



WEINWELTEN



MANDRAROSSA

Seit 1999 in Sizilien

MANDRAROSSA, das ist ein Teil der jungen und erfolgreichen Qualitätsweingeschichte Siziliens, die Mitte der neunziger Jahre begonnen hat.

Heute fällt es leicht, sich fürs sonnige Sizilien und die Weine zu begeistern!



Mandarossa Vineyard Tour 2016

Es ist ein heißer, trockener Tag Ende August mit der gewohnt hohen Lichtintensität, die alle Naturfarben noch kontrastreicher zeichnet. Hunderte von Menschen bei der Vineyard Tour in einem Mandarossa-Weinberg nahe Menfi mit leckerem Essen, fruchtigen Weinen in entspannter, ausgelassener Stimmung.

Und dies ist der geeignete Moment abseits des Schreibtisches und der Verkaufsgespräche auf den Messen im In- und Ausland für ein Gespräch mit Salvatore Li Petri über die Geschichte hinter den Mandarossa-Weinen. Li Petri ist seit vielen Jahren der Direktor der Kellerei Settesoli, er hat den Start und den Erfolg der Mandarossa-Weine von Anfang an gelebt und mitbestimmt.

Was bedeutet Sizilien heute für den Weintrinker?

„Sizilien übt eine große Faszination auf die Weintrinker in aller Welt aus, das gilt ganz besonders für die Deutschen. Unsere Kultur, das Essen, das Land, die Geschichte, die Menschen, und heute auch die Weine, sind ein Schluck Sonnenschein voll mediterraner Aromen“.

Für manche, nüchterne Ohren mag dies überzogen klingen, doch für Sizilianer ist das eine Liebeserklärung an ihr Land und ihre Weine. Fast 400 Menschen sind im Verlauf des Tages hierher gekommen, um die Weine am Ort ihrer Entstehung zu probieren, das warme Klima und das schmackhafte Essen zu genießen und in die tiefgründigen Augen der mit dem Land verbundenen Menschen zu schauen.





Was haben die gut 15 Jahre Mandrarossa in Menfi und Umgebung bewirkt?

„Feste und Erfolge zu feiern, auch das müssen viele Sizilianer erst noch lernen. Denn Sie sind eher zurückhaltende Menschen, die nur langsam ihr Herz oder ihre Begeisterung an etwas verschenken. Alle Beteiligten haben bei diesem Projekt eine ganze Menge hinzugelernt, sind mit dem Projekt über die Jahre gereift. Denn wir haben eine sehr gute Basis geschaffen, um erfolgreich zu arbeiten, d.h. wir haben den verschiedenen Rebsorten die richtigen Standorte zugewiesen. Heute sind viele stolz auf die Weine, auf den eigenen Weinberg und der Ort Menfi ist ein Stück weit mandrarossa-(eupho)risiert“

„Die Weine sind ein eigenständiger und einzigartiger Ausdruck sizilianischen Weines!“

Zum dritten Mal veranstaltet Mandrarossa seine Vineyard tour und es kommen immer mehr Weinliebhaber und auch einige Partner aus Europa mit ihren Kunden. Im August beginnt die Ernte in Sizilien, an den Rebstöcken hängen die gesunden, reifen Trauben und laden zum Probieren ein. Natürlich können alle Rebsortenweine probiert werden. Auch die Mandrarossa Colours - ein Zibibbo secco, ein Perricone Rosè und ein Frappato, die in diesem Jahr erstmals in Deutschland zu kaufen sind.





Wie sieht es mit dem Marketing aus, als Unterstützung des Verkaufs?

„Dort haben wir in den letzten 3 Jahren am intensivsten gearbeitet. Wir haben z.B. das Magazin Mandrarossa ins Leben gerufen und eine ganz eigenständige, moderne Bilderwelt geschaffen, die auch unsere Webseite deutlich nach vorne gebracht hat. Wir bereichern die Erlebniswelt Mandrarossa mit regionalen Produkten der Küche und können so den Weinliebhabern in Italien und im Ausland die Mandrarossa-Weine zusätzlich über das schmackhafte Essen mit unseren selbstgestalteten Rezepten näher bringen. Die Faszination der Küche Siziliens ist groß und passt zu unseren Weinen.“



Präsident Varvaro und Direktor Li Petri (rechts)

DAS WICHTIGSTE ZUM TERROIR

Alle Weinberge liegen im Hinterland der südlichen Küste Siziliens, sind geprägt von der besonders hohen Lichtintensität, der trockenen Wärme und den salzigen Meeresbrisen. Die sanfte, hügelige Umgebung beherbergt unterschiedliche Bodenarten, die sich jeweils für andere Rebsorten eignen. So wachsen Grillo, Grecanico und Nero d'Avola hier an der Küste auf sandigen Böden, die importierten Sorten wie der Fiano oder Viognier auf kalkreichen bzw. wasserführenden Böden und der Chardonnay gedeiht besonders gut auf trockenem, humusreichem Untergrund.

