

Eine Dimension mehr – PLANETA's Weine vom Vulkan

Majestätisch thront der **Ätna 1** mit seinen mehr als 3300 Metern über der Landschaft an der Ostküste Siziliens, wie ein ruhender Pol, und dennoch unheimlich und bedrohlich. Wie aktiv dieser Vulkan ist, hat er mit den jüngsten Ausbrüchen und den damit verbundenen Erdbeben zu Weihnachten 2018 wieder unter Beweis gestellt. Eine unvorstellbare Naturgewalt.

Die Menschen leben mit und vom **Mongibello**, und das seit Jahrtausenden. Denn die vulkanischen und mineralischen Böden sind ertragreich – für Wein ebenso wie für Gemüse und Zitrusfrüchte. Die im Vergleich zum übrigen Sizilien relativ hohen Niederschlagsmengen begünstigen ebenfalls die Landwirtschaft am Ätna. „Seine vulkanischen Böden besitzen die Fähigkeit, enorme Mengen Wasser zu speichern, und lassen ihn auch in heißen Sommern stets in sattem Grün dastehen“ sagt der Oenologe und Ätna-Spezialist Salvo Foti.

Wenn es in den letzten beiden Jahrzehnten ein Weingebiet in Europa gibt, dessen Bekanntheit geradezu wie der Vulkan explodiert ist, dann ist es die Region um den Ätna. Angeführt wurde diese Bewegung von alteingesessenen Weinbaufamilien Siziliens und gleichzeitig von Weinpionieren aus aller Welt.

Die Familie PLANETA, Vorreiter des sizilianischen Qualitätsweinbaus seit Mitte der 1980er Jahre, wählte als Standort für ihr viertes Weingut auf der Insel die Nordseite des Ätna. 2008 wurden die ersten Reben rund um den Ort Passopisciaro gepflanzt, wo auch die anderen großen Ätna-Winzer ihre guten Lagen haben. Die dazugehörige Kellerei **Feudo di Mezzo 2** nahm 2012 den Betrieb auf.



Wie bei allen Unternehmungen war es der Familie PLANETA ein großes Anliegen, mit Respekt vor den gelebten Traditionen die Seele der Region zu erfassen. Alte Häuser, die heute Besuchern für Verkostungen offenstehen, wurden restauriert, die moderne Kellerei wurde aus dem vorhandenen schwarzen Lavagestein errichtet.

Von den sechs Weinen und einem Spumante, die PLANETA inzwischen am Ätna produziert, bilden die beiden Crus mit dem sprechenden Namen Eruzione 1614 die Spitze. Der Strom

dieses längsten, zehn Jahre dauernden Ausbruchs von über 1 Milliarde Kubikmetern Lava, der 21 Quadratkilometer Oberfläche bedeckte, blieb unmittelbar vor dem zwischen Eichen- und Kastanienwäldern gelegenen alten Weinberg Sciaranuova stehen und bildet so seine Grenze. Hier, auf 850 Metern über dem Meeresspiegel, wachsen auf den Lavaböden die Trauben für den Carricante und ein Großteil der Nerello Mascalese-Trauben, die erst ab Mitte Oktober ihre Lesezeit erreichen.

Beide Weine werden unter der Bezeichnung DOC Sicilia abgefüllt, da sich der Weinberg Sciaranuova knapp oberhalb der geographischen Grenze der DOC Ätna befindet. In dieser Höhenlage profitieren die Weine von den kühlen Nächten und den fruchtbaren Lavaverwitterungsböden.

Eruzione 1614 Carricante 2016/7 3

In dem hochgelegenen Weingarten entstehen Weißweine mit einem eleganten Säurerüst. Sehr gut gedeiht in diesem Weinberg auch der Riesling, der zu 10% den Carricante ergänzt. Aromatisch erinnert der Eruzione 1614 Carricante an Birnenschale, Quitte, Wiesenblumenhonig und Feuerstein. Im Abgang angenehm zartherbe Noten. Seine mineralische Dichte und ein bemerkenswerter Nachhall versprechen eine lange Lebensdauer.

Eruzione 1614 Nerello Mascalese 2016 4

Ein Teil der Nerello Mascalese Trauben aus 510 bis 850m Meereshöhe stammt aus einem alten Weinberg, in dem die Reben noch traditionell als Alberello, also wie Bäumchen erzogen werden. Der Wein entfaltet am Gaumen Schmelz, aromatische Komplexität und Nachhaltigkeit. Zarte Noten von Kirschen, Preiselbeeren, Pfeffer und Bienenwachs gehen eine spannende Verbindung ein. Nach seiner 12 monatigen Lagerung im Eichenfass zeigt er sich harmonisch in Säure und Tannin. Feiner, salzig-mineralischer Nachklang mit schöner Länge.



* Karte aus dem hervorragenden Buch von John Szabo - *Vulcanic Wines*, London 2016