

VINO ITALIANO

MITTEILUNGEN FÜR DIE FREUNDE DES ITALIENISCHEN WEINES



WEINLAND SIZILIEN

Vor mehr als zehn Jahren habe ich Sizilien eine ganze Ausgabe des VINO ITALIANO gewidmet. Damals schrieb ich:

“Eine Zeitschrift wie VINO ITALIANO kann nicht in die amtliche Lobhudelei über den sizilianischen Weinbau einstimmen. Andererseits wäre es unrecht, sich dem vernichtenden Urteil einiger Norditaliener über den sizilianischen Wein anzuschließen. Sizilien ist ein Land der großen Gegensätze. Wo viel Licht ist, ist viel Schatten. Die Sizilianer versuchen, gewisse Mißstände auf ihrer Insel mit der ungünstigen geographischen Lage zu entschuldigen. Sind es aber vielleicht nicht die Sizilianer selber mit ihrer insularen Mentalität, die zu zahlreichen Mißständen geführt hat?”

Seitdem hat sich in Sizilien vieles geändert. Aber nicht soviel, wie nach allen Presseberichten anzunehmen wäre. Die Sizilianer lieben ihr Land, selbst die, die ihre Insel verlassen haben und heute in den Industriezentren Norditaliens oder Nordeuropas leben. Dabei gewinnt man leicht den Eindruck, daß die Sizilianer aber auch besonders das Insulare ihrer Heimat lieben.

Sizilien ist anders

Sizilien ist anders, ist anders als Norditalien und ist anders als Süditalien. Die Insellage mag diesen Charakter geprägt haben. Aber ist Sizilien heute noch eine Insel, heute, in einer Zeit, in der es ebenso leicht ist von Rom oder sonst einem Ort in dieser Welt nach Palermo oder nach Venedig mit dem Flugzeug zu gelangen? Dabei ist das Flugzeug heute ein durchaus volkstümliches Verkehrsmittel und nicht nur wenigen einer Oberschicht vorbehalten. Die Passagiere der zahlreichen Flüge vom Festland nach Sizilien beweisen das eindeutig. Sizilien ist anders. Für manchen mag dieses “anders” auch schlechter bedeuten. Für einen weltoffenen Menschen jedoch ist dieses “anders” eine zwingende Aufforderung, sich mit dem Warum zu befassen. Dabei sollen einige Zeilen

dieses Artikels behilflich sein. Sehen Sie nicht nur die Schattenseiten, es gibt sehr viel Licht in Sizilien! Die sizilianische Sonne brennt neun Monate unerbittlich auf diese Erde.

Die Griechen in Sizilien

Die eigentliche Geschichte des Weinbaus in Sizilien beginnt mit der Besiedlung durch griechische Einwanderer, wenn auch Ausgrabungen Rückschlüsse zulassen, daß hier auch schon früher Wein oder wein-ähnliche Getränke aus Trauben erzeugt wurden. Die Griechen brachten die Technik des Beschneidens der Rebe im Winter mit auf die Insel, womit annähernd regelmäßige Erträge gesichert waren. Auch die Namen einiger Reben weisen hin auf den griechischen Ursprung des sizilianischen Weinbaus: wie Greco, Grecchetto, Grecanico, aber auch Allanico (Helenicum). Die für den Weinbau günstige Witterung im Spätsommer und Herbst hat die Entwicklung begünstigt. Da die Weine meist 16 % Alkohol und etwas Restzucker aufwiesen, waren sie ohne Zusätze haltbar.

Die Kornkammer Roms

Zur Zeit der Römer standen in Sizilien offensichtlich die Getreideproduktionen im Vordergrund. Nur in den Hügellagen, insbesondere an den Hängen des Ätna, wurden weiter berühmte Weine produziert. Die Entwicklung der Weinkultur in Kampanien, was Rom wesentlich näher liegt als Sizilien, wurde für die Römer das wichtigste Erzeugungsgebiet. Mit der Landung der Araber 827 kam die Weinerzeugung völlig zum Erliegen, da das Genießen von Wein den Arabern nicht erlaubt war. Dennoch wurden Reben zur Erzeugung von Tafeltrauben gezogen. Die Araber brachten neue Techniken im Ackerbau und ihre Reben aus Afrika mit, so den Moscato di Alessandria, speziell auf der Insel Pantelleria stark verbreitet, allerdings unter dem Namen Zibibbo.

