

# ITALIENS NEUE STARS

Nach einer Phase der frenetischen Neugründungen ist es in der italienischen Weinszene ruhig geworden. Die bekannten Betriebe wurden alle in den 1980er- oder Anfang der 1990er-Jahre gegründet. Dennoch gibt es interessante Newcomer, die erst vor Kurzem zur Elite hinzugestoßen sind. Zum Teil sind es neue Weingüter, zum Teil solche, die in den letzten Jahren große Qualitätssprünge vollzogen haben.

TEXT OTHMAR KIEM

**D**ie arrivierten Weinbaubetriebe Italiens sind fast ausnahmslos im Norden des Landes zu finden, vorzugsweise in der Toskana und im Piemont. Das große Wachstumspotenzial aber liegt im Süden – von der Menge her, aber auch die Qualität betreffend. So verwundert es wenig, dass auch die Reise zu den interessantesten Newcomern Italiens in den Süden führt.

Dort gibt es viele autochthone Rebsorten, deren Wert gerade wiederentdeckt wird. Nach einer Zeit, in der vor allem Weine auf Cabernet- und Merlot-Basis von sich reden machten, stehen in den letzten Jahren eigenständige Sorten im Mittelpunkt. Viele Weingärten im Süden Italiens wurden vor 60, 80, mitunter sogar vor 100 Jahren angepflanzt. Diese alten Weingärten sind meist in Einzelstockerziehung gehalten. Die Bearbeitung ist aufwendiger, der Ertrag geringer, die Qualität aber umso hochwertiger. Viele dieser alten Weingärten wurden stillgelegt oder ersetzt, nun aber wird ihr Wert wiederentdeckt.

Ein großer Wein entsteht aus einem großen Terroir. Zuerst aber entsteht er im Kopf eines Winzers mit Weitblick. Gianfranco Fino in Apulien war lange auf der Suche nach einem geeigneten Weingarten für seinen

Idealwein. 2004 wurde er bei Manduria im Salento, dem Stiefelabsatz Italiens, fündig: ein gerade 1,2 Hektar großer Weingarten, bestockt mit über 50 Jahre alten Primitivo-Buschreben, gerade mal 70 Zentimeter hoch, mit weit verzweigten knorrigen Ästen. Der Ertrag liegt bei 400 Gramm pro Rebe. Später kamen noch weitere Primitivo-Weingärten

dazu, in denen ähnlich alte Reben stehen, so dass die Fläche nun insgesamt sieben Hektar umfasst. Daneben verfügt Fino über einen kleinen Weingarten von einem knappen Hektar mit alten Negroamaro-Reben. Er erzeugt lediglich zwei Weine: einen Primitivo und einen Negroamaro, beide sortenrein. Seinen Primitivo nennt Fino »Es«. Der Wein steht – ganz nach Sigmund Freud – für den Urinstinkt, die triebhafte Lebensfreude und den ungehemmten Genuss. Der Negroamaro heißt »Jo«. Als Kurzform für das Ionische Meer steht er für den ursprünglichsten Wein des Salento. Für beide Weine werden die Trauben leicht überreif gelesen, vergären im Stahltank und reifen anschließend rund zwölf Monate im Barrique. Beide Weine sind dicht und voll, zeigen aber auch viel Trinkfluss. Ein wunderbarer Eindruck von dem, was Apulien sein kann.

>



Neuentdeckung in der Toskana: die Weine des Weinguts Podere San Giuseppe von Stella di Campalto

