

REINER WEIN

Auf zur Sonne
Siziliens!Wie gewisse Weine
Sehnsüchte auslösenVon *Stephan Reinhardt*

Peter Vinding-Diers, ein Gentleman mit bunter Vergangenheit, lernte ich vor 21 Jahren in der Toskana kennen, im Val d'Orcia. Von dort kam ein Rotwein, der in Sachen Dichte, Komplexität und Kraft alles überstrahlte, was ich bis dato an Weinen aus dieser Region gekannt hatte. Der Rotwein der Tenuta di Trinoro des im letzten Jahr verstorbenen Andrea Franchetti war ein schon damals sündhaft teurer „Super Tuscan“, der seine generöse Frucht mit enormer Spannung, Wucht und Länge paarte.

Um ihn besser verstehen zu können, war ich an seinen Ursprung gereist und traf bei Franchetti ebenjenseitigen Dänen, der allerfeinsten Englisch sprach und Umgangsformen an den Tag legte, von denen Königskinder nur träumen können: Peter Vinding. Er hatte als Önologe bereits in Südafrika und Bordeaux Geschichte geschrieben, doch jetzt hatte er eine kleine Serie von Tokajer Essenzen der Royal Tokaji Company mitgebracht, an der damals auch der britische Wein- und Rosenautor Hugh Johnson beteiligt war.

Wir kosteten, was mein Gaumen nie zuvor ertastet und geschmeckt hatte: sozusagen Trockenbeerenauslesen aus Tokay in Ungarn, deren honigartige Moste so viel Zucker enthielten, dass keine Hefe der Welt sie zur Gärung hätte bringen können. Vinding füllte sie

daher mit null Prozent Alkohol in 0,1-Liter-Flaschen ab – mit 600, 660 und über 700 Gramm natürlichen Zuckers und irrwitzigen Extrakt- und Säurewerten. Ich kaufte diese göttlichen 200-Punkte-Elixiere, die man im Kaiserreich noch von Löffeln genossen hatte, und hüte sie bis heute.

Beim Mittagessen erzählten mir Franchetti und Vinding, dass sie gemeinsam mit Vindings Neffen ein Projekt am damals noch verwaisten Ätna in Sizilien aufbauten – einem Neffen im Übrigen, der kein Geringerer war als Peter Sisseck, dessen „Pingus“ aus der spanischen Ribera del Duero damals zu den gesuchtesten Rotweinen der Welt zählte. Wohl auch, weil 75 der insgesamt 325 Kisten des mit 96 bis 100 Parker-Punkten geadelten Premierer-Jahrgangs 1995 auf der Überfahrt in die Vereinigten Staaten bei einem Schiffsunglück nahe der Azoren für immer versunken waren, was die Nachfrage umso heftiger explodieren ließ.

Von den bisherigen Weinen des Trios beflügelt, reiste ich wenige Wochen später an den Ätna und staunte über das verlassene Paradies. Überall gab es Reben, die aus der schwarzen Asche herauswuchsen und Sortennamen trugen, von denen ich damals erstmalig hörte, auf denen heute aber mit die interessantesten Rotweine der Welt basieren: Nerello Mascalese und

Nerello Cappuccio.

Die Wiederbelebung des Orts Passopisciaro aber blieb dann Franchetti allein vorbehalten, während die beiden Dänen sich ganz ihren eigenen Projekten widmeten. Vinding und seine aus England stammende Frau Suzanne starteten nicht weit entfernt ein eigenes Weingut: Montecarrubo. Es liegt zwischen Catania und Siracusa an der Ostküste und erzeugt eine Anzahl von bemerkenswert eleganten Rotwein-Cuvées, an denen immer wieder auch die Sorte Syrah beteiligt ist, deren Geschichte auf Sizilien bis weit ins 18. Jahrhundert zurückreicht.

Ihr einfachster Wein ist „Il Piccolo“, eine Assemblage aus Cabernet Franc, Merlot und Syrah. Der 2020er verströmt einen betörenden Duft von sonnenverwöhnten Kirschen und dunklen Beeren, warmen Steinen, Leder und mit Salz konservierten Kapern, die in mir immer wieder zuverlässig eine Sehnsucht nach dem Markt von Siracusa entfachen. Am Gaumen ist dieser verführerische Rotwein seidig, geschmeidig und elegant, durchaus frisch, mit feinen Gerbstoffen und dichter, aber nicht überladener Frucht ausgestattet. Es ist der Wein gewordene sizilianische Traum eines dänisch-britischen Traumpaares, das einfach nicht in Rente gehen will (25 Euro, weinamlimit.de).