

Pour connaître l'actualité des grands vins et pour une approche différente de la culture du vin

VINIFERA

Cette revue est une publication de CAVE SA - 1196 Gland - Suisse

CAVE

VINIFERA

N° 45 - OCTOBRE 2011

15.00 CHF - 10 €

Les vins de l'Etna
Renaissance d'un grand terroir
Renaissance eines grossen Terroirs

Cinque Terre
Entre ciel et mer
Zwischen Himmel und Meer

L'idée d'une beauté, mystérieuse, convulsive, nécessaire, les réunit ; une capacité également à défier le temps et les vicissitudes humaines, quitte à renaître de leurs cendres, tel l'oiseau fabuleux de la mythologie : le vignoble de l'Etna et celui des Cinque Terre ont de nombreux points communs.

Surtout, c'est la difficulté d'y cultiver la vigne qui les réunit. Que ce soit sur les flancs noirs du volcan ou parmi les terrasses escarpées accrochées entre ciel et mer de la côte ligure, la viticulture demeure un défi, mélange d'opiniâtreté et d'idéalisme.

À tel point que l'on peut parler dans les deux cas de viticulture résistante ou héroïque.

Celles et ceux qui se mesurent à ces éléments, à ce ciel, à cette terre, à ces pentes vivent la même aventure, valeureuse, exigeante, s'accrochent au même rêve : exprimer à travers leurs vins le génie singulier d'un lieu. Ils devinent qu'ils ne sont que les interprètes d'une nature sauvage et formidablement belle. Selon la belle formule de Salvo Foti, artisan émérite du renouveau des vins de l'Etna qui se refuse à parler de *faire un vin* mais uniquement d'interprétation. Ces viticulteurs savent aussi que ce rêve n'est pas une fumerolle vite dissipée, ou une mode passagère, qu'il est incarné, depuis que la viticulture est ici présente, depuis les Sicules (Sicile) et les Phéniciens (Ligurie), il y a plusieurs millénaires. C'est à cette permanence, à cet entêtement de civilisation, à cette vocation, auxquels nous voulons rendre hommage à travers ce numéro de Vinifera. De quoi vous donner envie, nous l'espérons, de goûter les vins telluriques de ces terroirs d'exception et de partir un jour, sur la route des prochaines vacances, vers l'une de ces régions viticoles.

Die Idee einer mysteriösen, konvulsiven, notwendigen Schönheit verbindet sie. Ebenso die Fähigkeit, die Zeit und die Wechselfälle des menschlichen Lebens herauszufordern, auf dass sie aus der Asche auferstehen, so wie der sagenumwobene Vogel aus der Mythologie: die Weinregionen des Ätnas und der Cinque Terre weisen verschiedene Gemeinsamkeiten auf.

Vor allem verbindet sie die Schwierigkeit, hier Reben zu kultivieren. Ob auf den schwarzen Flanken des Vulkans oder auf den steilen Terrassen, die an der ligurischen Küste zwischen Himmel und Meer zu hängen scheinen: hier bleibt Weinbau eine echte Herausforderung, eine Mischung zwischen Zähigkeit und Idealismus.

Diejenigen, die sich mit diesen Elementen messen, mit diesem Himmel, mit dieser Erde, mit diesen Abhängen, erleben dasselbe tapfere und anspruchsvolle Abenteuer, klammern sich an denselben Traum: durch ihre Weine die einzigartige Seele eines Ortes auszudrücken. Sie ahnen, dass sie bloss die Interpreten einer wilden und fast schmerzhaft schönen Natur sind. Diese Winzer wissen auch, dass dieser Traum keine sich schnell auflösende Fumarole ist und auch keine vergängliche Mode, sondern dass er existiert, seit der Weinbau hier präsent ist, also seit den Sikulern (Sizilien) und Phöniziern (Ligurien), sprich seit Jahrtausenden. Dieser Beständigkeit, diesen Eigenwilligkeiten der Zivilisation, dieser Bestimmung wollen wir mit der vorliegenden Ausgabe von Vinifera Ehre erweisen. Und Ihnen, liebe Leserin, lieber Leser, hoffentlich Lust machen, die erdverbundenen Weinen von diesen Ausnahmeterroirs zu kosten und eines Tages, vielleicht in den nächsten Ferien, in eine der beiden Weinregionen zu reisen.



