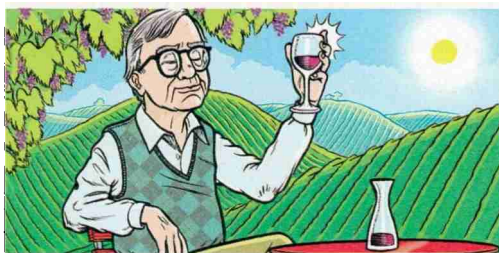




WEIN/PETER RÜEDI Neue Klassik vom Vulkan

Tenuta Tascante (Tasca d'Almerita): Contrada Sciaranuova V.V. Etna DOC 2017. 14%. Bindella, Zürich. Fr. 88.-, www.bindella.ch
Tenuta Tascante: Contrada Sciaranuova Etna DOC 2019. 13%. Ebd. Fr. 49.-

Klar, auch beim Wein gibt's Moden. Ebenso unvorhersehbare wie kaum begreifliche Vorlieben des breiten Publikums. Oder auch der wirklichen oder vermeintlichen Spezialisten, die sich für sehr besonders halten und dabei oft genug nur einem Hype der etwas anderen Art folgen. Aber es gibt auch Entwicklungen im Weinbau, die stossen ein paar Pioniere an (nicht selten Zugezogene mit einem unverstellten Blick auf verkrustete Traditionen). Dann finden sie Nachfolger, und am Ende wird daraus die dauerhafte neue und allgemeine Wertschätzung einer bislang weniger beachteten Landschaft oder Sorte. Die inzwischen ziemlich verbreitete Leidenschaft für die Weine vom sizilianischen Ätna ist so ein Fall, besonders die aus der autochthonen Sorte Nerello mascalese. Die sind mit ihrer Verbindung von Kraft und Eleganz



schon fast zu neuen Klassikern geworden. Mit ihrem hellen Rot eine Art Pinot noir (oder Nebbiolo) des Südens, macht die spätreife Sorte zumal in den nordöstlichen höheren Lagen des Vulkans Weine, die auf unver-

gleichliche Weise cool und *hot* zugleich sind. Nach Promotoren wie Andrea Franchetti (Passopisciaro), Marco de Grazia (Terre nere), Frank Cornelissen und anderen entdeckten auch grosse sizilianische Betriebe die Nische am Vulkan. Unter ihnen jener der Familie Tasca d'Almerita.

Die Conti Alberto und Giuseppe (8. Generation!) produzierten auf den Latifundien ihres Familienbesitzes im Hinterland von Palermo (rund 400 ha) schon zuvor nicht nur Massentaugliches, etwa Kostbarkeiten wie ihren Rosso del Conte. Allein, verglichen mit Regaleali war 2007 die Gründung von Tascante am Ätna mit gut 20 Hektar eine Art Liebhaberprojekt. Zudem folgte man einem Weg, den unter anderen bereits Franchetti eingeschlagen hatte: Die Erträge werden separat aus Einzellagen vinifiziert, den am Ätna sogenannten *contrade* (das Schutzkonsortium registriert davon am Ätna inzwischen 142 offizielle).

Um endlich vom Wein zu reden: Aus einer davon, Sciaranuova, kommt dieser Nerello mascalese V. V., *vigna vecchia*, aus einem darin eingeschriebenen minimalen Bestand sehr alter Reben. Er ist ein Nonplusultra von einem Nerello mascalese: sehr dicht, dabei mit einer rotfruchtigen Frische (Zwetschge, Johannisbeere, Kirsche, sogar eine Spur Himbeere und Blutorange). Fruchtsüsse Würze, spielerische Eleganz mit vulkanisch-mineralischen Reflexen. Grosser Spannungsbogen, grosser Nachhall. Ein ausnehmend souveräner Wein. Eine Art neue Klassizität vom Vulkan. (Der «normale» Sciaranuova erreicht mit seiner Jugendlichkeit nicht ganz dessen tiefen Hallraum, ist aber, vielleicht mit etwas Luft, auch ein schönes Versprechen.)