Von den Normannen bis zum Marsala all uovo

Erst mit der Besetzung Siziliens durch die Normannen im Jahre 1060 gewann der Weinbau in Sizilien wieder langsam an Bedeutung. Die recht langsame Aufwärtsentwicklung in den folgenden Jahrhunderten fand ihren vorläufigen Höhepunkt im Marsala-Wein. Der Erfolg des Marsala Weines war allerdings nicht unbedingt ein sizilianischer. Er wurde von den Engländern gemacht und seinen Erfolg verdankt er der Schwierigkeit in der Beschaffung des von den Engländern so hochgeschätzten Sherry. Aber selbst der Marsala wurde, nachdem der ungehinderte Import von Sherry nach England wieder möglich war und die Umsätze zurückgingen, von den Sizilianern verdorben durch Billigangebote von Wein, der mit weinfremden Produkten verfälscht wurde (Marsala al Uovo).

Das Ende dieser Entwicklung bildete die staatlich forcierte Förderung der sizilianischen Weinwirtschaft durch die Produktion von Massenweinen, die vor allem in zahlreichen Anbaugebieten Frankreichs als Verschnittweine geschätzt wurden. Mit wenigen Ausnahmen war diese Entwicklung bis vor etwa zehn Jahren ungebrochen. Jahrzehntlang wurden bewußt auf Kosten des belasteten EG-Haushaltes Weine zur Destillation von Alkohol produziert, denn es ist weit rationeller pro Hektar 400 Doppelzentner zu erzeugen für einen Wein mit 10% Alkohol als 100 Doppelzentner mit einem Alkoholgehalt von 13 bis 13,5 %. Man darf aber nicht glauben, daß die önologischen Erkenntnisse zur Erzeugung von hochwertigem Wein in Sizilien zu dieser Zeit unbekannt waren.

Von der Masse zur Qualität

Die ungewöhnlich hohen staatlichen Subventionen für die Genossenschaftskellereien haben dazu geführt, daß die einst endlosen Weizenfelder Siziliens in Weinfelder umgeformt wurden. Als der europäische Weinsee begann überzulaufen, exportierte man, nicht ohne Stolz, aus Sizilien Wein in großen Mengen in die damalige UdSSR zu Preisen, die auch mit staatlichen Subventionen nicht mehr die Kosten deckten, kurz gesagt, es war mit Wein in Sizilien kein Geld mehr zu verdienen. Wobei es immer einige wenige Ausnahmen gab. Es gäbe keinen Grund über Sizilien und seine Weine zu schreiben, wenn sich diese Entwicklung dort fortgesetzt hätte. So hat vor allem einfaches menschliches Gewinnstreben die Umkehr eingeleitet. Auf dem Festland war seit lan-

gem zu erkennen, daß nur noch mit wirklicher Qualität Geld zu verdienen war.

Doch nicht zuletzt ist auch ein Wandel in der Mentalität der Sizilianer für diese Änderung verantwortlich. Auch gibt es einige erfolgreiche größere Betriebe, wie Corvo, Regaleali und Donnafugata, auch eine Anzahl mittlerer und kleinerer Erzeuger, die Weine von einer beachtlichen Qualität erzeugen. Selbst einige Genossenschaftskellereien haben den Zug der Zeit erkannt und sich auf die Produktion hochwertiger Weine umgestellt. In diesem Zusammenhang ist besonders die Kellerei Settesoli zu erwähnen.

Gute Aussichten

Tendenzen in der globalen Weinerzeugung haben dazu geführt, daß einige italienische Großkellereien beachtliche Ländereien in Sizilien aufgekauft haben, um dort in einem für den Weinbau günstigen Klima zu geringen Kosten hochwertige Weine zu produzieren. Die Tendenz, heute mehr und mehr die autochtonen sizilianischen Reben durch internationale, meist französische, zu ersetzen, ist mit Vorsicht zu betrachten.

So gibt es neben der Mode vor allem finanzielle Gründe, in Sizilien Chardonnay Weine nach kalifornischem Vorbild zu erzeugen. Die Resultate weisen darauf hin, daß sich aus einer Mischung internationaler und sizilianischer Trauben interessante und sehr gute Weine erzeugen lassen.

Besonders erfolgreich ist dabei gegenwärtig der Merlot. Wie überall in der Welt versucht man auch Cabernet Sauvignon anzubauen. Trotz vieler Versuche sind für meine Begriffe die Ergebnisse nicht überzeugend. Aber auch sizilianische Reben, angebaut mit der Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit, wie sie in anderen Weinbaugebieten üblich ist, geben heute gute bis sehr gute Resultate. Wenn wir die gegenwärtige Situation betrachten, so können wir sicher sein, daß der Erfolg, das heißt auch der finanzielle Erfolg des Weinbaus in der ganzen Welt an Sizilien nicht vorbeigeht.

