



unter
dem
himmel

afrikas

**Pantelleria ist
eine magische,
aber auch
spröde Insel.
Wer Strandurlaub
liebt, hat hier
nichts verloren.
Wer normale
Weine trinken
möchte
auch nicht.**

Text: Veronica Crecelius

FOTOS: DONNAFUGATA/ANNA PAKULA, FABIO GAMBINA (2); FOTOLIA/BEPHOTO; SHUTTERSTOCK; TENUTA COSTE GHIRLANDA; VARIO IMAGES



Schroffe Felsen
entlang
des glasklaren
Meeres



Grandioser
Ausblick
weit über das
Rebland

„Die schwarze Perle“ des Mittelmeers ist das Reich des Zibibbo, wie die Einwohner den aromatischen Moscato d'Alessandria nennen. Seine Vollendung findet er im Passito di Pantelleria und trinkig ist er trocken im Stahl ausgebaut. Um Wind und Wetter zu trotzen, haben die Weinbauern ein inseleignes Erziehungssystem entwickelt, den Alberello di Pantelleria. Ende 2014 kürte die UNESCO diesen zum Weltkulturerbe. Erstmals zeichnete das Komitee damit kein Monument, keinen Ort oder Landstrich aus, sondern eine landwirtschaftliche Arbeitsweise.

Pantellerias strenge Schönheit liegt unter dem Himmel Afrikas – wesentlich näher an der tunesischen Küste als an Sizilien. Die Sonne knallt natürlich, aber ausschlaggebend für den Charakter der Insel ist der Wind. An 337 Tagen im Jahr kachelt entweder der fiese Maestrale aus dem Nordosten oder ein warmer Scirocco über die Insel. Das prägt die Menschen, die Architektur und die Landwirtschaft. Was nicht nah an der Erde wächst oder nicht stark genug ist, um sich am Gemäuer hochzuranken, mickert oder bricht. Die Flora muss sich ducken. Nirgends sieht man so winzige, dickbäuchige Olivenbäume



Fleißige Hände
im Keller von
Donnafugata



CHÂTEAU FONTESTEAU

HAUT-MÉDOC - BORDEAUX



HAUT-MÉDOC



Château FontestEAU

ist ein Weingut der Firmengruppe BERNARD-MASSARD. Internationale Prämierungen belegen die besondere Qualität der als Cru Bourgeois klassifizierten Weine, u.a. die **Goldmedaille Concours de Bordeaux 2014** für Château FontestEAU Jg. 2012 und **Goldmedaille Mundus Vini 2012** für Château FontestEAU Jg. 2010.

Ein fruchtig-eleganter Rotwein mit klassischem Bordeaux-Charakter, intensiven Beerenaromen, dichter, ausgeglichener Tanninstruktur. Der perfekte Essensbegleiter zum Festmenü...

www.chateaufontestEAU.com

Bernard-Massard

Firmengruppe Bernard-Massard / Langenbach / EMG - 54290 Trier
T. 0651/7196-0 - Fax: 0651/7196-310 - wein@chateaufontestEAU.com

wie hier. Das Wachstum der Pflanzen findet horizontal statt. Wie Fühler kriechen die Ästchen seitlich aus deren Schoß, gestützt von schwarzbrauner Erde. Für Kapern ist Pantelleria das ideale Habitat. Sie dehnen sich ebenso problemlos auf nackter Erde aus, wie sie sich an Gestein emporranken. Die Moscato-Rebe schafft das nicht. Deshalb mussten die „Panteschi“ die Wachstumsbedingungen perfektionieren. Das haben sie auch – mit dem Alberello di Pantelleria.

Die „angeli matti“, die verrückten Engel wie Luigi Veronelli die Weinbauern der Insel beschrieb, haben ein System ausgearbeitet, das dem Moscato trotz der klimatischen Störungsfaktoren eine unbeschwerte Vegetation sichert. Zu Beginn wird für jeden Stock eine tiefe Mulde ausgegraben, in die der Schößling gesetzt wird. Die Kindheit verbringt der Moscato also geschützt von Wind und zu intensiver Sonnenbestrahlung. Groß genug, bekommt er mehr Sonne ab. Die Nähe zum Boden sorgt dafür, dass die Blätter ein Maximum an Tauwasser auffangen und weiterleiten können. Der fruchtbare, mineralienreiche Boden vulkanischen Ursprungs bedankt sich mit einem Haufen kräftiger Blätter, die wie-

derum die werdende Frucht schützen. Sehr wild sehen die Weingärten dann bei Erntebeginn Mitte, Ende August aus. Wind, Sonne und die oft vier, fünf Monate lange Abwesenheit von Regen haben die Bäumchen nicht daran gehindert, in alle Himmelsrichtungen auszutreiben. Von Trauben jedoch keine Spur. Die hat der Alberello di Pantelleria dank der Schnitttechnik sorgsam unter Blättern und Astgeflecht versteckt. Gebückt und unter glühender Sonne muss der Winzer die Frucht erst einmal suchen, um sie zu ernten. Diese Hingabe wird aber mit prächtigen Trauben belohnt. Sie sind groß, prall, saftig und goldgrün. Mit einem weiteren Höllenaufwand können sie zu betörenden Weinen werden.

