



## Wein

# Sizilianischer Barock

Von Peter Rüedi

Die Familie Tasca, Conti d'Almerita, besitzt am Rand von Palermo eine Villa oder besser gesagt ein «Anwesen», im Vergleich zu dem sich der Drehort, an welchem Luchino Visconti seine Vision des «Gattopardo» aufgenommen hat, ausnimmt wie der Landsitz eines armen Verwandten. So mutet es etwas seltsam an, wenn Conte Giuseppe, der heute mit seinem Bruder Alberto den sizilianischen Familienbetrieb von fünf Weingütern betreibt, mit dem ihm eigenen Understatement betont: «Unser Problem ist, dass niemand uns als die Bauern wahrnimmt, die wir sind.» Das Herzstück des Unternehmens ist die Tenuta Regaleali im Zentrum der Insel, in der Zone Sclafani Bagni: Weinberge mit vorwiegend biologischem Anbau von immerhin 400 Hektaren (was knapp der Hälfte der ganzen Rebfläche des Kantons Tessin entspricht). Fabelhafte Mischkulturen mit – neben dem Wein – Weizen, Hafer, Eukalyptus und angegliederten technischen Betrieben zur Wartung des landwirtschaftlichen Maschinenparks.

Dennoch ist Conte Giuseppe Beharren auf seinem Status als Bauer glaubhaft. Nicht einmal seine günstigsten Weine, etwa der rote Nero d'Avola Regaleali für etwas über 12 Franken die Flasche im Schweizer Handel, sind industrielle Massenprodukte. Nicht zu reden vom Flaggschiff, dem Rosso del Conte, einer erstmals 1970 von Conte Giuseppe Grossvater auf der Lage San Lucio angebaute Cuvée aus den autochthonen Sorten Nero d'Avola (62 Prozent) und Perricone (38 Prozent) – ein Spitzenwein, der für sich in Anspruch nimmt, der erste sizilianische Wein von einer bestimmten Lage gewesen zu sein.

Noch heute schwärmt der Ätna-Purist Frank Cornelissen, von Natur und Praxis her kein Nero-d'Avola-Fan, vom 1983er Rosso del Conte: «Tasca ist das andere, alte, patriarchalische Sizilien, undenkbar hier am Ätna, dieser Insel auf der Insel.» Der Rosso del Conte ist ein Schwergewicht. Sizilianischer Barock, aber keineswegs ein pampiger oder marmeladiger Wein. Für seine Eleganz sorgen eine saftige Säure, kräftige, aber schön eingebundene Tannine und ein spürbares, aber nicht aufdringliches Mass an neuem Holz (Vanille). Die Frucht (Zwetschgen, Brombeeren) ist präzise, die Würze aufregend, ebenso wie der Nachhall von etwas Teer und Rauch. Der Rebberg, von dem dieser Supersizilianer kommt, umfasst gerade mal acht Hektaren. Gemessen an den Latifundien von Regaleali ein mit dem Tropfenzähler produzierter sizilianischer Bordeaux-Konkurrent.

Tasca Tenuta Regaleali Rosso del Conte 2014.  
14%. Bindella, Zürich. Fr. 47.–. [www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)