Fotos: Othmar Kiem



Stella di Campalto setzt bei Brunello auf Bio





Simona und Gianfranco Fino verwenden für ihre Weine die alten Reben Apuliens

Franchetti, »nachts wird es hier kühler als in den Dolomiten. Dieses Klima und der mineralische Vulkanboden geben den Weinen ihre Einzigartigkeit.« Mit der Zeit legte Franchetti auch neue Weinberge an. Zum Teil pflanzte er Nerello Mascalese aus, zum Teil auch Chardonnay, etwas Petit Verdot und eine Sorte aus seiner römischen Heimat, den Cesanese d'Afile. Aus den beiden letzten Sorten erzeugt er den »Franchetti«, gewissermaßen seine eigene Interpretation des Terroirs am Ätna. Franchetti pflegt aber auch den Nerello. Seit dem Jahrgang 2008 erzeugt er daraus vier Lagenweine in Kleinstauflage: Contrada Chiappamacine, Contrada Porcaria, Contrada Sciaranuova und Contrada Rampante. Alle aus Nerello Mascalese erzeugt, geben sie in Höhenlagen von 500, 650, 850 und 1000 Metern die unterschiedlichen Terroirs geschmacklich wieder. Zu entscheiden, welcher der Beste der vier ist, fällt schwer, mal hat der eine, mal der andere die Nase vorne. Am besten probiert man alle vier und macht sich so selbst ein Bild von der Vielfalt des Ätna.

Was Andrea Franchetti der Nerello ist, ist Marco Casolanetti der Montepulciano. Gemeinsam mit seiner Frau Eleonora Rossi leitet er die »Oasi degli Angeli«. Diese Oase der Engel liegt in Cupra Marittima im südlichen Teil der Marken. Eleonora und Marco sind beide Kinder von Weinbauern. Wie üblich, ergriffen sie zunächst einen ganz anderen Beruf, schon bald aber reizte es sie, aufs Land zurückzukehren. Sie übernahmen zunächst die ländliche Gastwirtschaft, die wenige Jahre vorher Eleonoras Mutter

eröffnet hatte. Dort verarbeiten sie ausschließlich Produkte aus der näheren Umgebung. Auf den Tisch kommen die typischen Gerichte der Region, die Eleonora mit ihren persönlichen Kreationen ergänzt. Heute gilt die »Oasi degli Angeli« als eine der besten ländlichen Gastwirtschaften Italiens. Zum Leidwesen vieler Genießer hat sie allerdings nur am Wochenende geöffnet. Die restliche Zeit – zur Lesezeit rund um die Uhr – widmen Eleonora Rossi und Marco Casolanetti ihren Weinbergen und ihren Weinen.

1997 erzeugte Marco seinen ersten Wein, einen sortenreinen Montepulciano, den er nach dem Kosennamen seiner Schwiegermutter Kurni nennt. Das Ziel war von Anfang an klar: Aus dem sonst oft vernachlässigten Montepulciano will er einen großen Rotwein kreieren. Dafür setzte er von Beginn an auf extrem niedrige Erträge – lediglich 150 bis 170 Gramm pro Stock – und naturnahen Anbau. Heute werden die Weinberge von Oasi degli Angeli biodynamisch bewirtschaftet. Der Kurni ist ein Konzentrat dieser Landschaft: weich und warm, aber zugleich auch strukturiert und tiefgründig.

Casolanettis jüngste Leidenschaft gilt der Grenache. Vor einigen Jahren entdeckte er in der Nähe seines Betriebes einen alten Weingarten mit dieser Sorte. Daraus erzeugt er jetzt den Kupra, einen verspielt-fruchtigen, intensiv-würzigen Wein in Kleinstauflage.

Doch nicht nur der Süden, auch die Toskana ist immer wieder gut für Neuentdeckungen. Das Weingut von Stella di Campalto liegt im äußersten Südosten von Montalcino. Eigentlich heißt es San Giu-



Marco Casolanetti von Oasi degli Angeli hat mit dem Kurni einen weltweit gesuchten Kultwein

Fernab von bekannten Gebieten und berühmten Produzenten erzeugt Marco Casolanetti auf OASI DEGLI ANGELI an der Grenze zwischen Marken und Abruzzen einzigartige Weine: dicht, seidig und terroirgebunden.

