

FINNE

DAS WEINMAGAZIN



CHATEAU
SMITH HAVT LAFITTE

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE LUST AM EXPERIMENT AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Sizilien

Weißes von Gaja und Alberto Graci

Weinbau

Marco Simonit, der Rebschnitt-Meister

Glanzvolle Verkostungen

Château Lascombes, Vérité, Antinori und Chateau Musar

Cocktails

Spitzen-Negroni in der Flasche

Kulinarik

Michael Käfer im Gespräch

3/2024 Deutschland €20 Österreich € 21,00 Italien € 24,50 Schweiz CHF 35,00 Benelux € 22,90
4 197772 520006 03



DIE WEISSE SEITE DES VULKANS

Von PAUL KERN Fotos THILO WEIMAR



WENN DER ÄTNA-PIONIER ALBERTO GRACI UND DIE LEGENDÄRE PIEMONTESE FAMILIE GAJA GEMEINSAME SACHE MACHEN, LÄSST DAS GROSSES ERWARTEN. MIT DEM 2017 GEGRÜNDETEN GUT **IDDA** IN BELPASSO AN DER SÜDFLANKE VON EUROPAS HÖCHSTEM AKTIVEN VULKAN ZEIGEN SIE, DASS DESSEN GESCHICHTE NICHT AUERZÄHLT IST – UND DASS DIE ZUKUNFT SIZILIENS AUCH WEISS SEIN KÖNNTE

An aerial photograph of a vineyard in Sicily. The foreground is dominated by neat, parallel rows of green grapevines. In the middle ground, a modern, low-profile building with a dark facade and several large, rectangular openings stands on a dirt path. To the left of the building is a pile of dark rocks. The background features a dense forest of green trees, a small town with red-roofed buildings, and a large, prominent volcano under a clear blue sky.

»Idda«, der Name des Weinguts, bedeutet im sizilianischen Dialekt zunächst einfach »sie«, wird aber auch als respektvolle Bezeichnung für den Vulkan verwendet, der hier alles überragt



An den Ätna hat es in den vergangenen Jahren Scharen von Neuankömmlingen gezogen, Ausländer wie Festlanditaliener, Lebenskünstler wie Millionärserben. Der Vulkan lockte mit archaischem Weinbau auf spannenden Terroirs zu reizvoll niedrigen Preisen. Nun also Gaja mit dem Gut Idda – ist noch eine erfolgreiche Familie Norditaliens dem Hype erlegen? Nur auf den ersten Blick. Schon auf den zweiten wird klar, dass dieses gemeinsam mit Alberto Graci betriebene Projekt Sizilien von einer vollkommen neuen Seite zeigen soll. Gajas wären nicht Gajas, würden sie das machen, was gerade alle machen.

Die Gründer haben sich innerhalb der trendigsten Weinbauregion Italiens den verschlafenen Abschnitt herausgesucht. Während die Nordseite des Vulkans in den vergangenen zehn Jahren von einer Investitions- und Modernisierungswelle überrollt wurde, wirkt die Südseite nach wie vor recht roh und unentdeckt, angefangen mit den Ortsbildern: Im Norden haben die immer häufiger am Ätna eintreffenden Weinreisenden gemeinsam mit den önologischen Zuwanderern genug Nachfrage für eine Handvoll hippe Restaurants und Weinbars geschaffen – wer in Passopisciaro, dem renommiertesten Weinbauort am Ätna, zum Mittagessen eine Flasche Seloisse oder Wittmann trinken möchte, wird fündig. In Orten wie Biancavilla hingegen muss man froh sein, wenn am Abend überhaupt eine Pizzeria geöffnet ist.

