

# TANZ AUF DEM VULKAN

## TERRAZZE DELL'ETNA, SIZILIEN

Pioniere wie Familie Bevilacqua erwecken die alten Weingärten an den Hängen des Ätna wieder zum Leben. Das Ergebnis: außergewöhnliche Weine.

Es ist schön, wenn jemand viel Geld besitzt und es dann in etwas Sinnvolles investiert, das auch noch hervorragend schmeckt. Antonio Bevilacqua, von Beruf Ingenieur, der momentan in Katar arbeitet, ist so ein Mensch. Er liebt Wein, und als echter Sizilianer aus Catania auch den Ätna. Als die Familie auf der Suche nach einem passenden Objekt war, fiel ihnen ein altes palmiento ins Auge.



Diese traditionellen Kelterhäuser gibt es nur am Ätna. Neben dem dazugehörigen Land erstanden sie im Laufe der Zeit noch viele kleine Parzellen, die sie nach Bodenqualität und -eigenschaften aussuchten. Inzwischen sind es 36 Hektar. Langsam bauten sie an der Nordwestseite des Vulkans ihre Kellerei auf. Die größte Entdeckung, die sie dabei machten, waren die historischen Terrassen mit Trockenbaumauern aus Lavagestein, die völlig überwuchert und nicht mehr erkennbar waren. Acht Jahre später besuchen unsere Einkäuferin und Weinexpertin Federica und Fotograf Christoph ein Schmuckstück.



Da auf jedem dazugekauften Weingarten auch ein Häuschen stand, gibt es jetzt eine buntgewürfelte, restaurierte Anzahl hübscher Häuser wie ein kleines Dorf. Neben den Produktionsräumen, Lagerhäusern und der modernen Kellerei sind es Gästehäuser mit einer Küche, die die Besucher umsorgt. Empfangen werden die beiden von Alessia, der Tochter des Hauses, die sich auf dem Weingut um die Vermarktung kümmert. Zwei sehr besondere Menschen an ihrer Seite sind für die Weinproduktion zuständig. Der Präsident Internationalen Vereinigung der Önologen, Riccardo Cottarella und Florin, ein passionierter Kellermeister und Winzer.

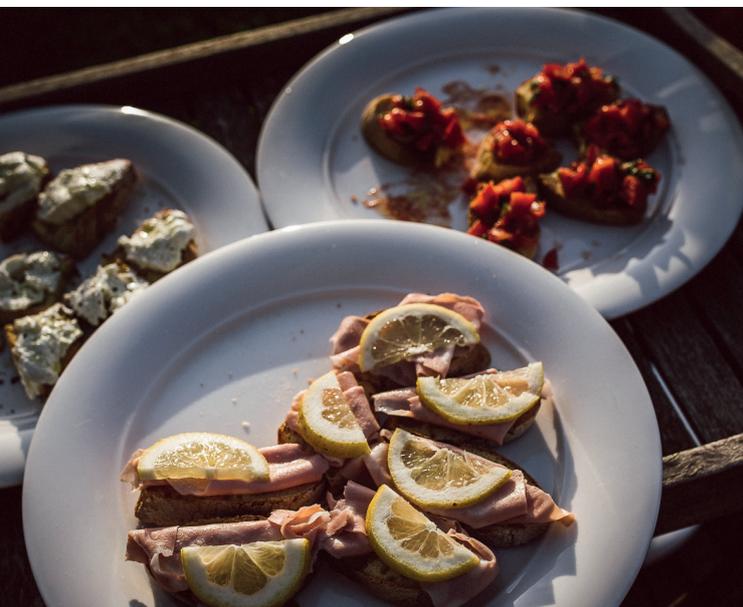


Erst einmal wandern die Gastgeber mit dem Besuch aus Deutschland durch die Weinterrassen. Spektakulär sind der immer wiederauftauchende Vulkan und die Lavahalden, die einfach irgendwo erstarrt sind. Junge Reben und alte Stöcke wechseln sich ab. Die Vulkanböden sind rötlich. Florin erklärt, wieviel Handarbeit in der Pflege steckt. Hier werden keine Maschinen eingesetzt, aber auch keine Pestizide. Auch die Lese erfolgt per Hand.

