

ETNA-HYPE – ES BRODELT!

TEXT: SEBASTIAN BORDTHÄUSER

In den Weinbars der Metropolen sind Etna-Weine derzeit schwer en vogue. Hat der Hype Substanz oder ist alles nur heiße Luft? Die Verkostung von gut 60 Weinen zeichnete ein eigenes Bild von Europas größtem aktiven Vulkan.



Etna geballt: Das Tasting im Meininger Verlag bot beeindruckende, individuelle Qualitäten



Weinbau im Schatten des Vulkans



Schwarze Vulkanasche prägt die Weine



Grün, wohin man schaut: Einzelstockerziehung bei Passopisciaro

Reden wir vom Etna, ist eins sicher: Der Berg brummt! Die Zahl der Produzenten hat sich in den letzten 20 Jahren von fünf auf gut 150 erhöht, ein Ende des Ansturms ist nicht in Sicht. Es scheint, als sei jeder relevante Produzent Italiens momentan auf der Suche nach einem Stückchen Land, um einzustimmen in das hohe Lied auf Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio.

Ein Grund für den weltweiten Erfolg der Etna-Weine ist ihre Transparenz und Duftigkeit, denn sie unterscheiden sich klar und eindeutig von allen anderen Weinen, die man aus Sizilien kennt. Trotz ihrer südlichen Herkunft wachsen sie auf gleichem Höhenniveau wie die alpinen Weine aus Südtirol, teilweise sogar noch höher. Stets grün und ausreichend mit Wasser versorgt, sorgen Temperaturamplituden je nach Höhe von bis zu 30 Grad für den Erhalt der Säuren. Das verleiht insbesondere den Rotweinen trotz der üblichen 14,5% burgundische Finesse, Eleganz und Trinkzug. Aromatisch sind sie geprägt durch rote Beerenfrucht, die je nach Höhe und Lage frischer oder konzentrierter ausfallen kann und stets von würzigen Aromen (Pfeffer, Piment, Tabak) flankiert wird. Auch deftige Noten nach Rauchspeck zaubern oft den Vulkan ins Glas. Die Nase spiegelt sich am Gaumen und ist stets unterlegt von einer rauchig-salinen Aromatik, dabei meist frisch und animierend. Bei allen verkosteten Weinen war der Holzeinsatz generell sehr geschickt. Die Nerello Mascalese wird von den Winzern als perfekter Terroir-Translator begriffen, der die unterschiedlichen Böden der entsprechenden Contrada je nach Eruption und Verwitterung perfekt abbildet. Eine Contrada erstreckt sich oft über mehrere Gemeinden und kann von verschiedenen Bodenformationen und Höhenunterschieden definiert sein. Jede Eruption brachte andere Mineralien, das Verwitterungsstadium der Magma ist ein weiteres Kriterium für die Böden aus Lava, Asche und Sand. Je höher die Lage desto frischer der

Wein, je tiefer desto reichhaltiger die Böden und fruchtbetonter die Weine. In Passopisciaro ist der Kalkanteil der Böden höher, in der Contrade Chiappemanche wirkt das Tannin griffiger, während in Porcheria die Lava fein wie Staub ist und die Weine mehr Extraktsüße aufweisen. Guardiola erstreckt sich von 600 bis auf 1000 Meter und hat enorme Höhenunterschiede innerhalb der Contrada, die stets im Albarello bestockt sind bei einer Dichte von bis zu 12.000 Stock pro Hektar.

Der Norden ist das Kerngebiet für den Rotweinanbau, der sich in Punkto Klima und Niederschlag vom Osten und Südosten unterscheidet. Trocken, sonnig und warm muss es sein, Nerello mag keine Feuchtigkeit. Roter Etnawein muss zu 80 Prozent aus Nerello Mascalese bestehen, egal ob einfacher Etna rosso oder Riserva. Die üblichen 20 Prozent entfallen zu meist auf Nerello Cappuccio.

