

Glut unterm Schnee

Von Peter Rüedi



Das Glück wächst in den Nischen. Dem ist schon so. Nur haben oft nicht die Alteingesessenen, sondern die in deren Augen zugereisten «fremden Fötzel» das Auge fürs lokale Potenzial. Das war im Tessin so, als in den Achtzigern zugezogene Deutschschweizer den Tessiner Wein auf ein ganz neues Niveau katapultierten. Und es ist nicht anders im Fall der Renaissance, welche in den letzten Jahren die Weine vom Ätna aus dem Status des Geheimtipps in den einer veritablen Mode beförderte, die sich, täuscht nicht alles, bald zu einem schönen festen Wert verfestigt. Namentlich an den Nordhängen, zumal in höheren Lagen (600 bis über 1000 m ü. M.), vornehmlich mit der alten Sorte Nerello Mascalese begannen Anfang dieses Jahrtausends auf den mineralischen Böden des Vulkans einige Pioniere nach dem puren Gegenteil dessen zu forschen, was man sich bis dahin unter sizilianischem Wein vorgestellt hatte.

Der Belgier Frank Cornelissen oder der cis- und transatlantisch rührige Unternehmer Andrea Franchetti (der schon im südtoσκanischen Val d'Orcia mit Trinoro ein Spitzengut aufgebaut hatte) entdeckten in der autochthonen Nerello Finessen, die man sonst eher in kühleren, nördlichen Kreszenzen wie der Nebbiolo oder der Pinot noir sucht. So spricht denn Marco de Grazia, als italoamerikanischer Weinbroker mit Sitz in Florenz auch kein geborener Sizilianer, vom Terroir seines Guts in Randazzo als dem «Burgund des Südens». Neben Passopisciaro seines Nachbarn Franchetti sind seine Terre Nere die bekannteste Etikette des neuen Ätna-Booms (längst sieht sich auch der norditalienische Weinadel wie Elio Altare nach Land am Ätna um). Den grossen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, namentlich bei näherrückendem Lesetermin im Oktober oder gar November, verdankt die Nerello Mascalese ihr mit nichts zu vergleichendes Bouquet (Kirschen, auch Weichseln, etwas rauchige Töne, viel vulkanisch mineralische Würze). Doch Achtung: Wie beim Berg, auf dem sie wächst, glüht es unter dem Gipfelschnee. Dieser Etna rosso ist ein cooler Wein, aber mit enorm viel Power. Das eben macht seinen Reiz aus.