Ähnlich sieht es mit den Weingütern aus: Der Hype der vergangenen 20 Jahre, in denen die Zahl der Betriebe von einer Handvoll auf fast 200 stieg, beschränkte sich fast ausschließlich auf die Nordflanke. Winzer und Güter, deren Namen man in der Szene mittlerweile kennt, darunter Frank Cornelissen, Terre Nere,

Girolamo Russo, Giovanni Rosso, Andrea Franchetti oder Alberto Graci selbst, gruppieren sich in einem Bereich von kaum mehr als zehn Kilometern. Zudem sind alle für einen ähnlichen Typ Wein bekannt, nämlich knackigen Roten aus Nerello Mascalese.

Das Weingut Idda entspricht hingegen ziemlich genau dem Gegenteil des allgemeinen Trends. Statt Rotwein vom Nordhang haben sich Graci und Gaja entschieden, Weißwein vom Südhang ins Zentrum ihres Vorhabens zu stellen. »Im Süden des Ätna«, erläutert Alberto Graci das Terroir, »kann man Weißweine machen, die Frische und Vibration, aber auch viel Körper mitbringen. Würde man es auf Chardonnay übertragen, wäre das hier eher Puligny-Montrachet als Chablis.«

»Eine Königin unter ihrem Hermelin« nannte Angelo Gaja den schneebedeckten Ätna

2017 wurde das Gut gegründet, 2023 erstmals ein Jahrgang im neu errichteten Keller ausgebaut. Aber die Geschichte geht eigentlich viel früher los, schon in den 90er-Jahren, als die Weinbauregion Ätna in der heutigen Form noch nicht existierte. »Ich erinnere mich noch gut«, sagt Angelo Gajas Tochter Gaia Gaja, »wie mein Vater das erste Mal aus Sizilien zurückkam und völlig begeistert vom schneebedeckten Ätna geschwärmt hat. Als »eine Königin unter ihrem Hermelin« hat er ihn beschrieben.« Auf der Insel schaute sich Angelo Gaja Anfang 2000 genauer um, auf Empfehlung seines Freundes Giacomo Tachis, einer der bedeutendsten italienischen Önologen seiner Zeit und damals Berater eines sizilianischen Weinguts: Gaja müsse sich das unbedingt ansehen, es gebe hier alte Rebberge auf 1000 Metern Höhe mit exzellentem vulkanischen Terroir. Für Investitionen am Ätna sprach zudem der günstige Einstiegspreis, aber Gaja hatte





Wer südlich vom Ätna abends etwas zu essen sucht, kann froh sein, wenn er noch eine offene Pizzeria findet – oder auf dem Weingut Idda zur Verkostung eingeladen wird

gerade erst zwei neue Güter in der Toskana gegründet, und die Kinder waren noch nicht aus dem Haus. »Es war einfach nicht der richtige Zeitpunkt für noch ein Projekt«, sagt Gaia Gaja, »aber dieser Vulkan hat ihn nie losgelassen. Ihm hat der Ätna immer irgendwie unter den Nägeln gebrannt.«

Vielleicht, lässt sich spekulieren, hat der späte Einstieg dem Projekt Idda sogar gutgetan. Wer weiß, ob der Zeitgeist auch damals bereit gewesen wäre, einer überregional unbekanntem Sorte wie Carricante mit vergleichbarem Elan zu begegnen. Tachis jedenfalls, immerhin Gajas erster Kontakt zum Weinbau am Ätna, soll anfangs noch wenig Vertrauen in die autochthonen Reben gehabt haben. Nerello Mascalese empfand er als zu sauer und blass, Carricante empfahl er, mit aromatischen Sorten wie Traminer zu verschneiden, um den Mangel an Fruchtigkeit auszugleichen. Dabei war Tachis gewiss nicht engstirnig, es gab damals einfach noch kein ausgeprägtes kollektives Bewusstsein für die Stärken alter Rebsorten.

