

Die radikalsten Vulkan-Terroirs Europas



Foto:

gettyimages/Eloi_Omella

Die einen pilgern mit der grossen Herde nach Santiago de Compostela in der Hoffnung auf Inspiration. Andere radeln nach Bordeaux und gehen vor dem komischen Türmchen von Château Latour in die Knie. Wieder andere verlieben sich irgendwann in Vulkanweine und kommen ein Leben lang nie mehr von der salzigen Kraft und Klarheit dieser magischen Crus los. Hier beleuchten wir die radikalsten Vulkan-Terroirs Europas. In Santorini und Lanzarote wurzeln die Stöcke in reinen schwarzen vulkanischen Aschen. Und der Ätna spuckt noch immer regelmässig Lava aus, die in ein paar hundert Jahren vielleicht zu Grand-Cru-Terroir werden wird.

(...)

Ätna



Nach jedem Ausbruch dauert es Jahrhunderte, bis aus erstarrter Lava fruchtbarer Boden wird. (Foto: gettyimages/unknown1861)

«Der Ätna hat einen unfassbaren energetischen Input. Weine, Foodprodukte und Menschen sprühen vor Vitalität und Lebenslust.»

Zahlen und Fakten Ätna

Anbaugebiet: **Es gibt 133 Contrade (Lagen) – die besten liegen zwischen 800 und 1000m. Sie befinden sich im Norden, Osten und Süden des Ätnas und umgeben den Berg in Form eines Halbmondes.**

Rebfläche: **über 1000 Hektar Rebfläche**

Produzenten: **370 Weinerzeuger (Abfüller)**

Wichtigste Rebsorten: **Nerello Mascalese 60% der Rebfläche, Nerello Capuccio 9% (bis zu 20% in der Cuvée erlaubt), Carricante 30%, Chardonnay <0.5%; Cabernet Franc <0.5%; Cesanese <0.5%**

Wer die Vulkan-Schuttkegel erkundet, die der Ätna bei seinem Ausbruch von 1981 inmitten der Rebärten des Winzerstädtchens Randazzo hinterlassen hat, muss Bergschuhe anziehen. Denn die Vulkan-Basaltsteine sind so schroff und kratzig, dass sie einen Stadtschuh innert 60 Minuten ruinieren. «La Montagna» – der aktive Vulkan – hat einen unfassbaren energetischen Input auf die Landschaft. Weine, Foodprodukte und Menschen sprühen vor Vitalität und Lebenslust. Energie und Diversität, bedingt durch die Morphologie der ehemaligen Eruptionen und die Lava-Ströme, machen die Contrade – die Weinbergslagen – so unterschiedlich. Die Böden führen am Ätna Regie. Im Übrigen ist der Ätna auch das älteste DOC-Weinanbaugebiet Italiens (1968). Dazu kommt, dass die Weinbergsböden unterschiedlich alt sind und bis über 1000 Meter über Meer reichen. Am Ätna braucht man immer eine Jacke, sogar im Hochsommer, denn je höher man kommt, desto windiger ist es. Die Weine sind meistens heller in der Farbe, haben eine ausgeprägte Säure und ein feines, definiertes Tannin. Sie sind pfeffrig-pflanzlich und fruchtig, und ja, es schwingt immer eine Salzigkeit mit. Der gefährlichste Vulkan der Welt liegt quasi direkt vor der Haustür der Winzer. Seit 693 vor Christus sind Ausbrüche dokumentiert. Seitdem erschüttern immer wieder neue Eruptionen die Insel, werden Häuser zerstört, der Himmel wird von Aschewolken verdunkelt. Auch in den letzten 40 Jahren ist der Ätna mehrfach ausgebrochen, zuletzt 1981, 2002 und 2019. Mal sind es die über 200 Krater am unteren Bergrand, mal die vier grossen Krater ganz oben. Der Ätna ist unberechenbar. Das «neue Sizilien» am Ätna wird von Weinen geprägt, die ein eigenständiges Aromaprofil haben und nicht so üppig daherkommen. Sie überzeugen mit einer besonderen Textur, präziser Säure und feinsinnigem Tannin. Die besten Lagen liegen im Norden, wo die Böden karg sind, und reichen bis auf 1110 Meter über Meer. Die 80- bis 100-jährigen Reben ergeben extrem niedrige Erträge und erfordern aufwendige Handarbeit.



Blick vom Winzer-Städtchen Randazzo zum Ätna-Gipfel. Der Lavastrom im Vordergrund stammt von 1981 und zerstörte mehrere Rebberge. (Foto: Thomas Vaterlaus)

Frank Cornelissen, die VINUM-Winzerlegende vom Ätna (Heft 4/2020), erzählt, dass es jede Woche kleine Beben gibt. Der aus Belgien stammende Ausnahmewinzer spricht fließend deutsch und zieht jeden in den Bann. Eigentlich sind alle Macher am Ätna explosiv und charismatisch. Das lässt die Vermutung zu,

dass das Terroir so besonders energiegebend ist. In Solicchata am Nordhang des Ätna erntet Frank Cornelissen zwischen 650 und 1000 Metern die Trauben aus seinen Juwelen, wie er seine Kleinstparzellen nennt. Er ist der festen Überzeugung, dass den Menschen das Verständnis für die Komplexität des Universums fehlt und dass sie deshalb die Wirkungsweise der Natur und die Faktoren für ihr Gleichgewicht nicht wirklich erfassen können. Er versucht definitiv nicht, den übermächtigen Kräften der Natur das eigene Verständnis aufzuzwingen. Keinerlei Intervention heisst sein Credo... Die Weinbereitung erfolgt in Lavastein eingegrabenen Terrakotta-Amphoren. Neben Nerello Mascalese und Carricante baut er auch vergessene autochthone Rebsorten wie Minnella Bianca oder Nera, Grecanico und Francisi an.

