

# WEINWIRTSCHAFT

WEINWIRTSCHAFT – OTTOBRE 2021

WEINMACHER

Sizilien



Die Weinberge am Ätna erfreuen sich ungebrochener Beliebtheit – auch weil die Ernte hier später stattfindet

## Guter Hoffnung

Alles steigt wieder. Die Abfüllung der DOCs Sicilia und Etna, und am meisten die Fassweinpreise. Dennoch brauchen viele Kellereien noch das Jahr 2022, um die Verluste im Horeca-Kanal auszugleichen.

**A**uf der größten Insel des Mittelmeers neigt sich die Ernte dem Ende zu, nur der Nerello Mascalese auf den Hängen des Ätnas muss noch bis in die zweite Oktoberhälfte hinein reifen.

Am 11. August 2021 wurde auf Sizilien mit 44,4 Grad die höchste Sommertemperatur gemessen, es war wieder ein heißer Jahrgang. »Wir hatten mit einer um zwei Wochen vorgezogenen Ernte gerechnet, aber ab Anfang September hat sich das Klima verändert, und es regnete in verschiedenen Gegenden der Insel. Deshalb sind wir nur noch eine Woche früher dran. Die Erntemenge ist zwar etwas höher als 2020, aber das war auch

die schwächste seit 1848«, informiert Antonio Rallo, Präsident des Konsortiums der DOC Sicilia und Mitbesitzer der Familienkellerei Donnafugata.

Mit knapp 4 Mill. Hektoliter wird gerechnet, das ist sehr wenig für eine Rebfläche von knapp 100.000 Hektar. Zum Vergleich: Im Veneto ist die Fläche genauso hoch, dort belaufen sich die Prognosen jedoch auf 10,8 Mill. Hektoliter. Die Lagerbestände auf Sizilien sind zurückgegangen, ein paar Altlasten wurden per Destillation eliminiert, und die Nachfrage ist in den letzten Wochen merklich gestiegen. »Die Fassweinpreise steigen, weil es kaum Wein gibt, europaweit sind die Erntemengen erheblich gesunken«, so Antonio Rallo.

Bei Donnafugata und anderen Privatkellereien ist der Verkauf 2021 rasant gestiegen, auch dank des deutschen Marktes. Donnafugata hat bereits Engpässe bei den Weißweinen, vor allem bei Grillo und dem Zibbibo Lighea. Der neue Jahrgang soll deshalb schon zwischen Februar und März herausgegeben werden.

Die DOC Sicilia ist dabei, das fünfprozentige Minus von 2020 aufzuholen und wird bis Ende des Jahres wahrscheinlich ein ebenfalls fünfprozentiges Plus der Abfüllung erzielen.

**Grillo im Aufwind?** In diesem Jahr zeigen sich bisher besonders gute Zahlen für die weiße Leitsorte Grillo, eine Kreuzung zwischen Catarratto und Zib-

bibo (Muscat d’Alexandrie), von der bisher 20 Prozent mehr abgefüllt wurde als in der Vorjahresperiode. Ab dem 1. Januar 2022 werden die Produktions- und Marktbewegungen der DOC Sicilia lückenlos nachverfolgbar: Die nummerierte Staatsbänderole wird eingeführt.

Manchmal werden Trends herbeigeredet, manchmal wird ein Trend nicht aufgegriffen. Unbestreitbar hat sich der Grillo zunehmend in Deutschland etabliert, während der Inzolia ins Abseits geraten ist. Die Augsburgische Handelsgesellschaft Deuna berichtet über einen erfreulichen, aber nicht besonders wachsenden Verkauf von Grillo.

Lutz Heinrich, Geschäftsführer des reichsten Italien-Spezialisten Superiore.de, klingt begeistert: »Grillo ist der neue Partywein, der jedem gefällt. Er hat Charme und jugendliche Frische und ist auch preiswert, wenn man nicht gerade den Mozia von Tasca d’Almerita wählt. Er hat sich auf Samtpfoten herangeschlichen und ist mittlerweile so beliebt, dass er dem Lugana Kunden abgreifen kann.«

In der Lugana-Hochburg München wird daran vorläufig nicht zu denken

sein, aber auch Andreas Saffer spürt eine positive Tendenz, allerdings noch auf überschaubarem Niveau. Er vermutet, dass der Grillo von »Doppio Passo« maßgeblich die Exportstatistiken dieser Rebsorte nach Deutschland beeinflusst, allerdings ist er sich nicht sicher, ob das Verdienst der Rebsorte oder der Markenstärke gebührt. Er trifft den Nagel auf den Kopf.