Heute ist die Situation gänzlich anders, niemand zweifelt mehr am Potenzial der sizilianischen Varietäten. 2016 war Angelo Gaja ein weiteres Mal auf der Insel, um gemeinsam mit der Académie du Vin das Weingut Graci zu besuchen. In Alberto Graci erkannte er einen scharfsinnigen Mann, der sich sein Verständnis vom Weinbau am Ätna als Quereinsteiger selbst erarbeitet hatte. Über die Jahre hatte sich zudem eine weitere Stärke des südlichsten Cool-Climate-Gebiets Europas gefestigt: Es ist vergleichsweise resilient gegen die Erderwärmung. »Seit 20 Jahren«, sagt Gaia Gaja, »ist der Klimawandel das wichtigste Thema



Rot ist rot, und weiß ist blau:
Die beiden Idda-Weine tragen
markante Etiketten

für meinen Vater. Es gibt nichts, wovon er mehr spricht. Und als er nach Weinbergen in hoch gelegenen Regionen suchte, kam ihm wieder in den Sinn, was er 15 Jahre früher schon mal gesehen hatte.«

Im Norden gab es nur noch Ladenhüter-Lagen

An den Südhang zu gehen, schlug Alberto Graci vor, der bereits ein Jahrzehnt zuvor an der Nordseite Fuß gefasst und deren Aufstieg miterlebt hatte. »Alles, was man im Norden zu diesem Zeitpunkt noch kaufen konnte, waren Lagen, die meine Kollegen und ich zehn Jahre zuvor schon aus irgendwelchen Gründen abgelehnt hatten«, erinnert er sich: »Aber im Süden konnte man sich die besten Stücke aussuchen, auf einer Höhe von 600 bis 1000 Metern.« Der Beschluss, hauptsächlich auf Weißwein zu setzen und den Nerello Mascalese auf eine kleine Parzelle zu beschränken, sei recht spät gefallen, berichten Alberto Graci und Gaia Gaja. »Die Projekte meines Vaters«, erklärt sie, »sind nie von Beginn an glasklar. Am Anfang steht eine Idee, aber viele Details kristallisieren sich erst auf dem Weg heraus.« Im Fall von Idda kann man sich die Assoziationskette ungefähr so vorstellen: Erderwärmung – Höhe – Ätna – Südseite – Weißwein – Carricante.

Anders als im Norden, wo Alberto Gracis Trauben hauptsächlich an alten Gobelets reifen, entschloss man sich für Idda, mit Reben im Drahtrahmen zu arbeiten. Ein großer Teil wurde erst 2017 angelegt. Nur in einem kleinen Weinberg stehen noch alte Carricante-Gobelets, und auch da sind Rodung und Neubestockung bereits geplant. »Die alten Weinberge sind hier nicht zwangsläufig besser«, weiß Gaja: »Wenn wir beim Cuvéetieren die jungen Reben mit der alten Parzelle vergleichen, mögen wir die Weine von unseren selbst gepflanzten Reben meist lieber.« Derzeit besteht das Portfolio von Idda lediglich aus zwei Weinen, einem DOC Sicilia Rosso und einem DOC



Der neue Keller ist wie ein Labor, in dem mit Ausbauweisen experimentiert wird: Manche Chargen kommen ins Holzfass, andere inahltanks, manche durchlaufen die malolaktische Gärung, andere nicht





Klare Linien, charaktervoller Bruchstein:
Das Kellereigebäude von Idda erscheint
zeitgemäß und uralt zugleich.



Sicilia Bianco. Für Contrade-Weine, so etwas wie die Großen Gewächse des Ätna, fehlt den Winzern bislang das Wissen, wo genau die besten Parzellen überhaupt liegen. »Es ergibt keinen Sinn«, sagt Alberto Graci, »von Einzellagen zu sprechen, solange wir noch dabei sind, vollständig zu ergründen, was überhaupt der Geschmack der Südseite ist.«

