



WEINWELTEN

MANDRAROSSA 2019

NERO D'AVOLA UND GRILLO VOM KALKGESTEIN





Die Mandrarossa-Weine der Cantina Settesoli sind Teil der erfolgreichen Qualitätsweingeschichte Siziliens. Schon 1999 startete die Genossenschaft unter der Führung ihres Präsidenten Diego Planeta das Qualitätsprojekt Mandrarossa. Unter der Anleitung von Rebsorten-Papst Professor Attilio Scienza pflanzten sie in geeigneten Lagen ein Dutzend internationaler Rebsorten in der Umgebung von Menfi. Sie stellten die Bearbeitung vieler Weinberge der einheimischen Sorten Nero d'Avola und Grillo im Hinblick auf gute Traubenqualität um und motivierten zahlreiche Mitglieder neue Weinberge anzulegen. In dieser kleinen, agrarisch geprägten Stadt im Südwesten Siziliens waren dies große Umwälzungen in kurzer Zeit. Doch heute freuen sich fast alle über das Erreichte, sind stolz auf die Erfolge ihrer Weine aus Menfi. Mandrarossa ist eine bekannte Weinmarke Siziliens, die für die Qualität ihrer preiswerten Rebsortenweine und die ansprechende Ausstattung beim Weinliebhaber ankommt. Folgerichtig gewannen die Spitzenweine über die Jahre fast alle Auszeichnungen von drei Gläsern bis fünf Sterne.

DIE ERSTEN CONTRADE-WEINE

Doch die Motivation der neuen Contrade-Weine von Mandrarossa waren nicht die Weinführerbewertungen. Obgleich sie die Spitze der internen Qualitätspyramide verkörpern! Vielmehr wollten die Verantwortlichen ihrer Erfolgsgeschichte und ihrer Historie als landwirtschaftliches Erzeugergemeinschaft die Krone aufsetzen.

Die spannende Geschichte beginnt im Jahre 2014 und der Einteilung der Contrade, das ist ein Stück Land, kann ein Ortsteil, ein Tal, eine Hügelkette oder eine Weinberglage sein.

Der erfahrene Weinberater Alberto Antonini und sein chilenischer Agronom suchten die besten Weinberge dafür aus, aus den bereits vorselektierten Weinbergen des Mandrarossa-Projektes. Das Team verließ sich nicht auf die vorgefundene Qualität der Trauben bzw. erzeugten Weine aus diesen Contrade, sondern erforschte auch die Bodenstruktur und den Wurzelapparat der Reben mit wissenschaftlichen Methoden. Am Ende ihrer Arbeit konnten sie mehr als 70 ha Weinberge auswählen, die Ihnen besonders geeignet für die Erzeugung von Spitzenweinen, oder anders von ausdrucksstarken Rebsortenweinen mit Terroircharakter erschienen.

Die Verantwortlichen verständigten sich mit den 37 Weinbauern auf strenge Richtlinien wie einen konservativen Rebschnitt, die Begrünung der Rebzeilen, minimierten und naturnahen Pflanzenschutz und mechanische Bearbeitung mit Augenmaß. Somit waren die landwirtschaftlichen Grundlagen gelegt, die Krönung stand an und die Wahl für die ersten Weine dieses Contrade-Projektes fiel auf die Rebsorten Grillo und Nero d'Avola. Eine weise wie naheliegende Entscheidung, denn mit diesen Sorten besitzt das Team von Mandrarossa bereits Jahrzehnte Erfahrung und daneben erleben die „Einheimischen“ wie Grillo und Nero d'Avola in Sizilien ein richtiges Revival. Ihre Wertschätzung im Vergleich zu den internationalen Sorten ist deutlich gestiegen.



GRILLO IST BERTOLINO SOPRANO

Bei der Ausstattung und Präsentation der Weine zeigt sich die fantasievolle und emotionale Seite der Sizilianer, und ihre Vorliebe für Geschichten. Der Auftrag ging an eine Künstlerin aus dem Friaul, die sich (anstatt auf einem Foto) lieber in einem Bild festgehalten hat.

Die Geschichte: Das liebevoll illustrierte Etikett des Grillo 2017 Bertolino Soprano erzählt die Geschichte eines Mannes, der beim Anblick des Sonnenunterganges vom Hügel Pizzo Giuliana bei Menfi an seine Kindheit in den Weinbergen und die Worte seines Großvaters erinnert wird

und mit Liebe und Dankbarkeit die Gefühle wieder belebt, die dieses Gebiet in ihm hervorrufen. Ein Gebiet mit einer unbelasteten Natur, teils rau und karg, aber dennoch fruchtbar, denn wo Steine sind, da ist auch Kraft.

