



Weltwoche Verlags AG  
8021 Zürich  
043/ 444 57 00  
www.weltwoche.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 65'139  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 64  
Fläche: 21'192 mm<sup>2</sup>

## Wein Hannibal ante portas

Von Peter Rüedi



**P**aolo Chirillo ist ein praktizierender Kardiologe im kalabrischen Dörfchen Motta Santa Lucia (zwanzig Kilometer südlich von Catanzaro), aber sein Herz schlägt auch für den Wein. Und die Mythologie und die Geschichte. Sein Gut, zehn Hektaren auf den Terrassen am Abhang des Flusses Savuto, nannte er «Le Moire», nach den drei Töchtern des Zeus – sozusagen die Nornen oder Parzen in der griechischen Mythologie, die den Lebensfaden jedes Einzelnen spinnen und schicksalhaft abschneiden. Einen seiner Weine, eine eigenwillige Cuvée aus 80 Prozent der autochthonen Sorte Magliocco dolce und 20 Prozent Sangiovese, taufte er «Annibale», nach dem genialen karthagischen Feldherrn, der im Zweiten Punischen Krieg (218–201 v. Chr.) Rom um ein Haar um die Vorrherrschaft im Mittelmeer brachte und nach

dem Fall von Capua mit seinen Truppen quer durch Kalabrien marodierte, um am Ende doch Scipio Africanus dem Älteren zu unterliegen.

Genug der Geschichte, obwohl die spannend ist, nicht nur wegen Hannibals Alpenquerung mit seinen Kampfelefanten. Was kann aus Kalabrien Gutes kommen (von den Weinen des berühmten Nicodemo Librandi abgesehen)? Zum Beispiel dieser Hannibal ante portas. Anders als die punische Reverenz der grossen sizilianischen Genossenschaft Settesoli (Mandrarossa Carthago) ist Chirillos Annibale, ganz im Widerspruch zum Elefanten auf der Etikette, das pure Gegenteil eines südlichen Schweregewichts. Die Tannine sind lebhaft, aber weich, die markante Säure belebend, die Frucht inspirierend (Brombeere, Kirsche, eine Spur Mandeln und *sottobosco*). Was die helle Farbe verspricht, hält dieser Wein am Gaumen. Er ist so feinnervig wie bescheiden im Alkoholgehalt, beschwingt und dennoch ziemlich lang, also kein anorektischer Sprengel. Eine veritable Überraschung, die sich der relativen Höhenlage (400 m ü. M.) und den frischen Luftzügen vom nahen Meer her verdankt - und dem aufkommenden frischen Wind im Weinbau der jungen süditalienischen Winzergeneration.

Le Moire Annibale Calabria IGT 2014. 12,5%. Bindella, Zürich. Fr. 14.–. [www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)