Besuchen Sie hier die Webversion.

trywine - Newsletter 13 - September 2021

trywine

Sali

Ich weiss nicht wie es Dir ergeht, bei mir folgt ein Weinevent auf den anderen. Quasi Schlag auf Schlag oder eben Glas auf Glas. Darunter sind auch Veranstaltungen, die ich selber moderieren darf.
Einen solchen Anlass will ich mit ein paar Worten mit Dir in diesem Schreiben teilen. Es geht um das Weinland Sizilien über das ich kürzlich im 5 Sterne Hotel Schweizerhof in Luzern referieren und dazu passende Weine präsentieren durfte.

Sizilien liegt mit gut 100'000 ha Anbaufläche an der Spitze aller 20 Wein anbauenden Regionen in Italien. Der Ertrag pro Hektar entspricht aber nur einem Viertel des Ertrags pro Hektar im Vergleich zum Veneto, was zur Folge hat, dass die Region Veneto am meisten Wein produziert in Italien. Italien wiederum hat weltweit hinter Spanien, China und Frankreich am viertmeisten Rebfläche, in Sachen Weinproduktion ist das Land vom Stiefel Weltspitze.

Aber was zeichnet das Weinland Sizilien überhaupt aus? Bereits im 8. Jahrhundert vor Christus begannen die Phönizier im Westen und die Griechen im Osten der Insel mit Weinbau. In Italien breitete sich danach der Weinbau von Sizilien in ganz Italien aus. Erste Exporte folgten im 14. Jahrhundert mit Süssweinen im Mittelmeerraum. Berühmt ist Sizilien mit ihren Süssweinen auch heute noch. Wer hat nicht schon etwas vom Marsala, einem in der Regel aufgespriteten Wein vom Westen der Insel, oder dem Passito di Pantelleria von der gleichnamigen Insel zwischen Sizilien und Tunesien gehört? War Sizilien bis in die 90er von Massenweinen geprägt, erfolgte darauf ein Qualitätsbewusstsein, was sich besonders in den Weinen aus der DOC Ätna zeigt.
In ganz Italien sind sagenhafte 605 Rebsorten registriert (zum Vergleich Spanien 146). In Sizilien hat es davon einige und viele sind autochthon, das heisst, sie sind im Ursprung sizilianische Rebsorten. Eine Rebsorte zog sich wie ein roter Faden durch die von mir präsentierten Weine am erwähnten Tasting: **Nerello Mascalese**. Diese Rebsorte gedeiht am Besten am Ätna, diesem immer noch aktiven und weit über 3'000 Meter hohen Vulkan. Im Gebiet Ätna wird nur auf ca. 1'000 ha Fläche Rebbau betrieben (entspricht einem Fünfzehntel der Schweizer Rebfläche). Diese Weinberge gehen bis 1'000 Meter in die Höhe, was qualitativ hervorragende Weine ermöglicht. Dazu kommt der Vulkanboden, welche diese Weine und im Besonderen die Rebsorte Nerello Mascalese so unverwechselbar werden lässt.

Etna Rosso Riserva D.O.P. 2010, Sizilien (IT)

Der Wein

Der Wein hat den Jahrgang 2010, trotzdem ist er neu im Markt. 5 Jahre reifte er zuerst in slawonischen Eichenfässern und danach nochmals 5 Jahre auf der Flasche. Erst nach 10 Jahren ist dieser Wein aus den Sorten Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio im Verkauf erhältlich.

Der Wein ist nicht so dunkel, was durchaus typisch ist. In der Farbe sieht man ein leichtes Granatrot am Rand. Der Wein riecht und schmeckt intensiv. Die Gerbstoffe sind zahlreich, aber weich und gut eingebunden. Die Aromen sind für uns dann doch ungewöhnlich, er riecht rauchig, im Gaumen sogar leicht nach Rosinen und wirkt salzig

oder andere würden auch mineralisch sagen. Aromen wie Dörrfrüchte aus der Reifung dominieren. Das rauchige und mineralische ist typisch für diese Weine und hat sich in der Präsentation schon fast als Ankeraroma manifestiert.

Die Rebsorte Nerello Mascalese

Der Wein ist ein Verschnitt aus den beiden autochthonen Nerello Rebsorten. Ohne es zu wissen, dürfte der Nerello Mascalese in diesem Verschnitt dominieren. Nerello Cappuccio soll den Wein etwas geschmeidiger machen, was durchaus gelungen ist. Im Italienischen Rebsortenspiegel erscheint die Rebsorte Nerello Mascalese mit 1'805 ha (2016) auf Platz 48. Sie ist damit die am zweithäufigsten angebaute Rotweinsorte in Sizilien. Die Rebsorte gewann in den letzten Jahren zusehends internationale Aufmerksamkeit als Terroir- und Vulkanwein. Sizilien im Übrigen ist mit 62% Anteil eine Weissweinregion, umgekehrt werden rund um den Ätna 80 Prozent Rotwein produziert. Nerello Mascalese ist eine Kreuzung mit der berühmten Rebsorte Sangiovese als einem Elternteil.

Das Tasting

Gestartet hatte ich die Degustation mit zwei Schaumweinen, einem Blanc de Noir und einem Rosé, beide Schaumweine sind reinsortig mit Nerello Mascalese. Was sich später als roter Faden herauskristallisierte, war bereits beim Einstieg erkennbar. Eine unglaublich erdige und salzige Note begleitete die beiden Schaumweine. Dass die Rebsorte viel Tannin hat, hatte der zweite Rotwein eindrücklich bewiesen. Der Mund trocknete richtig aus. Nicht jedem Teilnehmer in dieser Degustation haben diese Weine gefallen.

Zum Schluss

Es geht weiter. Wie im letzten Newsletter angekündigt werde ich in Kürze die Ausschreibung der Riesling Gantenbein Vertikale vornehmen und verschiedene Interessierte direkt anschreiben. So viel für Dich schon vorweg, der Anlass findet am Samstag, 4. Dezember im Restaurant Wunderbrunnen in Opfikon statt. Im

Weinkeller probieren wir 12 trockene und restsüsse Gantenbein Rieslinge aus 12 verschiedenen Jahrgängen von 2006 bis 2019. Danach gibt es im Restaurant mit Weinbegleitung ein 3-Gang Menü, zum Dessert geniessen wir dann die Riesling Auslesen 2004 und evtl. 2005. **Details und Anmeldemodalitäten findest Du, als mein Newsletter Abonnent, bereits hier.**

Bis zum nächsten Mal wünsche ich Dir eine gute Zeit, Gesundheit und viele gute Weine.

Liebe Grüsse
Markus
Weinakademiker

Impressum:
trywine.ch
Hägelerstrasse 17d
5453 Remetschwil
Newsletter abbestellen