

MERUM

Die Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien



Marsala

Er darf nicht verschwinden!

Kampf dem Öl-Schwindel: Italien macht ernst!
Merum-Vinitaly-Führer mit Hallenplan, Tipps und den Merum-Lieblingsweinen auf der Messe
Selezione Merum & Degubox: Ätna, Lambrusco, Marsala und Olivenöl

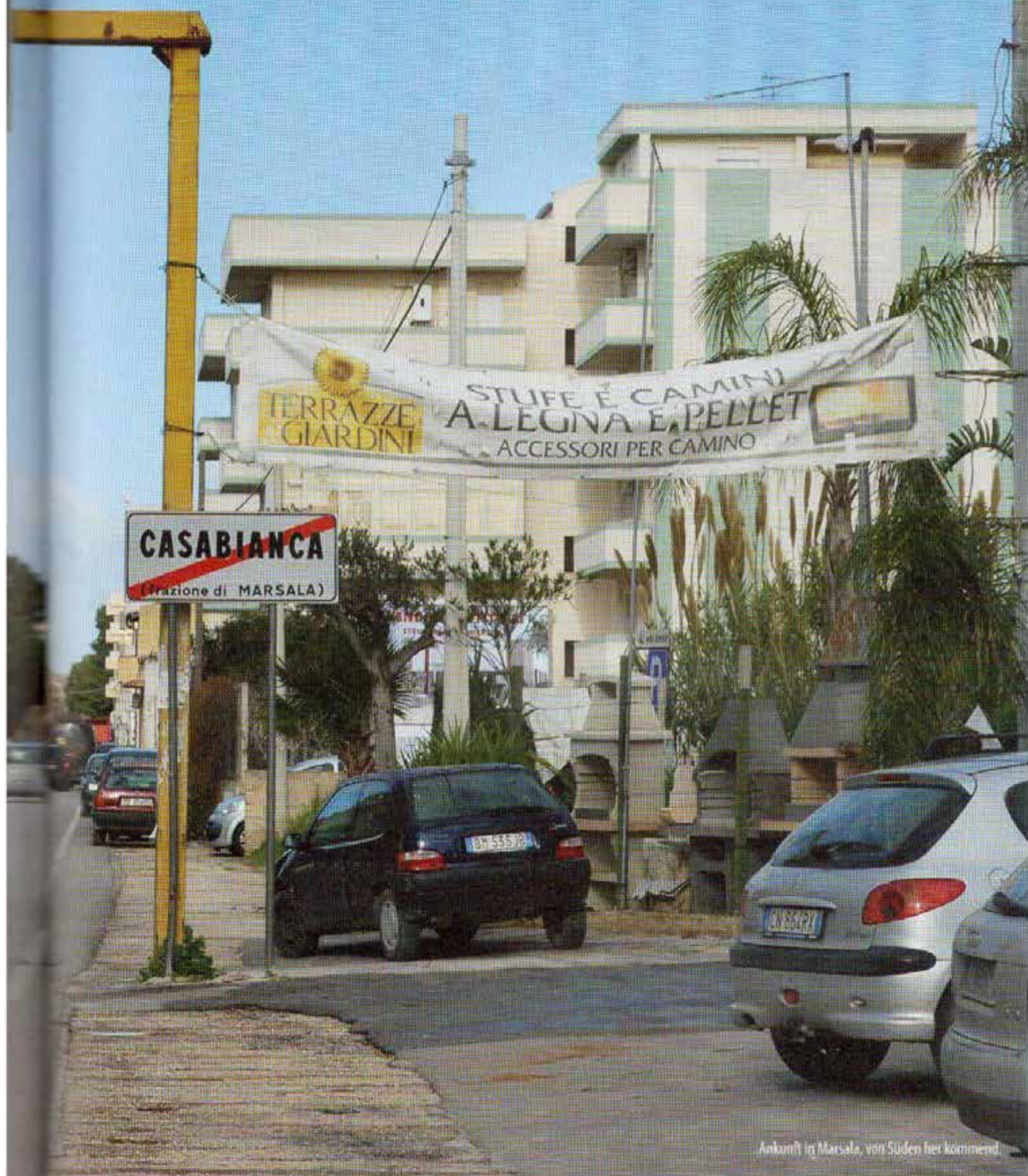
Nur für Abonnenten: Merum Taschenführer Olivenöl als Beilage





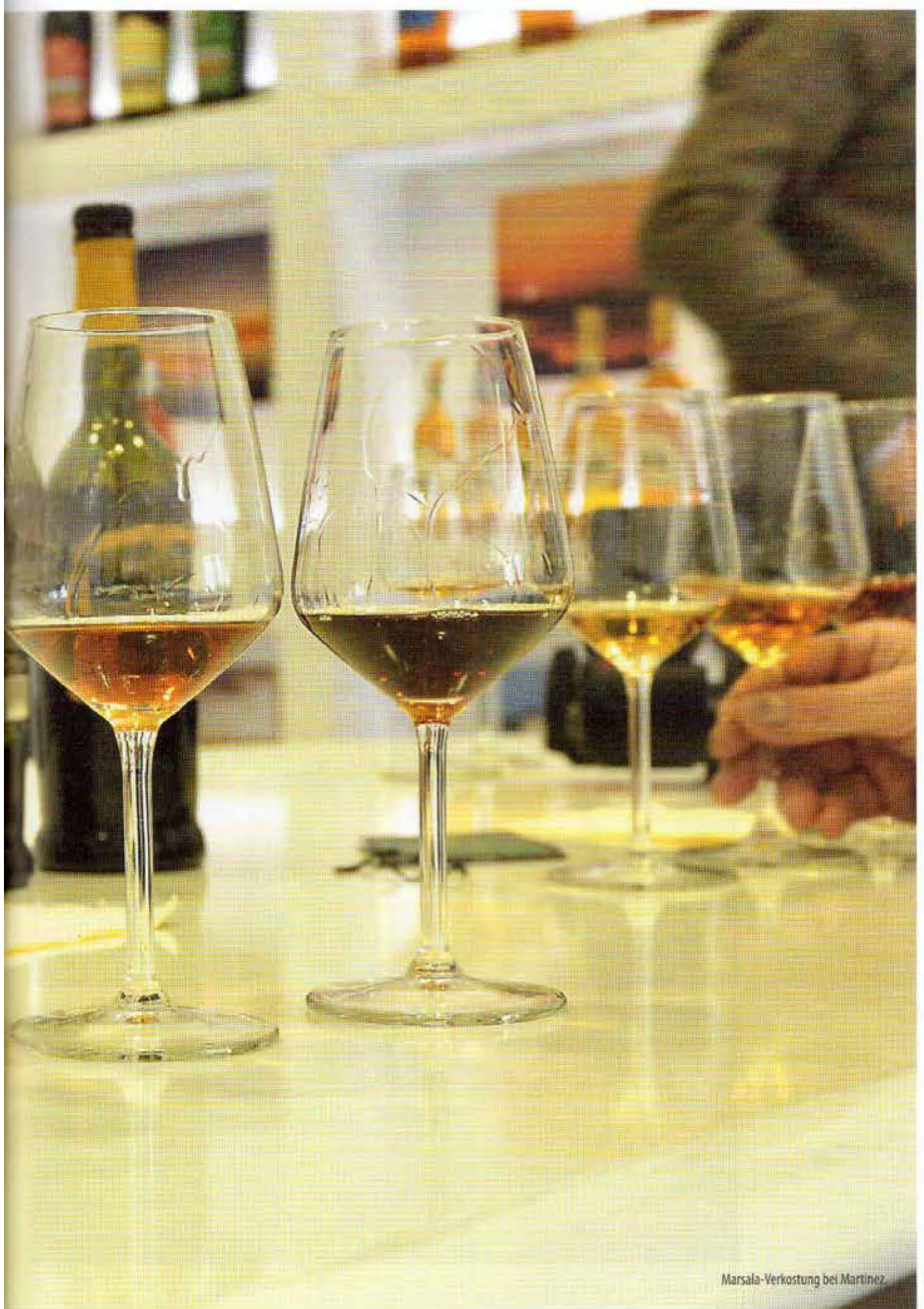
Marsala

Er darf nicht verschwinden!



