

Die weiße Hoffnung Siziliens

Grillo soll zur neuen weißen Leitsorte werden

Das Konsortium der DOC Sicilia organisierte in diesem Sommer auf der Insel Mozia einen spannenden Workshop, der ausschließlich der Rebsorte Grillo gewidmet war. Grillo hat sich zur erfolgreichsten weißen Sorte der Insel entwickelt. Der Wein beginnt, als weißes Pendant zum Bestseller Nero d'Avola auf den Märkten abzuheben. Mit aktuell 6.500 Hektar hat sich die Rebfläche innerhalb weniger Jahre verdreifacht.

Was macht den Grillo also aus? Dieser Frage gingen neben dem Weinbau-Professor Attilio Scienza auch der Präsident des Konsortiums Antonio Rallo nach sowie Giacomo Ansaldi, der als verantwortlicher Önologe in der regionalen Versuchsanstalt »Istituto F. Paulsen« arbeitet.

Die semi-aromatische Rebsorte kann man als doppelt autochthon bezeichnen: Der Agronom und Ampelograf Baron Antonio Mendola kreuzte 1874 Catarratto und Zibbibo (die örtliche Spielart des Moscato d'Alessandria), um den damals berühmtesten Wein der Insel aromatisch zu verbessern: den Marsala. Erst nach dem sizilianischen Weinwunder der 1990er Jahre begannen die Produzenten vermehrt, Grillo reinsortig und trocken auszubauen. »Die Rebsorte ist anspruchsvoll und nicht leicht im Anbau, er verrieselt zum Beispiel leicht. Aber wir sind glücklich, dass er nur auf Sizilien gedeiht. Inzwischen



produziert die Insel 13 Mill. Flaschen Grillo, und wir spüren eine enorme Akzeptanz bei unseren Weinpräsentationen im Ausland. Das funktioniert praktisch wie Liebe auf den ersten Blick. Der Grillo ist ein wenig wie ein Pinot Grigio, aber frischer und er hat mehr Charakter«, erklärte der Agronom Antonio Rallo, der auch die Produktion des Familienweinguts der Rallos leitet, Donnafugata.

Die regionale Versuchsanstalt Pausen führt seit Jahren Recherchen über die autochthonen Rebsorten durch. Ganze 72 eigene Sorten besitzt der sizilianische Weinkosmos. Die Untersuchungen zum Grillo ergaben, dass zwei Biotypen der Sorte existieren. Biotyp A bringt frische,

dem Sauvignon ähnliche Weine hervor. Biotyp B produziert mehr Zucker, hat also mehr Struktur und Alkohol. Er ist perfekt für den Marsala, und seine Aromatik prägt eher ein Honigton.

Den Veranstaltungsort Mozia wählte das Konsortium nicht von ungefähr. Joseph Whitaker, Spross einer britischen Marsala-Dynastie sowie Archäologe und Ornithologe, kaufte die Phönizier-Insel 1888. Auf Mozia wurde schon Anfang des 19. Jahrhundert Wein angebaut. Heute ist die Insel samt ihrer Rebflächen im Besitz der Stiftung Whitaker. Die Weinfamilie Tasca d'Almerita pachtete die Rebanlagen vor einigen Jahren und gibt auch vom Weinverkauf Anteile an die Stiftung ab. »2007 war unsere erste Ernte auf Mozia. Hier sind derzeit 17 Hektar Grillo in Produktion, aber wir haben ihn auch auf unserem Weingut Regaleali im Herzen Siziliens sowie auf unserer Tenuta Sallier de La Tour in der Nähe von Palermo angebaut. Insgesamt kommen wir auf rund 30 Hektar«, informiert Alberto Tasca.

Am »Tag des Grillos« präsentierten 25 Weingüter mit 28 Grillo-Versionen die gesamte Bandbreite der Rebsorte. Auch auf dem deutschen Markt hat der Grillo mittlerweile den einstigen Spitzenreiter unter den sizilianischen Weißweinen überholt, den Insolia. vc

WIV verschlankt Direktvertrieb

Vorstandsvorsitzender Andres Ruff sieht den Stellenabbau im Direktvertrieb als unvermeidlich

Die WIV Wein International strukturiert ihren Direktvertrieb weiter um und bündelt alles unter einem Dach in einer eigenständigen Direktvertriebspart. Dazu gehören als Überbau die Bacchus – Internationale Weine GmbH, Burg Layen, die das klassische Direktvertriebsgeschäft mit Haustürbesuchen und Messepräsentationen betreibt, sowie deren Tochtergesellschaften, die Reichsgraf von Ingelheim GmbH, die per Brief und Telefon bzw. Callcenter akquiriert, und die Weinkulturreisen GmbH als weiteres Tochterunternehmen, die

im Reisegeschäft und der Weinreiseorganisation Weinkunden und Umsätze zu gewinnen sucht.

Im Zuge des Umbaus, der als »Optimierung des Direktvertriebs in Deutschland« bezeichnet wird, und der Direktvertriebspart nachhaltige Effizienzverbesserungen bringen soll, »ist ein Stellenabbau unvermeidlich«, erklärte Andres Ruff, Vorstandsvorsitzender der WIV.

Bei Reichsgraf von Ingelheim entfallen 69 Teil- und Vollzeitarbeitsplätze, was 30 voll beschäftigten Mitarbeitern entspricht,

erläuterte das Unternehmen auf Anfrage. In der Zentrale der WIV-Gruppe würden weitere 50 Arbeitsplätze gestrichen, umgerechnet 42 vollbeschäftigte Mitarbeiter. Für den

Großteil der ausscheidenden Mitarbeiter hätten sozialverträgliche Lösungen gefunden werden können.

