

Fruchtbare Vulkanien: Manche Weinstöcke der Tenuta Delle Terre Nere haben die Reblausplage überlebt und zählen über 100 Jahre.

Auf 30 Hektar an den Hängen des Etna vinifiziert »Barolo-Boy« Marco de Grazia authentische, bio-zertifizierte Weine. Einst vergessen, sind die Weine vom Vulkan heute begehrte Kostbarkeiten.

GROSSE WEINE VOM SCHWARZEN BERG



Das rote Haus mit dem Keller.
Marco de Grazia: »Würde man das Weinbaugebiet rund um den Ätna mit Burgund vergleichen, dann wären diese Lagen hier die Côte d'Or des Ätna.«

Marco de Grazia ist kein Unbekannter in der internationalen Weinszene. Er war einer der ersten in Italien, der mehrere aufstrebende Weingüter zu einem Zusammenschluss bewegen konnte, um die damals schwächernden Exporte anzukurbeln. So gilt der ehemalige Weinagent als Miterfinder jener »Barolo-Boys«, die einst den Weinbau im Piemont auf ein neues internationales Level hielten. De Grazia, stets auf der Suche nach unterschätzten Weinbaugebieten, gelangte 2002 nach Sizilien, kostete einen Rosso dell' Etna und war begeistert. Vom Wein, von den knorriigen Winzern, die ihren knorriigen Rebanlagen in unermüdlicher Handarbeit letztlich grandiose Weine abtrotzen. Weine, die es so nirgends auf der Welt gibt. Also gründete

Marco schließlich mit Bruder Iano die Tenuta Delle Terre Nere. Die Investoren kamen fast so rasch wie der Erfolg und die einst verwaiste Region war plötzlich ein neuer Star am italienischen Weinhimmel, der auch Kritiker-Papst Robert Parker Respekt (plus wertvolle Punkte) zollte.

DIE »CRUS« DER VULKANIER
Das Weingut Tenuta Delle Terre Nere umfasst beste Lagen – von Marco de Grazia auch gerne »Cru« genannt – zwischen den Orten Solicchiata und Randazzo an den nördlichen Hängen des 3.357 Meter hohen Etna.

Die Böden sind durch ehemalige Eruptionen und längst erloschene Lavaströme nicht bloß von unterschiedlichster Beschaffenheit, sondern auch unterschiedlichen Alters. Hinzu kommen

enorme Höhenunterschiede auf kleinstem Raum, manchmal innerhalb eines Hektars. Die höchstgelegenen Rieden des Weinguts ziehen sich fast bis zu einem Drittel auf die Nordflanke des stetig rauchenden Vulkans – von rund 600 bis hinauf auf knapp 1.000 Höhenmeter. Je höher, desto steiler und desto felsiger wird das Terrain. Durch die Höhenlage ist es stets kühl und windig, dazu kommen die Winde vom Meer.

Weinbau unter diesen Bedingungen ist eine spezielle Herausforderung, aber es sind wohl genau diese archaischen Voraussetzungen, die Marco de Grazia und dessen Bruder faszinieren und die beste Voraussetzungen für einzigartige Weine schaffen. Nun noch zu den einzelnen Lagen.

Das Erfolgsgeheimnis:
Geringer Ertrag und akribische Handarbeit im Weingarten.



EINE FRAGE DER LAGEN

Die größte Lage der Region ist Feudo di Mezzo. Sie liegt auf 600-700 Metern, die Reben sind 40-80 Jahre, ihre Böden durchzogen von Lavaströmen unterschiedlichen Alters. Das Herzstück wird »Il Quadro delle Rose« genannt, aus dessen Nerello Mascalese, einer Hauptsorte Siziliens, der elegante und tiefgründig-komplexe Etna Rosso DOC gekeltert wird.

Caldera Sottana wiederum heißt der steilste und felsigste Weingarten. Die Rebanlagen zählen zwischen 50 und 100 Jahren, der Ertrag liegt bei 5 Tonnen pro Hektar. 14 Hektar sind mit den zwei roten Sorten Nerello Mascalese (98 Prozent) und Nerello Cappuccio (zwei Prozent), 3,5 mit der weißen