seppe, landläufig wird es aber einfach nach deren Besitzerin Stella di Campalto genannt. Aufgewachsen in Mailand kam Stella Anfang der 1990er-Jahre nach Montalcino. Sie begann, die schon seit mehreren Jahren nicht mehr bestellten Felder wieder urbar zu machen. Zunächst wurde hauptsächlich Olivenöl erzeugt, Wein spielte eine untergeordnete Rolle. Seit 1996 ist der Betrieb biozertifiziert, seit 1998 werden keine Düngungen getätigt. Mit dem Jahrgang 2002 begann Stella di Campalto nach biodynamischen Prinzipien zu arbeiten, seit 2005 ist das Gut >

Die Weine vom Ätna in Sizilien zählen zu den großen Neuentdeckungen der letzten Jahre. In Höhenlagen bis über 1000 Meter entstehen aus der autochthonen Sorte Nerello Mascalese höchst geschliffene und elegante Weine. Insider sprechen schon von den Burgundern des Südens. Gehoben haben diesen Schatz aber wie so oft nicht die ansässigen Weinbauern, die die verstreuten Weingärten seit Jahrhunderten auf den felsigen Hängen des höchsten Vulkans Europas kultivieren, sondern Weinprofis, die von außen kamen. Andrea Franchetti war einer der Ersten. Nach einer gediegenen Ausbildung zum Önologen in Bordeaux gründete der aus Rom stammende Unternehmer Mitte der 1990er-Jahre in der südlichen Toskana das Weingut Tenuta di Trinoro. Sein Tenuta di Trinoro zählte schon bald zu den teuersten Tropfen Italiens. An den Ätna gelangte der öffentlichkeitsscheue Franchetti erstmals Ende der 1990er-Jahre. Im Jahr 2000 errichtete er auf knapp 1000 Meter Meereshöhe seinen eigenen Betrieb, den der schlicht und einfach nach der umliegenden Ortschaft benannte: Passopisciaro. Gekonnt nutzte Franchetti das Potenzial der alten Weingärten. Da die in Stockerziehung gehaltenen Anlagen viel Pflege verlangen, wollte sie niemand mehr bearbeiten. Ringsum gab es beste Weinberge zum Pachten, zum Teil auch zum Kauf. In den ersten Jahren produzierte Franchetti aus den alten Nerello-Weinstöcken nur einen einzigen Wein, den Passopisciaro. »Am Ätna haben wir ein enormes Temperaturgefälle«, sagt

Andrea Franchetti war mit seinem Weingut PASSOPISCIARO einer der Pioniere der neuen Weine vom Ätna und der Wiederentdeckung des Nerello Mascalese. Heute gilt das Gebiet als eines der interessantesten Italiens.



Weine von den Vulkanhängen des Ätna: Passopisciaro



Unternehmer, Önologe und Visionär: Andrea Franchetti



Auch beim Passopisciaro setzt Franchetti auf den Ausbau im großen Holzfass

Fotos: Othmar Kiem, beige stellt (4)



Zimmer mit Aussicht: Der Betrieb von Cogno befindet sich in einer beneidenswerten Lage



Heilige Hallen: In der Schatzkammer von Cogno lagern rare Jahrgänge



> Demeter-zertifiziert – als erstes in Montalcino. Stella di Campalto beeindruckt durch ihre offene, kommunikative Art. Man merkt ihr die Begeisterung für ihren Wein und für ihr Landgut an. Aus den insgesamt 6,5 Hektar Weinbergen erzeugte sie 2001 erstmals einen Rosso di Montalcino, mit dem Jahrgang 2004 folgte der erste Brunello. Der war aufgrund der recht neuen Gebinde zwar noch etwas vom Holz dominiert, zeigte das Potenzial des Weinguts aber schon eindrucksvoll auf. Der 2006er und auch der aktuelle Jahrgang 2007 sind hervorragend ausgefallen.