Anmaßung

Bedauerlicherweise muß man aber feststellen, daß schon einigen Erzeugern der Erfolg zu Kopf gestiegen ist, indem sie die gegenwärtige Akzeptanz sizilianischer Weine durch unberechtigte und anmaßende Preise plump ausnutzen. Sie können aber sicher sein, daß ich eine derartige Fehlentwicklung in Sizilien ebenso wenig wie in anderen Gebieten unterstütze.

Önologisches

Die Beziehungen zwischen Klima, Alkohol, Extrakt, Säure, Menge und Geld

In der globalen Entwicklung der Weinszene ist bei den hochwertigen Weinen eine auffällige Tendenz zu beobachten. Es werden Weine mit reichlich Tannin und Alkohol und von dunkler Farbe und wenig Säure als hochwertig favorisiert. Zumindestens wird uns direkt wie indirekt klar gemacht, daß so wirklich gute Weine sein müssen.

Die Meinungs- und Modemacher

Mir kommt solche bewußte Meinungs- und Modemache nicht nur bekannt, sondern vor allem verdächtig vor. Vor etwa dreißig Jahren hat man uns in Deutschland sehr erfolgreich eingeredet, daß guter Wein süß ist, was nicht den Tatsachen entspricht. Die beste Lüge ist aber immer die, die einen Kern Wahrheit enthält. Werbetexter wissen das. Sehr gute Auslesen sind im allgemeinen auch süß, nur weisen sie eine große Zahl anderer guten Eigenschaften auf, nicht nur einen gewissen Teil Restzucker auf Grund ihres ungewöhnlich hohen Mostgewichtes. So kommt es heute etwas dem Zeitgeschmack entgegen, nach dem man uns Jahrzehnte lang gesüßte Säuerlinge als Qualitätswein verkauft hat, daß von vielen weniger qualifizierten Konsumenten das Fehlen von Säure im Wein als Qualitätsmerkmal angesehen wird. Diese, nicht nur in Deutschland bekannte Erscheinung, kommt der internationalen Entwicklung sehr entgegen. Warum?

Alles beginnt im Weinberg

Um diese Frage zu beantworten, bedarf es einiger Erklärungen über die physiologisch-biochemischen Vorgänge beim Reifen der Trauben, wie auch bei der Fermentation und beim Ausbau des Weines. Heute wird der Weinbau vor allem in wärmeren Zonen der Erde forciert, denn hier sind hohe Mostgewichte (ein hoher Zuckergehalt in der Traube) leichter zu erreichen. Wenn man in Weinbaugebieten mit weniger warmen Klima die hohen Mostgewichte erreichen will, muß man die Trauben länger hängen lassen. Diese Methode führt im allgemeinen nur beim Eiswein zum Erfolg, da in den meisten Jahrgängen die wenige Sonne kaum zur weiteren Reifung führt. Die

wirksamste Methode aber ist und bleibt die drastische Einschränkung des Ertrages durch entsprechenden Rebschnitt. Das bedeutet, die Trauben reifen früher. Sie erreichen relativ hohe Mostgewichte zu einem Zeitpunkt, an dem die Säuren noch nicht völlig abgebaut sind.

Die Säure gehört zum Wein

Eine gewisse Säure aber ist für eine gute Fermentation, für die Konservierung, für den Wohlgeschmack, für die Harmonie und die Bekömmlichkeit unerlässlich.

In den "warmen" Zonen währt die Vegetationsperiode mit Sonne und Wärme wesentlich länger. Dadurch lassen sich hohe Mostgewichte, d. h. hohe Alkoholgradation, ohne eine starke Einschränkung der Produktionsmenge erreichen.

Hohe Mostgewichte allein machen noch keinen guten Wein

Ein entscheidender Nachteil ist aber, daß die Säure zum Zeitpunkt der Lese fast völlig abgebaut ist. Nur bei extremen Klimata, wie zum Teil in den Anden von Argentinien und Chile, mit ausgesprochen niedrigen Nachttemperaturen wird der Abbau der Säure in der Traube etwas gebremst. Wichtig zu wissen ist aber auch, daß nicht alle für einen guten Wein wichtige Bestandteile in der Traube immer parallel der Entwicklung des Zuckers gebildet werden. (Der Extrakt, meist verantwortlich für den Körper, läßt sich, wie Sie sicherlich gelesen haben, wenn auch unerlaubt aber später leicht durch Zusatz von Glycerin erhöhen.) Diese Parallelität geht leider bei höheren Hektarerträgen verloren. Zur Erklärung dieser Zusammenhänge greife ich auf ein allerdings etwas ungewöhnliches Beispiel zurück: Ein Mensch braucht eine gewisse Mindestzeit, um eine Arbeit gut und fehlerfrei zu verrichten. Verlangt man in der selben Zeit mehr Arbeit, sinkt durch Überlastung die Qualität der geleisteten Arbeit. Häufig wird das Mehr an Arbeit höher bewertet als die Qualität der Arbeit. Für den Wein heißt mehr Zucker auch mehr Alkohol, mehr Alkohol bedeutet bei der Fermentation mehr Tannin und mehr Farbe. Allerdings sind Alkohol, Tannin und Farbe nicht die ein-

zige Voraussetzung für einen großen Wein. Ein derartiger Wein wirkt, wenn er gut ist und gute Tannine enthält, samtig und reif, meistens aber auch plump und flach mit geringer Komplexität und ohne Harmonie.

