



Profilschärfung: Ab der Ernte 2017 dürfen die Rebsorten Nero d'Avola und Grillo nur noch auf DOC-Etiketten auftauchen

Ein Profil, viele Seelen

Auf dem deutschen Markt ist es ein wenig ruhiger um den Absatzkönig Nero d'Avola geworden. Dafür glänzt Sizilien mit einem Füllhorn voll spannender neuer Weine

Sicher ist es schwierig, diesen Weinkontinent zu kommunizieren, nicht nur für die Weinhändler, sondern auch für die Sizilianer selbst. Die Weine sind so unterschiedlich wie die Anbaubedingungen. Auf dem Ätna sind die Rebhänge bis Ostern schneebedeckt, und es fällt mehr Niederschlag als in Deutschland. Auf Pantelleria kachelt der Wind an mindestens 330 Tagen im Jahr so stark, dass die Winzer ihr eigenes, von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärtes Alberello-Reberziehungssystem entwickelt haben, den »alberello pantesco«. In Vittoria gedeihen die Reben auf gelbem und roten Sand, in Noto auf blendendem Kalk, in Marsala bis an den Strand.

Die Produzentenvereinigung Assovini hat einen Weg gefunden, Sizilien zu erzählen. Jährlich lädt sie zur Jahrgangspräsentation »Sicilia en Primeur«

ein, und immer findet die Veranstaltung in einer anderen Ecke der Insel statt. Im Vorfeld der zentralen Verkostungen können die Fachjournalisten je nach Interesse unter acht Touren in den unterschiedlichen Anbaugebieten wählen. Nach einem enormen organisatorischen Aufwand werden die Gruppen zwei Tage zu den Weingütern ihrer Wahl begleitet, kulturelle und landschaftliche Highlights berücksichtigt man nach Möglichkeit ebenfalls. Das tut sich in diesem Maße keine andere Region an.

Einigkeit macht stark. Es besteht noch ein entscheidender Unterschied zu den anderen Antepimas renommierter Herkunft. Bei den Präsentationen von Brunello, Barolo und Amarone fehlen peinlich viele Spitzenproduzenten, zum Beispiel Casanova di Neri und Biondi Santi beim Brunello, Gaja und die Conternos

bei Barolo & Barbaresco, Masi, Allegrini, Speri, Tedeschi und viele mehr beim Amarone. Auf Sizilien hält sich kein Produzent für etwas Besseres, und von den Berühmtheiten bis zu Neugründungen treten alle geschlossen an. Schließlich wurde Assovini 1998 von den Schrittmachern der sizilianischen Weinwende gegründet: Diego Planeta, Giacomo Rallo und Lucio Tasca. Der Verbund hat über 70 Mitglieder, die gemeinsam 80 Prozent des sizilianischen Weinexports stemmen. Er wird von einem Verwaltungsrat geleitet, deren Mitglieder im Schnitt 40 Jahre alt sind, weltgewandt, selbstkritisch und gebildet.

Es handelt sich also nicht wie so oft bei Vereinigungen um eine Altherrenriege, die Veränderungen scheut. Die Mitglieder sind identisch mit den Kämpfern für die DOC Sicilia, also klappert auch die Zusammenarbeit mit dem rüh-

rigen Konsortium. Assovini-Präsident Francesco Ferreri dell'Anguilla (Weingut Valle dell'Acate) befragt nach jeder Ausgabe die Journalisten, was an der Veranstaltung verbessert werden soll. Auch gut, dass nicht das Konsortium die Anteprima organisiert, sondern ein privater Verbund. Deshalb können alle und nicht nur DOC Sicilia-Weine verkostet werden.

In diesem Jahr überraschte Assovini die 100 Journalisten, die aus 20 Ländern eingeflogen waren, mit einer spektakulären Führung durch das Agrigenter Tal der Tempel bei Sonnenuntergang. Am Veranstaltungsort Sciacca waren dann 800 Weine zu verkosten. 52 Weingüter stellten unter anderem den 5-Sterne-Jahrgang 2015 vor, man lernte die neuen Projekte der einzelnen Weingüter kennen und einen hochkarätigen Neuzugang bei den Assovini: den polyglotten Altmeister Peter Vinding-Diers. Der charismatische Däne hat sich nach 40 Jahren des Weinmachens rund um den Globus mit seiner Frau Suzanne auf Sizili-

en niedergelassen. Er pachtete 2 Hektar mit 20 Jahren alten Syrahstöcken (Alberello) auf den kalkreichen Böden in Noto. In Montecarubbo nahe Syrakus pflanzte er selbst uralte Syrah-Klone von der Côte du Rhone sowie Nero d'Avola und einige andere Sorten. Eine seiner großen Stärken ist das Feingefühl beim Blenden verschiedener Fasspartien. Der Syrah Montecarubbo wird an Eleganz und Harmonie auf sizilianischem Boden kaum überboten. Die Cuveé Suzanne besteht aus 50 Prozent Nero und 50 Prozent Syrah, ist mächtiger und energiereich, aber trotzdem weich. In Deutschland werden die Weine bisher nur über Hendrik Thomas »Wein am Limit« vertrieben.

