©Tasca d'Almerita

Tasca d'Almerita

Fünf Weingüter unter einem prestigeträchtigen Namen

Ein Überflug über die Geschichte des sizilianischen Weinbaus

Der zweitgrösste Anbaugebiet Italiens

Sizilien ist seit 2017, noch gar vor dem Veneto, mit 17.2 % das flächenmässig grösste Weinbaugebiet Italiens -siehe Evaluationsbericht der Wirtschaftsgruppe Agrosynergie zuhanden der EU-Commission (Link)-, dessen Geschichte weit, weit in die Antike zurückgeht. Gemäss Jancis Robinson (2015) geht sie ins achte Jahrhundert vor unserer Null-Zeitrechnung, aber gemäss neueren Entdeckungen von Wissenschaftlern (2017) geht sie gar bis ins vierte Millennium vor unserer Ära zurück (Link). Damit stammt der älteste Wein Italiens aus dem heutigen Sizilien. Und 300 Jahre nach unserer Null-Zeitrechnung wurde bereits von blühenden Weinbergen um das heutige Agrigento geschwärmt.

Der Weinbau Siziliens hat ganz Italien wesentlich beeinflusst. So wurde bereits 800 vor unserer Null-Zeitrechnung von Rebenumpflanzungen berichtet aus Sizilien nach Pompeji und rund um den Vesuv, in die Colli Albani südöstlich von Rom sowie Etrurien, was in etwa der heutigen Toskana, Teilen Umbriens und dem nördlichen Latium entspricht.

«6,000-Year-Old Cave Find Shows Sicilians Made Wine Way Before Previously Thought" ©Ancient Origins

Allerdings war damals der sizilianische Wein meist süss und leicht – vor allem aus Vernaccia und Moscatello – und stammte meist aus der Gegend des heutigen Messina sowie Taormina.

Auch in der Ätna-Region wurden bereits früh Weinreben kultiviert. Dass auch Wein von der Südküste um Gela bekannt war, wissen wir heute aus Amphoreninschriften. Während des Mittelalters reduzierte sich aufgrund der viel unkomplizierteren und kürzer dauernden, ausgiebigen Weizenproduktion der Weinbau auf den Eigenverbrauch. Im 14. Jahrhundert nahm die Nachfrage nach Wein in guter Qualität zu, wodurch auch sich der Weinbau wieder ausbreitete.

Wie überall auf der Welt —und da Wein kein Grundnahrungsmittel ist, sondern ein Genussgut – besassen im 14. Jahrhundert n. Chr. zum grossen Teil Feudalherren und der Landadel diese Weingüter und produzierten Wein für wohlhabende Sizilianer und den Export. Die damaligen wichtigen Produktionsstätten waren Cefalù, Patti, Aci, Catania, Augusta und Siracusa. Der Weinhandel konnte von da aus direkt über Schiffe in die Regionen Afria, Levante, Konstantinopel und auch nach Malta sowie nach Mittelitalien betrieben werden. Palermo zählte wie Neapel 100'000 Einwohner, nur Venedig und Milano waren mit 200'000 Einwohnern europaweit grösser. Aus der damaligen Bedeutung Palermos stammt wohl ein Teil der heute noch spürbaren Fehde zwischen Catania und Palermo: Da Palermo damals seinen Bedarf an Wein nicht allein decken konnte, importierte man billigeren Wein aus Neapel und Kalabrien, anstatt ihn aus der Gegend um Catania zu beziehen.

Einige Zahlen

Sizilien durchlief in den letzten zwanzig bis dreissig Jahren einige massive Änderungen: In der Zeit zwischen 1995 und 2003 schrumpfte die Produktion von 10 Millionen Hektolitern auf 6 Millionen (Robinson 2015), nachdem in der Zeit von 1960 bis 1987 durch Ertragsmaximierung eine fatale Fehlwirtschaft betrieben worden war (1983 13 Millionen Hektoliter!). 2017 waren es 4.7 Millionen Hektoliter.