**A**uch den Namen Elvio Cogno sollten sich Weinbegeisterte merken. Das Weingut liegt mitten im klassischen Anbaugebiet des Barolo, in Novello. Es wurde zwar schon 1990 gegründet, in den letzten Jahren aber haben die Weine einen gewaltigen Qualitätssprung vollzogen. Valter Fissore, Schwager von Betriebsgründer Elvio Cogno, war von Anfang an mit dabei. Der Gutshof liegt eindrucksvoll auf der Spitze des Ravera-Hügels, eine der bekanntesten Lagen des Gebietes. Die rund elf Hektar Weinberge liegen fast zur Gänze rund um das Gutsgebäude. Wie jedes ordentliche Weingut in den Langhe erzeugt auch Elvio Cogno Barbera und Dolcetto, dazu gibt es noch einen Weißwein aus der raren lokalen Sorte Nascetta. Der wichtigste Wein aber ist der Barolo, der rund die Hälfte der Produktion ausmacht. Bei Barolo setze er ganz auf Tradi-

**D**ie Weine, die Valter Fissore bei **ELVIO COGNO** erzeugt, sind klar, geradlinig, tiefgründig und ohne pompösen Schnickschnack – so, wie man es von großen Weinen aus dem Piemont erwartet.

tion, so Valter Fissore, das heißt Maische-standzeiten von bis zu 42 Tagen und Ausbau im großen Holzfass. Nur in Ausnahmefällen lagert er den Barolo in gebrauchten Barriques. Gleich vier verschiedene Barolos führt Fissore im Programm: Barolo Cascina Nuova, erzeugt aus jungen Reben, schon früh gut antrinkbar; Barolo Ravera, in dem die Lagencharakteristik am besten zum Ausdruck kommt; Barolo Bricco Quaglia, der aus der besten Parzelle in der Lage Ravera stammt und ein Jahr länger reift; schließlich der Barolo Riserva Elena, benannt nach der Tochter des Hauses, der nur in den allerbesten Jahren erzeugt wird. Im Zuge der umfangreichen Sanierungsarbeiten auf dem Weingut wurden auch einige Ferienwohnungen eingerichtet. Wer also die Realität des Barolo hautnah miterleben will, kann sich auch bei den Cognos einquartieren. <



Valter Fissore produziert gleich vier verschiedene Barolos

#### ADRESSEN:

**GIANFRANCO FINO**  
Via Fior di Salvia 8, 74122 Lama  
T: +39/099/777 39 70  
www.gianfrancofino.it

**PASSOPISCIARO**  
Via S. Spirito  
95030 Castiglione di Sicilia  
T: +39/0578/26 71 10  
www.passopisciario.com

**OASI DEGLI ANGELI**  
C. da S. Egidio 50  
63012 Cupra Marittima  
T: +39/0735/77 85 69, www.kurni.it

**STELLA DI CAMPALTO**  
Podere San Giuseppe  
53024 Montalcino  
T: +39/0577/83 57 54  
www.stelladicampalto.it

**ELVIO COGNO**  
Ravera 2, 12060 Novello  
T: +39/0173/74 40 06  
www.elviocogno.com

## KLASSIKER VON MORGEN

Sie stehen noch im Schatten der arrivierten Betriebe, ihre Weine aber sorgen bei Verkostungen immer wieder für Furore. Die Topweine der interessantesten Newcomer Italiens begeistern durch neue Geschmackserfahrungen mit Sorten wie Montepulciano, Primitivo oder Nerello.

92



**STELLA DI CAMPALTO –  
BRUNELLO DI MONTALCINO  
2007 (TOSKANA)**

Leuchtendes Rubin mit leichtem Granatrand. Vielschichtige Nase, zeigt Noten nach getrockneten Pilzen, dann Himbeeren und reife dunkle Kirsche, im Hintergrund dezent erdige Töne. Am Gaumen viel reife Frucht, saftig und hohe Konzentration, öffnet sich mit feinmaschigem Tannin, entfaltet sich mit großer Eleganz, im Finale reife Kirschfrucht. Bezug: Kierdorfwein, Reichshof; € 60,-

95



**GIANFRANCO FINO –  
ES PRIMITIVO DI MANDURIA  
2009 (APULIEN)**

Sattes, funkelndes Rubinviolett. Viel klare und dunkelbeerige Frucht, duftet satt nach Pflaumen und Brombeeren, im Hintergrund etwas rauchig-erdige Töne. Am Gaumen sehr dicht, zeigt schönen Schmelz und große Dichte, baut sich satt auf, sehr lange anhaltend. Bezug: Molina, Darmstadt; Fruchtecke, Nürnberg; Superiore.de, Dresden; Alpe Adria, Klagenfurt; € 39,-