Jacques Perrin



Les vins de L'Etna 3
Renaissance d'un grand terroir

Die weine vom Ätna 18
Renaissance eines grossen Terroirs



Jacques Perrin



Cinque Terre 21
Entre ciel et mer

Cinque Terre 29
Zwischen Himmel und Meer



Nicolas Herbin

Die Weine vom Ätna

Renaissance eines grossen Terroirs



Randazzo, Val Demone

Die geografische Zone der Weine vom Ätna liegt in der Provinz Catania und umfasst rund zwanzig Gemeinden auf den Abhängen dieses Vulkans, der mit 3330 Metern nicht nur der höchste ganz Europas ist, sondern auch einer der aktivsten. Eine enorme Masse mit einem Umfang von rund 180 Kilometern, der seit Jahrhunderten das Leben der Menschen prägt, die in seiner Nähe leben.

Die Beschaffenheit des Bodens ist selbstverständlich stark vom vulkanischen Gestein geprägt, akkumuliertes, umgewandeltes Material, das ständig vom Vulkan ausgespuckt wird (Asche, Lava, Bimsstein).

Man kann vier Bodentypen unterscheiden: wenig entwickelte Böden, braune Böden (mit guter Wasserspeicherkapazität), ausgelaugte braune Böden (reich an organischen Substanzen) und Schwemmlandböden mit sandiger Textur.

In der Appellation Ätna werden die Reben auf einer Höhe von 300 bis 900 Metern über Meer kultiviert, mit einigen extremen Höhenlagen bis zu 1300 Metern wie beispielsweise die Vigna Bosco von Salvo Foti, der den Vinudilice produziert.

Das Klima ist temperiert mediterran, mit deutlich höheren Niederschlägen in der Region des Ätnas als auf der restlichen Insel. In der südwestlichen Zone des Ätna misst man im Schnitt 600 mm Niederschläge pro Jahr, im nördlichen und nordöstlichen Teil gar bis zu 1200 mm, konzentriert vor allem auf den Spätherbst und den Winter.

Laut Salvo Foti, zweifellos einem der besten Kenner der Rebberge vom Ätna, gibt es drei grosse Rebbauzonen am Ätna:

1. Die erste liegt zwischen 400 und 900 Metern über Meer auf dem östlichen Abhang des Vulkans.
2. Die zweite befindet sich in Höhenlagen zwischen 400 und 800 Metern auf dem Nordabhang.

3. Die dritte, zwischen 600 und 1000 Metern über Meer angesiedelt, besetzt den Südhang des Ätnas.

Die Geschichte

Es gilt als erwiesen, dass die Region von Catania und rund um den Ätna das historische Herzstück des sizilianischen Weinbaus bildet. Hier sind die Griechen 729 v. Chr. gelandet, die massgeblich zur Entwicklung des Weinbaus und der Vinifikationstechniken beigetragen haben. Sie führten neue Rebsorten wie den «Grechetto» ein, den heutigen Grecanico, den man noch immer in der Region des Ätnas findet

Drei Jahrhunderte vor den Griechen hatten die Sikuler (die Sizilien seinen Namen gaben), ein Volk mit indoeuropäischen Wurzeln, bereits einen Teil der Insel kolonisiert. Ihnen verdankt man zweifellos das Gobelet-Erziehungssystem (ägäischer Gobelet).