Blender

Häufig sind die Tannine schlecht, aggressiv und adstringierend. Meist wird diesen Weinen noch mit etwas Lagerung in jungen Holzfässern aufgeholfen. Man bezeichnet sie häufig auch als Blender, die beim ersten Schluck begeistern doch nicht zu weiterem Trunk einladen. Guter Wein aber ist Genuß vom ersten bis zum letzten Schluck.

Gute Weine auch im Süden

Der Jahrgang 1999

Dieser Jahrgang war für viele eine Überraschung. So auch für mich, als ich Anfang September nach Italien kam, um langsam die Weinlese vorzubereiten, wollte ich mir zunächst einen Überblick über die Mostgewichte verschaffen. Ich konnte den Werten kaum glauben. Die meisten Messungen ergaben bereits mehr als 100 Grad Öchsle, das entspricht gut 13% Alkohol.

Keine Kisten für die Ernte

In aller Eile habe ich die Weinlese vorbereitet, nur fehlten mir die Kisten für die Trauben, die mir normalerweise Freunde ausliehen. Aber auch bei denen war die Hektik ausgebrochen. Dann fand ich glücklicherweise einen Posten neuer Kisten, die ich spontan, ohne Kosten zu scheuen, sofort erwarb. Die Weinlese konnte zu einem optimalen Zeitpunkt, am 12. September, so früh wie noch nie, beginnen. Die Qualität der Trauben war hervorragend, und ich bin sicher, daß es einen großen Vetluna 1999 geben wird.

Der fünfte große Jahrgang in Folge?

Auch im übrigen Italien, so berichten die Winzer, präsentiert sich dieser Jahrgang von gut bis sehr gut. Im Piemont freut man sich über den fünften großen Jahrgang in Folge, der in der Qualität etwa dem 98-er entsprechen wird. In der Toskana ist die Qualität insgesamt, abgesehen von einigen Ausnahmen, gut bis sehr gut. Gut werden

Ich will damit nicht sagen, daß in den "warmen" Zonen, dazu gehört auch Sizilien, keine großen Weine zu erzeugen sind. Im Gegenteil: Bei einer merklichen Beschränkung des Ertrages und einer entsprechend frühen Ernte entstehen großartige Weine. Nur erliegen die meisten Erzeuger der Verlockung einer hohen Produktion und versuchen, uns zu überzeugen, daß es sich um gute oder gar sehr gute Weine handelt. Das sind Weine, die reichlich Geld einbringen, solange der Konsument glaubt, wirklich guten Wein zu trinken, obwohl er ihm eigentlich gar nicht schmeckt.

auch die Weine des Valpolicella. Einen besonders guten Jahrgang konnte man beim Prosecco einfahren. In Südtirol und im Trentino ist die Meinung unterschiedlich, aber auch im Friaul sieht man den Jahrgang als sehr gut an.

Hagel in Apulien

Grund zum Klagen haben eigentlich nur die Erzeuger in Apulien. Nicht nur Hagel im Frühjahr und Sommer, sondern auch Regen während der Ernte waren sowohl der Qualität als auch der Erntemenge sehr abträglich. Bei dem Begriff Erntemenge auf ganz Italien bezogen gibt es allerdings einige Unstimmigkeiten. Man kann unabhängig von den etwas fragwürdigen offiziellen Zahlen mit einem Mehrertrag von rund 10% für das Jahr 1999 rechnen, d.h. die Winzer können, abgesehen von den genannten Ausnahmen, sehr zufrieden sein.

Preisentwicklung

Die Frage, ob die Konsumenten ebenso zufrieden sein können. Was die Qualität betrifft sicherlich, was aber die Preise betrifft, so läßt sich noch nichts endgültig sagen. Aber meiner Meinung nach wird es in diesem Jahr wenig Spielraum für Preiserhöhungen geben, da die Nachfrage eindeutig, insbesondere aus Deutschland, nachgelassen hat, und bei vielen Weinen noch reichliche Bestände die Keller belasten.