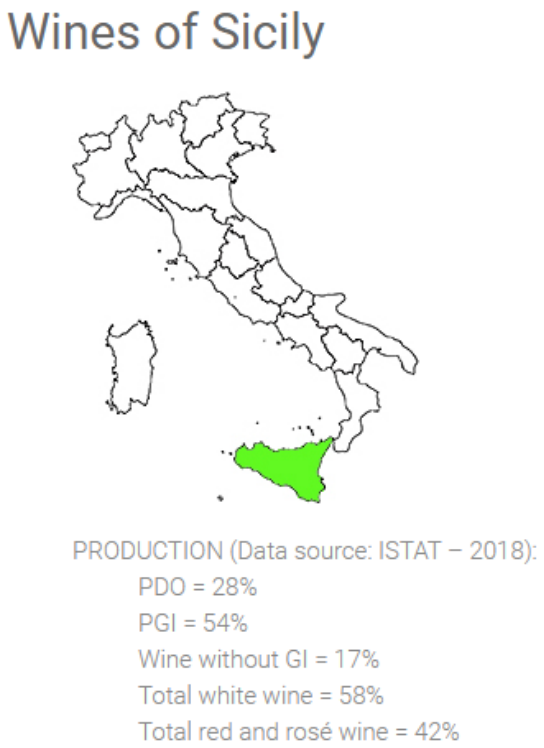
Die erneute Verringerung der Produktionsmenge war vor allem darauf zurückzuführen, dass die Nachfrage nach sehr alkoholstarkem Grundwein aus sehr reifen Trauben für italienische Verschnittweine gesunken war. Dies geschah sicherlich nicht zum Nachteil der qualitativ höherwertigen Weine. Diese Veränderung hin zu qualitativ weitaus besseren Weinen bahnte in den darauffolgenden Jahren weiter seinen Weg und in den letzten Jahren musterte sich Sizilien schliesslich gar zum Musterschüler der biologischen Produktion mit an Qualität stetig zunehmenden Weinen.

Eine für mich schwer nachvollziehbare Umklassifizierung geschah 2012, als PGI »Sicilia« Weine generell zu PDO »Sicilia« »verbessert« wurden. Dies führte faktisch letztlich zu einer qualitativen Abwertung der PDO Qualifikation. Dabei hat das Sizilien gar nicht nötig: Für eine hervorragende Qualitätsausrichtung sprechen unter anderem Hanglagen in bester Ausrichtung, viel Sonnenlicht, hohe Temperaturen, günstige Höhenlagen bis gut 1000 Meter ü. M. (Nerello Mascalese traditionell am Ätna, 24% der Weinberge in Bergregionen, 62% in hügeligen Gebieten), gute Tag-Nacht-Temperaturunterschiede sowie einige charakteristische autochthone Rebsorten

Ungefähr 80 Prozent der Gesamtmenge wurden gemäss Robinson (2015) in ca. 50 Genossenschaften verarbeitet.

Gemäss dem oben bereits zitierten 2017 eingereichten Evaluationsbericht der Wirtschaftsgruppe Agrosynergie zuhanden der EU-Commission sind in Sizilien 54% PGI Weine (32% weiss, 22% rot), 26% PDO Weine (14% weiss, 12% rot), 20% ohne Klassifizierung (12% weiss, 8% rot).

2018 haben gemäss italianwinesmap (Link) bereits kleinere Veränderungen stattgefunden: 28% PDO (+2%), 54% PGI (gleichbleibend), 17% ohne geographische Zertifizierung (-3%), Weissweine gleichbleibend 58%, rot und rosé 42%.



©Italianwinesmap

Rebsorten

Angebaut werden auf Sizilien (weiss) Cataratto, Inzolia, Carricante (z. B. für den Pietramarina Etna Bianco Superiore!), Grillo, Damaschino,, Grecanico dorato, Malvasia, Zibibbo (Muscat d'Alexandrie), Chardonnay, Fiano, Moscato bianco, Müller Thurgau, Pinot Griggio, Vermentino, Viognier, ferner (rot) Alicante, Frappato (zusammen mit Nero d'Avola für den Cerasuolo di Vittoria DOCG), Nerello Capuccio, Nerello mascalese, Nero d'Avola, Nocera (Faro DOC), Perricone, Cabarnet Franc, Cabernet Sauvignon, Carignano, Merlot, Mondeuse, Petit Verdot, Pinot Nero, Sangiovese, Syrah.

