

ETNA EPOS

TEXT: SEBASTIAN BORDTHÄUSER

Februar - Es ist klirrend kalt, der Himmel blau und der Etna steht einfach nur da und qualmt vor sich hin. Die Tour kann beginnen.

Die Strada Provinciale SS120 schlängelt sich von Linguaglossa, dem letzten Ort mit touristischer Infrastruktur nach Westen bis Randazzo. Aufgereiht wie an einer Perlenkette liegen an ihr die kleinen Örtchen Rovitello, Solicchiata und Passopisciaro. Ähnlich ahnungslos, bescheiden und klein, wie die Orte im Burgund, unwissend, was um sie herum gerade passiert.

Der Etna, mit 3.340 Metern Europas größter aktiver Vulkan, ist eine Insel auf der Insel, ein Biotop mit eigenen Gesetzen und Regeln. Der Weinbau erstreckt sich bis 1.300 Meter. Seine Weine sind transparent, spannungsreich und von einer Frische, die nichts mit den anderen Weinen der Insel gemein hat. Die Rebsorten des Etna finden sich ebenfalls nur hier: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Minella Nera und Cesanese d’Affile bei den Roten, sowie die Weißen Sorten Carricante, Grecanico, Minella, Coda di Volpe und Inzolia. Die DOC Etna wurde 1968 gegründet und umfasst Rebanlagen von 400 bis 1.000 Höhenmetern. Die dramatischen Höhenunterschiede bieten auch in den heißen Sommern Temperaturamplituden von bis zu 25 Grad, was die Frische und Vibration in den Weinen durch den Erhalt der feinen Säurestruktur garantiert.

Die Geschichte des modernen Weinbaus auf dem Berg ist jung, obwohl es sich um eine Jahrtausende alte Kulturlandschaft handelt. Der Berg ist gesäumt von Trockenmauern. Inmitten dieser alten Anlagen liegen still und verwaist die Palmenti, die Kelter- und Lagerhäuser, deren Benutzung vor gut 20 Jahren durch die EU untersagt wurde. Heute

ist der Etna im Aufbruch. Mittlerweile tummeln sich über 150 Produzenten am nördlichen Fuß des Vulkans. Etna, das umreisst das Epizentrum für den Rotweinbau von Linguaglossa bis Randazzo sowie über die Ostseite bis hin in den Südosten – von 12 bis 18 Uhr, das war’s. Gut 4.000 Hektar sind heute als DOC Etna klassifiziert. Die Westseite ist den Pistazien vorbehalten.

Begonnen hat das Wunder vom Etna Ende der 80er-Jahre mit vier, fünf Produzenten. Während der Handel zu der Zeit weitestgehend das sizilianische Weinwunder mit dicken, schwarzen Nero D’Avola und schlichten Weißweinen abbildete, sortierte sich die Wein Szene des Etna quasi unbeobachtet: Allen voran Benanti mit Salvo Foti, Frank Cornelissen sowie die Initiatoren des Cru-Gedankens, Marco de Grazia und Andrea Franchetti.

Der gebürtige Römer Franchetti hat bereits vor seiner Ankunft am Etna in der Toskana mit der Tenuta di Trinoro bewiesen, dass er nicht nur ein Gespür für Spitzenweine hat, sondern auch dafür, Regionen akkurat in Flaschen zu übersetzen. Sein Cru-Konzept orientiert sich am burgundischem Beispiel, wobei er sich an den Contrade orientiert. Contrade sind einzelnen Gemeinden zugeordnet und können hinsichtlich der Böden und Höhen stark variieren, da diesen teilweise unterschiedliche Eruptionen und Stufen der Verwitterung zugrundeliegen. Durch die jahrtausendealte, kleinteilige Bewirtschaftung ist es schwierig, einheitliche, zusammenhängende Lagen zu klassifizieren. Die Universität Catania forscht derzeit in Zusammenarbeit mit dem Konsortium der DOC Etna an der Erstellung einer

Lagenkarte, die die teils jahrhundertelang bekannten, aber auch neue, erstklassige Weinlagen erfasst, klassifiziert und kartografiert.