**Doppio Passo treibt an.** Bei der Rotkäppchen-Mumm Sektellereien GmbH (RMSK), dem Markeneigner von Doppio Passo, ist zu erfahren, dass der Doppio Passo Grillo-Absatz durch die Decke geht. Seit Beginn des Jahres bis zum 21. August 2021 vermeldet IRI eine Verkaufssteigerung von 87,5 Prozent auf 1,3 Mill. Flaschen und 8 Mill. Euro (+87,9%). Die Zahlen des gesamten Grillo-Absatzes in den Stätten der IRI-Erhebungen zur letzten August-Woche weisen »nur« eine Steigerung von 67,5 Prozent aus (Umsatz immerhin +76,3%).

Wäre der Grillo-Absatz im LEH ohne Doppio Passos Grillo gesunken? »Wenn wir das Wachstum von Plus 0,6 Mill. Fla-

»Die Fassweinspreise steigen, weil es kaum Wein gibt«

Antonio Rallo,  
Donnafugata



**Modisch chic**

Donnafugata erweitert seine Kooperation mit Dolce & Gabbana um einen Weiß- und einen Rotwein vom Ätna.

schen zu Grunde legen und mit dem Wachstum von Doppio Passo verglichen, kann man zumindest sagen, dass Doppio der Rebsorte einen schönen Impuls gegeben hat. Der Vollständigkeit halber müsste man bedenken, dass Doppio der Rebsorte andere Grillo-Marken kanibalisiert haben könnte; jenes dann aber bei einem sehr hohen Durchschnittspreis von 6,15 Euro, ein Wert, den keiner der Wettbewerber erreicht. Ich denke, den Kannibalisierungseffekt kann man guten Gewissens vernachlässigen«, erklärt Stefan Nienaber, General Manager International von RMSK.

Das Unternehmen muss sich immer noch Vorwürfe anhören, dass Doppio Passo die Beschreibung eines Herstellungsprozesses sei und womöglich als Markenname nicht statthaft. Um diesen Unsinn von streitlustigen Marktakteuren zu beenden, hat der Doppio Passo-Erfinder Botter in diesem Frühling die Einschätzung der Rechtsabteilung der Unione Italiana Vini (UIV) eingeholt. Sie bestätigt, dass es keinerlei zertifizierte Weinbereitungsmethode namens Doppio Passo gebe und es sich um einen Markennamen handele, gleiches gelte für Il Passo, Passo Doble und Vino del Passo. Zurück zum Grillo muss erwähnt werden, dass die meisten privaten Qualitätskellereien Siziliens den

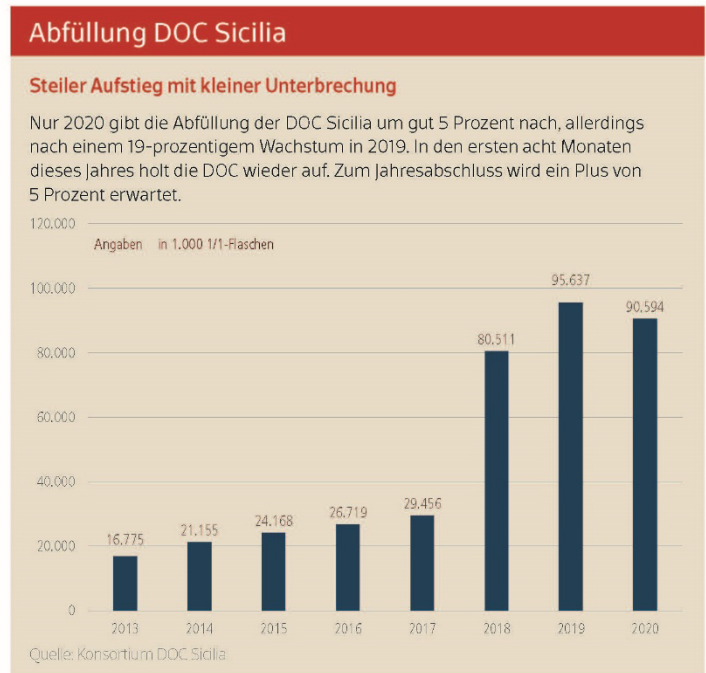


**Angesagter Ätna**

Deuna bringt die neue Linie »Fermata 125« des Weinguts Baglio di Pianetto, das am Nordhang des Ätnas einen Nerello Mascalese und einen Carricante produziert.