Das könnte sich in naher Zukunft ändern. 2023 wurde der eigene Idda-Keller in Belpasso bezogen. Der funktionalistische Bau sieht auf den ersten Blick nicht nach Prestigeobjekt aus, ist im Inneren aber mehr als eine simple Produktionshalle. Klare Linien, Sichtbeton und das charakteristische Azurblau, das auch die Etiketten prägt, sind wiederkehrende Elemente der Architektur. Erst halb fertig ist der Garten hinter dem Verkostungsraum: Bislang ist nur eine einige Meter tiefe Grube mit Trockensteinmauern ohne Dach eingefasst, bald soll die Fläche begrünt werden. Traditionell wurden Gärten im ganzen Mittelmeerraum in solchen künstlichen Bassins angelegt, in denen sich Wasser stauen kann. Gerade sind sich Gaja und Graci noch uneinig, welchen Baum sie pflanzen wollen. Einer mit hohem Stamm soll es sein, dessen dichte Kronen kühle Schatten wirft. »Es wäre doch schön«, sagt Gaia Gaja, »wenn wir in Zukunft im Sommer draußen verkosten könnten.«

Bisher waren alle Weine im Keller von Graci etwa eine Autostunde nördlich der Rebberge ausgebaut worden – ein Kompromiss, der einer tieferen Kenntnis der einzelnen Parzellen im Weg gestanden hatte. Der neue Keller erlaubt es nun, die knapp 26 Hektar in fast 20 Plots aufzuteilen und deren Erträge separat zu vergären. In einigen Jahren, wenn sich die besten Flächen herauskristallisiert haben, soll das Portfolio mit einem oder mehreren Cru-Weinen gekrönt werden.

Ganze Beeren sollen den Wein griffiger machen

Außerdem haben Graci und Gaja zusammen mit Antonio La Fata, ihrem neuen Kellermeister vor Ort, mit verschiedenen Ausbauweisen experimentiert. Manche Chargen kommen in Stahl, andere in Tonneaus, manche durchlaufen die malolaktische Gärung, andere nicht, und ein Teil wurde mit gesunden ganzen Beeren vergoren, die dem Wein mehr Griffigkeit geben sollen. Verkostet man den 2022er aus Gracis Keller neben dem 2023er aus dem Neubau, so treten klare Unterschiede zutage. Während ersterer gelbe Früchte und eine dezente

Piemont trifft Sizilien: Gaia Gaja und Alberto Graci eint ihr Anspruch, Spitzenweine zu liefern



Cremigkeit zeigt, ist letzterer deutlich scharfkantiger, geschliffener und reduktiver. Häufig wird Carricante mit Riesling verglichen (mehr dazu ab Seite 28). Möchte man die beiden jüngsten Jahrgänge ins Riesling-Schema einordnen, entspricht 2022 eher einem klassischen, fruchtbetonten Stil von Dönnhoff oder Weil, wohingegen sich 2023 eher an extravaganteren Interpretationen à la Rings oder Battenfeld-Spanier orientiert.

Schon der Vergleich dieser beiden Weine macht klar, dass das Projekt Idda noch lange nicht vollendet ist. Zählt man den 2017er dazu, der nie veröffentlicht wurde und nur 2000 Flaschen hervorbrachte, ist 2023 erst der siebte Jahrgang – in Piemont erwartet Angelo Gaja gerade seine 63. Lese. An einem Punkt in der Unternehmensgeschichte angelangt, an dem man sich ohne schlechtes Gewissen zurücklehnen könnte, um bloß das Erreichte zu bewahren und abzusichern, zählen Gajas immer noch zu den fortschrittlichsten Winzern Italiens. Gerade hat die Familie in Alta Langa, oberhalb von Barolo, ein reines Weißweingut gegründet, im Stammhaus beschäftigt man sich intensiv mit der Vermehrung gegen Trockenheit resistenter Rebstöcke, und kommendes Jahr sollen verschiedene Bäume in die Rebberge in Barolo und Barbaresco gepflanzt werden. Zieht man diese Linie fort, darf man sich in Belpasso auf 60 Jahre Innovationsgeist freuen. Mindestens. 🍷