„Der Etna erlebt einen Hype, weil man sinnlich spürt, dass etwas Klares, Präzises passiert“, erklärt Francesco Lo Mauro, der Kellermeister von Passopisciaro, Franchettis nach gleichnamigem Ort benanntes Weingut. Bis 2008 auf Passopisciaro mit den Crus gestartet wurde, gab es lediglich Passopisciaro weiß und rot, das war’s. Die Historie hinsichtlich der Crus steckt folglich noch in den Kinderschuhen. „Nerello ist kein Wein der Potenz, sondern der Finesse“, sagt Francesco. Die Crus zeigen sich in der Verkostung taufrisch und spannungsreich, mit der typischen Aromatik von Nerello Mascalese: dunkelfruchtig, mit vibrierender Säure und feiner Würze. 12.000 Stöcke pro Hektar übertreffen in puncto Pflanzdichte sogar das Burgund. Je höher die Lagen, desto feiner, zarter und vibrierender die Weine, je niedriger die Lagen, desto tiefer und saftiger die Frucht. In Passopisciaro ist mehr Kalkanteil in den Böden, und so scheint das Tannin in Chiappemacine griffiger. In Porcheria ist der verwitterte Lavastein so fein wie Puder und lässt die Frucht dadurch süßer wirken. Die Contrada Rampante dagegen ist nördlich ausgerichtet und ihre Säure frischer. Die Crus werden in großen Holzfässern ausgebaut und in kleiner Auflage von 3.000 Flaschen produziert – und sind stets ausverkauft. Hinsichtlich meiner Frage nach der Lebenserwartung von Nerello Mascalese zögert Francesco. „Zehn Jahre sind in jedem Fall denkbar, jedoch haben wir keine Anhaltspunkte, denn wir selbst produzieren erst seit

PASSOPISCIARO

Nerello Mascalese seine Feinheit zu entlocken, erfordert Handarbeit



acht Jahren Flaschenwein. Es gibt de facto keine Geschichte für Flaschenwein.“

Etna-Weine sind zu 100 Prozent definiert durch ihre Böden. Ihre Beschaffenheit skizziert die Weine: Lava, Asche und Sand. Die sogenannten Zerfallsböden bestehen aus alten, eruptiven Materialien mit hohem Nährstoff- und Mineraliengehalt an Eisen, Kupfer, Phosphor und Magnesium. Alles andere – Erziehungsformen, Ausbau und Stilstiken – ist sekundär. Die Karte der Universität Catania, auf der alle Eruptionen des Berges eingezeichnet sind, verdeutlicht, was für ein Flickenteppich der Etna ist. Seine Böden speichern die Niederschläge wie ein Schwamm, und selbst im Sommer, wenn das gegenüberliegende Nebrodi-Gebirge braun und versteppt daliegt, protzt der Etna in saftigem Grün. Bewässerung ist daher auch in den Regularien der DOC ausgeschlossen.

Das Weingut Fattorie Romeo del Castello liegt in Randazzo am Ufer des Alcantara Flusses, der die natürliche und politische Grenze des Etna markiert. Hier grenzt das Urgestein des gegenüberliegenden Nebrodi-Gebirges an das Vulkangestein des Etna. Die Böden sind ihr Kapital und eine absolute Besonderheit: Die Reben stehen auf über 500.000 Jahre alten Basalt-Böden, die niemals in der Geschichte von Lava bedeckt waren. Bis 1981 der letzte Ausbruch das ehemals 32 Hektar große Gut in zwei Teile trennte. Chiara Vigo führt mich zu einem Stück, in dem die Lava einen halbrunden Kessel gebildet hat. „Der Raum ist schalltot“, sagt sie und klatscht in die Hände. Auch unsere Telefone haben keinen Empfang. Sie zeigt mir eine andere Stelle, an der die 1981 verschütteten Reben nach 35 Jahren aus der Magma brechen. „Ein Teil davon sind noch wurzelechte alte Reben.“