Ankunft in Marsala, von Süden her kommend







Von oben:

Marsala-Verkauf im
Stadtzentrum;

historische Marsala-
Flaschen bei De Bartoli
Stadtter zum Hafen;

Meersalzgewinnung
zwischen Marsala und
Trapani.



Bis Ende der 60er-Jahre war Marsala eine reiche Stadt mit mehr als 200 Kellereien. Der Massenwein war in diesen Jahren ein fettes Geschäft für alle, der grandiose Marsala längst in den Hintergrund getreten. Um das Geschäft mit dem Marsala anzukurbeln, erfanden die Weinhäuser seltsame Mixdrinks, manche sogar dem Eierlikör nachempfunden. Um den Absatz zu fördern, senkte man die Preise und setzte auf industrielle, junge, süße Marsala vor allem für den Einsatz in der Küche.

Der Marsala Vergine, der die Erfolgsgeschichte des Marsala einstmals begründet hatte, geriet immer mehr in Vergessenheit. Bis auf die Tatsache, dass die Produzenten sich heute der unwürdigen Eier- und Mandel-Marsala schämen, hat sich wenig geändert: Haupterzeugnis ist der Marsala Fine für die Küche, die Süßigkeiten- und die Fleischwarenindustrie. Und der oft großartige Vergine ist zu einem kleinen, unbedeutenden Feigenblatt für die Weinindustrie geschrumpelt. Merum aber will sich mit der unwürdigen Nebenrolle der besten Marsala nicht abfinden.

In der Absicht, den Produzenten Mut zu machen, einen der bedeutendsten Weine der Welt am Leben zu erhalten, besuchten Andreas März und Raffaella Usai die Stadt Marsala.

Marsala

Er darf nicht verschwinden!

Man sagt, es seien die Griechen gewesen, die den Wein nach Sizilien gebracht hätten. Nach Marsala kamen sie jedoch nie, der westlichste Teil Siziliens gehörte nicht zur griechischen Kolonie Magna Graecia. So war auch der Weinbau hier nie sonderlich verbreitet. Die auf die Griechen folgenden Römer wollten von Sizilien ohnehin Weizen und keinen Wein. Denn diesen bezogen sie aus weniger entfernten Gebieten. So wurde die fruchtbare Insel zur Kornkammer Roms. Auch die mit dem neunten Jahrhundert

einsetzende, 200 Jahre dauernde arabische Vorherrschaft war dem Weinbau nicht förderlich. Bestimmt ist das mit ein Grund dafür, dass die Sizilianer nie große Weinkonsumenten waren und sich in der entsprechenden Rangliste der Nation noch heute ganz am Schluss befinden.

Erst unter spanischer Herrschaft begann der Weinbau aufzublühen. Spanische Adelsgeschlechter der Aragoner beherrschten Sizilien mit Unterbrüchen von 1300 bis zur Gründung des italienischen Königreiches 1861.

Viel berichtet die Geschichte nicht über die Weine der Stadt Lilibeo, der die Araber den Namen Marsala (Mars Allah), Hafen Gottes, gaben. Zum Glück wird mindestens vom Maler Rubens eine Anekdote überliefert: Ihm soll der Wein von Marsala so gemundet haben, dass er sich ein paar Fässchen nach Hause hatte schicken lassen. Das zeigt, dass es bereits zu Anfang des 17. Jahrhunderts in Marsala einen Wein gab, der seine Liebhaber fand.



Geburtsstunde des Marsala

Die wirkliche Geschichte des Marsala beginnt erst 170 Jahre später, im Jahr 1773, als ein Sturm den englischen Kaufmann Woodhouse zwang, seine Reise zu unterbrechen und im Hafen von Marsala Schutz zu suchen. John Woodhouse handelte unter anderem mit Chemikalien, mit Wein hatte er nichts zu tun. Offenbar fand er während der Wartezeit jedoch Gefallen am lokalen Wein. Er musste ihn an die in England damals beliebten Sherry, Madeira und Porto erinnern haben.

Auch wenn der englische Kaufmann vom Weinmachen keine Ahnung hatte, vom Geschäftemachen verstand er was. Er schickte seinem Onkel 50 Fässchen (gut 20 000 Liter) nach London. Der sollte testen, wie die Kundschaft darauf reagierte. Um nichts zu riskieren, ließ er in jedes Fässchen eine gewisse Menge Alkohol hinzufügen, damit sich der Wein auf der Reise besser hielt.

Der Wein bestand den Markttest, und Woodhouse blieb für immer in Marsala. Er verstärkte den Weinhandel und baute 20 Jahre nach seinem ungeplanten Zwischenhalt eine ausgediente Thunfischfabrik in eine gro-

ße Kellerei um. Das Geheimnis des kommerziellen Erfolgs von Woodhouse waren die natürliche Qualität des Ausgangsweins, dessen beliebige Verfügbarkeit, der niedrige Preis, die steigende Nachfrage Englands und die Tatsache, in einer nicht feindlichen Umgebung arbeiten und den Wein auf einigermaßen sicheren Routen nach England transportieren zu können.

Der Erfolg des Weines von Woodhouse zog bald weitere Unternehmer an: die Engländer Ingham (1806), Whitaker und Hopps, aber auch Italiener wie Martinez und Rodríguez. Ingham ging ungleich aggressiver vor als Woodhouse und machte den 30-jährigen Vorsprung seines Vorgängers bald wert. Im Jahr 1854 produzierte Ingham bereits 4000 Fässchen, während Woodhouse es nie auf mehr als 1500 Stück gebracht hatte.

Auch die Familie Florio, die im Jahr 1832 in die Marsala-Produktion einstieg, stammte nicht aus Marsala, sondern ursprünglich aus Kalabrien. Florio ist der wohl wichtigste Name für den Marsala, denn es ist neben Martinez das einzige heute noch funktionierende historische Marsala-Unternehmen. Nach mehreren Besit-

zerwechseln gehört Florio seit 1998 zur norditalienischen Ilva di Saronno der Familie Reina (bekannt durch den Likör DiSaronno).

Marsala, für wenige von wenigen

Marsala war wie Porto, Sherry und Madeira nie ein Wein für die breite Bevölkerung, sondern wurde vorwiegend von der englischen Oberschicht konsumiert. Eine ebenfalls geschlossene Gesellschaft kümmerte sich auf der anderen Seite um die Produktion. Seit 1773 blieben bis 1860 die fünf genannten Marsala-Produzenten unter sich!

Dieser besondere und international bekannte Wein war nach außen Wahrzeichen der Stadt, wurde aber von der Bevölkerung selbst so nie wahrgenommen. Denn in Sizilien wurde weder Marsala getrunken, noch ließen die fünf Kellereien eine Demokratisierung der Produktion zu.

Die Winzer von Marsala produzierten Trauben und vinifizierten sie. Nur das waren ihre Aufgaben. Um die Reifung des Marsala und dessen Kommerzialisierung kümmerten sich die fünf Kellereien. Diese kleine Gruppe war darum besorgt, dass die ständig wachsende Traubenproduktion Westsiziliens nicht zu einem höheren Marsala-Angebot führte. Produziert wurde nur, was über die bewährten Kanäle verkauft werden konnte. Die Produktion im Jahr 1854 betrug nicht viel mehr als 2,5 Millionen Liter. Die Kontrolle des Angebotes garantierte Preise, die den Unternehmen Gewinne sicherten.

