkbar. Vielmehr galt der Etna Rosso – als Cuvée aus Nerello Mascalese und dem rustikalen Nerello Cappuccio – als schwacher Landjunker von der eher derben Sorte. Dass Siziliens Vulkanwein heute bisweilen mit internationalen Größen verglichen wird, ist außer Frank Cornelissen vor allem Marc de Grazia und Andrea Franchetti zu verdanken. Beide stammen nicht von Sizilien und brachten neue Herangehensweisen in die Region. „Der Ätna“, sagt Franchetti, „ist das einzig wahre Terroir auf Sizilien, der Rest ist zu heiß.“ Es brauchte jedoch eine Weile, bis er sich auch mit Nerello Mascalese anfreunden konnte.

Auf seinem Gut Trinoro im Süden der Toskana erzeugt der gebürtige Römer Franchetti aus den typischen Bordeaux-Rebsorten Weine, die weltweit Anerkennung finden. Mit ähnlichen Ambitionen trat er im Jahr 2000 am Ätna an. Er erwarb ein altes vernachlässigtes Landgut über Passopisciaro, benannte es nach dem Ort, pflanzte Petit Verdot aus dem Médoc und Cesanese d’Affile, eine aromatische Rebsorte aus dem römischen Umland. Das Ergebnis ist so imposant wie sein Trinoro: viel Frucht, dicht, intensiv, mit spürbaren Aromen vom Ausbau in kleinen Holzfässern.

Mit Nerello Mascalese funktioniert das so einfach nicht. Die Rebsorte gibt sich im Keller zickig, kleine Holzfässer überschminken ihren aparten Ausdruck. „Große alte Fässer dagegen machen sie zugänglicher“, so Franchetti, sie rücken ihre Persönlichkeit ungekünstelt in den Mittelpunkt. Nerello Mascalese ordnet sich nur seiner Lage unter, der *contrada*, wie man am Ätna sagt. Wo sich mehr Kalkgestein in den Boden mischt wie in Franchettis *contrada* Chiappemacine, erscheint das Tannin griffiger. In Porcaria etwa ist der verwitterte Lavastein so fein wie Puder und lässt die Frucht süßer wirken. Die *contrada* Rampante dagegen ist nördlich ausgerichtet und kühler, die Säure frischer. Franchetti baut fünf seiner Crus getrennt aus, „um ihre Einzigartigkeit herauszuarbeiten“.

Ihm folgte 2002 Marc de Grazia, ein ehemaliger Weinagent aus Florenz, der am

VULKANWEINE: Häufiger, als man denkt

Vulkanisch geprägte Anbaugelände gibt es viele in der Weinwelt, etwa am deutschen **Kaiserstuhl** oder in der österreichischen Weinregion **Klösch in der Südoststeiermark** mit ihren charaktervollen Traminern. Auf **Teneriffa** verleihen Vulkanböden der heimischen Sorte Listán (Rot- und Weißweine) Charakter, auf **Lanzarotes** schwarzer Erde wächst der weiße Malvasía. In Italien hat der rote **Aglianico del Vulture**, benannt nach dem Vulkan Vulture, eine eigene DOC (Denominazione d’Origine Controllata). Die Weinanlagen der Azoreninsel **Pico** werden vor dem Wind durch Lavasteinmauern geschützt. An den vulkanischen Hängen der Kapverden-Insel **Fogo** wächst Wein, genauso wie auf **Santorin** in Griechenland. Auch der ungarische **Tokajer** gedeiht auf Vulkanböden. Die israelischen Weinbaugelände der **Golanhöhen** und des **Unteren und Oberen Galiläas** erheben sich auf Vulkankegeln bis zu 1000 Meter über die fruchtbaren Ebenen.