Den durch die Lava abgetrennten Teil hat Chiara verkauft und bewirtschaftet heute 21 Hektar. Sie ist in das alte Gut ihrer Großmutter gezogen, das wie ein Museum inmitten der Reben liegt und einen ungefilterten Blick ins 18. Jahrhundert erlaubt. Die alten Reben von Romeo del Castello stehen traditionell in Albarello-Erziehung auf Höhen von 600 bis 650 Meter. Zwei Weine macht sie, das



ist alles. Spontane Vergärung im Stahl, keine Schönung, keine Enzyme, danach Ausbau im großen Fass. Nicht nur bei dem Schritt in die Selbständigkeit, sondern auch bei den Fragen des Ausbaus hat Salvo Foti Chiara unterstützt. Gefüllt werden die Weine bei Benanti.

Benanti ist der Pionier des modernen Weinbaus am Etna. Sie produzierten als erste Flaschenweine mit Anspruch auf Lagerfähigkeit und nahmen so eine Vorreiterrolle ein. Überhaupt herrscht am Etna eine sehr entspannte Kollegialität. Man hat begriffen, dass es nur gemeinsam nach vorne geht, und so sind die Namen der Pioniere untrennbar mit allen Weingütern verknüpft.

Kaum einer kennt den Berg so gut wie Salvo Foti. Er begann 1981 mit dem Weinbau und war von Anbeginn (1991) bis 2011 Önologe bei Benanti. In der Zeit hat er nicht nur das Weingut, sondern den gesamten Weinbau am Etna geprägt und unzählige Weingüter beraten, sogar Mick Hucknall von Simply

ALBARELLO ALIAS GOBELET

in Sizilien klassisch an Kastanienstöcken befestigt



Red kam nicht ohne seine Expertise aus. Dabei geht es Foti nicht allein um den Wein, er sieht den Etna als eine Entität, die von der Rebe bis zum alltäglichen Leben der Menschen alles bestimmt. Beim ersten Termin treffe ich zunächst seinen Sohn Simone in der Bar am Platz in Milo. Milo liegt im Osten der DOC und ist aller Wahrscheinlichkeit nach der Geburtsort des sizilianischen Weinbaus. Ausgrabungen lassen vermuten, dass die Griechen dort erstmals Carricante-Reben anpflanzten, die einzigen Reben, die zum Zwecke des Weinbaus auf die Insel kamen. Nur im Osten des Etna darf der Etna Bianco Superiore aus mindestens 80 Prozent Carricante angebaut werden.

„Die Region Etna Bianco Superiore beschränkt sich auf Milo. Hier herrscht komplett anderes Wetter mit bis zu 2.000 mm Niederschlag. Das ist gut für die Carricante, für Nerello ist das hingegen gar nichts, der braucht die Sonne“, so Simone. Das Gebiet selbst wird der-

zeit immer kleiner: Die reichen Catani-er bauen hier ihre Sommersitze, die ihnen auf 850 Metern im Juli und August Abkühlung versprechen. Hinzu kommt dank der Ostausrichtung ein unverbauter Blick aufs Meer, was die Preise für Grund und Boden exorbitant in die Höhe schnellen lässt.

Foti konnte noch ein paar Top-Lagen kaufen. Die Carricante wird hier auf vier Terrassen mit 8.000 bis 9.000 Stöcken pro Hektar im Albarello-System klassisch an Kastanien-Stöcken angebaut. Diese Reberziehung ist mit den Griechen auf die Insel gekommen und benötigt ca. 120 Tage Arbeit, das Spaliersystem 50 bis 60 Tage. Dazu lässt es keine Maschinen bis auf die Motoregge zu. Der Rest ist Handarbeit. Auch die Terrassen werden in traditioneller Handarbeit gebaut: Trockener Mauerbau ist ein Handwerk, dem leider der Nachwuchs ausgeht. Deswegen hat Foti die I Vigneri gegründet, eine Vereinigung von jungen und alten Winzern,