Die WIV-Tochterunternehmen Mac (Messebau), Top (Logistik)



Bei WIV werden 119 Arbeitsplätze gestrichen

und Vino (Einzelhandel) sowie der Produktionsbereich in Langlonsheim und die ausländischen Tochtergesellschaften sind nicht von den Stellenstrei-

chungen betroffen.

Bisher waren in Langlonsheim 350 und im Außendienst rund 1.000 Teil- und Vollzeitmitarbeiter für die WIV tätig. nP

Tasca d'Almerita kauft Kellerei auf dem Ätna

Die neue Kellerei verbessert die önologischen Möglichkeiten der Sizilianer

Die sizilianische Weindynastie Tasca d'Almerita erweitert ihr Engagement am Ätna erheblich. Vor zehn Jahren hatte die Familie Tasca die ersten 15 Hektar Rebfläche in Sciaranova und Boccadorzo erstanden. Zwei davon wurden auf die weiße Ätna-Sorte Carricante umgestellt und sind noch nicht produktiv.

Nun konnte Tasca eine Kellerei und weitere 5 Hektar Rebfläche in Marchesa (Passopisciaro) im Gemeindegebiet von Castiglione di Sicilia er- stehen. Die Kellerei verfügt über 900 Quadrat-



Die ersten Weinberge am Ätna kaufte Tasca bereits vor zehn Jahren

meter auf drei Stockwerken. Auf den gut 5 Hek- tar wächst Nerello Mascalese, die rote Haupt- sorte am Vulkan, sowie ein wenig Chardonnay.

Bisher mussten die Trauben vom Ätna in einem Kühllastwagen zur Hauptkellerei nach Regaleali gefahren werden. In diesem Jahr wird die Ernte vom Ätna bereits in der neuen Kel- lerei vinifiziert. Das Produktionspotenzial der Kellerei wird 300.000 Flaschen betragen. Tascas Weine vom Ätna sind unter der Linie »Tenuta Tascante« zusammengefasst. vc

Sizilien startet mit Ernte

Erste Schätzungen gehen von mehr Qualität und weniger Menge in Sizilien aus

Der Startschuss für die italienische Ernte fiel auch in diesem Jahr auf Sizilien. Am 28. Juli 2016 begann die Winzergenossenschaft Settesoli in Menfi mit dem Pinot Grigio auf Rebflächen in Meeresnähe. Der sizilianische Sommer war mild, mit wenig Niederschlägen und ohne exzessive Hitzewellen. Nach einem regenarmen Winter hatte der Frühling wie überall im Land mit kühlen Temperaturen begonnen, die sich bis zur Blüte hinzo- gen, und im Mai und Juni regnete es relativ viel. Die Reifephase der Trauben verlief regulär dank eines strahlenden Julis.

»Die späten Regenfälle haben geholfen, ohne Schäden anzurich-

ten. Durch sie konnten weitere Wasserreserven gespeichert wer- den. Letztes Jahr haben wir am 27. Juli mit der Lese begonnen, 2016 einen Tag später«, berichtet Salva- tore Li Petri, Generaldirektor der Cantine Settesoli sowie Vize-Präsi- dent des Konsortiums.

»Wir sind in etwa auf dem Vor- jahresniveau. Im Gebiet von Paler- mo sieht es für den Grillo gut aus, beim Malvasia erwarten wir etwas weniger Menge, aber alle Trauben sind gesund«, informiert Alberto Tasca, Verwaltungsrat im Konsor- tium Sicilia DOC und Produzent.

Im Südosten der Insel, in der DOCG Cerasuolo di Vittoria und in der Provinz Ragusa war es wesent-

lich trockener als in den vergangenen Jah- ren. Die Weinberge sind zwar in gutem Zustand, aber es wird wohl auf eine frühere Ernte hinauslaufen.

In der meist- bestockten Provinz Siziliens, Trapani, wurden im Winter


2016 rund 40 Prozent weniger Re- gen gemessen als in der Vorjahres- periode, aber im Mai kamen dann reichlich Niederschläge. »Voraus- sichtlich wird den Jahrgang 2016



Antonio Rallo erwartet für 2016 für Sizilien eine bessere Qualität

eine spürbare Qualitätssteige- rung charakterisieren, aber auch eine um etwa 10 Pro- zent geringere Produktion als 2015«, formuliert Anto- nio Rallo, Präsident des Konsortiums und Mitbesit- zer der Familienkellerei Donnafugata seine Erwartungen an den Jahrgang.

Auf Grund der verschiedenen kli- matischen Bedin- gungen und Höhenlagen vom Meer bis hoch zum Ätna dauert die Lese auf Sizilien rund 100 Tage. Das ist die längste Ernteperiode in ganz Europa. vc



Aus der Vereinigung der Weinkommissionäre
»Mosel-Saar-Ruwer« e.V.



Josef Kollmann jr. GmbH
 Hauptstr. 20
 54340 Detzem/Mosel
 Telefon (0 65 07) 34 18
 Fax (0 65 07) 43 08

Dreitäler Weinkommission GmbH & Co. KG
 Im Ganggarten 28
 54346 Mehring
 Telefon (0 65 02) 10 88
 Fax (0 65 02) 10 80

Zur Titelanzeige

Der Montepulciano d'Abruzzo Dop Riserva – Gewinner der Goldmedaille auf dem Mundus Vini 2015 und der renommierten Auszeichnung Tre Bicchieri® 2016 des Weinführers Vini d'Italia von Gambero Rosso – ist eine der Exzellenzen der Cantina Tollo, Botschafterin der abruzzischen Weine auf der ganzen Welt.

Für weitere Informationen: Deutsche Händler info@ges-sorrentino.de; Nordrhein-Westfalen gino@iodice.de.