

Falstaff

MAGAZIN

50 Restaurant-Tipps

**FISCHE FRISCH
GENIESSEN!**

O'zapft is' in Wien

**DAS FALSTAFF-
BIERFEST**

Legendäres Joint-Venture

OPUS ONE

Die Sieger stehen fest

**GRÜNER
VELTLINER
GRAND PRIX**



**JETZT NEU:
FALSTAFF
Wein-Guide**

HEINZ KAMMERER FEIERT:

**10 JAHRE
WEIN & CO**

**EIN TRAUM FÜR GOURMETS
Elsass im Sommer**

**TOSKANA-KÜSTE
Neues in Rot**

**WEIN-PREMIERE FÜR
Deutschland**



Das FEURIGE Experiment

SIZILIEN. Andrea Franchetti, Peter Sisseck und Peter Vinding-Diers wollen auf den Hängen des Ätna die elegantesten Weine Italiens erzeugen und für Auf-, anstatt Ausbruchstimmung sorgen. Es lassen sich gewiss ruhigere, beschaulichere und vor allem ungefährlichere Gebiete vorstellen, in denen sich prima Wein machen lässt. Aber für Andrea Franchetti, den charismatischen Schöpfer der großartigen Tenuta di Trinoro (Toskana) gibt es keinen geeigneteren Ort als die Hänge des Ätna, um erstklassige, elegante Weine zu erzeugen. Seit den 80er Jahren umkreist er den Vulkan, vor zwei Jahren hat er auf der Nordseite des Ätna endlich ein altes Weingut mit über 30 Hektar Land gekauft – in 824 bis 921 Metern Höhe. Das klingt kühn, das ist kühn. Text und Bilder von Stephan Reinhardt

Seit Wochen spuckt der Vulkan schwarze Lava wie ein vergifteter Kötter weißen Schaum, was die Bevölkerung rund um Catania dazu treibt, Heiligenfiguren aufzustellen in der Hoffnung, diese mögen den zornigen Berg besänftigen und die Lava vor Schreck erstarren lassen. Momentan jedoch lassen die mit neuen Eruptionen einhergehenden Erdbeben die anmutigen Figuren umfallen wie Dominosteine. Zudem hat es »erstklassigen« Wein vom Ätna bislang nicht gegeben. Ergösse sich die Lava über die zu Füßen des rauchenden Vulkans wuchernden Weinberge der Etna DOC, man müsste allenfalls die Bauern, nicht deren schlechten Weine bedauern. (Wenngleich ein solches Ereignis so manchen Edelgewächsen aus nördlicheren italienischen Weinregionen die Farbe aus der Robe und die Kraft aus dem Körper treiben dürfte...)