Die weißen Etna-Weine sind definiert durch die Sorte Carricante, was soviel bedeutet wie „overloaded“, also überladen, bezugnehmend auf ihre starke Wüchsigkeit – schließlich war der Etna ein Massenweingebiet. Die Carricante ist charakterisiert durch zitrische Noten, die würzig unterlegt werden von Noten nach Zedern, Rosmarin, Ginster sowie Quitten und Honig. Wie bei den Rotweinen ist oft eine rauchig-iodige Note erkennbar, die das vulkanische Terroir in der Nase spiegelt. Auch der Gaumen hat stets ein salines Fundament, eine straffe Säure und mitunter herbale Noten nach Kräutern, Kamille oder Tee.

Etna bianco muss zu mindestens 60 Prozent aus Carricante bestehen, Etna bianco Superiore zu 80 Prozent. Der Rest entfällt üblicherweise auf Minella, Catarratto oder Grecanico. Zwar gibt es auch im Norden vereinzelt Weißweinanbau, das Epizentrum liegt allerdings im Osten in Milo. Nur hier darf auf 850 Metern Etna Bianco Superiore produziert werden. Bis zu 2.000 mm Niederschlag sorgen für einen feuchten, doch luftigen Standort für die Carricante. Man vermutet,

dass die Griechen hier das Fundament für den Weinbau am Etna legten.

Der Südosten steht ein wenig im Schatten des Nordens. Hier werden sowohl Weiß- als auch Rotweine von brillanter Delikatesse produziert. Der Süden und Westen des Berges sind reserviert für den Naturpark Etna und Pistazien aus Bronte.

Es war Zeit für eine Bestandsaufnahme. Die Probe fand Anfang April im Meininger Verlag statt, ein weiterer Teil der Weine wurde auf der Vinitaly verkostet. Die verkosteten Gewächse waren von hoher bis sehr hoher Qualität und von höchst eigenständiger Individualität. In der Folge stellen wir gut 30 Weine von acht exzellenten Erzeugern vor. Weitere empfohlene Produzenten, die nicht an der Verkostung teilnahmen sind: Benanti, Romeo del Castello, Frank Cornelissen (wenn auch höchst umstritten), Tenu-ta di Fessina und Pietradolce.

Die unterschiedlichen Ausprägungen der Nerello Mascalese von den verschiedenen Contrade, Höhenlagen und Bergseiten waren klar nachzuvollziehen, dazu kamen die unterschiedlichen Stilistiken. Ob Bio- oder klassisch aus dem Palmento, Nerello Mascalese scheint die perfekte Traube für den Etna zu sein. Denn der Berg, so Ciro Biondi, nivelliert alle anderen Rebsorten und gab mir einen Cabernet Sauvignon zu kosten. Er war „etnified“, so Bioni! Darüber hinaus beantwortete die Verkostung eines 1993 Rovitello von Benanti die Frage, ob Nerello reifen kann: Taufrisch und saftig zeigte ein Wein aus der Stunde Null des Berges bereits die großartigen Anlagen, die der Etna für den Weinbau bietet.

Der Run auf den Vulkan ist folglich nachvollziehbar, der neueste Zugang ist Angelo Gaia, der Ende April Investitionsvorhaben ankündigte. Egal, ob vom kleinen Vigneron oder den Boutique-Projekten der Ortsfremden: Was sich anfangs wie der Ausverkauf des Paradieses anhörte, muss eindeutig umgedeutet werden: Es wurde wiederentdeckt. Es brodeln am Etna.

TENUTA DELLE TERRE NERE

89

2015 Tenuta delle Terre Nere, Etna bianco, Lobenberg

nussiger Duft, zarter Holzeinsatz erkennbar, leicht zitrische Noten, Orangenschalen, Quitte, geröstete Mandeln; am Gaumen feingliedrig und schmelzig mit saliner Mineralik, getrocknete Agrumen

92

2015 Calderara Soltana, Tenuta delle Terre Nere, Etna bianco, Lobenberg

Süßholz und Kaffee, Heu, Ginster und Honig in der Nase, der Ausbau übernimmt das Zepfer, es wird etwas beliebiger, Pinienkerne, Thymian; im Antrunk deutlichholzgeprägt, Röstnoten, Schmelz, extraktreich, jugendlich ungestüm

