

cos

# Weinavantgarde

**COS steht für Avantgarde im sizilianischen Weinbau. Vor rund 30 Jahren machten die beiden Architekten Gianbattista Cilia und Giusto Occhipinti erstmals mit Weinen aus internationalen Varietäten wie Chardonnay und Cabernet auf das grosse Potenzial des sizilianischen Terroirs aufmerksam. Heute fokussieren sie auf einheimische Reben und vinifizieren den grössten Teil ihres Traubenguts in Amphoren aus Terrakotta. Die Weinberge von COS liegen, umgeben von Orangenhainen, im Cerasuolo di Vittoria, dem südlichsten Zipfel Italiens und der bisher einzigen Weinregion Siziliens mit DOCG-Status.**

#### **Sizilianisches Terroir**

Als sich die beiden Architekten Gianbattista Cilia und Giusto Occhipinti Anfang der 1980er-Jahre entschlossen ihre Liebe zu Sizilien und zu den Trauben der Insel richtig auszuleben, steckte die von ihnen gewählte Region um Vittoria in einer Krise. Die EU offerierte den Winzern attraktive Rodungsprämien, und so gab einer nach dem andern die Rebberge auf und stellte auf die Produktion von Tomaten oder Orangen um – und dies auf einem der vorzüglichsten Weinterroirs von ganz Italien, wie sich erst später herausstellen sollte. Gianbattista und Giusto hielten an ihrer Vision fest, in der Region Cerasuolo Spitzenweine von internationalem Format zu erzeugen. Dafür ernteten sie zu Beginn vor allem Spot, jedoch nur solange, bis die Linie «Le Vigne di COS» auf dem internationalen Markt Furore machte. Das war ein Novum für den sizilianischen Wein! «Der Fokus sollte sich auf die Vorzüge unseres Terroirs richten», beschreibt Giusto ihre damalige Präferenz für die internationalen Varietäten Chardonnay und Cabernet Sauvignon und den Ausbau in kleinen Holzfässern aus französischer Eiche.

#### **Amphoren statt Holzfässer**

Mittlerweile ist die Region Vittoria wie ein Phönix der Asche entstieg, und das Cerasuolo verdankt den bisher einzigen DOCG-Status Siziliens nicht zuletzt den Visionen und den Weinen von COS. Nach den ersten Erfolgen mit den internationalen Varietäten war die Zeit reif für die Vinifizierung des ursprünglichen Traubengutes Siziliens, wie Nero d'Avola und Frappato. Auf der

Suche nach der wahren Identität und der Seele des Cerasuolo-Gebiets verbannten sie die kleinen Holzfässer aus dem Keller und starteten erste Versuche mit Amphoren aus Terrakotta. Terrakotta behält beim Ausbau der Weine die ausgezeichneten Eigenschaften von Holz ohne sie aromatisch zu prägen. In enger Zusammenarbeit mit einer kleinen Manufaktur suchte und fand man die passende Form und die richtige Grösse für die Amphoren. Die Vinifikation mit nicht entrappten Trauben in den Amphoren gestaltete sich als äusserst heikel. Die beiden Winzer jedoch liessen sich durch etliche Rückschläge nicht entmutigen und schufen so den ureigenen, unverwechselbaren Stil des Cerasuolo.

#### **Der Burgunder Siziliens**

Der Boden des Cerasuolo fällt mit einer leuchtend ziegelroten Farbe auf. Dank seiner Kargheit in Verbindung mit dem gemässigten Klima und den kühlen Nächten bringt er vergleichsweise transparente und bekömmliche Weine mit feinem Tannin und einer einzigartigen Eleganz hervor. Seit jeher wird der Cerasuolo in etwa zu gleichen Teilen aus Nero d'Avola und Frappato gekelert. COS verzichtet zudem seit rund zwei Jahrzehnten auf den Einsatz von Chemikalien im Rebberg und keltert mit dem Cerasuolo einen zarten, finessenreichen und in seiner Struktur eher burgundisch anmutenden Wein – ein wohlthuender Kontrast zu den konzentrierten und oft auch banalen Weinen, die in Sizilien nach wie vor den Löwenanteil ausmachen. Von gewissen Jahrgängen kann ein Cerasuolo von COS auch mit 20 Jahren noch jugendlich erscheinen, wie Blindverkostungen beweisen, wo so manch erfahrener Verkoster auf eine falsche Fährte geleitet wurde und auf Weine getippt hat, die zum Teil zwanzigmal teurer verkauft werden. Saftigkeit und Frische, gepaart mit einer ausgeprägten Kirschenfrucht, sorgen aber auch in der jugendlichen Fruchtphase für ein reizvolles Weinerlebnis. Sowohl Alltagspeisen wie Pasta und Risotto mit reifen Tomaten, als auch zarte Gerichte mit Meeresfisch finden im Cerasuolo einen hervorragenden Essensbegleiter, der sich stets galant zurückhält.

**Severin Aegerter** ist Inhaber der Weinhandlung Cultivino im Liebefeld. Er sucht und porträtiert für Loeb liebevoll ausgesuchte Trouvaillen aus Europa. Zum Beispiel:

**Cerasuolo di Vittoria DOCG** ist im Loeb Lebensmittel und in der Café- und Weinbar Energy Kitchen Bar am Loebegge erhältlich. **CHF 23.90**

Der Winzer **Giusto Occhipinti** präsentiert seine Weine am  
**Mittwoch, 10. August 2011 ab 18 Uhr**  
 in der Café- und Weinbar Energy Kitchen Bar am Loebegge.