



Wein

Der andere Chardonnay

Von Peter Ruedi

Was macht einen Wein aus? Die Traubensorte? Das Terroir? Das Handwerk des Winzers im Rebberg? Das Können des Kellermeisters? Die Antwort scheint einfach: alles zusammen. Und doch entbrennen darob zuweilen eigentliche Glaubenskriege. Zahlreich sind die Produzenten, die behaupten, der Wein entstehe im Weinberg, nicht im Keller. Das mag Einsicht sein, echte oder kokette Bescheidenheit. Zweifellos ist die Qualität des Traubenguts (sie hängt unter anderem auch von der Laubarbeit übers Jahr und vom richtigen Zeitpunkt der Lese ab) eine Grundvoraussetzung für einen guten Wein.

Allein, ein Stümper schlägt auch aus einer genialen Partitur keine Funken, auf die Interpretation kommt es an. Das Terroir ist gewiss entscheidend, nicht weniger die Traubensorte. Wer jedoch kennt schon die Differenzen zwischen den unzähligen Klonen? Ich wundere mich immer etwas über den Furor einiger Anhänger autochthoner Sorten, die vor lauter Enthusiasmus *pro specie rara* zu ABC-Schützen

werden («Anything but Chardonnay»). So wunderbar die Entdeckungen sind, die uns das neue Interesse für önologische Antiquitäten beschert, eine Heilslehre lässt sich daraus nicht ableiten.

Das musste dem Weltbürger Andrea Franchetti, geboren in New York, aufgewachsen in Rom, Sohn einer amerikanischen Mutter und Neffe des Künstlers Cy Twombly, keiner beibringen, als er, nach der Gründung des rasch sehr erfolgreichen Weinguts «Trinoro» in der Toskana, um die Jahrtausendwende auf den Ätna kam und mit einigen anderen (z. B. Frank Cornelissen, s. *Weltwoche* Nr. 26/20) am Vulkan einen eigentlichen Boom auslöste. Franchetti erkannte auf Anhieb die Qualitäten der alten Sorte Nerello Mascalese, sie ist bis heute die rote Hauptsorte seines nach dem Standort Passopisciaro benannten Betriebs. Bei den Weissen allerdings interessierten ihn die Autochthonen (Carricante, Catarratto) weniger, als was die Chardonnay auf den feinsandigen schwarzen Böden in den hohen Lagen am Vulkan bringen konnte.

Die Contrada (Lage) «Passochianche», seit 2000 dicht mit Chardonnay bestockt, liegt mit ihrer winzigen halben Hektare auf 870 bis 950 Meter Höhe. Mit ganzen 2600 Flaschen aus dem nicht unproblematisch feuchten Jahr 2018 ist dieser Weisse erstmals auf dem Markt – ein Wurf voller Finesse und Rasse. Ätna pur. Will sagen: ein Chardonnay als Essenz seiner vulkanischen Herkunft. Sehr aufregend, ein explosives, eigenwilliges, tiefmineralisches Kraftpaket von einem südlichen Wein mit nördlich gezügelter Eleganz. Markant, *riche*, lang. Aber ohne ein Gramm Fett zu viel.

Passopisciaro Contrada Passochianche 2018.
13 %. Arvi, Melano. Fr. 51.70. www.arvi.ch