TENUTA DELLE TERRE NERE



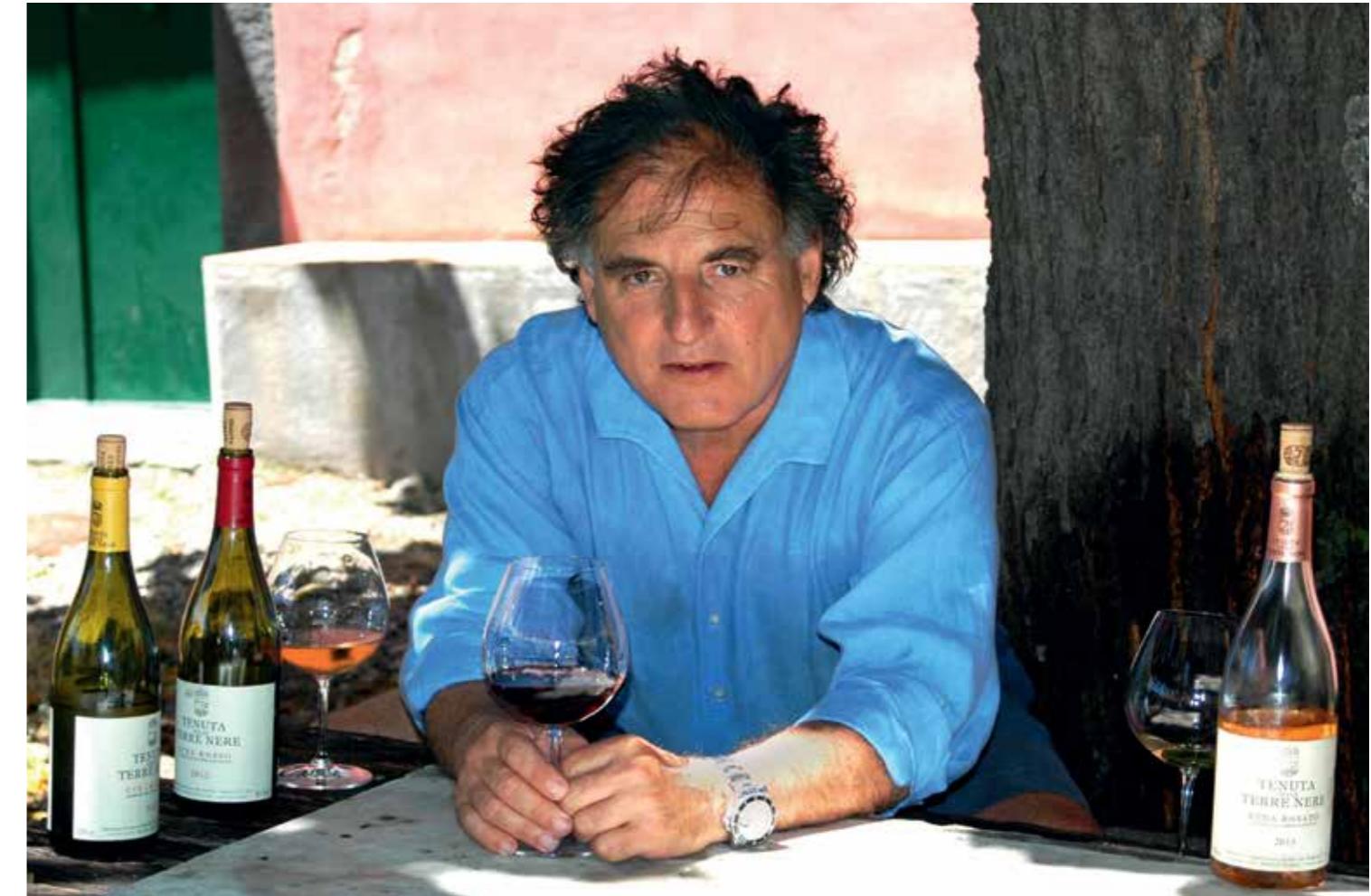
Karge Lage: Die höchsten Lagen um 1.000 Meter waren die ersten, die Marco di Grazia und sein Bruder Iano erwerben konnten. Draus keltern sie dunkelfruchtige, klare, würzige Rotweine.



> Carricante. Ein Hektar davon, La Vigina di Don Peppino« genannt nach dem Mann, der sich um diesen kleinen Garten kümmerte, hat die Reblausplage erfolgreich überstanden. Die wurzelechten Stöcke zählen mehr als 130 Jahre.

Santo Spirito, heiliger Geist, ist die Lage mit der vielleicht besten Aussicht. Auf 700–760 Metern Seehöhe wachsen 40–100 Jahre alte Reben auf »jüngeren« und daher nährstoff- und mineralreichen Vulkanböden. Um die Weingärten wachsen viel Grün und wilde Kräuter. Fein würzig und intensiv gelingen die Weine dieser »geheiligten« Lage.

Guardiola nennt sich die auf 800–1.000 Metern höchstgelegene »Contrada«. Sie war einer der ersten Weingärten, die Marco di Grazia und sein Bruder Iano bewirtschafteten. Es ist karg, steil, der Boden hart. Die Bedingungen



sind noch unwirtlicher als »weiter unten«. Durch aufwändige Handarbeit werden dreieinhalb bis viereinhalb Tonnen Trauben gewonnen. Die strotzen vor Kräuterwürze, dunkler, klarer Frucht, Struktur und Komplexität.

Auch auf dem neuesten Projekt, San Lorenzo, wurzeln auf vier Hektar bis zu hundert Jahre alte Stöcke. Auf rund 750 m Seehöhe gewinnt man hier minimale Erträge der kleinbeerigen Nerello. Die feinst strukturierte, eleganten Rotweine, zählen die zu den besten der Region.

»Die Weine von Marco di Grazia haben mit dazu beigetragen, den Etna auf der geologischen Karte ganz nach vorn zu setzen. Seine Beständigkeit bei der Weinherstellung ist einer der wichtigsten Garanten für die Zukunft dieser aufstrebenden Weinregion.«

ROBERT PARKER

Marco de Grazia hat schon das Piemont belebt. Seit 2002 keltert der »Barolo-Boy« am Etna authentische, bio-zertifizierte Weine mit Lagerpotenzial.

Tenuta delle Terre Nere Winery
Contrada, Strada Comunale Calderara,
95036 Randazzo CT
tenutaterrenere.com