Das Oligopol bricht auseinander

Erst nach 1860 setzte eine Entwicklung ein, die erstaunlich lange auf sich hatte warten lassen: Die Bewohner der Stadt begannen, beim Marsala-Geschäft mitzumischen. Bis 1920



Die Kriese von Woodhouse verwittert vergessen vor sich hin

Im Gästebuch der Kellerei Florio stehen berühmte Namen: Auch der Vater des Schriftstellers Giuseppe Tomasi di Lampedusa (Il Gattopardo) verkostete am 25. Mai 1901 hier sein Gläschen Marsala.



gründeten einheimische Familien 13 neue Marsala-Kellereien. Das führte zum Dammbuch: Die Marsala-Produktion schwoll an und die Preise knickten ein. Aus dem Elitewein wurde ein kommerzielles Produkt, dessen Anbieter sich bei den Preisen zu unterbieten suchten.

Zu allem Übel kam dann noch die Reblaus dazu. Im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts raffte das Insekt rasch die Weinberge Mitteleuropas dahin. Die amerikanische Laus begann 1865 ihre Zerstörungstour in Frankreich und breitete sich dann über ganz Europa aus. Südtalien und insbesondere Sizilien wurden erst knapp 20 Jahre später von der Katastrophe betroffen.

Das brachte diese Regionen in die glückliche Lage, den Norden mit riesigen Mengen Wein beliefern zu können.

In den Jahren von 1870 bis 1882 verfünffachte sich die Menge des von Sizilien exportierten Weins fast. Es herrschte eine enorme Nachfrage, und diese wurde – mit Gewinn – befriedigt. Auch für die Weinberge von Marsala, ein immenses, zusammenhängendes Weingebiet, ergab sich plötzlich ein neuer Markt. Die Marsala-Kellereien vernachlässigten ihr angestammtes Geschäft und kümmerten sich nun vor allem um die Vinifikation und die Verschiffung der großen Weinmengen. Das ging solange gut, bis auch die Weinberge Siziliens der Reblaus zum Opfer fielen.

Gleichzeitig brauchten aber auch die Marsala-Häuser Grundweine für ihre Produktion. Bis zum Aufkommen der Cantine Sociali vinifizierte jeder Weinbauer seine Trauben selbst, die sizilianische Landschaft war übersät von kleinen Palmenti (Presshäusern). Von diesen Palmenti, kleine bis gigantische, gibts noch viele, allerdings sind davon praktisch keine mehr in Betrieb. Ab den 60ern vergaßen die Bauern mehr und mehr die Kunst des Weinmachens. Es war für die Winzer einfacher, den Cantine Sociali ihre Trauben abzuliefern, als sich den strengen Produktions- und Zahlungsbedingungen der Marsala-Häuser zu fügen und für diese Grundweine zu kelnern. Zunehmend waren die Marsala-Häuser gezwungen, sich bei den Cantine Sociali einzudecken.

In jener Zeit der hemmungslosen Massenweinproduktion schienen die Marsala-Produzenten ihren Wein aber doch nicht ganz vergessen zu haben, immerhin bewirkten sie für den Marsala im Jahr 1969 eine der ersten DOC Italiens.

Eierlikör und Kochwein

Sie schmerzt die Produzenten und die Liebhaber des Marsala am meisten, diese Schmach des Marsala all'Uovo (Eier-Marsala), des Marsala alla Mandorla (Bittermandel-Marsala), die Tatsache, dass Teile der Produktion an den Büchsenfleischfabrikanten Simmenthal geliefert werden und dies in der Zutatenliste auf den bunten Dosen auch vermerkt ist.

Der mit allerlei Zusätzen aromatisierte Marsala war der Auslöser seines Niedergangs. Der visionenlose Kommerz, aber auch die Tatsache, dass der Marsala in zahlreichen Kochrezepten Erwähnung findet (Panettone, Zabaglione, Schnitzel), zerstörte den Ruf des großen Weins.

Massimo Bellina (Pellegrino): „Der schlechten Ruf haben wir Produzenten...

Was Marsala und Lambrusco gemeinsam haben Marsala und Lambrusco?

Marsala und Lambrusco? Ein oxidativer, aufgespritzter (mit Alkohol versetzter) Weißwein aus Sizilien und ein traubenfrischer, schäumender Rotwein aus der Emilia? Diese beiden sehr verschiedenen Weine haben – außer der mehrere Jahrhunderte alten Vergangenheit – eine bemerkenswerte Gemeinsamkeit: Lambrusco wie Marsala waren ursprünglich trocken!

Als Woodhouse den lokalen Weißwein aufspritzte, war dieser zwar stark, aber ohne Restsüße. Trockener Marsala, der nur Wein und zugesetzter Alkohol enthält, also direkter Abkömmling des englischen Marsala-Version, heißt heute Vergine.

Erst als sich die Italiener des Marsala annahmen, wurde dieser süß. Man wollte den Erfolg der süßen Madeira und Malaga nachahmen und fügte den weißen Grundweinen nicht nur Alkohol, sondern auch mosto cotto (eingekochter Traubenmost) hinzu. Die Kellerei Florio vermochte als erste mit süßem Marsala größere Märkte anzusprechen. 1840 brachte die Firma erstmals süßen Marsala auf den Markt und begründete damit den Erfolg von Florio und einen breiten Boom des Marsala. am

Verflixtes Massenweinschicksal

Nach dem Zweiten Weltkrieg knüpften die Winzer wieder an die Zeiten vor der Reblaus an. Die Nachfrage war groß, der Wein floss so gut ab wie nie zuvor. Doch dann kamen in den 60er-Jahren die Kellereigenossenschaften auf. Allein in der Provinz Trapani, wozu auch Marsala gehört, wurden 20 neue Cantine aufgestellt. Diese wurden in erster Linie gegründet, um den Winzern Probleme wie das unternehmerische Denken abzunehmen. Die Bauern lieferten die Trauben, die Cantina Sociale fragte nicht nach besonderer Qualität, bezahlte, vinifizierte und verkaufte den Wein. Das funktionierte Spitze, solange Massenwein gefragt war.

dem Marsala selbst eingebracht, wir haben enorme Fehler gemacht. Wir alle haben Weine auf den Markt gebracht, die eigentlich nichts mit dem echten Marsala zu tun hatten. Aber das ist glücklicherweise ein abgeschlossenes Kapitel.“

Naja, so ganz abgeschlossen ist das Kapitel nicht. Denn aromatisierte Marsala werden heute noch produziert und verkauft. Die Produzenten reden nicht gerne darüber, aber einige von ihnen verdienen offenbar zu viel damit, um darauf verzichten zu wollen.

Heute werden etwa acht Millionen Liter Marsala produziert. Das meiste davon wandert als Marsala Fine in die Kochwein-Regale der Supermärkte. Nicht viel mehr als ein Prozent der im Appellationsgebiet des Marsala erzeugten Trauben werden für Superiore und Vergine verwendet. Und nur wenige 10 000 Flaschen werden vom Spitzenwein Vergine noch gefertigt. An diesem Nischenprodukt hängen die Zukunft des Marsala und seine 240-jährige Geschichte! Selbstenwegen sind wir nach Marsala gefahren...

Vergine: geliebt, Fine: produziert!

Beide heißen sie Marsala, aber zwischen einem Fine und einem Vergine oder einem Superiore Riserva liegen Welten. Einer ist gerade knapp zum Kochen gut genug, die andere können unvergesslich sein. Kostet der Fine nur drei, vier Euro, bezahlt man aber auch für einen Superiore Riserva oder einen großartigen Vergine Riserva oft nicht mehr als 20, 30 Euro.