Bei den Süssweinen waren Moscato di Siracusa und Moscato di Noto einst berühmte Weine, weit bekannt ist jedoch inzwischen nur noch der Moscato die Pantelleria; ferner gibt es noch als Besonderheit den Malvasia delle Lipari, durch Carlo Hauner (Barone di Villagrande) wiederbelebt.

Die fünf Tenute der Domaine Tasca d'Almerita ©Tasca d'Almerita

Die Domaine

Das adelige Weinhaus **Tasca d'Almerita** (Link) besteht aus fünf verschiedenen Weingütern in jeweils unterschiedlichen Regionen Siziliens:

- das Muttergut **Regaleali** (Link),
- **Tascante** am Ätna (Link),
- **Capofaro** (Link) in Salina im Archipel der Äolischen Inseln,
- das Weingut **Whitaker** (Link) auf der antiken Insel Mozia, und
- **Sallier de La Tour** in Camporeale (Link).

Diese Weingüter haben ihre eigenen Besonderheiten und Charakteristika, weisen unterschiedliche Böden und unterschiedliche klimatische Bedingungen auf, die die gesamte Insel durchziehen und so eine lange Erntezeit ermöglichen, die Mitte August beginnt und zwischen Ende Oktober und Anfang November endet.

Die gewählte Ausrichtung des Mutterhauses Tasca ist es, autochthone Rebsorten bekannter zu machen und aufzuwerten, wobei der nachhaltigen Bewirtschaftung ein besonderes Augenmerk geschenkt wird. So wachsen neben den Weinbergen Olivenbäume, Mandelbäume und auch Weizenfelder, die Intention ist nebst der Bewirtschaftung die Förderung und Erhaltung der Ökosysteme, sodass die Teilnahme am Nachhaltigkeitsprogramm «SOStain» (Link) für den Weinbau Siziliens selbstverständlich erscheint. Dieses Programm verpflichtet die Teilnehmer nebst einer nachhaltigen Weinbau-Bewirtschaftung, keine Herbizide einzusetzen, die Biodiversität aktiv zu schützen, ökologische Materialien zu verwenden sowie lokale Serviceleistungen und Materialien/Maschinen einzusetzen, Nachhaltigkeitsindikatoren zu beachten (ökologischer Fussabdruck), energieeffiziente Technologien einzusetzen, Flaschengewichte zu reduzieren, Transparenz in Kommunikation zu beachten und unerwünschte Restgehalte in Weinen zu reduzieren.

Allgemein sind alle Weine von Tasca d'Almerita in der Schweiz bei Bindella erhältlich.

Regaleali

Seit 1959 wurden die Traubensorten Perricone und Nero d'Avola vom Grossvater des heutigen Besitzers gepflanzt, 1970 folgte der erste Wein Siziliens aus nur einer einzigen Traubensorte, der Rosso del Conte. 1980 begann die Weisswein-Produktion des Nozze d'Oro (mit den Traubensorten Inzolia und "Sauvignon Tasca". Aufgrund der Initiative des Grossvaters wurden gegen Ende 1980 einige international weit verbreitete Traubensorten nach Sizilien gebracht, um mit ihnen zu experimentieren, worauf bald Chardonnay und Cabernet Sauvignon mit internationaler Anerkennung produziert wurden. Aber gleichzeitig entstand der Wunsch, die autochthonen Traubensorten aufzuwerten und als reinsortige Weine zu produzieren: So wachsen auf dem Weingut Nero d'Avola, Cataratto, Perricone, Nerello Mascalese und Grillo. Das Weingut liegt seit 2001 in der Verantwortung der heutigen Besitzer, Alberto und Giuseppe Tasca.

©Regaleali

Regaleali umfasst 600 Hektar mit 12 unterscheidlichen Bodentypen, sechs Hügel zwischen 450 und 850 Meter ü. M. Alle Weine sind entweder Einzellagenweine oder Weine aus diversen Lagen desselben Weinguts.

Angebaut werden Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Pinot Nero, Pinot Bianco, Perricone, Nero d'Avola, Nerello Mascalese (a regaleali), Moscato, Inzolia, Grillo, Grecanico und Catarratto.