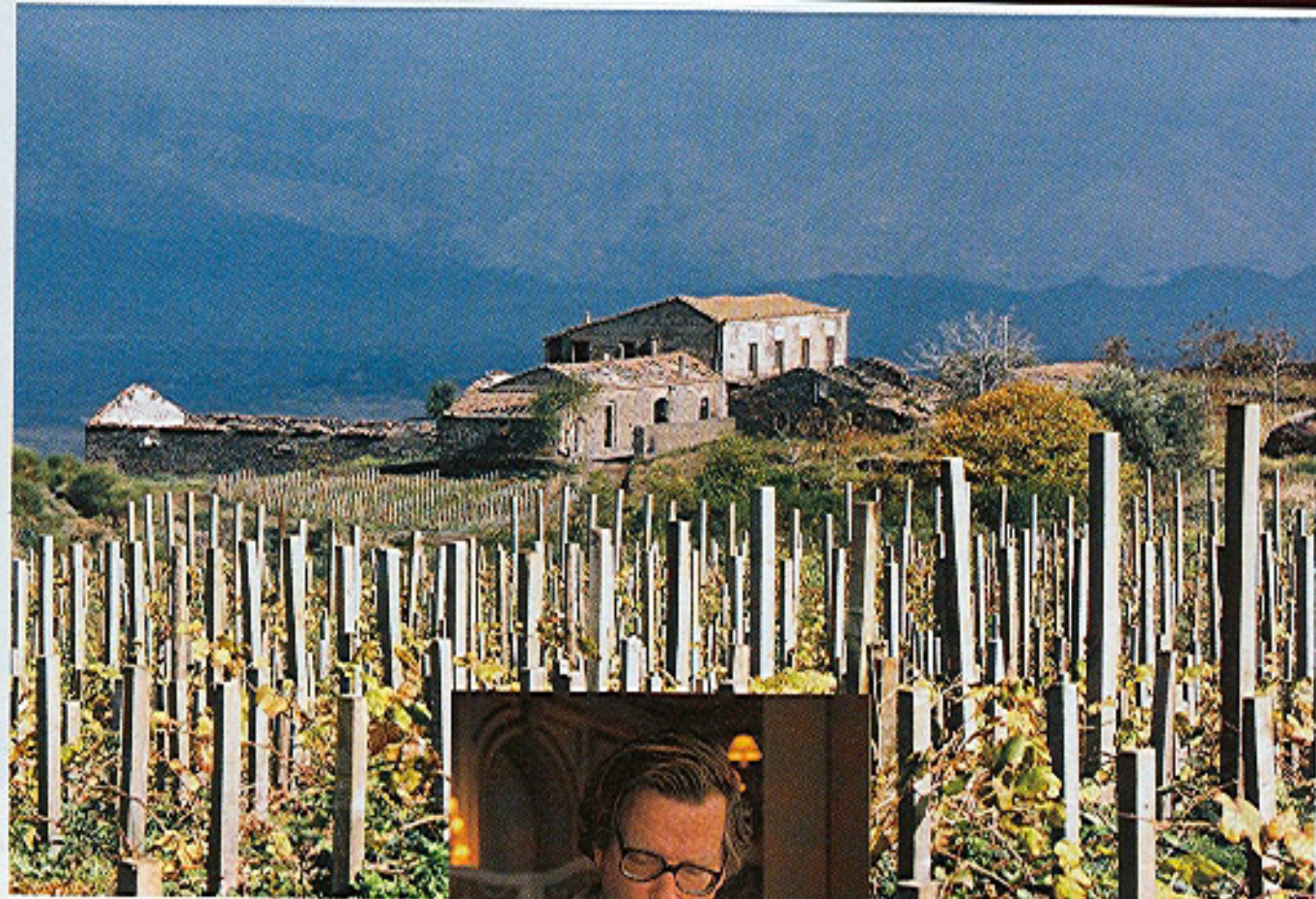
Was also veranlasst einen klugen Mann wie Andrea Franchetti, sein Geld und das seiner Freunde Peter

»Pingus« Sisseck (»Geld spielt keine Rolle«) und Peter Vinding-Diers in ein bislang namenloses Projekt zu stecken, das in naher Zukunft genau dort eleganten Rotwein sowie »einen der besten italienischen Weißweine« (Peter Vinding) erzeugen möchte, wo vor einigen Jahrzehnten noch 200 Millionen Hektoliter Rotwein pro Jahr in Fässer gefüllt wurden? Damals lebte rund um den Ätna fast jeder vom (Massen-)Wein. Heute sieht man allerorten nur noch Ruinen, verlassene und von schwarzer Lava verschüttete Weingüter sowie zusammengekrachte Terrassenanlagen in hübschen Amphitheatern: Stumme Zeugen einer anderen Zeit und durchaus beeindruckend. Aber wenig zukunftsweisend.

Oder doch? Franchetti sagt, die klimatischen und geologischen Voraussetzungen könnten nicht besser sein. »Die Vegetationszeit ist nirgends länger als hier oben, die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind beträchtlich, es regnet wenig und

der lockere Vulkanboden ermöglicht harmonische, fein strukturierte Weine«, schwärmt er, als wir mit dem Auto auf der Nordseite des Ätna, etwa 35 Kilometer von der Ostküste bei Taormina entfernt, durch das im schwarzen Ascheregen kaum auszumachende Dörfchen Passopisciaro fahren. Wir erreichen eine beeindruckende Ruine, ein altes, der Abrissbirne vorbehaltenes Weingut. »Das ist es!«, verkündet Franchetti so stolz, dass ich ihm mein Mitleid wohl besser erspare. Zwei Räume hat Franchetti bereits wieder hergerichtet, eine Art Labor und den Gärkeller. Den Rest betritt – wer will – nur unter Lebensgefahr. Bereits die nächste Ernte soll im dann wieder hergestellten, bislang durch Restmauern allenfalls angedeuteten Lagerhaus verarbeitet werden. Der Mann ist schnell. Oberhalb der Ruine hat Franchetti schon im letzten Frühjahr 2,5 Hektar Petit Verdot gepflanzt. Stattliche 30.000 Stöcke wurzeln munter durch den fruchtbaren Vulkanboden in die Tiefe. Einige Reben haben bereits im November kleine dunkle Beeren getragen.