93

2015 Santo Spirito, Tenuta delle Terre Nere Etna bianco, Lobenberg

Kräuter und Heu, Nüsse, grüne Mandeln, Zesten, Rosmarin, Jod; am Gaumen viskös, dicht und engmaschig, ganz viel Salz und mineralischen Grip, feine rauhe Textur, Holz vorbildlich eingebaut

91

2015 Tenuta delle Terre Nere, Etna rosso, Lobenberg

alle Rotweine von Terre Nere zeigen sich prinzipiell in transparentem Rubinrot, leuchtend und klar, Sauerkirsch, gedörnte Frucht, Tabak, Schokolade, Heu, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Zeder und schwebend Rauchspeck über allem; im Antrunk saftig, schlank, griffig mürbes Tannin, Bitterschokolade, präzise Frucht, Himbeere, lang mit ätherisch-salinem Nachhall

91

2015 Caldara Sottana, Tenuta delle Terre Nere, Etna rosso, Lobenberg

dunkle Frucht, maskulin, Wacholder, Schwarzkirsche, Wildpflaume, Herbst im Glas mit viel Lorbeer und Piment; engmaschiges Tannin, straff geschnürtes Korsett, reife Gerbstoffe, nicht trockenend oder bitter: Kornelkirsche und schwarzer Pfeffer

92

2015 Nere Feudo di Mezzo Il Quadro delle rose, Tenuta delle Terre, Etna rosso, Lobenberg

Waldhimbeere, frische Frucht, Heidelbeere, Blut- orangenzeste, grüne Olive, Kräuter, Bohnenkraut; griffige bis leicht trocknende Tannine, frisch, aktuell gerbstoffdominiert, gutes Reifepotenzial

92

2015 San Lorenzo, Tenuta delle Terre Nere, Etna rosso, Lobenberg

getrocknete Kräuter, Leder, Maulbeeren, Kirsche, präsenste Frucht mit leicht rauen aber mürben Tanninen; plakativ charmante Frucht, leichte Atherik, wärmer Typ, deutlich niedrigere Lage

93

2015 Santo Spirito, Tenuta delle Terre Nere, Etna rosso, Lobenberg

blutig, mit floralem Duft, Leder, Schokolade, Schleihe, Wildpflaume, Maulbeere, Zedernholz; nobles Gerbstoffgerüst, süße Tannine, Cru de Cacao, dicht strukturiert mit gutem Punch an der Gaumenmitte, ätherischer Nachhall, frisch, leicht, saftig, animierend, kühles, salzig-vulkanisches Finish

94

2015 Guardiola, Tenuta delle Terre Nere, Etna rosso, Lobenberg

Kräuterwürze, Cru de Cacao, Maulbeere, Himbeergelée, Leder, pendelt zwischen klarer und gekochter Frucht, nicht die Frische der Vorgänger; mürbes Tannin, kühl, ätherisch mit tiefer, schlanker Frucht, saftig, fokussiert, rauchig, griffig, herb, hedonistischer Gerbstoff

I VIGNERI DI SALVO FOTI

91

2014 Vigna di Milo, I Vigneri di Salvo Foti, Etna bianco (Carricante), Vinaturel

frische Nase, kräuterwürzig, Waldmeister, Estragon und Zitrusöl; im Antrunk saftig-reife Mandarinenfrucht, fruchtig-joyvialer Typ, saftig mit schlankem Säurenerve, guter Länge, unter allem liegt der vulkanisch-rauchige Etna-Twist

93

2014 Aurora, I Vigneri di Salvo Foti, Etna bianco (Carricante & Minella), Vinaturel

buttrig, Kaffee, deutlich Schwefelarm in der Nase, Kamillentee; salzig am Gaumen, straff und fokussiert, Speck im Antrunk, gelbe Pflaume und getrocknete Aprikosen, baut am Gaumen deutlich aus, im Duft schüchtern. Super!