Die Weine

Riserva Del Conte, Rosso Del Conte, Nozze d'Oro, Vigna San Francesco (Cabernet Sauvignon), Vigna San Francesco, (Chardonnay), Almerita Brut, Almerita Contessa Franca, Almerita Rosè, Lamùri, Diamante Passito, Perricone – Guarnaccio, Leone Blend, Cavallo delle Fate (Grillo), Cygnus, Regaleali Bianco, Regaleali Le Rose, Regaleali Nero d'Avola, Buonsenso (Catarratto).

Unsere Empfehlung: Zuverlässig sind insbesondere der Rosso del Conte – Contea di Sclafani DOC (Link), der Perricone – Guarnaccio (Link) sowie Nozze d'Oro (Link)

Tascante

Die Geschichte von Tascante und die der "Muntagna" sind 2007 aufeinander getroffen, als das Projekt Tascante-Tasca und Ätna geboren wurde, was insbesondere die genaue Zusammenfassung unserer Idee des Weinguts auf dem höchsten Vulkan Europas, dem Ätna, darstellt. Eine Naturgewalt in ihrem Urzustand.
Die "Contrada"-Weine (Weine des Gebiets) sind ein Resultat eines Recherche- und Gebietsstudiumprojekts, das mit den ersten experimentellen Weinherstellungen 2004 begann und sich dann im Erwerb der ersten Weinberge 2007 in Contrada Sciaranuova und Pianodario sowie 2015 in Contrada Rampante konkretisierte.
Interessanterweise werden auf dem Ätna gemäss dem Weingut die Trauben auch hier in den feuchtesten und regnerischsten Jahren ohne grosse gesundheitliche Probleme reif. Die harte Arbeit beinhaltet somit weniger die Verhinderung und Behandlung von Krankheiten, jedoch erfordern die starken Gefälle der steilen Terrassen an den Hängen des Vulkans – die indessen auch eine langsame und späte Reifung erlauben – enorme und aufwendige Anstrengungen.
So sind die Besitzer überzeugt, dass der Nerello Mascalese und die vulkanische Erde des Ätna fast magisch miteinander interagieren würden. Wobei die besonderen Leistungen etwa in der Erntezeit dafür sprechen, dass mit viel Aufmerksamkeit gearbeitet wird und auch Kosten in den letzten wichtigsten Momenten im Weinberg wenig gescheut werden: So wird etwa im selben Weinberg bis zu drei Mal gelesen.

© Tascante

Die Weine

Tefra, Cnotrada Piandario, Contrada Rampante, Contrada Sciaranuova, Contrada Sciaranuova V.V., Ghiaia Nera, Buonora, C'eragià Chardonnay.

Unsere Empfehlung: Je nach Budget kann man sich hier mit dem einen oder anderen Erzeugnis verwöhnen. Unseren Vorzug geben wir trotzdem drei Weinen, nämlich dem Contrada Pianodario, dem Contrada Sciaranuova und dem Ghiaia Nera.

Capofaro

Seit 2001 im Besitz von Tasca d'Almerita, angebaut wird die Traubensorte Anfiteatro. Der Boden ist vulkanisch, sandig, mit gutem Filtrationsvermögen, die Nähe zum Meer hilft den Trauben, sowohl die Frucht als auch die Frische und Säure zu erhalten. Ein aktuelles Projekt mit anderen Weingütern ist die Auseinandersetzung mit der Traubensorte Malvasia.
Angebaut werden Chardonnay, Nerello Mascalese und Carricante.

Die Weine

Capofaro Malvasia, Didyme, Vigna di Paola

Der Weinberg von Whitaker ©Whitaker

Whitaker

2007 wurde das Weingut Tasca mit der Förderung und Rückgewinnung der 12 Hektaren umfassenden historischen Rebberge von Grillo auf Mozia betraut, einer sehr kleinen Insel vor den Salinen Marsalas an der Westküste von Sizilien. Das Weingut liegt auch schön gelegen inmitten einer wichtigen archäologischen Stätte.