92



**PASSOPISCIARO – CONTRADA  
SCIARANUOVA 2009 (SIZILIEN)**

Funkelndes Rubin mit Granatschimmer. Fein gezeichnete Noten, nach Preiselbeere, Johannisbeere und Erdbeere. Geschliffen und fein am Gaumen, entfaltet sich geradlinig und präzise, entwickelt im hinteren Bereich betont salzige Noten, vielschichtig. Bezug: Fischer & Trezza, Stuttgart; Il Calice, Berlin; Dallmayr, München; Döllerer, Golling; Morandell, Wörgl; € 43,-

90



**STELLA DI CAMPALTO –  
ROSSO DI MONTALCINO 2009  
(TOSKANA)**

Leuchtendes, intensives Rubin. Offene, fein gezeichnete Nase mit schönen Himbeernoten, etwas Erdbeere, im Hintergrund nach Kardamom. Zeigt sich am Gaumen sehr saftig, viel frische Kirsche, feine süße Frucht, geschmeidiges, feinkörniges Tannin, im Nachhall viel Frucht. Bezug: Kierdorfwein, Reichshof; € 30,-

93



**GIANFRANCO FINO –  
JO NEGROAMARO SALENTO  
2008 (APULIEN)**

Leuchtendes Rubinviolett. Erstaunlich frische, fein gezeichnete Nase, mit Noten nach Veilchen, Zwetschgen, Himbeere und Lakritze. Am Gaumen straffes, kerniges Tannin, baut sich mit vielen Schichten auf, frische, präzise Säure, wirkt im Finale fast leichtfüßig bei 16,5 % Alkohol, sehr langer Nachhall. Bezug: Molina, Darmstadt; Fruchtecke, Nürnberg; Superiore.de, Dresden; Alpe Adria, Klagenfurt; € 37,-

97



**OASI DEGLI ANGELI –  
KURNI 2009 (MARKEN)**

Sattes, undurchdringliches Rubinviolett. Sehr intensive Nase nach Holunderbeeren, reifen Brombeeren, Zwetschgen und feinen Gewürzen. Am Gaumen viel satte, reife Frucht, nach Zwetschgen, dunklen Johannisbeeren und Feigen, dichtmaschiges, sattes Tannin, ummantelt von süßem Schmelz, im Nachhall nach Tabak und Schokolade, hat noch ein langes Leben vor sich. Bezug: Scholzen, Köln; Superiore.de, Dresden; Vinussi, Dornbirn; € 59,-

92



**ELVIO COGNO – BAROLO  
RAVERA 2007 (PIEMONTE)**

Sattes, funkelndes Rubin. Sehr ansprechende und intensive Nase, duftet satt nach Leder und Lakritze, dann viel reife Frucht, viel Zwetschge und Waldhimbeere. Am Gaumen überaus geschmeidig, öffnet sich mit viel feinkörnigem, geschliffenem Tannin, baut sich schön auf, langer Nachhall, salzig. Bezug: Ego Vino, München; € 38,-

94



**PASSOPISCIARO –  
FRANCHETTI 2009 (SIZILIEN)**

Leuchtendes, intensives Rubinviolett. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, nach dunklem Pfeffer und Oregano, dahinter Brombeere und Holunderbeere. Satt und geschmeidig, entfaltet sich mit süßer Frucht, dichtmaschiges, verwobenes Tannin, im Finale schöner Schmelz. Bezug: Fischer & Trezza, Stuttgart; Il Calice, Berlin; Dallmayr, München; Döllerer, Golling; Morandell, Wörgl; € 110,-