die die Tradition und Kultur des Weinbaus am Etna aufrecht erhalten wollen. Am nächsten Morgen fahre ich mit Salvo Foti persönlich in das nahegelegene Palmento Caselle. Palmenti sind heute de facto in der EU illegal. „Es gibt in der Tat Kontrollen von der Polizei, um zu schauen, dass kein Wein in den Palmenti produziert wird“, so Salvo. Trotzdem machen die I Vigneri jeden Herbst ihren Parade-Roten im Palmento Caselle nach Art ihrer Urgroßväter. Der nächste Stop ist der Weingarten Vina Bosco auf über 1.300 Meter, ein alter Mischsatz von einem knappen halben Hektar. Er ist bestockt mit zehn unterschiedlichen, teilweise über 130 Jahre alten wurzelechten Reben. Nur eine davon ist rot: Grenache. „Grenache kam mit den Spaniern auf die Insel. Sie ist heute nicht mehr gebräuchlich, aber historisch nicht unüblich. Außerdem ist sie nur ein Teil des Mischsatzes.“ Und der Rest? „Minella, Grecanico, die anderen sind wilde Kreuzungen, keine Ahnung wie die heißen“, sagt Salvo und lacht. Vinudilice heisst sein Wein aus diesem Garten, ein Rosé, der schwefelfrei gefüllt wird. Da der Vina Bosco oberhalb der „Quota Mille“ liegt, der willkürlich gezogenen 1.000-Meter-DOC-Grenze, wird dieser Wein als Vino di Tavola vermarktet.

Etna-Wein ist für Salvo Foti ein „human wine“. Klingt esoterisch, erklärt aber seine Philosophie sehr deutlich: Durch die Kleinteiligkeit der Flächen und der Erziehungsform ist maschinelle Bearbeitung nicht möglich. Es ist eine Kulturlandschaft, die die Menschen braucht, um ihre Einzigartigkeit zu bewahren. Rekultivierung am Etna ist aufwändig und mühselig. Sie braucht Zeit, Idealismus und viel Geld, die schnelle Mark ist hier nicht zu machen. Etna-Wein ist gerade allerdings sehr hip, so dass sich alle Großen des sizilianischen Weinwandlers hier ansiedeln. Kosten spielen dort eine andere Rolle als beim kleinen Selbstvermarkter. Doch was sich zunächst wie der Verkauf des Paradieses anhört, gestaltet sich ganz anders. Neben Tasca D'Almerita und Planeta ist auch Cusumano an den Etna gekommen. Man ließ sich dort unter dem Namen Alta Mora nieder, um sich klar abzugrenzen von Cusumano. Der Beitrag,

KULTURLANDSCHAFT ETNA

Terrassen und Trockenmauern



den Alberto Cusumano und sein Bruder Diego leisten, ist enorm. „Wir hatten die Gelegenheit, 15 Hektar Land zu kaufen, davon 7 Hektar in Guardiola“, so Diego, von seinen Kollegen auch Sicily's Second Volcano genannt. Guardiola ist mit bis zu 1.000 Metern eine der höchsten Lagen am nördlichen Etna. Sie wurde samt Trockenmauern mit 10.000 Stöcken pro Hektar in klassischer Alberello-Erziehung an Kastanienpfählen händisch rekultiviert. Bis sie qualitativ hinreichenden Ertrag liefern, füllt Alta Mora lediglich einen Weißwein und einen Rotwein, beide von gepachteten Flächen, beide natürlich aus 100% Carricante und Nerello Mascalese. Um alle Einzellagen getrennt ausbauen zu können wurde direkt ein neuer Keller nach alten Standards gebaut: In den Hang des Berges, sodass, wie im klassischen Palmento, ausschließlich mit Gravitation gearbeitet werden kann.