Das Mikroklima ist interessant: Die umgebende Lagune schafft während der heissesten Monate eine wahrnehmbare thermische Umkehrung, was nicht nur die vielen Kitesurfer schätzen, sondern auch die Aromenbildung begünstigt und schützt, die die Pflanzen während diesen Tagen vornehmen.
Seit Ende der Reblausplage zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurden wahrscheinlich auch an diesen Hängen die ersten Versuchsreben einer hybriden Sorte aus Catarratto und Zibibbo (Muscat d'Alexandrie) gepflanzt, die danach den Namen Grillo erhielt (aus dem antiken Sizilianischen »ariddu«, Frucht mit nur einem Samen).
Nach der Lese der Trauben, die im Morgengrauen in Kisten gesammelt werden, werden sie sofort mit kleinen flachen Booten auf das Festland gebracht und von dort mit Tiefkühllastwagen zum Weingut Regaleali transportiert. Angebaut wird nur Grillo.

Die Weine

Mozia Grillo

Sallier de la Tour

Das Projekt Sallier de La Tour begann 2008, als der Cousin des Besitzers von Tasca d'Almerita, Filiberto Sallier de La Tour, Prinz von Camporeale, ihn bittet, sich um sein Gut, wenige Kilometer von Palermo entfernt, zu kümmern. Die Analysen führten zur Kultivierung der internationalen Rebsorte Syrah, deren Wein aktuell unter der Qualitätsbezeichnung »DOC Monreale« produziert wird. Angebaut werden Syrah, Grillo, Inzolia und Nero d'Avola.

Die Weine

La Monaca, Madamarosè, Nero d'Avola, Syrah, Inzolia, Grillo.

Die Verkostung

Verwendete Methoden

- **20-Punkte-System** mit den Kategorien **Farbe** (max 2 Punkte) - **Klarheit und Reinheit** (max. 2 Punkte) - **Nase** (max. 4 Punkte) - **Gaumen** (max. 7 Punkte) - **Gesamteindruck** (maximum 5 Punkte).
- **WSET-BLIK-System:** Balance, Länge, Intensität, Komplexität, je max. 1 Punkt. 4 Punkte: ausgezeichnet, 3 sehr gut, 2 gut, 1 befriedigend.

Whitaker, Mozia Grillo 2020, White Sicilia DOC

Auge: Klares, leuchtendes, helles Zitronengelb mit leichten Grünreflexen.
Nase: Ausgeprägte Intensität. Aromen von Zitronenzeste, gereifte Nektarinen und Pfirsiche, reife Birne, gelbe Melone, mittelmeerwürzig, weisser Pfeffer.
14% Vol. Alkohol. Am Gaumen ein kräftiger Körper mit einer nur leicht spritzigen Säure, der Abgang ist mittel, die Intensität kräftig (mittel plus), der Alkohol spürbar. Die Aromen am Gaumen bestätigen die Nase, insbesondere reife Zitronenzeste, Birne, Nektarinen, gelbe Melone, Würzigkeit und eine interessante, leicht salzige Note. Ein schöner, kräftiger Weisswein, ideal zu Apéro riche. Eher jung zu trinken, Lagerung maximal 2-4 Jahre.

20 Punkte-System: 2-2-3-5-4 → **16/20**
WSET-BLIK-System: 0.75-0.5-0.75-0.5
→ 2.5 **gut bis sehr gut**

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 25.- bei Cavetta und CHF 24.68 bei Tannico. In Deutschland kostet er €22.90 bei Tannico und €27.59 bei Drinksco.

Regaleali, Buonsenso 2020, Cataratto Sicilia DOC

Auge: Klares, leuchtendes, helles Goldgelb.
Nase: Mittlere Intensität. Aromen von Zitronen und etwas -zeste, Mirabellen, nasse Steine, Williamsbirne, Sternfrucht.
12.5 % Vol. Alkohol. Am Gaumen ein mittelkräftiger Körper mit einer mittleren Säure, der Abgang ist mittel, die Intensität mittel, der Alkohol niedrig. Die Aromen am Gaumen bestätigen die Nase, insbesondere Zitrus, Mirabellen, nasse Steine, Sternfrucht, leicht Jackfruit, etwas Orange. Ein leichter und nicht uninteressanter Weisswein, gut zum anregenden Apéro inkl. Fischhäppchen. Jung zu trinken.

