



Sizilien (Italien): Morgante

1 Juli 2019: Carmelo Morgante (rechts) zu Besuch in der Schweiz.

2 Immer einen Abstecher wert: Das in der Nähe von Palermo liegende Cefalù.

Nach einem kurzen Rundgang auf dem Markt von Palermo machen wir uns auf den Weg nach Agrigent zu der weitläufigen archäologischen Ausgrabungsstätte Valle dei Templi. Wir sind stets aufs Neue überrascht von der Magie und der Schönheit dieser geheimnisvollen Insel. Die Strassen führen uns durch karge, wilde und unberührte Landschaften und lassen nur erahnen, welcher Einsatz seinerzeit vonnöten war, um in dieser Gegend derart monumentale Kulturschätze zu schaffen. Die atemberaubenden Tempelanlagen aus der griechischen Antike verdienen unbedingt einen Abstecher!

Unweit von Agrigent besuchen wir das Weingut von Carmelo und Giovanni Morgante. Bereits 1992 hat ihr Vater Antonio damit begonnen, aus den Trauben der eigenen Reben hochwertige Weine zu keltern. Nun führen die beiden Söhne die Tradition weiter und erzeugen ausschliesslich Gewächse aus der autochthonen Nero d'Avola – sogar ihr Weisswein besteht aus dieser Traubensorte. «Unser Weg war eigentlich vorgezeichnet», erklärt Carmelo. «Wir waren ohnehin zu klein und unbedeutend, um die grossen sizilianischen Betriebe beliefern zu können. Also haben wir angefangen, selber Qualitätsweine zu produzieren. Unser Vater sagte schon immer, dass es schade wäre, unsere erstklassigen Trauben einer Kooperative abzuliefern.» Heute gilt Morgante in Sizilien als der führende Nero d'Avola-Produzent.

Schon vor zwei Jahren haben die Morgantes eine Spezialfüllung für uns gekeltert, die deutlich dichter und finessenreicher ist als ihr «normaler» Nero d'Avola, jedoch nur die Hälfte ihres Paradeweins «Don Antonio» kostet. Sie ist bei unseren Kunden auf begeistertes Echo gestossen. Carmelo, der uns im Juli eigens in der Schweiz

3 Pittoresk, aber nicht ungefährlich: Dreiradtaxis in Palermo.

4 Empfehlenswert: Trattoria Il Pescatore in Agrigent.

besuchte, um die neue Füllung zu präsentieren, ist eine veritable Ausnahmeerscheinung. Selten haben wir einen derart wohlorganisierten, präzise arbeitenden Winzer aus dem Süden Italiens kennengelernt, der dazu noch vollendete Umgangsformen pflegt. Er erklärt: «Deine Füllung haben wir mit einer Partie eines unserer besten Nero d'Avola angereichert. Dadurch zeigt sie viel mehr Tiefgang und auch mehr Körper. Zusätzlich haben wir sie länger im Barrique gelagert. Ich bin überzeugt, dass der «Nero» deiner anspruchsvollen Kundschaft sehr gefallen wird.»

Dieser Einschätzung können wir uns nur anschliessen. Wer gerne hochstehenden, italienischen Rotwein geniesst und eine ebenbürtige Alternative zu den Toskanern und Piemontesern schätzt, sollte unbedingt diesen «Nero» aus dem grossen Jahr 2016 verkosten. Er ist ein wunderbarer Begleiter zur mediterranen Küche!



**«Nero» di Morgante (rot) 2016
Azienda Agricola Morgante
Grotte, Valle dei Templi
100% Nero d'Avola**

Schwärzliches Purpur; typisch würziges Nero-d'Avola-Bouquet; charmant, gewinnend und robust im Geschmack, gut gebaut, mit schöner Nachhaltigkeit. Ein sehr attraktiver Italiener für jeden Tag! Ab jetzt bis mind. Ende 2022.

Fr. 14.90 (ab Dezember 19 Fr. 16.90)