95



**OASI DEGLI ANGELI –  
KUPRA 2008 (MARKEN)**

Rubin mit leichtem Granatschimmer. Vielschichtige Nase, duftet nach reifen Himbeeren, Brombeeren und frischen Feigen, dahinter feine Noten nach Lorbeerblätter und schwarzem Pfeffer. Im Ansatz viel reife Frucht, öffnet sich mit explodierenden Gewürznoten, Pfeffer, Kardamom und Lorbeer, viel feinkörniges, dichtes Tannin, sehr langer Nachhall. Bezug: Scholzen, Köln; Vinussi, Dornbirn; € 137,-

92



**ELVIO COGNO – BAROLO  
RISERVA VIGNA ELENA 2005  
(PIEMONTE)**

Funkelndes, sattes Granatrot. Sehr einladend, vielschichtig, zeigt ausgeprägte Noten nach Pilzen, Brombeere, etwas Hagebutte, im Hintergrund auch Leder. Viel saftige Frucht, nach reifen dunklen Kirschen, Lakritze, zeigt feine salzige Komponenten, geschliffen und elegant, im Finale satter Druck. Bezug: Ego Vino, München; € 52,-

I vini siciliani etnei sono annoverati tra le grandi scoperte degli ultimi anni. Da vitigni autoctoni di Nerello Mascalese collocati ad oltre 1000 metri vengono prodotti vini molto eleganti e raffinati. Gli esperti del settore li definiscono i vini della Borgogna del Sud.

Tuttavia, come spesso accade, ad aver scoperto questo tesoro non sono stati i viticoltori locali, che da secoli coltivavano i vigneti sparpagliati nei pendii rocciosi del più alto vulcano d'Europa, bensì esperti di vino venuti da fuori. Andrea Franchetti è stato uno dei primi. Dopo un'accurata formazione da enologo a Bordeaux, l'imprenditore di Roma fondò a metà degli anni 90 la cantina di Tenuta di Trinoro nel sud della Toscana.

Il suo Tenuta di Trinoro si confermò ben presto tra i vini più costosi d'Italia. Sull'Etna il riservo Franchetti giunse solamente alla fine degli anni 90. Nel 2000 costruì ad appena 1000 metri sul mare la sua azienda, che deve il suo nome al territorio circostante: Passopisciaro. Molto abilmente Franchetti sfruttò il potenziale degli antichi vigneti, che richiedevano molte cure e che nessuno voleva più coltivare. Tutt'intorno c'erano infatti vigne meno impegnative da prendere in gestione, e alcune perfino da comprare. Nei primi anni Franchetti produsse dai vecchi vitigni di Nerello un solo vino, il Passopisciaro.

»Nell'Etna c'è un'enorme escursione termica«, dice Franchetti, »di notte fa più freddo che sulle Dolomiti. Questo clima e i minerali contenuti nel terreno vulcanico danno ai vini il loro carattere unico. «Negli anni Franchetti ha coltivato nuovi vigneti. A volte ha piantato Nerello Mascalese, altre anche Chardonnay, un po' di Petit Verdot e una varietà di uva della sua zona natale, il Cesanese d'Affile. E' da queste due ultime varietà che proviene il »Franchetti « che rappresenta in un certo senso la sua interpretazione del territorio etneo. Come già detto, Franchetti coltiva anche il Nerello, dal quale produce dal 2008 quattro tipologie di vino in edizioni più limitate: Contrada Chiappamacine, Contrada Porcaria, Contrada Sciaranuova e Contrada Rampante. Tutti prodotti da Nerello Mascalese riflettono nel gusto le diverse caratteristiche del territorio ad altezze di 500, 650, 850 e 1000 metri. E' difficile definire quale sia il migliore, c'è chi preferisce l'uno e chi l'altro. La soluzione ideale è provarli tutti e farsi un quadro completo delle molteplici caratteristiche dell'Etna.

Andrea Franchetti con il suo vigneto Passopisciaro è stato uno dei pionieri dei nuovi vini etnei e della riscoperta del Nerello Mascalese. Oggi quest'area è considerata tra le più interessanti d'Italia.