Benanti, Biondi, Cornelissen, Cottanera, I Custodi, Gulfi, Terre Nere, Il Cantante, Tenuta di Fessina, Passopisciaro, Girolamo Russo, I Vigneri di Salvo Foti

Später, im 3. Jahrhundert v. Chr., spricht Theokrit von der grossen Ausdehnung der Rebberge am Ätna. Danach erlebte der Weinbau eine lange Periode des Niedergangs, bevor er ab dem 13. Jahrhundert wieder erstarkte.

Kurz nach dieser Erneuerung wurde in Catania die *Maestranza dei Vigneri* (1435–1460) gegründet, eine Gruppierung der besten Winzer der Region. Einige Jahrhunderte später inspirierte diese Salvo Foti zur Gründung der Vereinigung *I Vigneri*.

Damals erlebte der sizilianische Weinbau ökonomisch gesehen eine glorreiche Periode. So wurden die am Ätna produzierten Weine während der Periode der Vizekönige (1512 bis 1713) nach Italien und Deutschland exportiert. Zwischen 1700 und 1800 erlangte der Weinbau am Ätna grosse wirtschaftliche Bedeutung. In den Lagerhallen des Hafens von Riposto wurden die Weine aus der gesamten Anbauregion Ätna gesammelt und mit unterschiedlichsten Destinationen verschifft.

Mitte des 19. Jahrhunderts bedeckten die Rebberge am Ätna eine Fläche von 26 000 ha. Dreissig Jahre später hatte sich die Rebfläche von Catania und vom Ätna verdreifacht, was einen gewaltigen Aufschwung belegt. Doch wie in allen europäischen Weinregionen reduzierte auch hier die *Phylloxera* die Rebfläche empfindlich. Dazu kamen noch die häufigen Vulkanausbrüche sowie die Zwänge eines schwierigen Weinbaus – verständlich, dass die Weine vom Ätna trotz ihrer früheren Bekanntheit ausserhalb der italienischen Grenzen lange kaum vertreten waren. Innerhalb Siziliens dagegen war die DOC Ätna die erste überhaupt, die am 11. August 1968 anerkannt wurde.



Carricante

CHRONIQUES *siciliennes*

Danke, Misette und Marco, für eure Passion, die ihr mit uns geteilt habt, für dieses wohlthuende Feuer und diese wunderbare Gastfreundschaft!

Als ich zum ersten Mal seinen *Vinupetra* probierte, war das fast ein Schock, ein nie gekanntes Glück, leicht und delikat ekstatisch, wie wenn ich in eine andere, seltene Dimension eintreten würde. Glücklicherweise gibt es noch Weine, die man nicht kennt, starke, erdverbundene Initiationsweine. Weine, die Ihr Leben ändern, Ihren Horizont erweitern und andere, unbekannte Geschmacksterritorien ausloten.

Ich wollte den Mann kennenlernen, der hinter diesem *Vinupetra*, diesem aus Stein gehauenen Wein (und einigen anderen ähnlichen Zuschnitts), steht. Den Mann also, dem die grossen Weine vom Ätna so viel zu verdanken haben.

Er trägt einen aussagekräftigen Namen – Salvo, der «Retter» – und er hat mir sofort gefallen. Soll ich sagen, dass er seinen Weinen gleicht? Vielleicht. Hoch gewachsen, fein, mit freundschaftlichem, heiterem Blick, in sich selbst ruhend. Unaufgeregt empfängt er den Fremden, kostet den Augenblick aus und kommuniziert seine Liebe zu den Weinen vom Ätna.

Nie gestresst, nie demonstrativ, entscheidet er mit dem augenzwinkernd-grosssprecherischen Stil, den man da und dort in der Weinregion beobachten kann: «Dies ist weniger gut als das, und damit alle einer Meinung sind: Ich mache den besten Wein der Welt!»

Salvo Foti, der *Maestoso*, befindet sich nicht in einer Theatervorstellung. Er spielt nicht: er ist! In völliger Übereinstimmung mit seinem Ideal, seinem Lebensmittelpunkt, den Elementen, die ihn umgeben. Er ist und er macht die Dinge. Voller Einfachheit und Passion.