In unserem letzten Gespräch mit dem vor drei Jahren verstorbenen Winzer Marco De Bartoli sagte er: „Die wenigen Betriebe, die noch Marsala erzeugen, leben vom Fine, dem Koch-Marsala. Das ist ein einjähriger Weißwein, dem mosto cotto und Karamel zugefügt werden. Irgendwelcher Weißwein, gebräunt und gesüßt. Diese Marsala machen rund 80 Prozent der Produk-

tion aus.“ De Bartoli – von manchen das „Gewissen des Marsala“ genannt – hatte immer gefordert, dass den Namen Marsala nur Weine tragen dürfen sollten, die mindestens fünf Jahre alt seien. „Wirklich interessant wird es ohnehin erst nach zehn Jahren!“

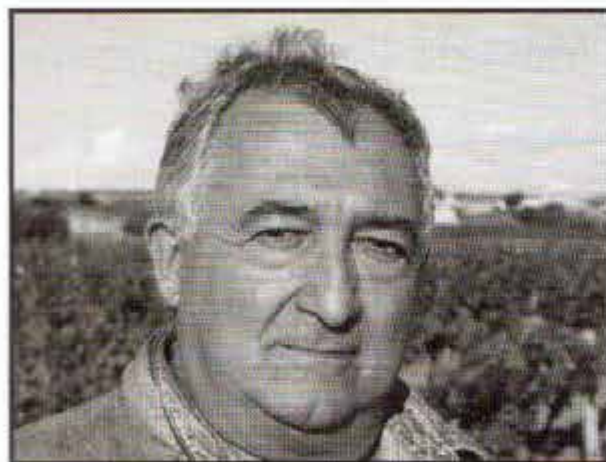
Uns kümmert nicht die Situation des industriellen Marsala Fine, sondern die des Vergine und des Superiore Riserva. Die Kinder des legendären Marco De Bartoli sind heute alle drei im Weingut tätig. Bemerkenswert ist, dass De Bartoli unter den Marsala-Produzenten das einzige Weingut mit eigenen Weinbergen ist, alle anderen Produzenten sind Handelskellereien, die Wein, seltener Trauben zukaufen.

Renato, Sebastiano und Giuseppina De Bartoli sind bezüglich ihrer Produzentenkollegen nicht weniger skeptisch als ihr Vater Marco: „Wir haben einen historischen Tiefpunkt erreicht, was die Marsala-Produktion betrifft. Die Marsala, die in den letzten 30 Jahren erzeugt wurden, sind alles industrielle Produkte. Von den 7,7 Millionen Liter Marsala, die heute noch produziert werden, sind 90 Prozent Marsala Fine für die Zubereitung von Süß- und Fleischwaren. Nur zehn Prozent sind Superiore oder Vergine.“

Carlo Martinez bestätigt: „Marsala Vergine macht nur einen kleinen Teil unseres Umsatzes aus. Vergine ist wichtig für unser Image und um die Tradition zu erhalten. Eine fünfjährige Riserva verkauft sich noch einigermaßen. Je älter die Marsala sind, desto spezieller sind sie.“ Das tägliche Geschäft ist der Marsala Fine. Damit wird auch die Lebensmittelindustrie beliefert.

Andrea Vesco (Rallo): „Wir erzeugen heute so gut wie keinen Marsala mehr. Nur wenige Flaschen als Tribut an unsere Tradition. Der Marsala ist überholt, auch vom technischen Standpunkt her. Die Önologie hat sich weiterentwickelt. Weine des oxidativen Stils sind nicht mehr gefragt.“

Massimo Bellina (Pellegrino): „Wir erzeugen rund eine Million Fla-



schen Marsala. Davon sind nur knapp 100 000 Flaschen Marsala Superiore, Riserva oder Vergine. Kürzlich haben wir 10 000 Flaschen halbsüßen 1985er Marsala Riserva Superiore auf den Markt gebracht. Wir haben schon fast alles verkauft, einen großen Teil davon nach China. Die Chinesen wissen den Wert dieses Weines aber gar nicht zu schätzen. Sie kaufen ihn vor allem, weil sie sich nicht vorstellen können, dass ein Wein wirklich so alt ist. Das ist es, was sie fasziniert, nicht der Inhalt der Flasche an sich.“

Leonardo Nicotra (Caruso & Minini): „Das Problem sind nicht die Konsumenten, es sind die Produzenten selbst, die nicht mehr an diesen Wein glauben. Die Marsala-Krise ist hausgemacht. Die Lösung wäre vielleicht ein ausländischer Investor. Dann würden auch die anderen wieder Hoffnung schöpfen. Die Erzeuger unterschätzen den enormen internationalen Bekanntheitsgrad. Marsala ist eine Marke: Fast jeder weiß, was Marsala ist. Natürlich nicht, welche Qualitätsunterschiede es gibt, aber der Name Marsala ist allen ein Begriff.“

Ilia Asturi (Florio): „Sechs Millionen Liter Wein lagern in unseren Kellern. Rund drei Millionen Flaschen verlassen jedes Jahr die Kellerei, davon sind rund 1,8 Millionen Flaschen Marsala, nur 100 000 Flaschen sind Riserve. Den Großteil machen die jüngeren Marsala aus.“

Marco De Bartoli, das „gute Gewissen“ des Marsala, verstarb unerwartet im Jahr 2011. Sein Weingut wird von seinen Kindern Renato, Sebastiano und Giuseppina De Bartoli weitergeführt.

Marsala-Bezeichnungen

Die Süßen:

Marsala fine: Weißwein mit Zusatz von „mistella“ (auch „sifone“ genannt) (*), mindestens 1% „mosto cotto“ (eingekochter Traubenmost) und Mostkonzentrat; Mindestalter: 1 Jahr.

Marsala Superiore: Weißwein mit Zusatz von „mistella“ (*), mindestens 1% „mosto cotto“ und Mostkonzentrat; Mindestalter: 2 Jahre.

Marsala Superiore Riserva: Weißwein mit Zusatz von „mistella“ (*), mindestens 1% „mosto cotto“ und Mostkonzentrat; Mindestalter: 4 Jahre. Bei Marsala mit der Zusatzbezeichnung „Oro“ ist der Zusatz von „mosto cotto“ nicht erlaubt.

Marsala mit der Zusatzbezeichnung „Rubino“ muss zu 70% aus roten Grundweinen bestehen; der Zusatz von „mosto cotto“ ist nicht erlaubt. Fine, Superiore und Superiore Riserva können in verschiedenen Süßegraden angeboten werden: „Secco“, „Semisecco“ und „Dolce“.

(*): „mistella“ oder „sifone“: Traubenmost, der mit Alkohol je nach Produzent auf 18 bis 22 Vol.-% aufgespritzt wird.

Die Trocken:

Marsala Vergine: Weißwein mit Alkoholzusatz, kein „sifone“, kein „mosto cotto“; Mindestalter: 5 Jahre.

Marsala Vergine Riserva: Weißwein mit Alkoholzusatz, kein „sifone“, kein „mosto cotto“; Mindestalter: 10 Jahre.

Weshalb der Grillo wichtig ist

Vor dem Marsala war der Grillo. Die weiße Sorte ergibt alkoholstarke Weine mit 14 bis 15, manchmal 16 Volumenprozent. Die erstaunliche Eigenschaft der Weißweine von Marsala ist, dass sie beim Oxidieren nicht schlecht werden, sondern eine geschmacklich reiche Komplexität entwickeln, die an Vin Jaune, Vernaccia di Oristano oder Sherry erinnert. Je älter desto besser! Ein stark ausgepresster Grillo ist aufgrund der herben Tannine als junger Wein untrinkbar; er ist alkoholisch und bitter. Die Alterung diente in erster Linie dazu, ihn überhaupt erst genießbar zu machen.