Zu den News, die auf »Sicilia en Primeur« verbeitet wurden, zählt auch der Zusammenschluss der Genossenschaftskellereien Cantine Europa aus Petrosino mit den Produttori Vinicoli Riuniti aus Mazara del Vallo. Die vereinten Kräfte verfügen über 6.000 Hektar Rebfläche mit einem Produktionspotenzial von

AGLIANICO DEL VULTURE

BASILICATA - ITALY



Mehr Abfüllung, bessere Kontrollen

»Der Anteil an abgefülltem Wein ist sehr stark angestiegen. Inzwischen wird ein Drittel der Gesamtproduktion der sizilianischen DOC- und IGT-Weinen in Flaschen verkauft. Das ist ein gewaltiger Schritt im Vergleich zu unserer Situation vor zehn Jahren. Wir tragen unser Territorium und unsere geschützten Herkünfte zunehmend in die ganze Welt. 78 Exportmärkte haben die Produzenten der DOC Sicilia bisher erschlossen. Ab 2017 werden wir auch über verlässliche Exportzahlen verfügen, denn die DOC Sicilia hat in diesem Herbst wie auch der Prosecco von der EU einen Code der kombinierten Nomenklatur* erhalten, der ab dem 1. Januar eingesetzt wird. Die korrekten Zahlen werden uns bei unseren Marktanalysen und Statistiken sehr behilflich sein. Die amtlichen Zahlen der einzelnen regionalen Exportwerte sind irreführend, da sie der Region angerechnet werden, in der die Ware verzollt wird, was nicht unbedingt die Herkunftsregion sein muss. Also haben einige Regionen weitaus höhere Export- als Produktionszahlen wie etwa das Trentino und das Piemont. Unser Konsortium hat in diesem Jahr auch begonnen, die Qualitäten von Nero d'Avola aus den deutschen Super- und Discountmärkten analysieren zu lassen. Unregelmäßigkeiten melden wir den deutschen Behörden, die sehr gut arbeiten.«

Antonio Rallo, Präsident UIV und Präsident Konsortium DOC Sicilia



*EU-Lex: »Mit Hilfe der kombinierten Nomenklatur können statistische Angaben über den Außenhandel der EU in optimaler Weise erfasst, ausgetauscht und veröffentlicht werden. Sie wird auch zur Erfassung und Verbreitung der Außenhandelsstatistiken im Rahmen des innergemeinschaftlichen Handels verwendet.« In Italien verfügen nur Asti, Prosecco und die DOC Sicilia über einen eigenen Code.



CANTINA DI VENOSA

Export Büro

CONVIVIUM

WINE & FINE SELECTION

www.conviviumselection.com

NACHGEFRAGT

Gut aufgestellt

Wie läuft das Geschäft auf dem deutschen Markt?



Diego Cusumano Cusumano

»Wir werden, falls sich der Trend fortsetzt, 2016 in Deutschland einen Verkaufszuwachs von 20 Prozent

verbuchen können. Unsere Ätna-Weine sind in der Gastronomie angesiedelt. Dort versteht der Kunde, dass der Ätna schwer zu bewirtschaften ist und akzeptiert den höheren Preis.«



Alessio Planeta Planeta

»Unsere Situation auf dem deutschen Markt ist stabil. Aber leider scheint in den Köpfen der Konsumenten

immer noch die Vorstellung zu bestehen, dass Weine aus dem Süden fett sein müssen. Das predigen uns vor allem die italienischen Vertriebsleute, die in Deutschland leben. Sie sind konservativer als die Deutschen.«



Alberto Tasca Tasca d'Almerita

»Wenn man es geschafft hat, in Deutschland unterzukommen, dann bleibt man auch. Wir haben

zwar viel Zeit gebraucht, um uns zu etablieren, wachsen mittlerweile jedoch stetig, in 2016 sind es bis jetzt 18 Prozent.«



Salvatori Li Petri Cantine Settesoli

»Dank der großen Verkaufsorganisation von Eggers & Franke, die uns zur Verfügung steht, haben wir mit

Mandarossa bisher im hohen zweistelligen Bereich Wachstum und bisher nie erreichte Zahlen erzielt. Mandarossa hat 2016 selbst in Italien ungewöhnlich hohe, ebenfalls zweistellige Zuwächse generieren können.