92

2015 Vinudilice I Vigneri di Salvo Foti, Etna Rosato (alter Mischsatz), Vinaturel

helles Altrosa, pinke Reflexe, in der Nase Waldhimbeere, Bonbon, Heidelbeere, Kräuterwürze; im Antrunk feine Säure, das Gerbstoffkorsett und Kräuterwürze geben Halt und Struktur

90

2014 I Vigneri, I Vigneri di Salvo Foti, Etna rosso, Vinaturel

Blut, Heidelbeere, Tabak, Rumtopf, Maulbeeren, wuchtiges Tannin, massive Extraktsüße, Holzwürze, Zimt, Nelke; rustikal-barocker Stil, kühler Nachhall mit liköriger Frucht, erinnert an CDP

93

2014 Vinupetra, I Vigneri di Salvo Foti, Etna rosso, Vinaturel

dunkelfruchtig, Maulbeere, Heidelbeere, Pflaumenmus, Piment und schwarzer Pfeffer, Zwetschgenschmacks; saftig dicht, Tannine poliert, engmaschig, feingliedrig mit ätherischer Kühle, balancierter Frucht unterlegt von zarter Würze

I CUSTODI DELLE VIGNA DELL'ETNA

89

2014 Ante, I Custodi delle Vigne dell'Etna, Etna bianco (Carricante, Minella, Grecanico), Vinaturel

Mirabellenkompott, Heu, leichte Rauchnoten, Asphalt und Süßholz; am Gaumen würzig, Kräutertee, rauchig-vulkanisch, etwas rustikaler und einfacher, wärmer Typ

92

2014 Pistus, I Custodi delle Vigna dell'Etna, Etna rosso, Vinaturel

getrocknete Frucht, Wildkirsche, Weichsel, Piment, Süßholz; massiver Antrunk mit schwarzem Tee, dunkler Frucht und dichtem Gerbstoff, kirschkernige Saftigkeit, leicht trocknende Tannine

93

2009 Aetneus, I Custodi delle Vigna dell'Etna, Etna rosso, Vinaturel

Pflaumen, Pflaumenmus, Piment, Menthol in der Kopfnote, Piment d'Espelette, gepflegt animalisch; saftig-kühler Trinkfluss, gleichzeitig tiefe Frucht, Zedernöl, wuchtige Tannine, fördernd, mürb

CIRO BIONDI

92

2015 Chianta Carricante, Ciro Biondi, Etna bianco, K&U Die Weinhalle

kräftiges, leuchtendes Goldgelb; zunächst eher verhaltene, hefig-krautrige Nase, Salzzitronen; legt dann richtig los: viel Druck, salzig-mineralisch, dicht, aber mit geschmeidiger Textur, säurefreisches und weiterhin salziges Finale mit Mandeln, Pistazien und leichter Karamellnote. Offensichtlich kaum Schwefel, öffnen und schnell genießen

91

2015 Outis (Nessuno) Ciro Biondi, Etna bianco K&U Die Weinhalle

wilder Typ, fällt komplett aus dem Etna-Raster, fast schotig, frische Erbsen, rauchige Johanniskirschenholznote; erinnert auch am Gaumen an einen super-mineralischen Sauvignon, griffige, leicht tonige Textur

90

2014 Outis (Nessuno) Ciro Biondi, Etna rosso K&U Die Weinhalle

schönes Sauerkirschrot; feine, klare rotbeerige Frucht, gepaart mit dunklen Würznoten, Wacholder; elegante, samtige Textur, säuerlich-salziger Biss, zarter Tannin-Grip, geschmeidiges, weiterhin samtiges Finale; der Rotwein für einen entspannten Sommerabend

PASSOPISCIARO

93

2015 Contrada R (Rampante), Terre Siciliane rosso, Passopisciario, u.a. Fischer & Trezza, ca. 50 Euro netto

gewachsen auf über 1.000 Meter Höhe auf sandiger Asche; totale Feinheit bereits im Duft, sehr rotbeerig, Walderdbeeren, Himbeeren; am Gaumen seidige Textur, ganz dezenter Tanninbiss, umhüllt von fruchtigem Schmelz, wirkt bis zum Finale leichtfüßig