Pantelleria hat nicht nur ein spezielles Reberziehungssystem, Pantelleria ist rundum speziell. Ein submariner Vulkan spuckte die Insel vor ein paar hunderttausend Jahren an die Meeresoberfläche. Bizarre, schwarze Klippen säumen die Küste und im Inselinneren stoßen Erdlöcher Dampf aus. Drei heiße Quellen brodeln im kleinen Krater-Binnensee namens „Spiegel der Venus“. Wundersame Bauten sprenkeln die durchterrasierte Kulturlandschaft. Die „dammusi“ sind archaische

Jose und Antonio
im Weinberg
von Donnafugata



Alberello di
Pantelleria: das
Erziehungssystem
der Insel



einstöckige Würfel mit über einem Meter dicken Mauern aus düsterem Lavastein. Sie tragen weiß gekalkte, flache Kuppeln. Das Runddach sammelt das Regenwasser und führt es über kleine Kanäle in unterirdische Zisternen. Der Kalk weist nicht nur die Sonne ab, sondern er sterilisiert auch das Wasser, das über ihn fließt. Die Römer haben sich das System ausgedacht, nicht die Araber. Es war ewig die einzige Süßwasserversorgung der Insulaner. In der Neuzeit, bis in die 1980er Jahre, lieferten Militärschiffe Wasser zu. Heute ist eine Entsalzungsanlage in Betrieb. Wo ein echtes altes „dammuso“ steht, ist der „giardino pantesco“ nicht weit, ein weiteres naturbedingtes Unikum der landwirtschaftlichen Kultur der Panteschi. Der „Garten von Pantelleria“ sieht aus wie eine kleine Burg: ein kreisrundes, meterhohes, dickes Gemäuer aus Lavagestein ohne Dach, in dem zumeist ein einziger Zitronen- oder Orangenbaum wohnt. Die Zitrusbäume waren den Ureinwohnern ein kostbarer, aber empfindlicher Vitaminlieferant. Sie schenken ihm eine Festung mit Wasserrinnen, damit er trotz der Stürme so hoch wie möglich gedeihen konnte. Der Besucher hält den Wind auf Pantelleria aber gut aus. Das ungewohnte Naturschauspiel, die unbezahlbare Stille und eine rare Intensität von Farben und Aromen lockte auch ein paar VIPs auf die Insel. Giorgio Armani gönnte sich vor Jahrzehnten einen „dammusi-Komplex“ an der Cala Gadir. Er lässt sich inzwischen von dem Weingut „Vinisola“ seinen eigenen Passito „L'Oasi“ herstellen. Im „Private Villa Resort Monastero“ des Fotografen Fabrizio Ferri verstecken sich Madonna und Sting in den Sommerferien. Ex-Bondgirl und Depardieu-Ex Carole Bouquet ist mit ihrem „Sangue d'Oro“ selbst zu einer ernstzunehmenden Passito-Produzentin geworden.



Die ersten Siedler hackten sich die Lavabrocken in der Bronzezeit zurecht, dann kamen die Phönizier, gefolgt von Römern, die auch schon Moscato anbauten. Vandalen und Byzantiner herrschten über die Insel, bis die Araber anlegten und die Landwirtschaft zur Haupteinnahmequelle machten. Noch heute gibt es keinen Profi-Fischer auf der Insel. Aus dem arabischen Wort „zebibb“, was getrocknete Traube bedeutet, entwickelte sich der Name Zibibbo. Die Araber exportierten die getrockneten Weinbeeren und entdeckten auch die Kapern als Einnahmequelle. Ewig wurde Zibibbo vor allem frisch oder getrocknet gegessen. Wie reich die Insel mit Rebärten gesegnet war, bezeugen heute die unzähligen verlassenen Terrassen. In den 1920er Jahren war die Insel mit fast 6000 Hektar Stöcken gesegnet. Nur die Hälfte davon war

