



Von Martin
Koessler

SIZILIANER MIT CHARAKTER

Siziliens Weine erfreuten sich in den letzten Jahren steigender Beliebtheit. Die Ernüchterung folgte, als die Preise stiegen und man am Markt merkte, dass auch auf Sizilien nur mit Wasser gekocht wird. Der enorme technische Fortschritt in den Kellern sorgte für eine Vielzahl gut gemachter, aber wenig eigenständiger Weiß- und Rotweine uniformen Charakters. Siziliens Potenzial liegt in seinen alten, angestammten Rebsorten. Familie Rallo hat 1983 mit „Donnafugata“ ein ehrgeiziges Projekt gegründet, das sie visionär den einheimischen Rebsorten widmet. Im Westen der Insel, in den Weinbergen von Contessa Entellina, gedeiht seitdem ihr legendärer Weißwein „Anthilia“, gekeltert aus der alten Ansonica-Traube sowie der ungeliebten Catarratto, die Siziliens Weinbauern über viele Jahre sichere Erträge aus der subventionierten Zwangsdestillation bescherte. Im Ertrag reduziert, liefern sie einen frischen, fruchtigen Weißwein ausgeprägt originellen Regionalcharakters. Sein duftiges Bukett dominieren attraktive gelbe Obstaromen (reifer Pfirsich, Mirabelle, Melone). Sein weicher, ungewohnt würziger Geschmack macht ihn zum fröhlichen Begleiter aromaintensiver Sommerküche.

**2003 „Anthilia“
Bianco IGT Sicilia,
Donnafugata, Sizilien.
1 Flasche: 7,50 Euro (plus
Versandkosten); 6 Flaschen:
51 Euro (frei Haus).
Über Importeur Sorrentino,
Annenheider Allee 97,
27751 Delmenhorst,
Tel.: 04221/92 52 41,
Fax: 04221/92 52 43,
info@ges-sorrentino.de**