20 Punkte-System: 2-2-3-4.5-4 → **15.5/20**
WSET-BLIK-System: 0.75 - 0.5 - 0.5 - 0.5
→ 2.25 **gut**

In Deutschland kostet dieser Wein €11.50 bei Call me Wine, sowie Hispavinus und €11.95 bei Belvini. In der Schweiz kostet er CHF 12.49 bei xtraWine.

Regaleali, Nozze d'Oro 2018, White Sicilia DOC

Kurzinfo des Produzenten:

Rebsorten: Inzolia 66 %, Sauvignon Tasca 34 %, **Anbaugebiet:** Nahe Palermo, **Höhe der Weinberge:** Inzolia 500 m ü.d.M., Sauvignon 530 m ü.d.M., **Ausbau**: 4-5 Monate im Stahltank auf der Hefe, 6 Monate in der Flasche, Alkoholgehalt: 13,5 % Vol., **Analysedaten:** pH 3,21 – AT 6,90 g/l – ZR 0,70 g/l – ET 26,1 g/l.

Auge: Klares, leuchtendes, tiefes Goldgelb.
Nase: Ausgeprägte Intensität. Aromen von gelben Birnen, Mirabellen, Ananas, Zitronenzeste, Pfirsiche, leicht Passionsfrucht.
Am Gaumen ein mittlerer Körper mit spritziger Säure, der Abgang ist etwas mehr als mittel, aber leider etwas zu kurz für 17 Punkte, die Intensität recht kräftig, der Alkohol etwas spürbar. Die Aromen am Gaumen bestätigen die Nase, insbesondere Ananas, Passionsfrucht, reife Birne, Zitronenzeste, Mirabellen, Pfirsich, leicht salzig, vielleicht etwas Gras? Ein anregend schöner, mittelkräftiger, cremig-spritzig-salzig anmutender Weisswein mit recht ausgeprägter Aromatik, ideal zu Apéro riche, kräftigen Vorspeisen (Pilzsuppe, gut gewürzt, Pulpo) oder auch alleine für sich.
Jung oder auch 4-5 Jahre gelagert zu trinken.

Dieser Wein wird durch James Suckling mit 92/100, Wine Advocate mit 91/100, Wine Enthousiast mit 93/100 und Robert Galloni, Vinous, mit 90/100 bewertet.

20 Punkte-System:	2-2-3.5-5-4	→	**16.5/20**
WSET-BLIK-System:	0.75 - 0.75 - 0.75 - 0.5	→	2.75 **sehr gut**

In Deutschland ist dieser Wein ab €13.95 an verschiedenen Adressen erhältlich. In der Schweiz kostet er CHF 23.50 bei Bindella und CHF 24.50 bei Flaschenpost.

©Regaleali

Regaleali, Perricone Guarnaccio 2018, Sicilia DOC

Kurzinfo des Produzenten: 14 % Vol., **Rebsorte**: 100 % Perricone, **Ausbau**: Etwa 12 Monate in Eichenholzfässern (Allier und Tronçais) von 225 Lit er, die zum zweiten oder dritten Mal benutzt werden. **Daten der Mostanalyse**: pH 3,52 – AT 5,83 g/l – ZR 0,8 g/l – ET 32,8 g/l.

Klares, mittleres Rubinrot, leicht aufhellend gegen den Rand. Mittlere Intensität mit Aromen von roten und dunklen Kirschen, Brombeeren, Zeder, Vanille, Holunder, Cassis. Am Gaumen kräftiger Körper, Säure mittel, reife Tannine mittel plus und mittelkörnig, der Abgang mittel, Intensität mittel, Alkohol hoch und spürbar. Die Aromen am Gaumen rote und dunkle Kirschen, Holunder, Brombeeren, Zeder, Vanille. Ideal zu Grillfleisch.

20 Punkte-System: 2-2-3-5-4 → **16/20**
WSET-BLIK-System: 0.5 - 0.5 - 0.5 - 0.5 → 2 **gut**

In Deutschland kostet dieser Wein €13.24 bei Drinks&Co und ist an weiteren Adressen verfügbar. In der Schweiz ist er für CHF 17.50 bei Bindella und ab CHF 12.49 an verschiedenen Adressen erhältlich.