der Weinherstellung gewidmet, die andere dem Markt für frische und dehydrierte Trauben. In den 70er Jahren ging es mit der Traubenwirtschaft rapide bergab. Die Süßwarenindustrie nahm keinen Zibibbo mehr ab, weil Griechenland inzwischen kernlose Qualitäten gezüchtet hatte. „Auch als frische Ware hatte der Zibibbo ausgedient, obwohl er für mich die leckerste Traube auf der Welt ist. Er hält sich nicht so lange frisch auf den Transportwegen. Deshalb haben die Tafelsorten Uva Italia und Regina seinen Platz eingenommen“, bedauert Antonio Rallo, Oenologe, Agronom und Mitbesitzer von Donnafugata. „Heute sind vielleicht noch 500 Hektar mit Moscato bestockt, andere Rebsorten werden kaum kultiviert. Der Passito di Pantelleria hält sich nur in seiner Nische, wenn er exzellent ist, sonst fliegt er raus.“ Die Winzerdynastie Rallo aus Marsala kaufte Mitte der 80er Jahre die ersten Terrassen auf Pantelleria und machte sich in der Neuzeit mehr als die Eingeborenen um den Erhalt des traditionellen Weinbaus verdient. In den letzten fünf Jahren gaben die Rallos für den Wiederaufbau von 20 Kilometern Trockenmauern eine halbe Million Euro aus. 1989 schufen sie den Wein, der als Botschafter des Passito di Pantelleria um die Welt zieht. „Ben Ryé“, der „Sohn des Windes“ ist ein leuchtend bernsteinfarbenes Elixier, das nach Aprikosen und kandierter Orangenschale duftet, salzig und balsamisch dazu oder nach längerer Reife nach Datteln, getrockneten Feigen und Johannisbrot, um dann auf dem Gaumen seine Wärme, Mineralität und die Aromen zu entfalten, die ein frischer Säurenerv in ein langes, sauberes Finale führt. Man zögert, diesen Wein zu beschreiben. Es ist fast so als nähme man ihm etwas von seinem Zauber, als beraubte man ihn seiner Sinnlichkeit.

Auf Pantelleria ist es verdammt hart, sein Auskommen mit dem Weinbau zu verdienen. Praktisch alles muss mit der Hand gemacht werden und nach der Ernte kommt noch das Auslegen der Trauben, die tägliche Kontrolle, ob sich kein Schimmel eingeschlichen hat und die endlose Abzupferei der getrockneten Beeren hinzu. Dem seit Jahren schwindenden Markt für Süßweine, haben die Winzer kein gemeinsames Marketing-Konzept entgegengesetzt. Wer nicht beizeiten mit Topqualitäten auf sich aufmerksam machen konnte, wie neben Donnafugata auch Marco de Bartoli – Bukkuram, Salvatore Ferrandes oder Salvatore Murana, hat noch den Keller voll, wenn die nächste Ernte ansteht und die Traubenzulieferer anklopfen. Oder nimmt die Qualitäts- sowie Kostenabkürzung und spritzt die Weine auf: Die DOC Pantelleria lässt

BODEGA TRIVENTO



Drei Winde ...
Polar, Zonda & Sudestada prägen das besondere Klima der Weinregion Mendoza und den Charakter der Weine.



Bodega TRIVENTO

Der Name der Bodega ist abgeleitet von drei Winden „Tri Vento“, die das Klima der Region Mendoza bestimmen und den Charakter der Weine prägen. Vollreife Trauben und das Know-How von Winemaker Germán di Cesare sind die Basis für höchste Weinqualität. Dies belegen viele Medaillen und Auszeichnungen in internationalen Verkostungen: U.a. wurde der Premiumwein 2011 **Trivento Amado Sur** im Weinwettbewerb Mundus Vini 2013 mit einer Goldmedaille prämiert und vom Wine Spectator mit 91 Punkten bewertet.

www.argentinienwein.de

Bernard-Massard

Firmengruppe Bernard-Massard / Langenbach / EMG - 54290 Trier
T. 0651/7196-0 - Fax: 0651/7196-310 - wein@bernard-massard.de

Schifferboote
verleihen
der Insel ihren
besonderen
Charme



in ihrem Reglement auch Passito liquoroso und Moscato liquoroso zu. Sie stehen billig im Supermarkt und verwässern das Image des Königweins Passito di Pantelleria dolce naturale, weil auch sie den Namen Pantelleria auf dem Etikett tragen dürfen. Eine Chance für die Winzer, den Weinbau zu bewahren, wäre die Erhöhung der Herstellung trockener Moscatos. Bislang machen sie ein Prozent der Gesamtproduktion aus, aber es wird jährlich mehr. Ein trockener Moscato ist ein herrlicher Aperitif, den die Touristen lieben und der auch zum Essen passt, wie zum sizilianischen Nationalgericht Pasta mit Sardinen, Rosinen, Pinienkernen und wildem Fenchel.