»Doppio Passo hat Grillo einen schönen Impuls gegeben hat«

Stefan Nienaber,  
Rotkäppchen-Mumm  
Sektellereien



WEINMacher Sizilien



»Ich denke, dass Bioanbau generell selbstverständlich und auch einträglich wird«

Laurent Bernard de la Gatinais, Rapitalà

deutschen LEH nicht oder kaum beliefern, ihre Verkäufe also nicht vom IRI-Scanner erfasst werden können.

**Neues von der Insel.** In diesem Jahr haben viele Kellereien große Neuigkeiten zu berichten. Cantine Settesoli hat seiner Spitzenlinie »Mandarossa« eine schmacke, umweltfreundliche Kellerei einen Kilometer vom Hauptquartier entfernt geschenkt. Auf den 700 Quadratmetern der vornehmlich unterirdisch ausgebauten Fläche kommen Brikettkeller, Verkostungssäle mit Küche und ein Weinshop unter, am schönsten ist der Blick von der riesigen Terrasse. Der Bau entstand aus einer alten Kellerei im Besitz von Cantine Settesoli und die Fertigstellung kostete nur 1,5 Mill. Euro.

Die Kellerei Rapitalà, sizilianischer Satellit der Gruppo Italiano Vini (GIV), hat mit dieser Ernte die komplette Umstellung ihrer 165 Hektar Rebfläche auf Bioanbau vollbracht. »Die Pflanzen haben die Trockenheit gut überstanden und es fehlt nicht an Säure, aber der Ertrag ist sehr gering. Statt 8,5–9 Tonnen Trauben pro Hektar haben wir in diesem Jahr 6 Tonnen eingefahren. Ich denke, dass Bioanbau generell selbstverständlich und auch einträglich wird. Der Wein wird nur noch dort gut gedeihen, wo er die richtigen Anbaubedingungen findet, und das schlägt sich positiv auf die Qualität nieder«, sagt Geschäftsführer Laurent Bernard de la Gatinais.

Planeta hat die Bio-Umstellung auf vier ihrer fünf Weingüter 2020 abgeschlossen, Menfi braucht noch ein Jahr, dann sind alle 400 Hektar zertifiziert. Spannender ist allerdings, dass Planeta mit französischen Investoren, Oddo Vins & Domains, ein neues, biodynamisches Weingut auf 400–450 Meter Höhe

zwischen Sciacca und Sambuca di Sicilia aufgebaut hat: Serra Ferdinandea.

Das Projekt ist nicht nur ungewöhnlich, weil es bisher weit und breit keinen Franzosen gab, der in Siziliens Weintwelt investiert hätte – höchstens in Montalcino bei Biondi Santi – sondern auch wegen seiner Vertriebsstrategie. »Wir konnten die Weine natürlich nicht auf den Vertriebsschienen von Planeta bewegen, deshalb ist Serra Ferdinandea beim Négociant DIVA in Bordeaux untergebracht«, erklärt Alessio Planeta. Die Weine, alle von Neupflanzungen, erschienen erstmals im März 2021: Es sind Blends, die die franco-sizilianische Freundschaft widerspiegeln: Grillo mit Sauvignon und Nero d'Avola mit Syrah, beide Jahrgang 2019.

Planeta zieht noch weitere Asse aus dem Ärmel. In diesem Jahr werden erstmals drei Weine von den Reliquien genannten, fast ausgestorbenen sizilianischen Sorten abgefüllt. Dementsprechend klein ist die Auflage. Die je 250 Flaschen von Vitrarolo, Catanese Nera und Lucignola sind den Mitgliedern des Planeta Wein Clubs »Repertorio 1694« vorbehalten.