Salvo ist am Fuss des Ätnas geboren und aufgewachsen. *La Montagna di Fuoco* – der Feuerberg – wie er ihn in seinem 2008 publizierten Roman nennt, prägt sein Schicksal, begrenzt den Raum seiner Träume. Hier startet seine Karriere als Weinbauberater.

«Man sollte nicht vom Produzieren eines Weins sprechen, sondern vom Interpretieren eines Weins.» Ich konnte mir diese Reise zu den Hängen des Ätnas nicht vorstellen, ohne Salvo kennenzulernen. Wir haben uns an einem feuchten, nebligen Tag getroffen – für solche Tage ist der Ätna bekannt. Als Treffpunkt hatte er *Sant'alfio* gewählt, unweit vom *Castagno dei 100 Cavalli*. Ich stellte mir ein Schloss vor, eine Allee. Hundert stolze Reiter, die sich meinem Blick entziehen. Ich war verspätet. Und ein bisschen verloren. Dann entdeckte ich plötzlich einen einsamen Mann, ganz in Weiss gekleidet, der einfach dastand und die Landschaft betrachtete.

Es ist Salvo Foti. Wir besichtigen die Rebberge von *Il Cantante*, in den flammenden Herbstfarben, die dem Hausherrn, Mick Hucknall alias *Monsieur Simply Red*, der in dieses Weingut investiert hat, so gut stehen. Die einzige Bedingung für den Investor war: dass sich Salvo Foti um die Reben und den Wein des Gutes kümmert. Hier wurde eine bedeutende Arbeit geleistet, und die Parzellen sind im traditionellen Erziehungssystem, dem sogenannten *Alberello*, bestockt, wobei die Reben gegeneinander versetzt gepflanzt werden. Das *Alberello*-System ist eines der wichtigsten Prinzipien des Weinbaus, den die Vereinigung *I Vigneri* mit Verve verteidigt. Gegründet wurde die Gruppe von Salvo, und sie umfasst heute eine Hand voll Produzenten, welche die Weinbautradition am Ätna aufrecht halten wollen.

Das ist die Renaissance einer antiken Winzerkorporation, der «*Maestranza dei Vigneri*», die 1435 in Catania gegründet wurde. Eine unmissverständliche Art, sich in einer Tradition zu verankern, deren Erben die Weine vom Ätna sind, nur schon dank des schier unglaublich hohen Durchschnittsalters der Reben.

Auf 1300 Metern Höhe, in der *Vigna Bosco*, habe ich Rebstöcke gesehen, die gut und gerne mehr als hundert Jahre alt sind. Salvo Foti erzählt, *Maurizio Pagano* – «meine rechte und meine linke Hand» – hege und pflege diesen Rebberg wie seinen Augapfel, und dies immerhin auch schon seit 35 Jahren. Und erklärt seinem jungen Önologen, der uns begleitet, wie *Maurizio* jeweils mit jedem Rebstock spricht... Hier ist man weit weg von Hollywood. Kein Kino also!

Die Nacht bricht an. Ich geniesse diesen magischen Moment. *Maurizio Pagano* in seinem Garten Eden, direkt unter dem Ätna. Die Fortdauer der wahren Gesten des Weins. Das Reelle. Ich koste die Trauben, die den *Vinudilice* von *I Vigneri* ergeben, diesen Rosé mit Noten von Rosen, Heckenröschen und Walderdbeeren. Kann man Glück messen? Braucht man Apparate, um alles zu messen? Die Zeit, die Wohltaten des Weins, die Schönheit der Frauen?

Kürzlich befragte mich ein Journalist zu einem Apparat, der in wenigen Sekunden die Antioxydantien eines Weins bestimmen und damit seine sichere oder zufallsbedingte Zukunft voraussagen soll, und ich fragte ihn, was denn eine solche Intervention bringen solle. Er antwortete: «Das ist doch von Interesse, vor allem für den Winzer, der das Alterungspotential seines Weins kennen möchte...»

