



Der Feinschmecker Bookazine Nr. 17  
Herbst 2009



#### 2007 COMETA, PLANETA

Jedes Jahr einer der schönsten Weißweine Siziliens, auch wegen seiner eindrucksvollen Aromatik und des gänzlich unverbogenen Charakters: nicht überladen, nicht behäbig. Kein Holz, der Ausbau erfolgte nur im Stahltank. Ein reinsortiger Wein aus Fiano-Trauben mit dem Aroma reifer Feigen, Honigmelone, dazu Grapefruit und ein Hauch von Salbei. Mit 14 Volumenprozent Alkohol zwar kein leichter Wein, aber dennoch gut zu trinken. Preis: € 20-29

#### 2008 SEGRETA BIANCO, PLANETA

Herrlich saftiger, mediterraner Wein, Pfirsich und Orangenaroma, herzhaft-frisch. Preis: € 7-11

#### 2006 SANTA CECILIA, PLANETA

Toller Nero d'Avola: viel Farbe, hohe Säure, wenig Tannin. Preis: € 19-30

## TOP 50 ENTDECKUNGEN AUS DEM HERZEN SIZILIENS

Allenthalben werden neue Rebstöcke gepflanzt, frühere Genossenschaftswinzer produzieren jetzt eigene Weine – und Modemacher vom Festland investieren in Weingüter. Die Insel boomt!

Die Zeiten der alkoholschweren Verschnittweine sind vorbei. Inzwischen kommen schlanke, mineralische Weiße und elegante Rotweine von der Insel, die nichts mehr mit den plumpen, marmeladigen Tropfen von einst zu tun haben.

Vor allem die einheimische (autochthone) Nero-d'Avola-Traube liefert Qualitäten, die manchen toskanischen Rotweinen den Rang ablaufen. Immer mehr Festland-Italiener zieht es deshalb nach Sizilien, um dort in Reben zu investieren. Zunehmend entscheiden sich einheimische Winzer, ihre Trauben selbst zu keltern und ihren eigenen Wein abzufüllen. Überall ist das Weinfieber ausgebrochen.

Die neuen Weinberge entstehen vor allem in den kühlen, bis zu 1000 Meter hohen Lagen im Landesinneren, aber auch am Ätna. Die Insel, die Goethe einst einen „Kontinent“ nannte, wird völlig neu entdeckt. Mittlerweile machen die Newcomer-Weine mehr Schlagzeilen als die Mafia.

FEINSCHMECKER-Autor Jens Priewe war auf Sizilien und hat eine Auswahl der Besten getroffen – 20 Weiße und 30 Rote. Die Highlights stellt er mit ausführlichen Verkostungsnotizen vor, die restlichen Empfehlungen mit einem kurzen Steckbrief.