Oxidierter, starker Grillo-Weißwein ist die Urform des Marsala. Einzige Nachkommen des ungespritzten Ur-Marsala sind die Weine von Marco De Bartoli. Der sogenannte Vecchio Sampedù wird wie vor 250 Jahren nur aus Trauben bereitet, ohne Zusatz von Alkohol oder gekochtem Most. Ohne jede Zusätze reift der hochprozentige Grillo-

Wein über Jahrzehnte in nicht ganz gefüllten Holzfässern und wird dabei immer stärker und komplexer.

Giuseppe Spagnuolo (Florio): „Wir verwenden für die Marsala-Produktion vorwiegend Grillo, denn er eignet sich einfach am besten. Für die Basis-Linien nehmen wir teilweise auch Catarratto, der mit Grillo verschnitten wird. Die Rebsorte Grillo ist sowohl aufgrund ihrer Extraktgehalte als auch wegen ihrer höheren Zuckerkonzentration besser für den Marsala als der Catarratto. Der fertige Wein ist wesentlich strukturierter als Wein aus Catarratto-Trauben.“

Ende des 19. Jahrhunderts florierte der Marsala. Das führte dazu, dass der wenig ertragreiche Grillo zunehmend dem Massenträger Catarratto weichen musste. Heute bestehen die Weinberge von Marsala zu 85 Prozent aus Catarratto. Manche Winhäuser wie Florio bezahlen zwar mehr für Grillo-Trauben, aber die Bauern lassen sich davon nicht beeindrucken, da Catarratto den doppelten Hektarertrag erbringt. Der Nachteil dieser Entwicklung ist, dass der Marsala damit an Typizität einbüßt, denn je alkoholschwächer der Ausgangswein ist, desto mehr Alkohol muss zugegeben werden, und desto mehr werden damit die Geschmacksstoffe verdünnt.

Nicht ganz damit einverstanden ist Carlo Martinez. Seiner Meinung nach ist die Wahl der Rebsorte, ob Grillo oder Catarratto, nicht so wichtig. Martinez: „Richtig ist, dass Grillo normalerweise eine höhere Zuckerkonzentration aufweist und alkoholreichere Weine ergibt. Grillo erreicht leicht 22 bis 23 Klosterneuburggrade, die anderen liegen eher bei 19 bis 20 Grad.“

Die Familie De Bartoli ist vom Grillo hingegen überzeugt. Marco De Bartoli sagte, der Verlust der zentralen Rolle des Grillo sei ein grundsätzliches Problem für die Qualität des Marsala. Es sei viel rentabler, bei den Cantine Sociali Weißwein aus Catarratto zu kaufen und dann den zwölfprozentigen Wein auf 18 Grad aufzuspritzen. Es leuchtet ein,

dass der Wein umso mehr verdünnt wird, je mehr Alkohol zugegeben werden muss, um die vorgeschriebenen 18 Volumenprozent zu erreichen.

Renato De Bartoli bekräftigt: „Wir haben acht Hektar Grillo rund um die Kellerei. Die Catarratto-Klone, die man heutzutage in den Weinbergen findet, wurden vor allem wegen ihres hohen Ertrags gepflanzt, aber auch, weil sie im Weinberg robuster und weniger auf Peronospora anfällig sind. Die Trauben haben wenig Säure, wenig Struktur, sie sind nichtssagend. Aufgrund dessen haben sie auch keine gute Alterungsfähigkeit. Früher gab es in unserer Gegend nur Alberello-Weinberge der Sorte Grillo. In der Vergangenheit waren Weine mit 17 oder 18 Volumenprozent Alkohol normal. Als man dann mehr und mehr den Alberello aufgab und zu modernen Anlagen überging, erhöhten sich die Hektarerträge und die Weine wurden dünner.“

Marsala: önologischer Anachronismus

Normalerweise ist Sauerstoff der größte Feind des Weins. Beim Marsala ist das genaue Gegenteil der Fall. Giuseppe Spagnuolo: „Der Marsala ist die Antithese des modernen Weins. Während Wein normalerweise in Reduktion hergestellt wird und peinlichst jeglichen Kontakt mit Sauerstoff vermieden wird, braucht der Marsala ständige Sauerstoffzufuhr. In den reduktiven Weinsuchen wir die Primäraromen der Rebsorte oder die Sekundäraromen aus Bouquets. Beim Marsala hingegen wollen wir die Terziäraromen, die durch die Oxidation und die Reifezeit im Fass entstehen. Je kleiner das Holzfass, in dem der Marsala reift, desto schneller geht der Reifungsprozess vor sich. Doch eines braucht man für einen guten Marsala immer: Geduld.“

Carlo Martinez: „Die moderne Kellertechnologie ist für die Herstellung des Marsala nicht geeignet. Besser wir-

„... die Weine, die die Bauern mit den alten Pressen herstellten. Sie waren viel aromatischer.“

Im Verlauf der Lagerung verdunstet ein Teil des Weins: Das ist „la parte degli angeli“, der Anteil der Engel. Der Verlust kostet die Produzenten mehr, als man auf Anhieb vermuten würde, Mar-

timez: „Ein Marsala-Fässchen verliert jedes Jahr rund vier bis fünf Prozent seines Volumens durch Verdunstung. In 20 Jahren ist das eine ganze Menge: Rund ein Viertel der Weinmenge geht verloren. In unserem Keller lagern rund 1,6 Millionen Liter Wein, fast die Hälfte davon reift jahrelang, der Rest

wird jung verkauft. Die Herstellung eines Top-Marsala ist mit hohen Kosten verbunden. Wir zahlen den Most heute, kümmern uns um die Gärung und das Aufspritzen, übernehmen das Risiko und die Kapitalkosten der Reifung und sehen vielleicht in 25 Jahren das Geld. Oft profitiert erst die nächste Genera-

PELLEGRINO



Das 1880 von Paolo Pellegrino gegründete Weinhaus steht zwar in erster Linie für Marsala, doch nur 15 Prozent des Gesamtumsatzes stammen heute tatsächlich noch aus der Marsala-Produktion. Export-Manager **Massimo Bellina** sagt mit einem Hauch von Resignation: „Der Marsala repräsentiert unsere Geschichte, aber die Firma

lebt inzwischen von Rot- und Weißweinen, vom Passito di Pantelleria und anderen Süßweinen.“

Von 7,5 Millionen abgefüllten Flaschen sind nur eine Million Flaschen Marsala und davon der Großteil von einfacher Qualität, die vorwiegend zum Kochen verwendet wird.

Auch die Werbeausgaben konzentrieren sich auf andere Weine; so vor allem auf den Passito di Pantelleria. Massimo Bellina: „Hätten wir nicht in den Pantelleria investiert, wären die Traubenbauern letztes Jahr aufgeschnitten gewesen, denn wir haben mit Abstand mehr Trauben gekauft, als wir eigentlich benötigten. Rund 75 Prozent aller Trauben der Insel haben wir gekauft, aber wir fühlen uns mitverantwortlich für das Schicksal von Pantelleria. Diese Weinberge müssen erhalten bleiben, und wir tragen unseren Teil dazu bei. Jetzt müssen wir allerdings verstärkt in die Kommunikation des Passito investieren, damit wir das Produkt in größerer Menge verkaufen.“

Direktverkauf: Der Laden neben der Kellerei ist von Montag bis Freitag von 9.00 bis 12.30 Uhr und von 15.00 bis 18.00 Uhr geöffnet. Der Marsala Vergine Soleras DOP kostet 14,50 Euro, der Marsala Superiore Riserva DOC Ambra semisecco 16,50 Euro. Verkostungen und Führungen werden nach Anmeldung angeboten.

www.carlopedellegrino.it

RALLO



Andrea Vesco glaubt nicht an ein Comeback des Marsala. Der Geschäftsführer von Rallo sagt drastisch: „Ich denke, dass der Marsala in der heutigen Weinwelt keinen Platz mehr hat.“ Harte Worte, aber die Verkaufszahlen des Unternehmens lassen wohl keinen anderen Schluss zu.