Giuseppe Russo hatte andere Startvoraussetzungen, als er 2005 mit dem Weinbau begann: Der studierte Literaturwissenschaftler und Pianist begann zunächst bei der Tenuta delle Terre Nere, bevor er den Betrieb seines Vaters Girolamo übernommen hat. Tenuta di Terre Nere wurde gegründet von Marco di Grazia, der als Mitglied der Barolo-Brothers für den kometenhaften Aufstieg und Erfolg von Barolo und Barbaresco in den USA verantwortlich war. Girolamo hat die Trauben noch verkauft. Als dieser 2005 verstarb, entschloss sich Giuseppe, das Familien-

weingut zu übernehmen. Seine Lagen liegen auf 650 bis 780 Metern, viele davon über 80 Jahre alt und wurzelecht. Giuseppe bewirtschaftet seine Weinberge ökologisch und vergärt ausschließlich spontan, bei den Rebsorten setzt er strikt auf die autochthonen Sorten. Giuseppe's Spitzen-Cru San Lorenzo wächst auf dem Mittelplateau bei Randazzo und ist der zartere, feinere Wein im Vergleich zu seiner zweiten Top-Lage, Feudo di Mezzo nahe Castiglione di Sicilia. Diese liegt 100 Meter tiefer und ist dadurch von spürbar wärmerer Charakteristik und tieferer Frucht geprägt: Dunkle Beerenfrucht, vibrierende Mineralität und die typischen rauchigen Noten nach Tabak oder Rauchspeck.

Der Südosten der Insel ist bei der Konzentration auf die Nordseite und ihre Rotweine oft aus dem Fokus – zu Unrecht, wie die Weine von Ciro Biondi beweisen. Biondi bewirtschaftet drei Lagen: Chianta, San Nicolò und Cisterna Fuori. Wir treffen uns in seiner Weißweinlage Chianta, die sich am Fuß einer alten griechischen Zisterne befindet. In Chianta steht ein kleiner, alter Mischsatz: früher wurde auf zehn Stock immer ein Stock Minella gesetzt, vorausschauend auf den späteren Verschnitt. Hauptakteur in Chianta ist allerdings die Carricante. „Carricante heißt overloaded“, erklärt Biondi und nimmt Bezug auf das starke Wachstum der Rebe. „Sie wurde damals selektioniert um Masse zu tragen, denn der Etna war ja ein Massenträger-Gebiet.“ Angespro-

chen auf das Erbe der autochthonen Rebsorten, die nur am Etna angebaut werden, fährt Biondi fort: „Der Etna macht den Wein großartig, nicht die Rebsorten. Die Rebsorten am Etna sind relativ belanglos, von völlig anderer Güte als die Edelreben. Zufälligerweise drückt die Nerello am Etna das Beste von sich aus, das hat aber weniger mit der Sorte als mit dem Berg zu tun. Nerello Mascalese gedeiht am Meer und auf Höhenlagen besonders gut, und das bei fünf- bis sechsmal höheren Niederschlägen als auf dem Rest der Insel.“

Auf dem Weg zur Kuppe des 700 Meter hohen Berges verändert sich der Boden dramatisch, wird grobkörniger, heller, und roter mit mehr Eiseneinschluss. Von dort hat man freien Blick auf seine zwei Rotwein-Lagen: Cisterna Fuori und San Nicolò, zwei Quellkuppen, die nur 300 Meter Luftlinie voneinander entfernt liegen. Und doch sind die Weine der Lagen unterschiedlicher, wie sie nur sein können. Cisterna Fuori entstand 125 n.Chr., wohingegen San Nicolò 25.000 Jahre alt ist. Bepflanzt wurden beide Ende des 19. Jahrhunderts von Biondis Urgroßvater in reiner Ostausrichtung.

Ciro Biondi hat 1999 mit seiner Frau Steff das Weingut übernommen. Da sein Vater den Betrieb nach dem Krieg verwahrlosen ließ, kam seine Entscheidung quasi einem Neustart gleich. Sein Berater und Önologe dabei war – Salvo Foti. Heute ist Christiano Garella aus dem Piemont für den Wein zuständig, und das nicht ohne Grund, denn die dickschalige und tanninstarke Nerello Mascalese erinnert mitunter an Nebbiolo.

