

ANTIPASTI

Die Rebsorte Nero d'Avola zählt zu den alteingessenen (autochthonen) Varietäten Siziliens. Im äußersten Südosten der Insel, bei Vittoria in der Provinz Ragusa – Afrika ist nicht mehr weit –, gedeihen die Trauben für den ungefilterten „Labirinto“. Er wird in Gänze aus der kraftvollen, dunklen Nero-d'Avola-Traube gekeltert und trägt den Namen des Weinbergs.

Die beiden Winzer Giusto Occhipinti und Giambattista Cilia, beide im Hauptberuf Architekten, sind bekannt als Besitzer des Weinguts COS, wo im Rahmen ihres Projekts „Contrade“ auch der „Labirinto“

zer noch ein halbes Jahr Ruhe in den markanten, stämmigen Flaschen, bevor sie diesen saftigen, schmelzigen Roten freigeben.

Im Duft erinnert er an Schwarzkirschen, verströmt Aromen von würzigen Kräutern und sonnendurchglähter Macchia, schwarzem Pfeffer, allerlei Gewürzen und einen dunklen, rauchig-röstigen Ton. Im Geschmack findet sich das alles wieder, eine verführerische Süße wie bei hochreifen schwarzen Kirschen macht den Wein zum galanten Schmeichler. Dieser mollige Schmelz wird aber von einer präsenten Säure am Zerfließen gehindert. Unter der reifen, weichen Frucht und dem geschliffenen Stil birgt der „Labirinto“ sein dunkles, mineralisches Geheimnis.

Weinempfehlung

Zwei rote Sizilianer



Derzeit versuchen sie sich bei COS auch an einem Wein namens „Pithos“ (griechisch für Amphore), den sie zu 60 Prozent aus Nero d'Avola und zu 40 Prozent aus Frappato di Vittoria in großen Terrakotta-Amphoren bereiten, wie einst die Griechen der Antike. Sieben Monate bleibt der Wein auf den Beerenhäuten, danach wird er abgezogen und abgefüllt. Der hellrote Wein schmeckt deutlich nach süßen roten Kirschen und Kirschkernen, auch Lorbeer, Majoran und ein Petrolton sind dabei. Die Amphoren (250 und 400 Liter) kommen übrigens aus Spanien und sind als Ergebnis langwieriger Tüfteleien für diesen Zweck optimal porös.

Sie werden bis zur halben Höhe in den Boden eingegraben, damit der Wein bei seiner Verdung eine bekömmliche Temperatur hält. Vorwärts in die Vergangenheit! *Madeleine Jakits*

vinifiziert wird. Das Duo macht sich seit 1980 um die heimischen Rebsorten und die Wiederentdeckung des *terroirs* ihrer Region verdient. Das Ziel: moderne Erkenntnisse der Weinbereitung mit dem jahrhundertealten Erbe Siziliens in Einklang zu bringen.

Nach der Ernte im September 1999 wurde der „Labirinto“ in Edelstahl vergoren, 30 Tage auf den Beerenhäuten belassen, und anschließend reifte er 24 Monate in Barrique-Fässchen. Danach verordneten ihm die Win-

1999 *Contrade „Labirinto“ Nero d'Avola IGT*, Preis: ca. € 50; 2003 *Cerasuolo di Vittoria „Pithos“ DOC*, Preis: ca. € 18, beide von *Azienda Agricola COS, Comiso, Sizilien, Italien*.
Bezugsquellen nennt: *VIP Weine, Bachemer Str. 233, 50935 Köln, Tel. 0221-340 03 94, Fax 340 03 97, info@vip-weine.de*