



Weltwoche / WW Magazin
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: 19'399 mm²

Wein Rosen aus Sizilien

Von Peter Rüedi



Der Conte Giuseppe di Tasca d'Almerita, den ich vor knapp einem Jahr auf seinem Gut Tascante am Ätna traf, verkörpert nicht nur in seinem Habitus, was er von seinem Haus, das er heute zusammen mit seinem Bruder Alberto in achter Generation leitet, so sagt: «Unsere ganze Kultur ist und war immer eine bäuerliche.» Das eben sei sein Problem, zu kommunizieren, «dass wir Bauern sind und nicht Industrielle». Das mag ihm auf Tascante noch leichter gelingen als auf dem Stammsitz, der Tenuta Regaleali mit 400 Hektaren Rebfläche und einer Jahresproduktion von etwas über drei Millionen Flaschen, gelegen in Sclafani Bagni zwischen Palermo und Caltanissetta, im Herzen Siziliens. Am Ätna hat er seine Liebe zum Nerello Mascalese entdeckt, und zwar genau über einen dreissigjährigen, wun-

derbar frischen, keine Spur oxidierten Rosé, den ihm ein Freund entkorkte. Seitdem ist die autochthone Sorte auch unter den 22 Varietäten vertreten, die auf den Latifundien von Regaleali gezogen werden.

Der Le Rose, mit dem ich den Versuch unternehme, meine Rosé-Skepsis zu überlisten, ist tatsächlich ein sprühend-spritziges, fruchtiges Vergnügen, und zwar nicht nur zur Sommerszeit, für die uns die Gattung aus allen Ecken als idealer Wein zur Grillsaison angeboten wird. Dieser fruchtige, aber keineswegs aufdringliche Wein (Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, gute, süffige Säure) ist im Übrigen abermals ein Beispiel dafür, dass beim Wein «kostbar» keineswegs synonym zu «teuer» respektive «billig» und also kein Werturteil sein muss: Bindella bietet ihn zurzeit für gute zehn *Fränkli* an. Eingemaischt zusammen mit Schalen des Nero d'Avola, ausgebaut im Edelstahltank (natürlich), bekömmlich im Alkoholgehalt, aber mit einem erstaunlich robusten Körper ausgestattet, ist er kein Leichtgewicht, aber ein Rosé, der sich – in der Hinsicht doch mehr Aristokrat als Bauer – elegant, ja geradezu tänzerisch von der Nase über den Gaumen in den Abgang bewegt. Das, was die Angelsachsen einen *best buy* nennen.

Tasca Conti d'Almerita: Regaleali Le Rose 2015. Nerello Mascalese. 12,5%. Bindella, Zürich. Fr. 11.50. www.bindella.ch