– Der echte Winzer ist in seinem Rebberg. Er braucht keine Messapparate, um zu wissen, was in seinem Wein enthalten ist. Ich habe in Sizilien einen Winzer getroffen, der mit seinen Reben spricht, der in enger Symbiose mit ihnen lebt. Dieser Winzer lebt in der Wirklichkeit: Was könnte er lernen, was er nicht schon weiss?

Und da wir in der Wirklichkeit leben, bleiben wir bei dieser einen Offensichtlichkeit: Die grossen Weine vom Ätna befinden sich an einem Schlüsselpunkt ihrer Geschichte. Eingeschrieben in einer alten Tradition, haben sie ganz sanft ihre qualitative Umwandlung vollendet, und dank Salvo Foti und anderen sind die Weinliebhaber dabei zu merken, dass hier unter dem Blick des Vulkans etwas sehr Wichtiges geschieht, vielleicht eine Revolution, ganz sicher aber eine Offenbarung!

Monterosso al Mare, Vernazza, Corniglia, Manarola, Riomaggiore.



Où manger

- Ristorante Cappun Magru, à Riomaggiore : Via Volastra 19, +39 187 92 05 63
- Ristorante La Ripa del Sole, à Riomaggiore : Via de Gasperi 282, +39 187 92 01 43, www.ripadelsole.it
- Ristorante Dau Cila, à Riomaggiore : Via S. Giacomo 65, +39 187 76 00 32, www.ristorantedaucila.com
- Ristorante Il Porticiolo, à Manarola : Via Renato Birolli 92, +39 187 92 00 83, www.ilporticciolo5terre.it
- Trattoria dal Billy, à Manarola : Via Rollandi 122, +39 187 92 06 28, www.trattoriabilly.com
- Ristorante Miky, à Monterosso al Mare, Via Fegina 104, +39 187 81 76 08, www.ristorantemiky.it

Les cinq villages : de gauche à droite et de haut en bas : Monterosso al Mare, Vernazza, Corniglia, Manarola, Riomaggiore

CINQUE TERRE

zwischen Himmel und Meer



Die Reben von Heydi Bonanini

Vielleicht fahren Sie eines Tages auf der Autobahn der ligurischen Küste entlang. Sie beginnt unweit der Stadt Menton, in Frankreich, führt durch unzählige Tunnels, umfährt Genua und folgt unermüdlich der Meeresküste. So gelangen Sie schliesslich in die Hafenstadt La Spezia und entdecken dann, nach einigen engen Windungen in die Höhe und mitten in der Biegung einer Kurve einen unglaublichen Ort: die Cinque Terre, ein pittoreskes Ensemble, das seit 1997 als Unesco-Weltkulturerbe klassiert ist.

Die Cinque Terre sind, wie schon ihr Name verspricht, ein Ensemble von fünf Dörfern. Sie folgen sich von Westen nach Osten in dieser Reihenfolge: Monterosso al Mare, Vernazza, Corniglia, Manarola und schliesslich Riomaggiore, das auf Porto Venere hinunterblickt.

Seit Jahrtausenden und bis heute wird hier Rebbau betrieben. Das goldene Zeitalter erlebte diese Weinregion in den 1960er Jahren, genauer von 1962 bis 1963. Der Bau der ersten Zugangsstrasse in die Cinque Terre, die Entwicklung des Hafens von La Spezia und die Schwierigkeiten, in einem derart steilen Gelände Reben zu bearbeiten, führten dann leider zum rasanten Niedergang des regionalen Weinbaus: In nur fünfzig Jahren ist die Rebfläche von 2300 ha auf nur 79 ha im Jahr 2010 geschrumpft. Fast 97% der historischen Rebfläche werden heute also nicht mehr kultiviert.

