

DEUTSCHLANDS BESTES WEIN-MAGAZIN\*

Heft 3/2008 · April/Mai · Deutschland € 9,95 · Österreich € 10,95 · Schweiz sfr 10,90 · www.weingourmet-club.de

# WEIN

*Gourmet*

D A S E I N M A G A Z I N



Das Weingourmet-Magazin ist ein Produkt der Weingourmet-Club GmbH

Schnäppchen  
aus Kalifornien  
**50**  
tolle Weine, alle  
kosten unter  
25 Euro!

## Im Test

Regale, Klimaschränke  
und andere Liegeplätze  
für Ihren Weinverrat

## Amphoren

Zurück zu biblischen Zeiten?  
Warum COS den Most  
wieder im Tongefäß vergärt

## Bordeaux 2005

Für Sie entdeckt:  
30 Preisbrecher  
unter 12,50 Euro

# Burgenland-Reise

TV-Star und Weinkenner Harald Krassnitzer verrät seine Lieblingswinzer

Dossier: Winzergenossenschaften – zwischen Masse und Klasse

# BARRIQUE ADE, ES LEBT

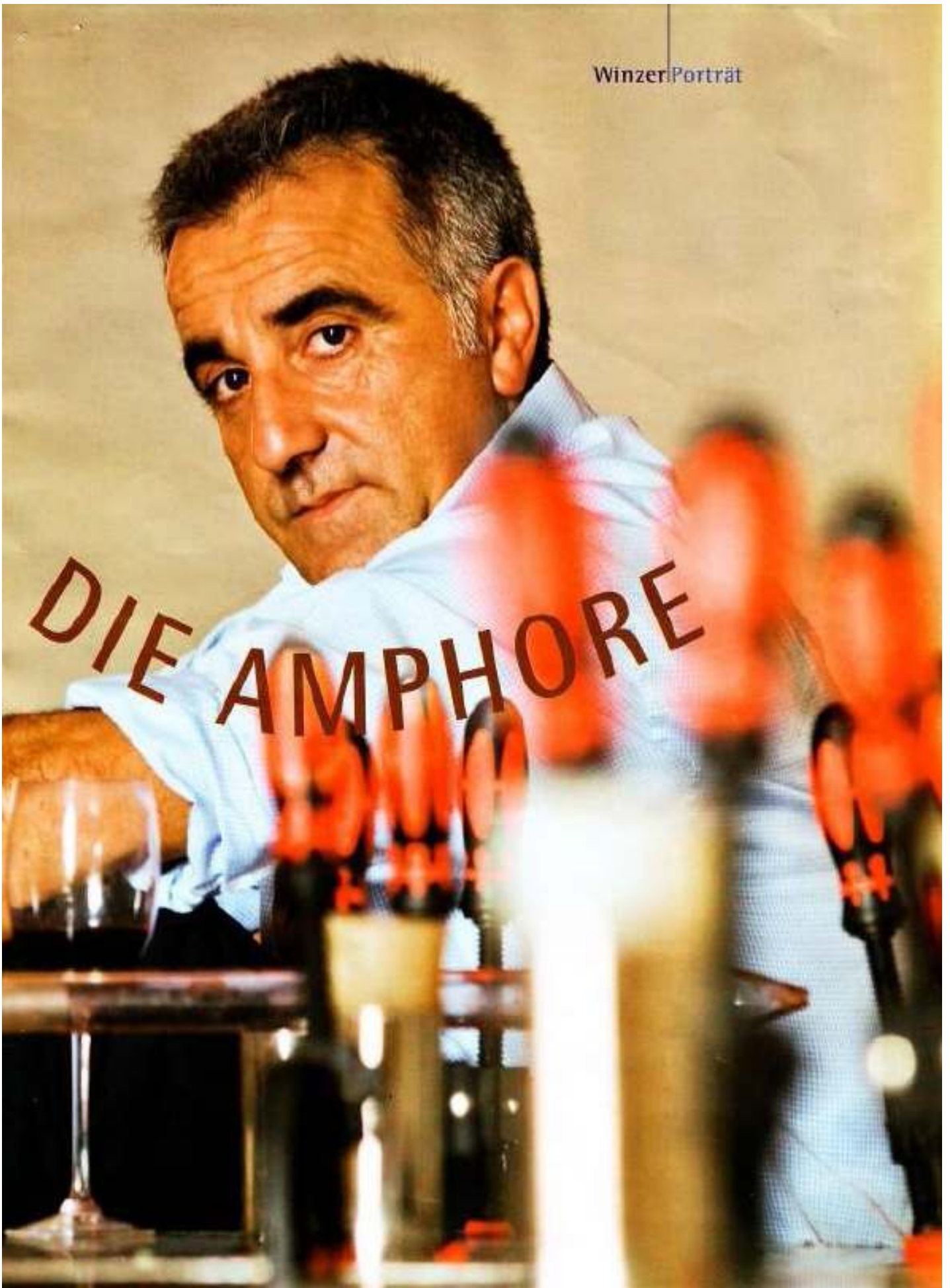
GIUSTO OCCHIPINTI  
UND GIAMBATTISTA CILIA SIND GELERNT  
ARCHITEKTEN. WEIL SIE ABER DER MEINUNG  
WAREN, DAS KÖNNE NICHT ALLES GEWESEN SEIN, KAMEN  
SIE AUF DEN WEIN. UND MEIDEN AUCH HIER STILLSTAND  
UND MAINSTREAM. BEI COS SETZT MAN DAHER JETZT AUF  
ALTBEWÄHRTES – TÖNERNE GÄRBEHÄLTER