Die Produzentenvereinigung Assovini lädt jährlich zur Jahrgangspräsentation »Sicilia en Primeur« ein, immer in einem anderen Ort auf Sizilien. In diesem Jahr waren 52 Weingüter mit 800 Weinen dabei

rund 600.000 Hektoliter Wein. Ein Personalwechsel machte ebenfalls von sich reden. Der talentierte Önologe Renato de Bartoli macht jetzt nur noch die Weine im Familien-Weingut Marco de Bartoli und überlässt seinen Geschwistern die Geschäftsführung. Diesen Posten hat er stattdessen im Weingut Baglio di Pianetta von Alberto Buratto übernommen. Der Veroneser hingegen ist wieder in seine Heimat zurückgekehrt und vertreibt dort seit September unter der Marke ZAO einen Amarone, einen Valpolicella Superiore Ripasso und Olivenöl.

Alle auf dem Ätna. In diesem Jahr hat auch Donnafugata auf dem Ätna investiert (WEINWIRTSCHAFT berichtete),

und damit sind tatsächlich alle großen Markenkellereien Siziliens auf dem Vulkan angekommen. »Der Ätna ist der Magnet Siziliens. Für uns Winzer ist es faszinierend, dass du dich in 20 Kilometern vom Strand von Taormina in eine burgundische Atmosphäre katapultieren kannst und es hier tatsächlich möglich ist, Weine auf Weltniveau herzustellen« beschreibt Alessio Planeta die Anziehungskraft. Mariangela Cambria, die das 1996 von ihrem Vater gegründete Ätna-Weingut Cottanera in Castiglione di Sicilia leitet, sieht die Angelegenheit nüchterner. »Der Ätna hebt den Wert einer Markenkellerei. Hier zu investieren ist Pflicht für unsere renommierten Produzenten, sie müssen Ätna-Weine im Sortiment anbieten können«, so die Einschätzung der Vize-Präsidentin von Assovini. Die Weine vom Ätna sind längst noch nicht auf einem einheitlichen hohen Niveau angelangt, darüber sind sich alle ansässigen Winzer einig. Aber das Potenzial muss wirklich traumhaft sein. Würde sich sonst ausgerechnet ein Barolo-Winzer, der ein Stück der grandiosen Einzellage Vigna Rionda in Serralunga d'Alba besitzt, im fernen Sizilien einkaufen? Daniele Rosso, Besitzer des Weinguts Giovanni Rosso investierte in 14 Hektar in Solicchiata, die Hälfte ist bestockt. Er sagt, dass der Ätna, das Burgund, Barbaresco und Barolo die einzigen Territorien mit wahren Crus seien. Die kampanische Vorzeigekellerei Feudi di San Gregorio konnte auch nicht an

Schutz der Leitsorten

Ab der Ernte 2017 dürfen die Rebsorten Nero d'Avola und Grillo nicht mehr auf den Etiketten der IGTs vermerkt werden, sondern nur noch auf DOC-Qualitäten. Wer heute die beiden Leitsorten reinsortig produziert und sie auch aus kommerziellen Gründen auf die Flasche schreiben möchte, muss die Produktion in die DOC Sicilia oder aber in eine der 23 sizilianischen DOCs überführen, deren Regelwerk die beiden Sortenweine vorsieht. Mit diesem Schritt will das Konsortium der DOC Sicilia die Durchschnittsqualität der identitätsstiftenden Sorten heben und schützen, zumal die DOC-Weine nur auf der Insel abgefüllt werden dürfen. Nur im Falle einer beantragten Sondergenehmigung können DOC-Weine noch außerhalb Siziliens abgefüllt werden. 85 Prozent der Produktion werden bereits innerhalb der Region abgefüllt. 2015 wurden über 58,5 Mill. Flaschen Nero d'Avola IGT Terre Siciliane abgefüllt, Grillo kam in der IGT auf gut 11 Mill. Flaschen. Die Produzenten beginnen sich umzustellen. Zwischen dem 1. Januar und 30. September 2016 wuchs die Abfüllung von Nero d'Avola DOC Sicilia bereits um 28 Prozent im Vergleich zur Vorjahresperiode.

sich halten. Inspiriert von seinem Area Manager Federico Graziani, legte sich Feudi-Chef Antonio Capaldo vor ein paar Monaten 3 Hektar in Monte La Guardia zu. Graziani hatte sich 2008 einen halben Hektar in Passopisciaro geleistet und lässt seinen Wein »Profumo del Vulcano« vom Ätnaexperten Salvo Foto herstellen. Der Vertrieb läuft über Feudi.