Nur wenige Flaschen Marsala verlassen heute noch die Kellerei; Rallo setzt verstärkt auf den Grillo als fruchtigen,

jungen Weißwein. Das Weingut hat ein paar schwierige Jahre hinter sich, doch dank einer Umstrukturierung ist es der Kellerei gelungen, den Einbruch bei den Verkäufen in Italien im Ausland wieder aufzuholen. Andrea Vesco: „Es ist wirklich dramatisch. Wenn wir das Ausland nicht hätten, sähe es ziemlich düster aus.“

In der Vergangenheit verkaufte Rallo rund 60 Prozent in Italien und 40 Prozent im Ausland. Heute werden 83 Prozent exportiert, und nur 17 Prozent bleiben in Italien.

Direktverkauf: Kunden können die Weine während der Bürozeiten erstehen. Der Marsala Vergine Soleras DOC 20 anni Oro kostet 19,15 Euro.

www.cantinerallo.it

MARTINEZ



Gott sei Dank gibt es die katholische Kirche! Denn die ist die beste Kundin von Martinez, dem Marktführer für Messwein in Italien. **Carlo Martinez**, Geschäftsführer der Kellerei sagt stolz: „Wir beliefern mit unserem Wein sogar den Vatikan.“ Bereits seit 1866 lebt die Familie Martinez vom Weinverkauf. Das Unternehmen gehört damit zu den äl-

testen Marsala-Betrieben und wird mittlerweile von der sechsten Generation geführt. Neben Likör- und Messweinen ist der Marsala nach wie vor ein wichtiges Produkt.

Doch wie auch bei allen anderen Kellereien, die wir besuchen, ist die Qualitätsspitze hier ziemlich dünn. Der Großteil kommt als Marsala Fine auf den Markt und wird der Lebensmittelindustrie für die Herstellung von Wurstspezialitäten und Süßwaren verkauft. Carlo Martinez: „Die Marsala Vergine und Superiore Riserva machen nur einen kleinen Teil unseres Umsatzes aus. Sie sind wichtig für unser Image und um die Tradition aufrecht zu erhalten. Davon leben könnten wir allerdings nicht, denn er wird nur von Liebhabern nachgefragt.“

Direktverkauf: Keine konkreten Öffnungszeiten, Touristen sind jederzeit willkommen, die Kellerei zu besichtigen. Der Marsala Vergine Riserva DOC Éxito kostet 35 Euro, der Marsala Vergine Riserva DOC 1995 24 Euro.

www.martinez.it

tion von einem Marsala-Jahrgang. Eigentlich müssten die Verkaufspreise für die alten Marsala viel höher sein. Aber wer kauft ihn dann noch?"

Üblich ist es eigentlich, dass die Marsala-Häuser jungen Wein kaufen und diesen dann veredeln und altern. Florio füllt hier aus der Reihe: Die Kellerei kauft Trauben und vinifiziert diese selbst. Önologe Giuseppe Spagnuolo: „Die angelieferten Trauben müssen ein Potenzial von 14 bis 15 Grad Alkohol mitbringen und werden streng selektioniert. Nach abgeschlossener Gärung wird der Wein abgezogen und in diesem Moment entschieden, welcher Typ Marsala daraus werden soll: Vergine oder Superiore Secco, Semisecco oder Dolce. Je nach Typologie wird dann anders verfahren. Soll Vergine aus ihm werden, darf nur Alkohol hinzugefügt werden. Anschließend kommt er für die Reifung ins Holzfass. Die Holzfässer werden nicht randvoll gefüllt, es wird immer eine Luftschicht auf dem Wein gelassen. Die Fässer werden nicht hermetisch verschlossen, die Oxidation ist erwünscht.“

Bemerkenswert ist, dass sich auf der Weinoberfläche hier keine Florhohesficht entwickelt, wie das zum Beispiel beim sardischen Vernaccia di Oristano der Fall ist.

Carlo Martínez: „Die Entscheidung, ob ein Wein zu Superiore, Riserva, einem Dolce oder Fine wird, erfolgt gleich zu Beginn. Wir machen nicht jedes Jahr einen Vergine, wir bevorzugen dafür Jahre, in denen es wenig Niederschläge gibt und die Trauben perfekt reifen können. Nach abgeschlossener Gärung weist der Wein zwischen 14 und 15 Prozent Alkohol auf. Dann wird aufgespritzt und der Wein kommt ins Holzfass. Beim Superiore Dolce hingegen wird eingekochter Traubenmost zum Wein hinzugefügt. Beim Superiore Secco nehmen wir Sifone, eine Mischung aus frisch gepresstem Traubenmost mit Alkohol.“

Marsala Vergine ist eigentlich trocken, da lediglich Alkohol zum Jung-

wein hinzugefügt wird. Passiert die Alkoholzugabe jedoch etwas früher, solange die alkoholische Gärung noch nicht ganz abgeschlossen ist, kann ein bisschen Restzucker erhalten bleiben.

Wann man Marsala trinkt

Wer ihn liebt, der trinkt ihn sofort, wer die Flasche nicht zu öffnen traut, macht auch nichts kaputt. Denn ein für Zögerer bestechendes Argument zu Gunsten des Marsala ist, dass er nicht verdirbt. Marsala ist praktisch unbeschränkt haltbar. Vor Jahren hatten wir das Glück, nach einer Marsala-Verkostung bei Florio eine angebrochene Flasche 1897er Marsala Inghilterra mitnehmen zu dürfen. Es war Hochsommer, wir klemmten die Kostbarkeit in die hinterste Ecke des Kofferraums neben das Reserverrad. Wieder zurück in der Toskana vergaßen wir die Flasche noch wochenlang in ihrem önologisch sehr ungeeigneten Versteck.

Nur Pietät war es, die verbot, die Flasche nach der Tortur unverkostet wegzukippen. Die Flasche wurde des alten Etiketts wegen ins Regal gestellt. Viel später, an einem Degutreff, als die Rede wie so oft auf den Marsala kam, wurde die Flasche stolz vorgezeigt und – ohne Hoffnungen – verkostet. Glauben Sie, liebe Leser, was dann kam, war für alle Anwesende eine Erleuchtung! Der misshandelte, über 100-jährige Wein, schmeckte einfach überwältigend, großartig, unvergesslich.

Fragen Sie nicht, wie so etwas möglich ist, welche Regeln der Önologie in einem solchen Fall zur Geltung kommen. Aber falls Sie wiederum einen Wein suchen, den Sie einem Ihrer Enkel zur Geburt kaufen möchten, dann denken Sie an den Marsala! Wenn Ihr Enkel den Wein zu seinem Zwanzigsten zu trinken vergisst, kann er immer noch die goldene Hochzeit damit feiern...

Nur: Bei welcher Gelegenheit soll man den Marsala trinken? Zur Nachspeise, zum Aperitif? Oder wie wir, bei

unserem Besuch in Marsala während des ganzen Essens?

