



## Sizilien (Italien): Morgante

- 1 Die Familie Morgante (von links): Giovanni, Carmelo und Vater Antonio.
- 2 Villa Romana del Casale in Piazza Armerina: ein Muss für jeden Sizilien-Reisenden! Im Bild der 60 m lange Wandelgang der grossen Jagd.

Auf unserer letzten Sizilienreise machen wir einen Abstecher in die Nähe des Städtchens Piazza Armerina, wo wir die historische Villa Romana del Casale besichtigen. Sie ist ein bedeutendes Denkmal des römischen Siziliens und legendär für die atemberaubenden Bodenmosaiken, die sich auf einer Fläche von 3500 Quadratmetern über 45 Räume erstrecken. Die unglaublich detaillierten, prachtvollen Jagdszenen und mythologischen Darstellungen stammen vermutlich aus dem 3. Jahrhundert n. Chr. und sind deshalb so gut erhalten, weil ein Erdbeben im 12. Jahrhundert die gesamte Anlage unter sich begrub und die Mosaiken so vor dem Zerfall schützte. Der Besuch dieser 1997 von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärten Sehenswürdigkeit lohnt sich auf jeden Fall.

Nach diesem kulturellen Höhepunkt führt unser Weg nach Agrigento zum berühmten Weingut der Familie Morgante. Die Domäne gilt als führende Produzentin der typisch sizilianischen Rebsorte Nero d'Avola. Die charaktervolle Traubensorte hat sich ideal an das heisse regionale Klima angepasst. Carmelo Morgante erklärt: «Es ist unserem Vater zu verdanken, dass sich unser Betrieb schon früh auf die Herstellung von hochstehenden Qualitätsweinen konzentriert hat. Die Mehrzahl unserer Mitbewerber produziert nach wie vor Unmengen von belanglosen Gewächsen und kauft dafür die meisten Trauben und den Wein hinzu. Wir verarbeiten ausschliesslich die Ernte unserer 50 Hektar Rebland. Unser Vater fand es schon bei der Gründung des Betriebs schade, seine guten Trauben einer wenig qualitätsbewussten Genossenschaft abzuliefern. So hat er bereits 1998 die Topcuvée <Don Antonio> erzeugt und die Messlatte damit sehr hoch angesetzt.» Mit Sicherheit zählt <Don Antonio> seit Jahren zu den besten Rotweinen Siziliens.

- 3 Fischmarkt in Palermo.
- 4 Carmelo Morgante.

Schon vor einiger Zeit haben wir mit Carmelo die Idee besprochen, einen preiswerteren <Don Antonio> zu keltern. Heuer präsentiert er uns einen Vorschlag, für den er zusammen mit seinem Vater eine besonders gelungene Partie ausgesucht hat, die – wie auch schon beim <Don Antonio> – in hochwertigen französischen Eichenfässern gereift wurde. Das Resultat ist absolut verblüffend. Es ist ein nobler, sehr charaktervoller Wein mit Kraft und Eleganz, ohne Zweifel ein hervorragender Sizilianer. Zusätzlich offeriert uns Carmelo eine optimal ausgereifte Partie des 2015er Nero d'Avola. Wir verkosten den Rotwein zum Abendessen und staunen, wie schnell die Flasche geleert ist!



**Nero di Morgante (rot) 2015**  
Azienda Agricola Morgante  
Grotte, Valle dei Templi  
100% Nero d'Avola

Reifes, charakteristisches Bouquet; mit äusserst gewinnender Frucht am Gaumen, verführerisch, kernig, sehr einnehmend. Ein köstlicher Alltagswein! Ab jetzt bis mind. Ende 2020.

Fr. 14.90 (ab Dezember 18 Fr. 16.90)



**Pietra di Grotte (rot) 2015**  
Azienda Agricola Morgante  
100% Nero d'Avola

Tiefes Purpur; dunkelbeeriges, jugendliches Bouquet; dichter, jedoch eleganter, exzellenter Geschmack, männlich, sehr langanhaltend; ein bemerkenswerter Sizilianer! Ideal ab Ende 2018, haltbar bis mindestens Ende 2021.

Fr. 23.90 (ab Dezember 18 Fr. 26.90)