93

2015 Contrada P (Porcaria), Terre Siciliane rosso, Passopisciario, u.a. Fischer & Trezza, ca. 55 Euro netto

Unter den Contrada-Nerellos von Passopisciario wohl der mit der dunkelsten Frucht, Holunder, Piment, erinnert in der Nase fast etwas an Blaufränkisch, auch schwarzer Tee; am Gaumen dann typisch Nerello mit seidigen Tanninen, geschmeidig und engmaschig, ganz zart rauchig im Finale

94

2015 Contrada G (Guardiola), Terre Siciliane rosso, Passopisciario, u.a. Fischer & Trezza, ca. 50 Euro netto

von über 100 Jahre alten Reben, genau die richtige Dosis animalische Wildheit, etwas Leder, Kirschkern, Maulbeeren, Thymian; überrascht dann am Gaumen mit seiner geschmeidigen, femininen Textur, wirkt trotz seiner Kraft fast schlank, entwickelt viel Zug und bleibt saftig bis ins Finale

94

2014 Franchetti, Terre Siciliane rosso, Passopisciaro (u.a. Fischer & Trezza, ca. 90 Euro netto)

Was hat Petit Verdot am Etna zu suchen? Die Frage stellt sich zwar grundsätzlich, ist in diesem Fall dann aber irrelevant, weil der Blend aus 70 Prozent PV mit 30 Prozent Cesanese d'Affile 2014 so gut gelungen ist, wie nie zuvor: feine Pfeffrigkeit (auch grüner Pfeffer), etwas Leder, Wildkirsche, unglaublich viel Power, jedoch in ein festes Gerüst verpackt, wuchtige, geschliffene Tannine, aber keine fruchtsüße Bolgheri-Schminke, großes Potenzial

GIROLAMO RUSSO

92

2015 Feudo di Mezzo, Etna rosso, Girolamo Russo (u.a. Superiore.de) aus 100-jährigen Bushvines; leicht wilder Duft, pfeffrig-würzig und kräutrig, Veilchen, helle, attraktive Frucht, Erdbeere, Kirsche; Gaumen druckvoll, geschliffene Tannine in fruchtigem Schmelz verpackt, leichte alkoholische Wärme

93

2014 Feudo, Etna rosso, Girolamo Russo (u.a. Superiore.de) einen Tick feiner und spannungsreicher als der 2015er-Jahrgang, schwarzer Tee, Orangenzesten, Austernschale, Sauerkirsche; am Gaumen dicht und voll, mit samtig-gerundeten Tannine, entwickelt dann ab der Mitte mehr Finesse, Finale mit süßlichen Schokotanninen

93

2015 San Lorenzo, Etna rosso, Girolamo Russo (u.a. Falstaff Weinhandel) fast schon „pinotige“ Nase mit Kirschfrucht und kühler, kräutriger Würze; feminine Art, seidige Fülle, saftig, mit polierten, eleganten Tanninen, dennoch fester Kern, sehr facettenreich

ALTA MORA

91

2015 Alta Mora Etna bianco (u.a. Garibaldi; 14,90 Euro) von 15-jährigen Carricante-Stöcken, mediterrane aber frische Würze, Kamille; besticht durch seine Balance, stoffiger Körper, aber pikante Säurefrische, saline Textur mit Salzzitronen, feines, griffiges Gerbstoffgerüst, extrem animierend

91

2015 Alta Mora Etna rosso (u.a. Garibaldi; 15,90 Euro) rotbeerige Frucht, aber auch Pflaume und zimtlig-warme Würze, etwas Speck; am Gaumen kompakt, feines, poliertes Tannin, dann salziger Grip und angenehme Säurefrische im Finale, die die Kraft verschwinden lässt