»Der Ätna ist ausverkauft. Es gibt keine guten bestockten Lagen mehr auf dem Markt. Man kann höchstens noch Glück haben und geeignetes Land finden, um Neuanlagen zu pflanzen«, meint Alessio Planeta. Die Kellerei hat sich längst auch auf dem Ätna etabliert und gerade die dritte Ernte auf ihrem sechsten und laut Alessio letzten Planeta-Satelliten abgeschlossen. Das Weingut La Baronica liegt am nordöstlichsten Zipfel der Insel in der alten, aber vergessenen DOC Mamertino am Cap Milazzo.

Ganz ohne Neuigkeiten kommen die Planetas jedoch nicht aus. Vor Weihnachten wird ein Wein erscheinen, den die Geschwister und Cousins der Familie Planeta ihrem großen, modernen Patriarchen widmen: Diego Planeta. Es ist ein Chardonnay aus dem auf Sizilien tatsächlich herausragenden Jahrgang 2014. Seine Trauben stammen von den ältesten Anlagen, die Diego Planeta 1985 pflanzte. Er heißt nach dem Spitznamen, den Diego Planeta als Kind bekam »Didacus«. Dass die Wahl ausgerechnet auf



FOTO: ARBLAUWICK

Aufwärtstrend

»Auf dem Mengenmarkt hat Apulien eindeutig Vorteile, aber qualitativ liegt Sizilien vorn. Wer hochwertige Weine kauft, orientiert sich im Süden Italiens inzwischen an Sizilien. Das haben wir bei der Entwicklung der Absätze unseres Partners Baglio di Pianetto gespürt. Vor einigen Jahren bewegte sich nichts, heute entwickeln sich die Absätze sehr gut«

Ralf Kastner,
Deuna Augsburg

Chardonnay fiel, ist nur logisch. Mit dem Chardonnay begann die Erfolgsgeschichte der Planetas.

Stabile Verhältnisse. Die italienischen Markenkellereien können sich über ihr Standing auf dem deutschen Markt nicht beklagen. Die meisten erzielen immer noch Zugewinne. Donnafugata berichtet über ein leichtes Plus in diesem Jahr gegenüber der Vorjahresperiode, das vor allem dem Grillo SurSur, dem Zibbibo Lighea und der Ikone Mille e una Notte zu verdanken ist. Auch Zonins Exportabteilung registriert beim Sizilien-Ableger Feudo Principi di Butera wachsendes Interesse für die weißen autochthonen Sorten. Der Nero d'Avola-Absatz war 2015 leicht abgefallen, konnte aber 2016 über die Einführung einer 0,35-Liter-Version wieder eingefangen werden. Derzeit entwickelt das Önologen-Team den ersten Schaumwein aus Sizilien, der auf den nächsten Messen vorgestellt werden soll.

Und die Ernte 2016? Sie ist nicht gut, reichlich ausgefallen. Die Sizilianer büßen rund 15 Prozent Menge ein. Vor allem der Nero d'Avola hat aufgrund von Niederschlägen während der Blütezeit und spätem Mehltau je nach Gebiet bis zu 20 Prozent der Trauben verloren. Ein Drama ist das sicher nicht. Das knappe Angebot könnte sich positiv auf seine aktuelle Marktlage auswirken.

VERONIKA CRECELIUS

Auf einen Blick

Sizilien

- **Rebfläche gesamt:**
100.081 Hektar
- **Rebfläche DOC und IGT:**
88.023 Hektar
- **Biozertifizierte Rebfläche:**
21.000 Hektar
Sizilien ist die bedeutendste Region Italiens im Bioweinbau. Die Insel stellt 38 Prozent der nationalen Biorebfläche 68 Prozent von Siziliens Rebfläche fällt auf autochthone Sorten
- **Jahresproduktion:**
4–5 Mill. hl,
Prognose 2016: 4,7 Mill. hl
- **Abfüllung DOC-Produktion 2015**
insgesamt: 290.428 hl;
2014: 242.581 hl
– davon DOC Sicilia: 181.027 hl,
+ 14 % gegenüber 2014 mit
158.663 hl
- **Abfüllung IGT Terre Siciliane 2015:**
1.337.643 hl, + 5,9 % gegenüber
2014 mit 1.263.349

Quelle: Assovini, Konsortium DOC Sicilia, Carriere Vinicolo


GRAVELLO
 VAL DI NETO IGT 2014

LIBRANDI

GRAVELLO®
 VAL DI NETO - ROSSO
Produzione D'Oro
LIBRANDI

Il Vero Metodo Sorrentino
GES Sorrentino GmbH & Co. KG
 Annenheider Allee 97 | 27751 Delmenhorst
 Tel 04221 916450 | Fax 04221 916543 | info@ges-sorrentino.de | www.ges-sorrentino.de
 Fordern Sie unverbindlich unsere Preislisten an!


 dal 1995