



Sizilien (Italien): Spezialfüllung Conte Tasca d'Almerita

1
Giuseppe Tasca d'Almerita.

2
Blick auf das Stammweingut Regaleali der Adelsfamilie Tasca d'Almerita. Es ist seit 1832 im Eigentum der Familie.

Francesco Giattino, der Verkaufsdirektor des legendären sizilianischen Weingutes der Conti Tasca d'Almerita, holt uns auf dem Flughafen in Palermo ab. Wir fahren mit ihm ins Herz dieser malerischen Stadt, zur beliebten und trendigen Weinbar Vinoveritas. Dort treffen wir den Grafen Giuseppe Tasca d'Almerita zum Aperitivo und erleben einige heitere sizilianische Momente. Während wir versuchen, mit Giuseppe ein Gespräch zu führen, tritt ein Bar-Besucher nach dem anderen heran, um dem berühmten Gast seine Aufwartung zu machen. Jedes Mal ein grosses Hallo, ein Küsschen hier, ein Küsschen dort. Bald schon wähnen wir uns als Statisten in einer sizilianischen Operette und zwar in der Rolle der beiden lustigen Weinhändler aus der Schweiz. Wir geben es auf, an diesem Ort über das Geschäft sprechen zu wollen, und geniessen stattdessen die fröhliche, ausgelassene Atmosphäre.

Auf dem Weingut zeigt sich dann eine andere Seite des charman-ten Grafen: Er mag wohl ein Lebemann sein, aber einer, der das Winzerhandwerk beherrscht und von der Pike auf gelernt hat. Als der Vater 1998 starb, zog er vom luxuriösen Palazzo in Palermo auf das Weingut mitten im Landesinneren, wo er während zehn Jahren lebte und die Produktion des grossen Betriebes leitete. Energisch und bestimmt führt er auch heute noch die Kellerei und bedeutet bei der Verkostung der Fassproben dem anfänglich etwas renitenten Kellermeister unmissverständlich, er solle sich unvoreingenommen auf unsere Spezialwünsche einlassen. Am Ende des Assemblageprozesses resultiert eine exzellente Cuvée aus Trauben der typisch sizilianischen Rebsorte Nero d'Avola, die aus Monreale stammen; Struktur und Tiefgang verleihen ihr

3
Fasskeller des Weinguts Regaleali. Ein Teil der Rotweine reift noch im Holz.

4
Von barocker Pracht mit einzig-artigen Marmor-Reliefs: die Jesuitenkirche (Chiesa del Gesù) in Palermo.

15 Prozent Cabernet-Sauvignon von Regaleali. Und – wie uns Francesco verschwörerisch mitteilt – ist unser Wein der einzige der Domäne, bei dem das Wappen und der Schriftzug der Tascas oben auf dem Etikett abgebildet sind...

Zum Abendessen am darauffolgenden Tag lädt uns Francesco in das exzellente Fleischrestaurant Bricco & Bacco in Monreale ein und präsentiert uns zahlreiche einheimische Gewächse. Neugierig kredenzt er auch einen Wein, der an den Hängen des Ätna gedeiht, rund 70 Euro kostet und im Moment in aller Munde ist: der 2013er Tenuta delle Terre Nere, Prephylloxera, Vigna di Don Peppino. Wir können über diesen dünnen 70-Euro-Ätna-Tropfen nur den Kopf schütteln, offerieren ihn der Küche und wenden uns freudig unserer Cuvée von Tasca d'Almerita zu. Sie ist ein vorzügliches Beispiel der sizilianischen Rebsorte Nero d'Avola.



Nero d'Avola (rot) 2015
Conte Tasca d'Almerita, Terre Siciliane IGT
Spezialfüllung Selection Schwander
85% Nero d'Avola, 15% Cabernet-Sauvignon

Dunkles Purpur; Bouquet von roten Früchten, das sich noch ein wenig verhalten zeigt und Zeit benötigt; muskulös und kernig im Geschmack, mit einer frischen, keinesfalls überreifen Frucht, herrlich attraktiv am Gaumen, schön strukturiert, mit Reserven. Ein exzellenter Nero d'Avola und idealer Begleiter zu Pasta- oder Fleischgerichten. Haltbar bis mindestens Ende 2019.

Fr. 13,90 (ab Juni 17 Fr. 15,40)