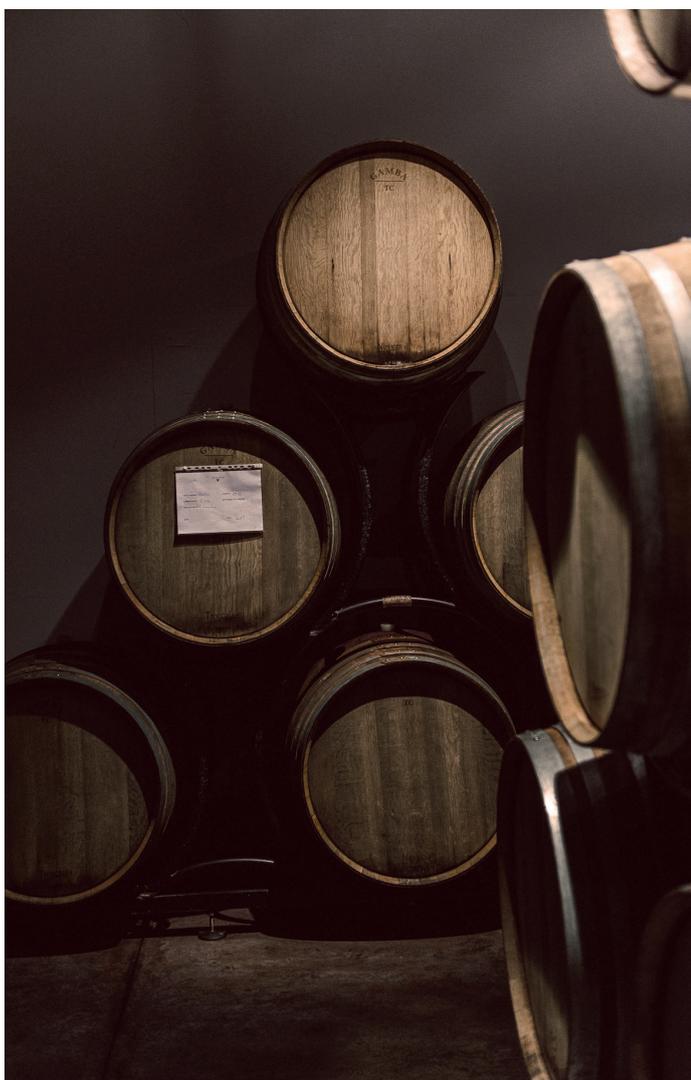


Die autochthonen Rebsorten hier sind Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio. Sie vertragen das anspruchsvolle Mikroklima am Ätna. Man darf nicht vergessen, dass dieses Weingebiet das höchstgelegenste Italiens ist neben Südtirol. Die Terrassen über die Alessia führt, liegen zwischen 500 und 950 m NN. Tagsüber ist es heiß, wie an diesem Frühlingstag, an dem es fast 30° C ist, die Nächte sind kühl bis zu 8°C.

Trotzdem fanden Bevilacqua's Weingärten, die auch internationale Sorten zulassen. Sie wollten nämlich an eine Tradition aus dem 19. Jahrhundert anknüpfen, an den Ätna Champagner, der natürlich nicht mehr so heißen darf. Er war damals besonders in Großbritannien beliebt. Sie pflanzten Chardonnay an und produzieren heute eine Cuvée Brut, die 36 Monate auf der Hefe lag.



Die empfing herrlich kühl die Wanderer zum Aperitivo. Zur Pasta alla Norma gab es den Carusu, ein Etna Rosso DOC aus den beiden roten Nerello-Sorten. Es tat gut, die Weine dort zu trinken, um sie wirklich zu verstehen, erinnert sich Federica. Sie sind sehr gut gemacht. Der Lavaboden prägt sie stark, ein Geschmack, dem man Aufmerksamkeit schenken muss.



Der folgende Tag ist der Kellerei gewidmet. Sie ist hochmodern. Die Weine reifen in Edelstahl, die Roten auch im Barriques und Tonneaux. In Rüttelpulven stecken die Flaschen der Cuvée Brut. Die Weine werden international gehandelt und prämiert. Das war das Ziel, das Antonio Bevilacqua vor Augen hatte. Er wollte nicht einfach einen Etna Rosso zur eigenen Freude produzieren, sondern zeigen, was für Qualitäten dort am Ätna erzeugt werden können.

Seit Anfang der 90er Jahre gibt es Idealisten wie ihn, die die historische Weinregion wachgeküsst und zu einer der vielversprechendsten neuen Anbaugemeinden gemacht haben. Jeder Wein trägt einen Namen aus dem sizilianischen Dialekt und die Grundfarben der Etiketten entsprechen dem Boden, auf dem sie wachsen und dem Lavagestein.