Identität: Der Wein ist ein reinsortiger Grillo aus einem einzigen Weinberg der Gegend Bertolino Soprano (150 m, Südwest, Guyot-Reberziehung). Grillo besitzt mittelgroße Beeren und Trauben und eine recht dicke Schale. Handlese im August,



moderne Gärführung, Hefelager und Ausbau in großen Eichenfässern unterstützen den Ausdruck der Rebsorte und des Bodens mit seinem recht hohen Kalksteinanteil.

Weincharakter Geschmacklich zeigt der Contrade-Grillo mit seiner präsenten Säurestruktur und einem daraus resultierenden mineralisch-salzigen Mundgefühl. Die grün-gelbliche Palette an Aromen reicht von Zitrusfrüchten bis zu frischen grünen und Trocken-Kräutern. Der Kalkanteil des Bodens „puffert“ den Wein geschmacklich und sorgt mit dem Holz ausbau für ein straffes Mundgefühl, das dem Wein Nachhall und Persönlichkeit verleiht.

NERO D'AVOLA IST TERRE DEL SOMMACCO

Der beliebten und einflussreichsten Rebsorte Siziliens eine Krone aufzusetzen, erscheint mehr als angebracht, ja geradezu eine Verpflichtung gegenüber der Weingeschichte Siziliens. Folgerichtig ist der Terre del Sommacco ein reinsortiger Nero d'Avola, der aus zwei Weinbergen mit hohem Kalkanteil in der Gegend von Miccina (310 m, Südwest, Lehm-Kalkboden) stammt. Die Weinberge sind in



Meeresnähe und profitieren vom moderierenden Einfluss der Meeresbrisen in den trocken-warmen Sommermonaten. Das besondere Mikroklima sorgt für besonders aromenreiche Trauben.

Identität: Handlese im September, behutsame Vergärung und Mazeration der Trauben im Stahl- und Zementtank und konsequenter Ausbau im Zement, großen Holzfass und Flasche – insgesamt fast 3 Jahre – erschaffen diesen komplexen und harmonischen Ausdruck eines Nero d'Avola-Weines des Jahrganges 2016 aus den Filetstücken von Menfi.

Weincharakter: Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen, den Duft prägen Assoziationen von Sauerkirsche, roten Früchte, Gewürzen und Kakao. Am Gaumen findet sich das Beschriebene wieder, eine samtige Textur getragen von einem feinen Eichenholzgerbstoff bestimmt das Mundgefühl. Die prädestinierte Lage der Weinberge ist verantwortlich für eine einzigartige Aromenfülle und die ihm eigene Mineralität am Gaumen.

Die Geschichte: Das – in dem Wein nahen Farbassoziationen – entworfene Etikett duftet nach Holz, das in einem nächtlichen Freudenfeuer brennt, nach Geschichten, die unzählige Male erzählt wurden, von den Spuren, welche die großen Ereignisse in den Gedanken der Menschen und ihrer Familiengenerationen hinterlassen haben ... Eine Gruppe von Soldaten des Heerführers Garibaldi rastet zwischen den Ruinen eines Bauernhau-

ses, ein Junge sieht sie und versteckt sich ängstlich hinter einem Sumach-Gebüsch, so lauscht er die ganze Nacht den Gesprächen der Fremden. Am nächsten Morgen rennt er nach Hause und erzählt von seinem Erlebnis, das seit Generationen von der Familie bist heute überliefert wurde.

Eingepackt wie eine spannende Geschichte sind die ersten Weine dieser fruchtbaren Arbeit von Mensch, Geist, Land und Natur in eine passende Holzkiste, welche die beiden Weine schützt und dem Geschichtenzuhörer freigeben möchte. Wie vieles ist die Menge dieses besonderen Weinpaketes begrenzt, jeweils einige Tausend Flaschen hat Mandrarossa vom Grillo und vom Nero d'Avola erzeugt. Alle dürfen gespannt sein, was dieses Contrade-Projekt an Geschichten und Weinen hervorbringen wird, die keine Bewertung durch selbsternannte Führer suchen, sondern sich in ihrem Charakter selbst genug sind. Beide Weine sind für ca. 20 Euro EVP im Handel erhältlich.

Mandarossa Menfi
www.mandarossa.it

Ansprechpartner Roberta Urso
Kommunikation
pubblicherelazioni@cantinesettesoli.it

Bezugsquelle in Deutschland
www.tannico.com