

Passorosso und Passobianco 2020

Portraithafte Weine von Passopisciari interpretieren das Wesen des Ätnas



„Im Jahrgang 2020“, ist in den Notizen von Andrea Franchetti nachzulesen, „war der Sommer von Regen geprägt, dann kehrte im Juli die Hitze zurück, die optimale Bedingungen wieder herstellte, die sich mit wertvollen Sommerregentagen abwechselten. So erreichten die weißen Trauben ihre volle Reife Ende September und die roten Ende Oktober“.

Seit dem Verfassen dieser Notizen sind zwei Jahre vergangen, und aktuell präsentiert der von Andrea Franchetti gegründete und heute von seinen Söhnen Benjamin und Giordano geführte Betrieb am Ätna seine beiden Bannerträger Passorosso und Passobianco auf dem Markt.

Im Jahr 2000 erkannte Andrea Franchetti als erster das große Potenzial dieses kraftvollen und gleichzeitig feinen Bodens und erahnte intuitiv das, was später – auch dank seiner Pionierarbeit – zum Erbe der Contrade und zu einem weltweit anerkannten önologischen Schatz werden sollte.

Hier werden aus extremen Weinbergslagen Weine voller Emotionen geboren. Sie erzählen von einer unglaublichen Biodiversität, genährt von der unaufhaltsamen Vitalität des Vulkans.

„Ein altes und gleichzeitig auch wieder junges Gebiet, das Respekt und Hingabe an die Qualität erfordert“, erzählt Benjamin Franchetti. „Passobianco und Passorosso“, fährt Vincenzo Lo Mauro fort, seit der ersten Stunde Direktor des Betriebs, „sind zwei Weine, die nicht nur eine einzige Contrada zum Ausdruck bringen, sondern treue Interpreten unserer Philosophie und dieser wunderbaren Böden sind.“

Passorosso ist eine Cuvée aus Trauben von alten Nerello Mascalese-Reben, die auf Höhenlagen zwischen 500 und 1000 Metern an der Nordseite des Ätna wachsen. Er repräsentiert den Stil von Passopisciaro und seiner Contrade und vereint in einem einzigen Wein Terroir, Emotion und Konzept. Im Glas entfaltet der 2020er Noten von roten Beerenfrüchten und orientalischen Gewürzen, perfekt ausbalanciert von der Mineralität.

Passobianco ist pure Chardonnay-Expression. Diese Rebsorte betrachtete Andrea Franchetti als perfekt für die steilen Terrassen der Contrada Guardiola auf 850 bis 1000 Metern über dem Meeresspiegel. Der Boden ist locker und tief, besteht aus Lavaasche mit hohem Mineralgehalt und verleiht dem Chardonnay Akzente mediterraner Würze und mineralische Asche-Noten, harmonisiert von Gewürz-Nuancen.

Zusammen sind die beiden Weine