Ätna von Anfang an auf Lagenweine setzte, im unbeirraren Glauben an das Potenzial des Terroirs. „Die Côte de Nuits des Südens“, sagt der 63-Jährige „liegt zwischen Solicchiata und Randazzo.“ Dort steht auch seine hübsche zartviolett gestrichene Tenu-ta delle Terre Nere, inmitten von 27 Hektar Weinbergen. Die meisten Reben hier sind zwischen 50 und 100 Jahre alt, in einer Lage sogar 130 bis 140 Jahre. Wer sich auf dem Beifahrersitz von de Grazias Allrad auf seiner steinigsten Lage Calderara Sottana kräftig hat durchschütteln lassen, wird anschließend mit dem dort entstandenen Jahrgang 2012 entschädigt – herrliche Frucht von Cranberrys und getrockneten Johannisbeeren, das Tannin wie geschmolzen, überwältigende Intensität im Finale.

Für die jungen Winzer ist de Grazia ein Vorbild, dem sie fast ehrfurchtsvoll nahefeiern, auch wenn ihre Familien schon länger am Ätna Wein produzieren wie die von Giuseppe Russo. Eigentlich Pianist und Klavierlehrer, kehrte er 2003 nach dem Tod des Vaters zurück und übernahm das elterliche Gut Girolamo Russo in Passopisciaro. Inspiriert von de Grazia, baute er Lagenweine aus wie den Feudo, dessen Reben auf sechs Hektar auf einer Art Hochebene wachsen. Mittendrin liegt ein altes Gehöft, in dem Russo einen Verkostungsraum einrichten möchte: „Inzwischen kommen Menschen von überall her und wollen unseren Etna Rosso probieren – für uns eine ganz neue Erfahrung.“

Dass sich der Weinbau am Ätna heute wieder lohnt, bezeugen Neugründungen wie das Gut von Alberto Graci, einem Sizilianer, der früher als Investmentbanker in Rom gearbeitet hat. Der 40-Jährige hat

nicht Burgund vor Augen, sondern Barolo. Ihm ging es um Präzision und Balance, als er den 2011er Quota 1000 aus der hoch gelegenen Lage Barbabecchi erzeugte, und um die spielerische Frucht beim 2012 Arcuria. Graci glaubt: „Mit solchen Weinen wird der Etna Rosso wieder zur Weltspitze zählen.“

Zu den aussichtsreichen Newcomern gehört auch Pietradolce. Das Gut ist noch im Bau, aber Michele Faro lässt bereits elf Hektar bewirtschaften und erschafft mit Hilfe des Weinmachers Carlo Ferrini wunderbar geschliffene Rote wie den 2011 Barbagalli: eine Primadonna mit zartem Rosenduft, seidiger Textur und subtiler Finesse. Wie ein Amphitheater liegt die uralte Lage Barbagalli auf 900 Metern zwischen hohen Lavamauern. Michele Faro eilt darin von Rebstock zu Rebstock, streicht fast zärtlich über das Blattwerk und schwärmt von der Zukunft des Ätna: „Mein Großvater hat hier Wein angebaut, mein Vater hat es aufgegeben – und ich kehre wieder zu den Anfängen zurück.“

Ein letztes Treffen im „Blue Moon Café“ in Passopisciaro, ein letzter Ausflug in die Weinberge, diesmal mit Giuseppe Tasca d’Almerita. Die Familie des 52-Jährigen zählt zu den größten Weinproduzenten Siziliens, zu ihren 600 Hektar Rebfläche gehören seit 2008 zehn Hektar auf dem Ätna. Dort entsteht der „Tascante“ – ein Name, der vorwärts für Tasca und rückwärts gelesen für „Etna“ steht. Ist dieser Wein jetzt mehr Burgund oder mehr Barolo? Giuseppe Tasca blickt bedächtig über die schwarzen Terrassen hinweg zum Gipfel, wo sich inzwischen eine weiße Rauchfahne wie eine Mütze über die Steinglatze des Gipfels gelegt hat: „Er ist Ätna!“