Von Nerello bis Viognier

Die andere rote Sorte, die Franchetti hier vorgefunden und deren Rebstöcke er drastisch zurecht geschnitten hatte, ist der autochthone Nerello Mascalese: eine spät reifende, blassrote, tanninreiche Traube, von der bislang niemand Vornehmes vernommen hat. «Wir glauben an den Nerello», sagt Peter Vinding. Und tatsächlich, die Fassproben des Jahrgangs 2001 wie auch der gärende Most des neuen Jahrgangs (die ersten Partien wurden am 9. November gelosen, die letzten am 23. November, bei Gradationen zwischen 19 und 21 KMW) lassen neben einer feinen Würze im überraschend geschmeidigen Gewand auch deutliche Kirsch- und Pflaumenfrucht erkennen. Um dem Wein noch mehr Komplexität und Farbe zu geben, sollen ihm künftig rund 20 Prozent Petit Verdot zugegeben werden. Mit dieser ebenfalls sehr spät reifenden Sorte haben Vinding in Bordeaux und Chile und Franchetti auf Trinoro beste Erfahrungen gemacht. Nun soll er Garant für einen nicht zu alkoholreichen sizilianischen Rotwein im eleganten Burgund-/Bordeaux-Stil sein.

Die Voraussetzungen dafür sind nicht schlecht. Ende November herrschen am Ätna noch Tagestemperaturen von 25°C, die Nächte allerdings sind bereits empfindlich kühl. Doch auch im Hochsommer schickt der Vulkan ab ca. 17 Uhr seine kühle Brisen über die Trauben. «Die Beeren



reifen langsam, aber gleichmäßig zur physiologischen Reife heran», erklärt Franchetti. Trauben sanft reifen zu lassen, scheint hier noch Winzer-, nicht Backhandwerk zu sein, wie sonst so oft auf Sizilien. Im November gilt es dann, den für die einzelnen Partien besten Lesezeitpunkt zu erwischen. Das Abbeeren erfolgt wie die Lese von Hand, nach der Gärung lagert der Nerello etwa ein Jahr in einmal auf Trinoro verwendeten französischen Barriques.

Das eigentliche Ätna-Projekt aber ist ein Weißwein, der hinsichtlich Feinheit und Eleganz alles in den Schatten stellen soll, was bislang in Italien produziert worden ist. «Es soll ein Wein werden, der sich mit besten Burgundern messen lassen kann», platzt es aus Vinding heraus. Die Voraussetzungen scheinen gegeben: In einer Höhe von mehr als 900 Metern befindet sich direkt unterhalb eines gigantischen Lavagerölls eine Art Hochebene, in der es plötzlich merklich kühler ist als weiter unten bei den roten Rebsorten. Warum das

Andrea Franchetti von Tenuta di Trinoro setzt auf die starke Energie des Vulkans

so ist, kann sich Franchetti bislang nicht erklären. Jedenfalls ist die Vegetation eine ganz andere, es wachsen wilde Haselnussbäume, Salbei, Minze, Brombeeren, Spargel. Die Wildnis ist atemberaubend schön, zu schade eigentlich für schöne Rebstöcke. Im Frühjahr sollen auf einer Fläche von 3.000 qm verschiedene Burgunderklone Chardonnay gepflanzt werden, dazu etwas Viognier und Sauvignon Gris. Vinding hatte diesen seltenen Abkömmling des weißen Sauvignon bereits zu seiner Zeit auf Château de Landiras (Graves) gefunden und verwendet. Nun will er mit dessen Säure und herrlicher Frucht den Chardonnay in Form halten. «Chardonnay ist vielleicht nicht besonders originell, aber ein guter Chardonnay ist immer noch mit der Größe, was es gibt», sagt Franchetti, der übrigens passionierter Riesling-Trinker ist («German Riesling!»).

Oben speit der Ätna weiter Feuer und Lava aus seinem großen Maul, nachmittags steht der Wind so, dass die schwarze Wolke den Tag zur Nacht macht. Dennoch ist Franchetti davon überzeugt, dass die Region schon in wenigen Jahren einen Boom erleben wird wie die Toskana in den 70ern. «Der Ätna wird Italiens letzte große Entdeckung sein», glaubt er. Bleibt zu hoffen, dass der Vulkan das nicht krumm nimmt. (Bezug: Döllerer, Golling)