Tascante, Contrada Piandario 2017, Etna Rosso DOC

Kurzinfo des Produzenten: 13.5 % Vol. **Ausbau**: 12 Monate in slawonischen Eichenfässern von 25 hl, 100 % Nerello Mascalese. **Daten der Mostanalyse:** pH 3,35 - Gesamtsäure 6,03 g/l - Restzucker 0,5 g/l Gesamtextrakt 26,8 g/l

Klares, leuchtendes, helles Rubinrot, aufhellend gegen den Rand. Ausgeprägte Intensität mit Aromen von Rauch, Rosen, Lavendel, Zwetschgen, etwas Gummi, dann dunkle Beeren. Die Nase blumig-fruchtig-würzig, dann Alkohol leicht wahrnehmbar, der Gaumen mehr würzig-kräutrig, Frucht zu Beginn, fällt dann ab. Am Gaumen mittelkräftiger Körper, die Säure mittel, reife mittlere mittelkörnige Tannine, der Abgang mittel, die Intensität mittel, der Wein etwas verhalten, der gut integrierte Alkohol mittel. Die Aromen am Gaumen etwas Rauch, Rosen, Lavendel, Zwetschgen, etwas Gummi, dann dunkle Beeren Passt zu Risotto (mit Fleisch).

©Tascante

Dieser Wein wurde durch James Suckling mit 94/100, Falstaff mit 96/100, Antonio Galloni, Vinous, mit 93/100 bewertet.

20 Punkte-System: 2-2-3-5-4 → **16/20**
WSET-BLIK-System: 0.5 - 0.5 - 0.5 - 0.5 → 2 **gut**

In Deutschland für €39.98 bei Weinhaus-Süd .und in der Schweiz für CHF 49.-bei Bindella erhältlich.

©Regaleali

Regaleali, Rosso Del Conte 2016, Contea di Sclafani DOC

Kurzinfo des Produzenten: Nero d'Avola (53 %), Perricone (47 %). Alkoholgehalt: 14,0 % Vol. **Analysedaten:** pH 3,45 – Gesamtsäure 6,7 g/l – Restzucker 2,4 g/l – Gesamtextrakt 30,3 g/l. **Ausbau:** 18 Monate in 100 % neuen 225-Liter-Fässern aus französischer Eiche (Allier und Tronçais). 22 Monate in der Flasche.

Tiefes Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Ausgeprägte Intensität mit Aromen von Cassis, Zwetschgen, Brombeeren, Heidelbeeren, etwas Eukalyptus, Zeder, Schokolade. Am Gaumen ein kräftiger Körper, kräftige Säure (mittel plus), ausgeprägte reife, mittlere bis feinkörnige Tannine, der Abgang lang, die Intensität angenehm mittel plus, der Alkohol hoch, trotzdem gut integriert, ein schöner, »singender« Wein. Die Aromen am Gaumen die Nase bestätigend: Cassis, Zwetschgen, Brombeeren, Vanille, Zeder, Schokolade, leicht Eukalyptus. Passt zu einem Ragout mit Pasta.

Dieser Wein wurde durch James Suckling mit 95/100, Falstaff mit 95/100, Antonio Galloni, Vinous, mit 95/100, Falstaff mit 95/100 und DoctorWine mit 95/100 bewertet.

20 Punkte-System:	2-2-3-5.5-4	→	**16.5/20**	
WSET-BLIK-System:	0.5 - 0.75 - 0.75 - 0.5	→	2.5	**sehr gut**

In Deutschland kostet dieser Wein €38.- bei xtraWine, €38.90 bei Superiore, €42.- bei Callmewine, €290.- die Kiste à sechs Flaschen bei Millesima. In der Schweiz kostet er CHF 48.- bei Bindella, Flaschenpost 49.- CHF und CHF 50.- bei Millesima sowie CHF 80.24 die Magnumflasche bei xtraWine.

Autor: **Clemens Breitschaft**
24. August 2021

Lektorat: **Carsten M. Stammen**

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.

©Vinifera-Mundi