Wer sich einen Gesamt-Überblick über die Weine des Etna verschaffen will, dem sei „Le Contrade dell'Etna“ empfohlen. Die Messe wird organisiert von Andrea Franchetti. Jährlich werden Mitte April die neuen Jahrgänge der teilnehmenden Betriebe vorgestellt. Auf dem Weingut von Graci konnten dieses Jahr alle Weine von 65 Ausstellern probiert werden. In unvergleichlicher Dichte kann man dort die Entwicklung erschmecken. Laut Biondi eine Entwicklung von Lichtjahren, gemessen an der kurzen Zeit. „Geschichte“, so Ciro Biondi, „wird heute geschrieben. Hier und jetzt.“



Das erste Wein-Anbaugebiet. Seit 300 Jahren.

CHIANTI CLASSICO

Gran Selezione - Riserva - Annata

Mit 300-jähriger Tradition ist das Chianti Classico das älteste Anbaugebiet der Welt.

40 Winzer präsentieren ihre Weine in München. Erfahren Sie direkt von den Erzeugern, was ihre Weine Gran Selezione, Riserva und Annata so einzigartig macht und kommen Sie in den vollen Genuss der ganzen Bandbreite des Chianti Classico.

MONTAG, 10. OKTOBER 2016

Palais Lenbach, München

CHIANTI CLASSICO DEGUSTATION

14.00 Uhr - 20.00 Uhr Freie Verkostung für Fachpublikum

17.00 Uhr - 20.00 Uhr Freie Verkostung für Endverbraucher

Jetzt anmelden!



300 JAHRE MIT ERHOBENEM KAMM.

KOSTENFREIE VORREGISTRIERUNG

Wir bitten um Ihre kostenfreie
Anmeldung bis spätestens einen
Tag vor Veranstaltung,
Sonntag, 09. Oktober 2016.
Für Besucher mit Voranmeldung
ist der Eintritt frei.

www.meininger.de/chianti-classico

TAGESKASSE

10,00 € pro Person

INFORMATION

www.meininger.de/chianti-classico
event@meininger.de
Tel.: +49 (0) 6321 8908 195

LOCATION

Palais Lenbach - Ottostrasse 6 - 80333 München

ORGANISATION

CHIANTICLASSICO.COM


VERLAG

MAJESTÄTISCH UND BEDROHLICH

An den Nord- und Osthängen tummeln sich mehr und mehr Winzer



PASSOPISCIARO, FRANCHETTI - DER PIONIER

2002 errichtet auf einem verlassenen Wein-
gut. Die dreistöckige Struktur des traditionel-
len Palmentos wurde übernommen.
Spitzenwein: Franchetti wird aus Petit Verdot
und Cesanese d'Affile gekeltert, gewachsen
auf 1000 Metern. Nur der Franchetti kommt
in kleine Barriques, alle Crus kommen in
große Stückfässer.

2012 Contrada Guardiola, Etna DOC Rosso

100% Nerello Mascalese aus einer der besten
Lagen des Etna. Gewachsen auf 800 Metern
ist der Wein von vibrierender Nervigkeit und
großer Finesse. Dunkle Frucht, feinwürzig
mit poliertem Tannin und epischem Finale.

Bezug: www.Gute-Weine.de

EVP: alle Crus ab 45 Euro



ROMEO DEL CASTELLO, CHIARA VIGO - DIE QUEREINSTEIGERIN

Chiara Vigo studierte zunächst Kommuni-
kation bevor sie das Gut ihrer Großmutter
übernahm, das ihre Mutter nach dem frühen
Tod des Vaters alleine als Fassweingut wei-
terführte. Einzigartiges Terroir auf 500.000
Jahre alten Basaltböden. Einstiegswein Al-
legracore und Top Cuvée Vigo aus 100 Jahre
alter Nerello Mascalese. Chiara Vigo hat in
Deutschland noch keinen Importeur.

2013 Vigo, DOC Etna Rosso

Kühl mit lang gespanntem Säurebogen,
seidigem Tannin und einer mundwässern-
den, dunklen Beerenfrucht. Zarte Noten nach
milden Gewürzen und hellem Tabakblatt im
Finish. Vibrierend und packend - bravo!