Passopisciaro –Franchetti 2009 (Sicilia) 94 punti

Color rosso rubino intenso, luminoso con sfumature violacee. Al naso si presenta con note speziate molto accentuate di pepe nero e origano e poi sfumature di more e sambuco. Vino pieno, morbido, si presenta inizialmente con un sapore di frutta dolce, trama fitta, tannini ben presenti, buon finale.

Riferimenti: Fischer & Trezza, Stuttgart; Il Calice, Berlin; Dallmayr, München; Döllerer, Golling; Morandell, Wörgl.

Passopisciaro – Contrada Sciaranuova 2009 (Sicilia) 92 punti

Color Rubino brillante con riflessi granati. Note ben definite di mirtilli rossi, ribes, fragole. Raffinato ed elegante al palato, si presenta inizialmente come un vino lineare e preciso con un retrogusto di note salate, variegato. Riferimenti: Fischer & Trezza, Stuttgart; Il Calice, Berlin; Dallmayr, München; Döllerer, Golling; Morandell, Wörgl.

Sicilian wines from Etna are among the greatest discoveries of recent years. Native grapes of Nerello Mascalese growing at more than 1000 meters produce very elegant and sophisticated wines. Experts of the field call them Burgundian wines of the south.

However, as it often happens, this treasure wasn't discovered by local vintners, that for centuries have been cultivating vineyards on the rocky slopes of Europe's highest volcano, rather by winemakers coming from far away. Andrea Franchetti was one of the first ones. After a thorough training in Bordeaux, the Roman businessman established his Tenuta di Trinoro in Southern Tuscany in the 90s.

His Tenuta di Trinoro very soon proved to be one of the most exclusive Italian wines. The secretive Franchetti arrived on Etna only at the end of the 90s. In 2000 he established his winery at 1000 m a.s.l. which bears the name of the surrounding territory: Passopisciaro.

Franchetti exploited very skilfully the potential of the ancient vineyards, that needed a lot of care and that nobody wanted to cultivate anymore. All around there were easier vineyards to grow and even to buy. At first Franchetti produced only one wine from very old vines of Nerello Mascalese, the Passopisciaro.

"On Etna there's an incredible temperature range" says Franchetti, during night time it's cooler than the Dolomites. This climate and the mineral volcanic soil give the wines their unique character. "In the following years Franchetti started to grow other varieties. He planted Nerello Mascalese, then Chardonnay, a bit of Petit Verdot and a grape variety of his homeland, the Cesanese d'Affile. The blend of these last two grapes make the "Franchetti" that represents in some way his interpretation of the Etna.

Since 2008 Franchetti from makes 4 different wines from Nerello Mascalese in limited edition: Contrada Chiappemacine, Contrada Porcaria, Contrada Sciaranuova and Contrada Rampante. They represent the different taste of Etna, at altitudes of 500, 650, 850 and 1000 meters. It's hard to say which is the best, some prefer one rather than the other. The ideal solution is to taste them all and have an overall picture of Etna's features.

Andrea Franchetti with his Passopisciaro winery has been one of the pioneers of new Etna wines and of a rediscovery of Nerello Mascalese. Today this is considered one of the most interesting areas of Italian winemaking.

Passopisciaro -Franchetti 2009 (Sicilia) 94 points

Intense ruby red colour, luminous with purple shades. The nose shows very definite spiced notes of black pepper and oregano and then shades of blackberries and elder. A full bodied wine, soft, its flavour recalls sweet fruit at the beginning, tightly woven with well evident tannins and a good final.

References: Fischer & Trezza, Stuttgart; Il Calice, Berlin; Dallmayr, München; Döllner, Golling; Morandell, Wörgl.

Passopisciaro - Contrada Sciaranuova 2009 (Sicilia) 92 points

Brilliant ruby red colour with garnet reflections. Well-defined notes of red cranberries, currant and strawberries. The palate is elegant and sophisticated, at the beginning of a sip it shows itself as a linear and definite wine with an aftertaste of variegated, salty notes.

Riferimenti: Fischer & Trezza, Stuttgart; Il Calice, Berlin; Dallmayr, München; Döllner, Golling; Morandell, Wörgl.