Eigenwilligkeiten dez Zivilisation

Die besondere Geologie der Cinque Terre ist das Resultat eines langen und mächtigen Umwandlungsprozesses. Die Schieferformationen (gelber und schwarzer Schiefer) sind omnipräsent, vor allem in den Reblagen, die dem Meer am nächsten sind. Hier sieht man teilweise spektakuläre Plättchenstrukturen. Die Erosion des Meeres hat ebenfalls Hunderte von kleinen Buchten gebildet, die sich da und dort in den Felsen gefressen haben. Die fünf Dörfer verdanken ihr heutiges Aussehen der Arbeit der Menschen, eine Besonderheit sind die terrassierten Rebkulturen. Diese wurden auf schmalen, mehr oder weniger nahe am Meer gelegenen Bändern angelegt, gestützt von unzähligen Trockensteinmauern. Gemäss einer Studie würden sie, aneinander gebaut, eine Mauer von 7000 Kilometern Länge ergeben. Damit sie ihre stützenden Funktionen weiterhin wahrnehmen können und damit den Rebbau erst ermöglichen, verlangen sie bedeutende und kostspielige Unterhaltsarbeiten. Das macht das Überleben des Weinbaus in den Cinque Terre noch aussergewöhnlicher und fragiler.

Trotz den Einradbähnchen («trenino» genannt) aus der Schweiz, die in den 1970er Jahren installiert wurden und Zugang wie Transport erleichtern (obwohl nicht alle Parzellen erschlossen sind), kann die Arbeit weiterhin und ausnahmslos nur von Hand erledigt werden. Eine weitere Mechanisierung der Rebberge ist unmöglich – das erklärt auch die verrückt

hohen Produktionskosten.

Walter de Batté beispielsweise, die grosse Figur dieser letzten Jahre und der einzige Starwinzer der Appellation, musste parallel zu seiner Aktivität als Winzer 36 Jahre lang in La Spezia arbeiten, um seinen Lebensunterhalt zu sichern. Neben den beiden Genossenschaftskellereien, die allein die Hälfte der Weinregion abdecken, arbeiten heute nur zwei Winzer Vollzeit auf ihren Gütern: Samuele «Heydi» Bonanini und Tonino Bonanni (Campogrande).

Ein günstiges Klima und eine wohlgesinnte Natur

Die Cinque Terre sind eine der am wenigsten verunreinigten Zonen des Mittelmeers. Dank ihrer Geschichte und ihrer Topographie haben sie keine massive Expansion erlebt. Das Klima ist relativ mild, geschützt durch die Berge, welche die Nordwinde abhalten.

Autochthone Rebsorten

In den Cinque Terre dominieren zwei historische Rebsorten: der Bosco und die Albarola.

Der Bosco ist eine der wichtigsten Varietäten Liguriens. Man findet ihn in fast allen Weissweinen der Region, und er hat sich bis in die Umgebung von Genua ausgebreitet. Er eignet sich für das Appassimento (Trocknenlassen der Beeren) und ist zu mindestens 40% in den beiden DOC-Weinen der Cinque Terre enthalten. Ihm verdanken die Weine Spannung, Säure und Geradlinigkeit, er bildet die Wirbelsäule vieler Assemblagen und ist gewissermassen die Seele der lokalen Weine (und garantiert für ein nördliches Gleichgewicht auf südlichen Terroirs).

Die Albarola stammt vielleicht aus der Toskana, wo sie in geringen Mengen noch für die Produktion gewisser Weissweine verwendet wird, etwa für den Candia dei Colli Apuani. Weniger säurebetont als der Bosco, ergibt sie weichere, geschmeidigere und parfümiertere Weine, die ein Maximum an Rasse und Finesse ausdrücken, vorausgesetzt, die Rebstöcke wachsen in Höhenlagen.

Die Albarola wird in Assemblagen regelmässig von einer anderen mediterranen Weissweinsorte begleitet, deren Charme und deren fruchtig-aromatischem Charakter mit viel Schmelz sich weder Winzer, Kellermeister noch Önophile entziehen können: nämlich vom Vermentino.