Bezug: www.romeodelcastello.it



I VIGNERI, SALVO FOTI - DER PATE

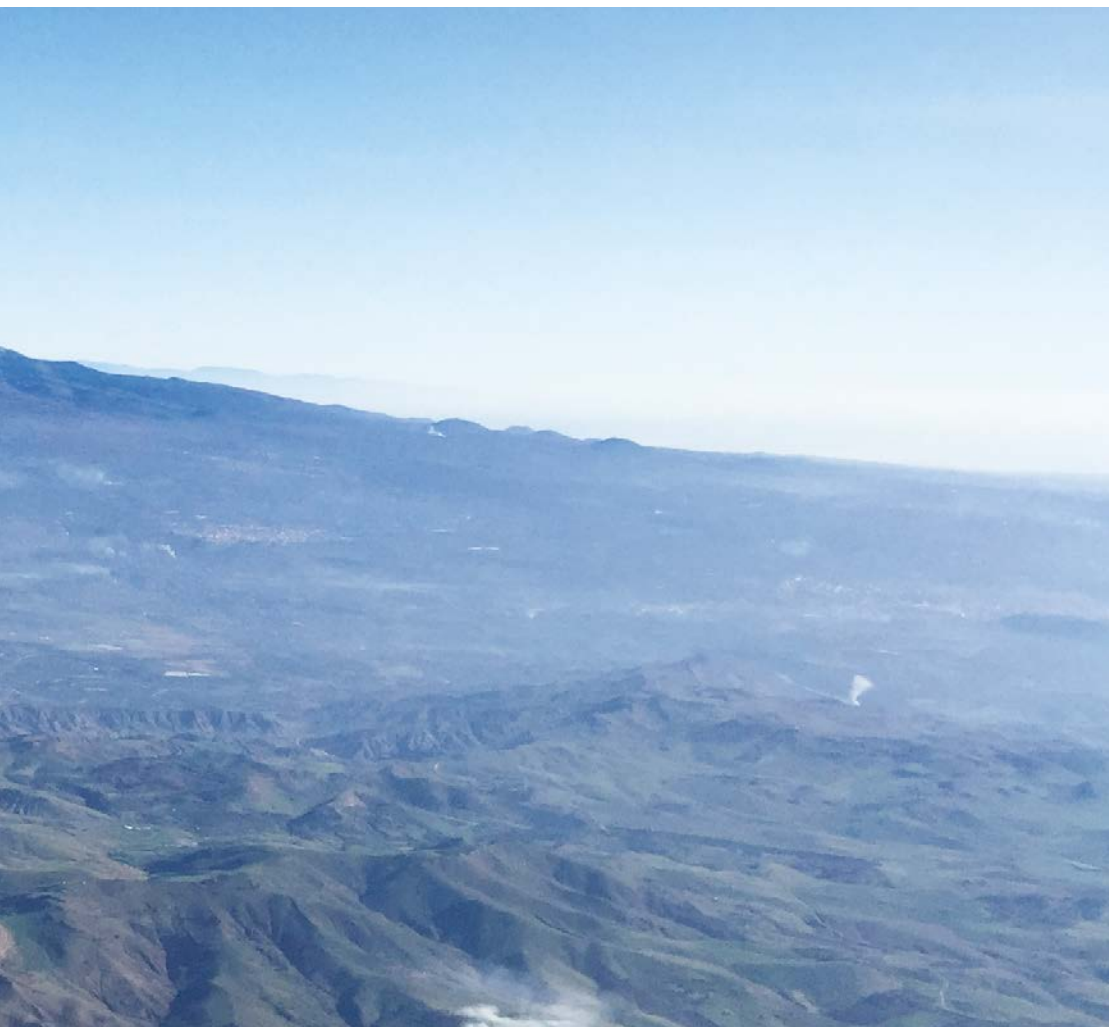
Nach 20 Jahren bei Benanti, dem Pionier des
Etna, ist Salvo Foti heute Kopf und Vordenker
der Winzervereinigung I Vigneri, die sich
dem ganzheitlichen Schutz der Kulturland-
schaft des Etna widmet. Mit exzellenten
Weinen.