Das neue Weingut Serra Ferdinandea ist ein Joint Venture zwischen der französischen Familie Oddo und Planeta, eine eigene Kellerei muss noch aufgebaut werden

**Eine andere Welt.** Die Schenk Italian Wineries hingegen haben bisher nicht einmal einen reinsortigen Nero d'Avola gefunden, der ihren Vorstellungen entspricht. Bisher vertraut man einem Blend mit Merlot. »Wir wünschen uns einen anderen Nero d'Avola als sie heute bei den Winzergenossenschaften üblich sind, sie haben extrem geringe Preise und eine fragwürdige Qualität. Wir wollen unseren Kunden eine bessere und andere Qualität bieten, die auch teurer sein darf. Es soll ein moderner runder Stil sein, aber nicht anstrengend, und daran muss noch gearbeitet werden«, erklärt Geschäftsführer Daniele Simoni.

Ein anderer, neuer Wein ist schon in der Mache. Es ist ein Roter aus sieben Sorten außer Nero d'Avola in Sicht, der im Appassimento-Verfahren hergestellt wird. »Die Menschen trinken immer weniger Wein zum Essen, selbst in Italien, also müssen wir Weine anbieten, die auch ohne Speisebegleitung schmecken«, führt Simoni aus.

Der Ätna sei allerdings extrem interessant, aber es sei auch verfrüht, sich auf ein Projekt dort zu konzentrieren. Ein Schritt nach dem anderen, meint er, schließlich hat Schenk gerade erst 105 Hektar Bio-Rebfläche in Apulien erstanden.

**Faszination Ätna.** Der Run auf den Ätna ist noch nicht abgeflacht. Im Gegenteil, wer selbst keine Flächen kau-

### Siziliens Rebfläche nach Rebsorten

	2017	2018	2019	2020
Catarratto Bianco Comune	19.533	16.660	15.332	15.478
Nero d'Avola	15.482	14.650	14.483	14.749
Catarratto Bianco Lucido	12.682	14.125	14.871	14.050
Grillo	7.310	7.804	8.086	8.444
Inzolia	5.352	4.892	4.756	4.563
Syrah	5.895	4.745	4.636	4.835
Chardonnay	4.154	3.593	3.269	3.092
Merlot	3.781	3.243	3.043	2.916
Grecanico	3.585	3.237	3.187	3.236
Nerello Mascalese	3.019	2.679	2.852	3.080
Trebbiano Toscano	2.893	2.333	2.171	1.962
Cabernet Sauvignon	2.421	1.914	1.699	1.480
Zibibbo	2.142	2.307	2.474	2.686
Pinot Grigio	1.740	2.014	2.259	2.749
Viognier	1.482	1.451	1.436	1.407
Andere Sorten	7.433	12.091	12.286	13.211
<b>Gesamt</b>	<b>98.904</b>	<b>97.738</b>	<b>96.840</b>	<b>97.938</b>

Quelle: Konsortium DOC Sicilia

fen kann, schließt Pachtverträge mit ansässigen Kellereien und lässt den Wein auch dort vinifizieren, weil Etna DOC in der Herstellungszone abgefüllt werden muss.

Das Weingut Baglio di Pianetto der Marzotto-Dynastie hat sich am Nordhang in Passopisciaro bei der Cantina Valenti eingeklinkt und bringt in diesen Tagen die ersten beiden Weine unter dem Namen »Fermata 125« heraus, einen Etna Rosso aus Nerello Mascalese und einen Etna Bianco aus Carricante. Der deutsche Vertriebspartner Deuna ist gespannt auf die Weine, bekommt aber für dieses Jahr zunächst nur kleine Mengen, da die Gesamtproduktion der ersten Auflage pro Sorte nur 13.300 Flaschen ausmacht.

Donnafugata präsentierte ebenfalls im September ein neues rot-weißes Etna-Paar für das Joint Venture mit Dolce & Gabbana, das im vergangenen Jahr mit einem Rosé aus der Taufe gehoben wurde. Der Carricante heißt Isolano, der Nerello Mascalese Cuordilava. Die Ausstattung ist entsprechend dem Talent der Modeschöpfer wieder ein bildschöner Eyecatcher.