94

2014 Guardiola, Alta Mora Etna rosso (u.a. Pinard de Picard; ca. 35 Euro) aus zugekauften Trauben von 120 Jahre alten Reben, ein spektakulärer Wein; intensive, kühle Würze, ganz leicht speckig, schwarzer Tee, Lakritz, rauchig und mit Kirschfrucht; engmaschig mit mineralisch-griffiger Textur, reife, mürbe Tannine, das alles aber saftig verpackt und mit immensem Zug, vibrierende Säurefrische

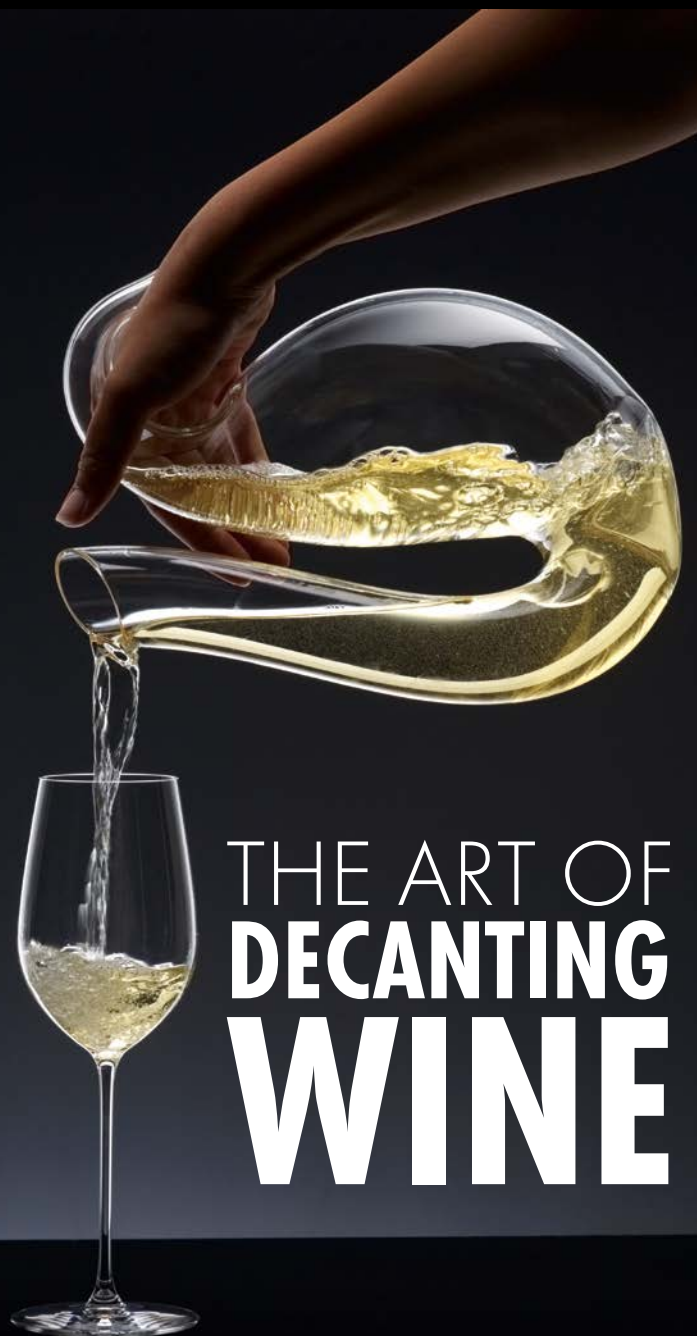
TENUTA DI CASTELLARO

94

2014 Tenuta di Castellaro, L'ottava isola, Etna rosso eigentlich auf den liparischen Inseln zuhause, konnte aber dem Reiz des Etna nicht widerstehen: schwarze Olive, Muskatnuss, getrocknete Tomate, Schokoraspelein, Maulbeere, Creme de Mûre; super saftig mit extraktsüßer Frucht, schwarzem Tee und hochflorigem Tannin, Leder, Tabak, mit ätherisch kühlem, fruchtigem Nachhall

Bewertungen und Beschreibungen der Weine von Sebastian Bordthäuser und Sascha Speicher

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY



THE ART OF
**DECANTING
WINE**

RIEDEL.COM