Marsala-Liebhaber Leonardo Nicotra: „Die Frage, wann, warum oder zu was man einen Marsala trinken sollte, ist verkehrt! Sie schränkt diesen Wein zu sehr ein. Man kann jeden Wein durch einen Marsala ersetzen, sollte allerdings beachten, dass man nach einem Glas Marsala schlecht wieder zu einem anderen Wein zurückkehren kann. Lange hieß es, dass der Marsala ein Dessertwein sei. Vor dreißig Jahren, als ich jung war, haben wir bei den Feiern mit Freunden immer *Vino vecchio* getrunken, alten Wein, eine Art Marsala vom Bauern. Es gab für uns keinen anderen Wein. Den haben wir vom Antipasto bis zum Dessert getrunken. Diese Gepflogenheit ist komplett verloren gegangen.“

Carlo Martínez ist etwas weniger mutig und empfiehlt Marsala Vergine zu Käse, leicht gekühlt als Aperitif oder zu Austern. Er gibt zu bedenken, dass es oft passiere, dass beim Öffnen einer Flasche Marsala der erste Eindruck nicht der beste sei: „Der Marsala braucht Zeit, um sich zu entfalten. Durch Oxidation im Glas gewinnt der Marsala. Dafür kann eine geöffnete Flasche Marsala, wenn kühl und dunkel aufbewahrt, auch mehrere Monate halten.“

Wir von Merum glauben, dass der Marsala lediglich aus der Tabuzone herausgeholt werden müsste. Er sollte bei den Weinmagazinen und den Trendsettern unter den Weinhändlern und den Gastronomen ein bisschen Thema werden. Dann wäre auch die Ungewissheit betreffend des geeigneten Trinkmoments bald kein Hindernis mehr.

Bevor man dem Weinfreund allerdings rät, bei welcher Gelegenheit er den Marsala trinken soll, muss man ihm sagen, wo er anständige Flaschen kaufen kann. Die Antwort ist schwierig, denn guten Marsala kriegt man leider nirgends... Für den Handel ist der Marsala tot. Vor ein paar Wochen hatten wir das Glück, sechs alte *Vecchio Samped*

CARUSO & MININI



Das Weingut Caruso & Minini wurde 2004 als Terre di Giunara gegründet und wenig später in Caruso & Minini umbenannt. Seit der Gründung leitet **Leonardo Nicotra** den Betrieb als kommerzieller Direktor.

Der gebürtige Marsalese ist mit seiner stets positiven Art ein begnadeter Kommunikator. Wenn es nach ihm ginge, müsste jede Kellerei in Marsala einen Vergine anbieten, zu kostbar sei diese Tradition, um sie aus rein kommerziellen Gründen zu

verraten. Doch auch Caruso & Minini lebt in erster Linie von Rot- und Weißweinen.

Eine Million Flaschen werden heute abgefüllt, lediglich 5000 davon sind Marsala. Rund 80 Prozent der gesamten Produktion werden exportiert, Leonardo selbst bereist mehrmals im Jahr seine Kunden auf der ganzen Welt. „Wenn du heute verkaufen willst, musst du flexibel und offen für neue Märkte sein“, sagt Vielflieger Leonardo.

Direktverkauf: Die angeschlossene Enoteca ist von Montag bis Freitag von 9.00 bis 13.00 Uhr und von 15.00 bis 19.00 Uhr geöffnet (bitte die Klingel betätigen). Der Marsala Superiore Riserva DOC 5 anni secco kostet ab Kellerei 10,00 Euro.

www.carusoeminini.it

Die Redaktion dankt Leonardo Nicotra für seine Hilfe beim Entstehen dieses Artikels mit seinem großen Wissen und seinen Beziehungen.

CANTINE FLORIO



Die Kellerei Florio mit ihrem historischen Anwesen direkt an der Uferpromenade von Marsala ist heute zu einer Touristenattraktion geworden. Jährlich besuchen rund 50 000 Gäste die Kellerei und nehmen an geführten Verkostungen teil. Florio wird damit seinem Ruf als historische Marsala-Kellerei gerecht. „Wir wollen mehr als nur Marsala verkaufen. Unser Ziel ist es, den Leuten den Marsala näherzubringen, denn viele kennen diesen Wein gar nicht“, sagt die für Events und Empfang verantwortliche Ila Astun. Die riesigen

Kellergebäude von 1833 sind beeindruckend, hier spürt der Besucher die Geschichte des Weins, die riesigen, alten Fässer sind noch immer gefüllt. Jahrgänge aus den 1940er- und 50er-Jahren warten darauf, probiert zu werden.

Florio-Önologe **Giuseppe Spagnuolo** ist verliebt in den Marsali: „Man könnte Stunden mit einem Glas Marsala in der Hand verbringen. Denn jedes Mal, wenn man reiniecht, nimmt man andere Aromen wahr. Walnuss, Schokolade, Leder, Honig oder gebrannte Mandeln, Datteln, exotische Früchte, das Aromaspektrum ist enorm.“

Direktverkauf: Der neue, moderne Showroom lässt keine Wünsche offen. Weine, typische Spezialitäten aus ganz Sizilien, Gadgets und Bücher. Marsala-Fans können sich hier austoben. Geöffnet ist die Enoteca von Montag bis Samstag von 9.00 bis 13.00 und von 15.00 bis 18.00 Uhr. Besichtigungen entweder mit Voranmeldung oder Montag bis Freitag um 11.00 und um 15.30 Uhr. Der Marsala Vergine DOC Terre Arse kostet 13 Euro, der Marsala Vergine DOC Baglio Florio 23 Euro.

www.duca.it

DE BARTOLI



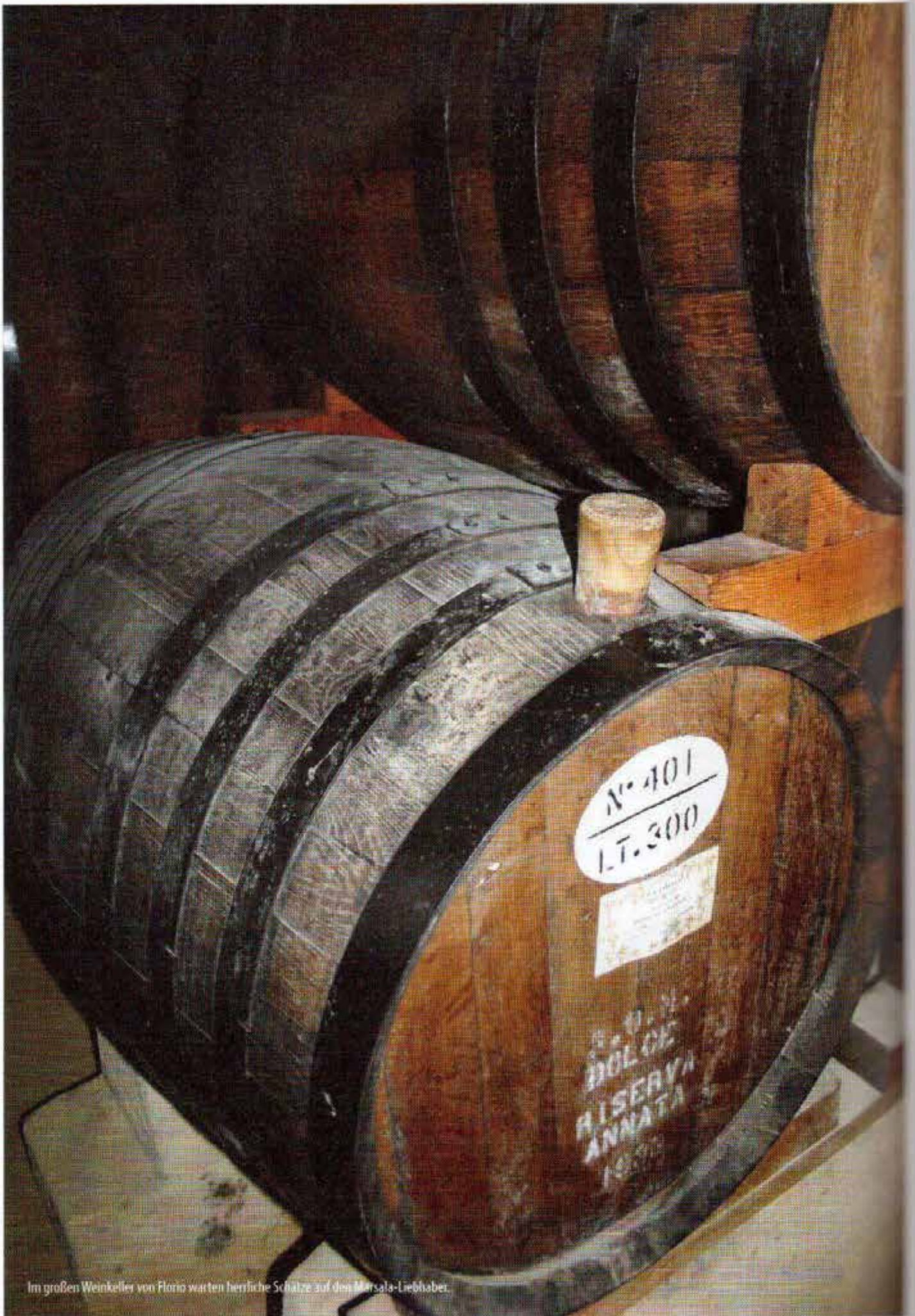
Die Kinder von Marsala-Legende Marco de Bartoli leiten die Kellerei seit seinem Tod im Jahr 2011 gemeinsam. Ihr Vater begann in den 70er-Jahren, seine legendären Weine zu erzeugen.