Zahlreiche Familien von Weinbauern werden kompetent angeleitet, sind sie doch die Basis für einen qualitätsorientierten Weinbau und die Ernte von gesunden, hochwertigen Trauben die wichtigste Grundlage der Mandrarossa-Weine. Die Weinbauern pflegen ihre Parzellen wie ihren Gemüsegarten. Und der Vater gibt sein Wissen und seinen Stolz, Teil dieser Familie zu sein, an die Söhne weiter. Denn die jungen, aufgeweckten Weinbauern sind die Zukunft des sizilianischen Weins. drarossa-Weine. Die Weinbauern pflegen ihre Parzellen wie ihren Gemüsegarten. Und der Vater gibt sein Wissen und seinen Stolz, Teil dieser Familie zu sein, an die Söhne weiter. Denn die jungen, aufgeweckten Weinbauern sind die Zukunft des sizilianischen Weins.

Was ist in diesem Jahrzehnt von Mandrarossa zu erwarten?

„Wir sind die größte Kellerei in Sizilien, und manche Kritiker sagen, dass sich so ein Koloss nicht leicht bewegen lässt. Das sehe ich anders, denn wir haben bei Mandrarossa ein eigenes, schlagkräftiges Team zusammengezogen, das unsere Partner im Ausland wie Brand Compendium in Deutschland direkt unterstützen. Neu in unserem Team für Deutschland ist der erfahrene Exportmanager Stephan Moccia. Unsere Weinqualität ist heute zweifelsfrei konkurrenzfähig, die Ausstattung passt, der Preis ist attraktiv und die Weine schmecken dem Weintrinker.“

„Mandrarossa, das ist sicher die größte Vielfalt an Rebsorten in Sizilien mit 9 unterschiedlichen Weinen und 8 Terroir-Weinen“

Konkret möchten wir unsere Weinbergsweine in Zukunft besser kommunizieren: Denn unsere Spitzenweine wachsen auf Böden, die in jahrelangen Studien auch mit der Unterstützung des angesehenen Rebsortenkundlers Professor Attilio Scienza ausgewählt wurden. Sauvignon Blanc im Terroir Urra di Mare, die Mikrozone Sant’Annella für Fiano und Chenin Blanc, Bonera für Nero d’Avola und Cabernet Franc, Timperosse für Petit Verdot, Cavadiserpe für Merlot und Alicante Bouschet.

Das mögen für Fremde erst einmal viele neue Vokabeln sein, doch wir haben dies mit großem Stolz und Überzeugung verinnerlicht; so auch für die Weinbergsweine Vigna Lagano für den intensiven Fiano, Vigna Cinquanta für großartigen Syrah.



Und schließlich Vigna Cartagho für unseren geliebten Nero d’Avola, unseren kraftvollen, beeindruckenden Sizilianer.

Ganz zum Schluss möchte ich noch eine Einladung aussprechen. Wer Sizilien mag und die Weine schätzt, der sollte “Menfishire” besuchen, wo ein Teppich an Weinbergen in einem berausenden Grün die dem Meer zugewandten Hügel bedeckt.“



MANDRAROSSA

Sizilien, Menfi

www.mandrarossa.it | info@mandrarossa.it



TERROIRWEINE

Urta di Mare (Sauvignon blanc), Sant'Annella (Fiano/Chenin Blanc), Bonera (Nero d'Avola /Cab. Franc), Timperosse (Petit Verdot), Cavadiserpe (Merlot/Alicante) und Vigna Lagano (Fiano), Vigna Cinquanta (Syrah), Vigna Cartagho (Nero d'Avola)



REBSORTENWEINE

Fiano, Grillo, Grecanico, Chardonnay, Viognier und Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Nero d'Avola



Partner in Deutschland:
Brand Compendium, Hannover
www.brand-compendium.de, info@brand-compendium.de
Tel. +49 4221 123 84 35