Er ist nicht einfach in der Herstellung, da der Zuckerreichtum des Zibibbo leicht zu hohen Alkoholgraden führt. Dass es möglich ist, die Aromen von Orangenblüten und Rosenblättern einzufangen und die Umdrehungen mit 12 bis 13 Grad im Zaum zu halten, beweisen Donnafugatas fröhlich-mediterraner Lighea, Marco de Bartolis zurückhaltenderer Pietranera und ein völliger Newcomer, der elegante, feuersteinige Jardinu der jungen Tenuta Coste Ghirlanda. Im Gegensatz zu den meisten Investoren aus dem Norden hat Giulia Pazienza nicht die Kurve gekratzt, als sie mit den unternehmerunfreundlichen Eigenheiten der Insel konfrontiert wurde. „Pantelleria

hasst oder liebt man. Mich hat der Blitz getroffen, als ich Anfang der 2000er zum ersten Mal hier war“, erzählt die imposante Frau, die zwischen Rom und der Insel pendelt. Sie hat mit viel Geschmack ein gastfreundliches Weinrefugium geschaffen. Drei „dammusi“ kann man mieten und im Sommer funktioniert ein empfehlenswertes Outdoor-Restaurant. Um die Weinherstellung kümmert sich seit 2013 der toskanische Oenologe Lorenzo Landi. Er ist für makellose Präzision bekannt, berät unter anderem Cottanera auf dem Ätna, Volpe Pasini im Friaul und Rocca delle Macie in der Toskana. Giulia war Profi-Basketballerin, bevor sie Weinproduzentin wurde. „Als mein erster Wein, der 2009er, fertig war, habe ich geheult, so enttäuscht war ich. Das war nicht der große Wein, den ich machen wollte. Aber bei allen Krisen kommt das Durchhaltevermögen der Athletin in mir zum Vorschein“, sagt sie. Bisher hat Giulia zwei trockene Moscatos und einen würdigen Passito auf den Markt gebracht. Demnächst kommt ein Grenache dazu, dessen Trauben auf 10 000 Alberellos pro Hektar wachsen. Die Tenuta Coste Ghirlanda sollte man im Auge behalten. „Triffst du 20 Panteschi, hörst du 21 Meinungen. Ihr Korpsgeist ist völlig unterentwickelt, euphemistisch ausgedrückt“, weiß Salvatore Gino Gabriele, der Bürgermeister von Pantelleria. Während der letzten Ernte hat er ein Wunder vollbracht und diese Schar von wind- und sonnegegerbten Querköpfen zusammentrommeln können. Sie präsentierten ihre Gewächse zum ersten Mal auf der „Passitaly“, die nun alle zwei Jahre stattfinden soll. Fachjournalisten aus aller Welt bestaunten die Komplexität und Einzigartigkeit des Passito. Viele hatten ihn nie zuvor getrunken, aber alle haben ihm einen Platz in ihrem Weinherzen geschenkt. |

TIPPS PANTELLERIA

WEINGÜTER

Basile

Contrada Bukkuram S. Michele
Pantelleria
Tel. +39 0923 917205
www.cantinabasile.com

Bukkuram – Marco de Bartoli

Contrada Bukkuram 9
Pantelleria
Tel. +39 0923 918344
www.marcodebartoli.com

Coste Ghirlanda

Piana di Ghirlanda
Pantelleria
Tel. +39 333 3913695
www.costeghirlanda.it

Donnafugata

Via Khamma fuori 6
Contrada Khamma, Pantelleria
Tel. +39 0923 915649
www.donnafugata.it
visitare.pantelleria@donnafugata.it

Salvatore Ferrandes

Via del Fante 8
Contrada Tracino-Khamma, Pantelleria
Tel. +39 0923 915475
www.passitodipantelleriaferrandes.com

Salvatore Murana

Contrada Khamma 276, Pantelleria
Tel. +39 0923 915231
www.salvatoremurana.com

Serraglio – Carole Bouquet

Strada Ponte Rekale Nicà
Tel. +39 0923 916885
www.sanguedoro.it

Vinisola

Contrada Kazzen 11, Pantelleria
Tel. +39 0923 912078
www.vinisola.it

RESTAURANTS

Altamarea Ristorante Lounge Bar

Via Scauri Porto 5, Pantelleria
Tel. +39 0923 918115

Il Cappero

Via Roma 33, Pantelleria Stadt
Tel. +39 0923 912601

La Nicchia

Contrada Scauri Basso, 11
91017 Pantelleria
Tel. 0923 916342

Ableger in Pantelleria Stadt: Enoteca La Nicchia sul Mare

Via Borgo Italia 31
Tel. +39 0923 912750

La Vela

Contrada Scauri Scalo, Pantelleria
Tel. +39 0923 916566

Osteria Il principe e il pirata

Strada Punta Karace, Pantelleria
Tel. +39 0923 691108

Eis: Katia

Via P. Borsellino 84, Pantelleria Stadt
Tel. +39 389 8505041