



» Weine vom Weingut Passopisciaro

WEIN SPECIAL

Passopisciaro – Weinrenaissance am Ätna

Seit sich der Winzer Andrea Franchetti der alten Weinberge am Vulkan angenommen hat, kommen vom Ätna wieder Spitzenweine

Mehr Informationen finden Sie unter:
www.vinifranchetti.com/passopisciaro/

Andrea Franchetti, charismatischer Winzer der Tenuta di Trinoro im toskanischen Val d'Orcia, reiste nach Sizilien und natürlich auch an den Ätna. Fasziniert von den alten Rebstöcken am Vulkan erkannte Franchetti intuitiv deren Potenzial. Er brachte die mit Nerello Mascalese bestockten Terrassen in Ordnung und pflanzte auch neue Rebzeilen. Rund 20 Jahre später gehören zum Gut 26 Hektar Rebflächen, über den Nordhang des Vulkans verteilt. Neben

Nerello Mascalese (oft 80 bis 120 Jahre alte, wurzelechte Rebstöcke) wachsen hier Petit Verdot, Cesanese d'Affile und Chardonnay.

Der Weinkeller befindet sich in einem antiken Gehöft auf etwa 800 Meter Seehöhe und man könnte sagen, dass die önologische Renaissance des Ätna genau hier begann. Und es war wieder Andrea Franchetti, der um die Jahrtausendwende erkannte: „die Contrade sind die Crus des Ätna. Sie liegen auf Lavaströmen mit unterschiedli-

› Winzer Andrea Franchetti



› Exzellente Lagen



› Der Franchetti ist der Spitzenwein



chen Mineralien, verschiedener Korngröße und Höhenlage und verleihen dem Nerello Mascalese einzigartige und stark lokal geprägte Züge.“ Er war Initiator des Konzepts der Contrada-Weine und des internationalen Events „Le Contrade dell’Etna“, das mittlerweile fester Bestandteil des ganzen Terroirs am Ätna geworden ist.

Auf Passopisciaro werden heute acht verschiedene Weine erzeugt, darunter sechs Nerello Mascalese – der Passorosso sowie die fünf Contrada-Crus Chiappemacine, Porcaria, Guardiola, Sciaranuova und Rampante. Aus Chardonnay vinifiziert wird der Passobianco und jetzt auch der Contrada PC, eine geschliffene Interpretation aus Trauben von einer kleinen, sandigen Parzelle auf einer Meereshöhe von 1.000 Metern.

Komplettiert wird das Sortiment von einem weiteren erlesenen Rotwein, dem Franchetti. Ein einzigartiger Wein, sehr konzentriert, schwarz wie Lava und der Rauch des Vulkans. Es ist eine Cuvée aus Petit Verdot und Cesanese d’Affile, man könnte ihn auch als „Super-Ätna“ bezeichnen, wird er doch zu gleichen Teilen aus einer französischen Rebe und der aus dem Latium stammenden Sorte Cesanese d’Affile erzeugt.

Die 15 Jahre alten Reben wurden mit der hohen Pflanzdichte von 12.300 Stöcken pro Hektar auf zwei Hektar Felsgestein und vulkanischen Ascheböden in der Contrada Guardiola auf einer Höhe von 900 Meter ü.M. angepflanzt.



◀ Die Weinbauterrassen wurden restauriert.



GEWINNSPIEL

Schicken Sie bis zum 1. März eine E-Mail mit dem Betreff „Franchetti“ an info@mein-geld-medien.de und gewinnen Sie eine Magnumflasche des exquisiten Rotweins Franchetti vom Ätna.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



2017 war allgemein ein warmes Jahr in Italien, auch am Ätna. Der lange und heiße Sommer dauerte bis Mitte September. Die Trauben konnten schrittweise den ganzen Sommer über reifen und es ist dem Passopisciaro-Team gelungen zur richtigen Zeit zu ernten, um das optimale Gleichgewicht zwischen Frucht- und Mineralstruktur zu erreichen. Der Franchetti 2017, ein Blend aus 60 Prozent Petit Verdot und 40 Prozent Cesanese d’Affile, erinnert in der Nase an reife, rote Früchte und präsentiert sich mit großer Frische und ausgewogener Kraft. •

UWE LEHMANN

↳ Alte Rebstöcke und autochthone Reben



**Manuela Blisse
 und Uwe Lehmann**
 Surpress

Wenn man seine Leidenschaft zu seinem Beruf machen kann, dann ist es ein großes Glück. Wenn einem das auch noch zu Zweit gelingt, dann ist es ...! Seit Jahren leben und arbeiten wir zusammen in Berlin, reisen gemeinsam um die Welt, schreiben dabei über gutes Essen und Wein, über interessante Restaurants und empfehlenswerte Hotels – und versuchen dabei, uns den Blick für das Außergewöhnliche zu bewahren. Wir präsentieren Ihnen in Mein Geld interessante Reise- und Lifestyle-Stories und -News.