2014 Aurora, DOC Etna Bianco Superiore

Exzeptioneller Weißwein aus 90% Carri-
cante und 10% Minella bianco: In der Nase
fruchtig, kräuterwürzig mit Noten nach Anis
und Kamillentee. Am Gaumen leicht zitrisch,
straff mit lebendiger Säure, drahtig mit Biss.
Perfekt zu allem, was aus dem Wasser kurz
über den Grill geschickt wurde.

Bezug: www.vinaturel.de

EVP: 16 Euro



Etna DOC

Rebfläche: etwas mehr als 4.000 Hektar, zum größten Teil an der Nordseite des Etnas
Weinberge auf 400 bis 1.000 Meter Höhe

Jahrgänge

2008 warmes, opulentes Jahr, problemlos
2009, 2010 waren vergleichbar mit 2013 in Deutschland, kühler, Regen bei der Lese
2011 war ein warmes, opulentes Jahr
2012 war ein heißer Jahrgang, perfektes Jahr
2013 war sehr gut, mit Regen im September, kühles Jahr
2014 Knaller-Jahrgang, vergleichbar mit 2009 in Deutschland
2015 Nightmare-Vintage mit zu viel Regen, Ertragseinbußen bis zu 40%



GIROLAMO RUSSO - TRADITIONELLE ZUKUNFT

Der studierte Literaturwissenschaftler und Pianist übernahm den traditionellen Abfüllbetrieb seines Vaters und stellte konsequent auf biologischen Weinbau in Selbstvermarktung um. Seine Crus San Lorenzo und Feudo sind burgundische Interpretationen der Nerello Mascalese.

2014 'a Rina, Etna Rosso

Dunkle Beerenfrucht, herb in der Nase. Im Anrunk klare, saftige Frucht ohne ein Jota Süße, dafür würzig, Noten nach Tabak, Rauch und dunklen Beeren. Der perfekte Einstieg in die Welt der Roten des Etna.

Bezug: www.falstaff-weinhandel.de

EVP: 16 Euro



ALTA MORRA - BIG PLAYER

Etna-Projekt der Familie Cusumano.

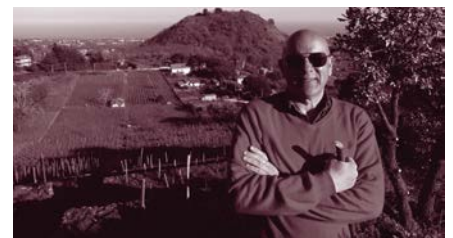
15 Hektar bester Lagen werden aufwändigst rekultiviert. Bis dahin werden aus Pacht ein Rotwein aus Nerello Mascalese und ein Weißwein aus Carricante hergestellt. Blitzsaubere Weine mit eindeutigem Herkunftscharakter.

2013 Alta Mora, Etna DOC Rosso

Dunkelbeeriger, feinfruchtiger Nerello, der an Volnay erinnert. Fein gewobenes Tanninergüst mit vibrierendem Säurenerv, und das alles bei zarten 12,5%. Wir befinden uns auf einem Breitengrad mit Tunis!

Bezug: www.pinard-de-picard.de

EVP: ca. 14 Euro



CIRO BIONDI - AVANTGARDE IM SÜDOSTEN

Der ehemalige Architekt übernahm das verwahrloste Familienweingut und verhalf damit dem Südosten des Etnas zu neuem Glanz. Die Nähe der Nerello Mascalese zum Nebbiolo schlug sich in der Einstellung eines Nebbiolo-affinen Kellermeisters aus dem Piemont, Christiano Garella, nieder.

2013 Outis, Etna Rosso

Ciro Biondis Einstiegs cuvée ist gleichzeitig der Wein, der ihn groß werden ließ. Harmonisch und trotzdem druckvoll, mit packendem Tannin und feinem Fruchtextrakt. Nervig, straff, mit balsamischem Nachhall. Perfekte Balance zwischen Kraft und Feingliedrigkeit.

Bezug: www.weinhalle.de

EVP: 24 Euro