Rom, Bordeaux, Toskana, Ätna

Ja, das Temperament beziehungsweise die Sprengkraft dieses Berges zieht einen besonderen Schlag von Menschen an. Darum kam auch Andrea Franchetti hierher. Er ist ein Macher, logisch. Seine Erfahrungen als Önologe und Agronom in Bordeaux brachte er zunächst in der Toskana zum Ausdruck. Das Weingut Tenuta di Trinoro in der Maremma sorgt seit langem für Aufsehen mit seinen fesselnden Cabernet- Franc-Weinen. Doch dann, im Jahr 2000, zog der Ätna Andrea Franchetti magisch an. Heute gehört er in der hochgelegenen Gemeinde Passopisciaro zu den naturnah operierenden önologischen Erneuerern. Er hatte Glück und konnte einen 90 Jahre alten Nerello-Weinberg kaufen, daraus kelterte er den ersten Wein: Passopisciaro. Schrittweise kaufte Andrea dann erstklassige weitere Rebberge in fünf sehr unterschiedlichen Gebieten in der Guardiola-Zone zwischen Randazzo und Castiglione. Die Hauptrebsorte ist Nerello Mascalese, ergänzt mit etwas Chardonnay, Cesanese und Petit Verdot. Die Collezione Contrada dell Etna, vier besondere Selektionen von unterschiedlichen Terroirs, ist seine Visitenkarte.



Einer Sichel gleich umgibt das Weinbaugebiet den Gebirgsstock des Ätna. (Foto: gettyimages/Rosario Scalia)

In der Côte d'Or am Ätna

Seit 1995 kenne ich Marco de Grazia, der in den 90er Jahren die Weinhändler in Deutschland mit italienischen Spitzenweinen versorgte. Der eigenwillige Lockenkopf gründete die Barolo-Boys, und wer sich mit ihm zusamm tat, wusste immer, was in Italien gerade angesagt war. Die bizarre Landschaft am Ätna mit den schwarzen Böden faszinierte ihn im Jahr 2002 derart, dass er blieb. Geht man mit Marco durch die Weinberge, ist es eher Klettern. Seine Reben stehen zwischen 600 und 1000 Metern über Meer, je höher, desto steiler und felsiger wird es. Schwarze Böden aus verwitterter Lava überall, selbst die Felsen sind schwarz und seine Lagen nennt Marco – der Burgunderliebhaber – gerne «Crus». Er verglich von Anfang an den Ätna mit Burgund. Die nördlichen Hänge des Ätna rund um Solicchiata und Randazzo nennt er folgerichtig «die Côte d'Or des Ätna». Biologische Bewirtschaftung war für Marco selbstverständlich. So entstehen auch herrlich animierende Weissweine, bezaubernd floral und mit subtilem Feuersteingeschmack. Woow! So richtig flinky und funky!

Und dann kam Angelo!

Seit 2015 ist auch Angelo Gaja am Ätna aktiv und bewirtschaftet mittlerweile 19 Hektar bis in Höhen von 800 Metern über Meer. Nach dem Generationenwechsel in Barbaresco hat er auf Sizilien mit fast jugendlichem Elan ein Joint Venture mit Alberto Graci gegründet. Und zwar in Belpasso und Biancavilla im Südwesten – also nicht auf der teuren und begehrten Nordseite. Der Ätna wird nicht nur liebevoll «La Montagna» genannt, sondern umgangssprachlich auch «La Signora» = «IDDA». Der Ätna ist die launische Signora der Vulkane. Schnell war der Name für das neueste Projekt der Gajas gefunden. Piemont, Toskana, Ätna – der Ruf als «der Weinmacher» Italiens ist hiermit besiegelt. Und wenn wir eines wissen, dann das: Was Angelo anpackt, gelingt auch! (cs)

(...)

Ätna

Frank Cornelissen

Mit einer gleichermaßen radikalen wie innovativen Naturwein-Philosophie gelangen dem gebürtigen Belgier begeisternde Crus.

Tipp: Munjebel Rosso, ein hundertprozentiger Nerello Mascalese, 18 Monate im Fiberglas-Tank ausgebaut.

www.frankcornelissen.it

Andrea Franchetti

Fast im Alleingang hat Andrea Franchetti dem Dörfchen Passopisciaro für Weinliebhaber einen magischen Klang verliehen. Hier kultiviert er Parzellen bis 1000 Meter über Meer.

Tipp: Contrada P (Porcaria), ein herrlicher, enorm feinduftiger Nerello Mascalese voller Charme und Finesse.

www.vinifranchetti.com

Tenuta delle Terre Nere

Von Anfang an sah Marco de Grazia die Verwandtheit der Ätna-Weine aus den Lagen von Solicchiata und Randazzo mit dem Burgund. Damit war sein Konzept gegeben.

Tipp: Der funkelnde Etna Bianco Santo Spirito mit subtilem Feuersteingeschmack und zupackender Finesse.

www.tenutaterrenere.com

Angelo Gaja

Das Mastermind des italienischen Weinbaus holt am Ätna nochmals zu einem Schlag aus, und das nicht an der exklusiven Nordseite, sondern im Südwesten des Vulkans.

Tipp: IDDA, eine feinsinnige wie sanftmütige Assemblage aus Nerello Mascalese mit etwas Nerello Cappuccio.

www.gaja.com