In Deutschland bleiben die Ätna-Weine noch weitgehend unentdeckt, aber sie treiben die Marktakteure um. »Wir haben uns immer wieder mal mit dem Thema befasst, jedoch noch keine Entscheidung getroffen. Diese Weine ha-

ben sicher größere Erfolgchancen in der Gastronomie als im Handel. Aber derzeit beschäftigen wir uns mit einem Nerello Mascalese als Neuzugang für unser Sizilien-Angebot«, informiert Andreas Saffer.

Natürlich ist der Nerello Mascalese schwieriger zu verstehen als der knackige mineralische Carricante, und nicht immer gelingt es den Winzern, das Spröde in Eleganz zu verwandeln. Bei Superiore.de gibt es das größte Aufgebot an Ätna-Weinen, bereits vor 11-12 Jahren begann Lutz Heimrich eine Kollektion zusammenzutragen, die heute aus 152 Weinen besteht.

Unlängst kamen die Weine von Giuseppe Russo und Alberto Graci hinzu und selbst der Idda, der in einem Gemeinschaftsprojekt von Angelo Gaja und Graci konzipiert wurde, ist dabei. Bestseller sind bewährte Namen wie Cottanera, Pietradolce und Benanti. 8.000 Flaschen Ätna-Weine bringt er derzeit pro Jahr an seine anspruchsvollen Kunden. Ganz Sizilien steht jedoch hoch im Kurs. Beim Umsatzranking der Regionen belegt die Insel nach der Toskana, dem Piemont und Südtirol den vierten Platz.

**Gastro-Engagement.** Die Ätna-Weine können in Deutschland nur Fuß fassen, wenn sie von gehobenen Restaurants gefördert werden, von Sommeliers, die sie am Tisch erklären können. Beim Ber-

»Grillo ist der neue Partywein, der jedem gefällt«

Lutz Heimrich,  
Superiore.de



liner Sternrestaurant Nobelhart und Schmutzig wird man jedenfalls fündig.

Mitbesitzer und Sommelier Billy Wagner hat sich für den Ätna den Altmeister Frank Cornelissen ausgesucht und das nur Insidern bekannte Weingut Vino di Anna. Es gehört der Australierin Anna Martens und ihrem Mann Eric Narioo. Martens arbeitete nach langen Wanderjahren u.a. im Team von Ornellaia und dann drei Jahre bei Andrea Franchetti auf Passopisciaro, Narioo stammt aus den französischen Pyrenäen, war Rugbyspieler und ist Gründer der beeindruckenden Import- und Distributionsgesellschaft Les Caves de Pyrene.

2010 begann das Abenteuer der beiden auf dem Ätna. Schön, wenn ein Sommelier am Tisch so eine Geschichte erzählen kann und auch noch die Weine stimmen. Wer sich interessiert und gut auskennt in der Szene, kann die Weine vom Vulkan problemlos an den richtigen Mann bringen. Das wird sich noch herausprechen. VERONIKA CRECELIOUS

NEUE AUSSTATTUNG

**Livicata** Catarratto - Zibibbo **95** (LUG) (LUG) **BIO**

**Liddali** Rosato di Nero d'Avola **92** (LUG) (LUG) **BIO**

**Liddali** Nero d'Avola - Merlot **94** (LUG) (LUG) **BIO**

**Liddali** Nero d'Avola **94** (LUG) (LUG) **BIO**

Liddali - der Wind

Liddali - die Sonne

Liddali - das Opfer

**VACCARO**  
TERRA BEDDA  
VINO BIOLOGICO

In der historischen DOC Region Salpanuta produziert die Familie Vaccaro in der zweiten Generation Weine für gehobene Ansprüche. Sowohl naturzucker und BIO zertifizierter Weinbau als auch präzise und sorgfältige Kellerwirtschaft garantieren einzigartige Terroir-Weine.

**PELEGRINI**

Stephan Pellegrini GmbH info@pellegrini.de www.pellegrini.de

EXKLUSIV ÜBER DIE STEPHAN PELLEGRINI GMBH  
- EXKLUSIV FÜR DEN FACHHANDEL -