Der Name De Bartoli steht für Spitzen-Marsala, auch wenn der berühmteste Wein des Gutes, der Vecchio Samperi, laut Produktionsreglement keiner sein darf: Er wird ohne Alkoholzusatz und Mostkonzentrat produziert, er ist nur Wein, alter, oxidativ ausgebauter Grillo-Wein und gehört zum besten, was Marsala hervorbringt. **Sebastiano, Renato** und **Giuseppina De Bartoli** bewirtschaften zwölf Hektar in Marsala und acht Hektar auf Pantelleria und sind damit der einzige Landwirtschaftsbetrieb, der mit eigenem Etikett auf den Markt kommt.

Renato De Bartoli: „Auch wir als eines der bekanntesten Weingüter der Gegend können nicht allein vom Marsala leben, selbst wenn wir das gerne täten“. Abgefüllt werden rund 80 000 Flaschen. Davon sind nur 20 000 Flaschen Marsala und Vecchio Samperi sowie 20 000 Flaschen Passito di Pantelleria. Der Rest sind Rot- und Weißweine.

Direktverkauf: Besichtigungen und Verkauf sind nach Voranmeldung möglich. Der Vecchio Samperi Ventennale kostet ab Hof 35 Euro, der Marsala Superiore DOC 1987 50 Euro.

www.marcodebartoli.com



Im großen Weinkeller von Florio warten herrliche Schätze auf den Marsala-Liebhaber.

aus den 80er-Jahren für zehn Euro die Flasche erstehen zu können. Es handelt sich um hoffnungslose Ladenhüter bei einem deutschen Weinhändler, es handelt sich um einzigartigen Stoff, von dem bei uns kein Tröpfchen verloren geht.

Der ideale Marsala-Moment? Nachmittags? Vielleicht kommt ein guter Freund auf Besuch, oder man hat das Glück, dass auch der Lebenspartner oder die Lebenspartnerin guten Wein liebt? Oder abends? Man öffnet eine Flasche Terre Arse von Florio oder einen 20-jährigen Vecchio Samperi von De Bartoli, gibt davon ein Schlückchen in ein Bordeaux-Glas, weint die Gläser gut damit an und gießt sich knapp zwei Zentimeter Wein ein. Dann trinkt man... nicht!

Nein, der Marsala ist erst mal ein Genuss für die Nase. Geben Sie dem Wein Zeit, zu zeigen, was in ihm steckt. Sie werden laufend neue Geruchsnuancen entdecken. Irgendwann werden Sie es nicht mehr aushalten, immer nur zu riechen, und gönnen sich ein kleines Schlückchen.

Der Spezialeffekt des Marsala tritt nach vielleicht 30 Sekunden ein und hält minutenlang an. Es ist ein Geschmack, der ebenso intensiv wie schwer zu beschreiben ist. Manche nennen den Geschmack nussig, aber das trifft es nicht. Kein anderer Wein besitzt die geschmackliche Länge eines guten Marsala!

Entscheiden Sie jetzt, worauf Sie Lust haben, vielleicht ein Stück Käse? Ein Stück Kuchen? Was Fischiges? Salzmandeln? Unsere Erfahrung ist, dass Marsala zu allem passt. Und, bitte,

keine Angst vor den 19 Grad Alkohol! Marsala genießt man in ganz kleinen Schlückchen, denn der Geschmack ist so intensiv, dass es nur kleinste Mengen davon braucht. Wer wenig Alkohol zu sich nehmen, aber auf Wein nur ungern verzichten möchte, dem reichen zwei kleine Portionen fürs ganze Essen. Das ist weniger Alkohol als ein Glas Weißwein.

Nicht seinem Schicksal überlassen!

Leonardo Nicotra ist Marketingmann. Ein Berufsleben lang hat er sizilianischen Wein verkauft. Er gehört zu den wenigen Sizilianern, die den Niedergang des Marsala nicht kampflos hinnehmen wollen. Leonardo hat mit seinem Wissen und seinen Beziehungen entscheidend auch zum Entstehen dieses Berichtes beigetragen.

Bisher haben seine Vorschläge für eine Änderung der Produktionsregeln und zu einer besseren Kommunikation des Marsala noch keine Früchte getragen, denn in der Stadt herrscht gegenüber diesem einzigartigen Erzeugnis Apathie. Man schämt sich für die Vergangenheit und dafür, nicht in der Lage zu sein, diesem Wein das Ansehen zu geben, das er verdient. Man hat resigniert.

Wir Merum-Redakteure sind begeistert vom Marsala. Kein Wein der Welt besitzt diese Komplexität, diese Kraft, diese Länge. Der Marsala ist einer der ältesten und traditionsreichsten Weine Italiens. Marsala verfügt über einige Kellereien, die wirklich

sehenswert sind: Pellegrino, Martinez, das Weingut De Bartoli, vor allem aber Florio. Es gibt immer noch ein gutes Dutzend hervorragender Weine, 50 000 Touristen besuchen jährlich die riesigen Marsala-Keller von Florio und lassen sich bei der geführten Verkostung die verschiedenen Typologien zeigen. Das ist doch nicht nichts!

Aber die Weinpresse interessiert das alles nicht. Wir von Merum fühlen eine tiefe, professionelle Verantwortung für die Werte dieser Welt und können nicht verstehen, weshalb die verschiedenen Weinmagazine ein Phänomen wie den Marsala einfach seinem Schicksal überlassen.

Nun, klar, ein Besuch in Marsala lässt sich nicht nebenbei erledigen wie ein Zwischenhalt in Alba oder in Florenz, Sizilien-Reisen verschlingen Zeit und verursachen Kosten. Und alles, um über einen Wein zu schreiben, der seit Jahrzehnten aus der Mode ist? Doch lieber Toskana und Piemont...

Aber Merum verhielt sich in Sachen Wein schon immer gerne antizyklisch. Wie das schon bei manchen anderen Weinen der Fall war, gelingt es uns vielleicht auch mit dem Marsala, Journalistenkollegen und Weinhändler neugierig zu machen.

Unseren Lesern raten wir jedenfalls, mit dem Marsala Bekanntschaft zu schließen. Für manchen von Ihnen ist das vielleicht eine neue Welt. Aber glauben Sie uns, das Wagnis lohnt sich! In der beiliegenden Merum Selezione finden Sie ein paar Marsala, die sich als Einstieg wunderbar eignen.



Die Autoren Raffaella Usai und Andreas März.