TEXT: GENIEVE LATOUL,  
FOTOS: STEFANO SCATA

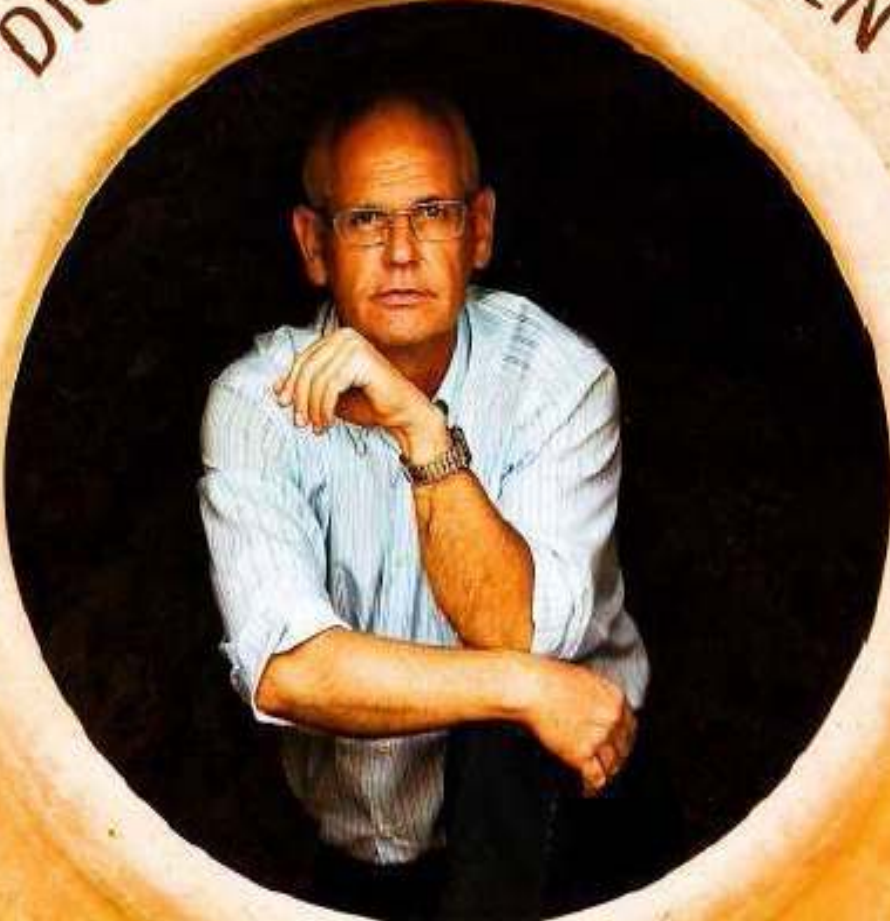


Winzer Porträt

# DIE AMPHORE



DIOGENES LÄSST GRÜSSEN



KONSEQUENTE  
ENTSCHEIDUNG:  
GIAMBATTISTA  
CILIA HAT DEN  
JOB ALS ARCHITEKT  
AUFGEGBEN,  
SEIN HERZ  
SCHLÄGT NUR  
NOCH FÜR COS



30 weitere sind bestellt. Dafür benötigt der Spanier ein Jahr, für die Terracotta verwendet er Lehm aus drei unterschiedlichen *terroirs*. Eine Amphore ist an sich preiswerter als ein Barrique – der teure Transport aber hebt diesen Vorteil wieder auf.

Die Amphoren fassen je 400 Liter und sind in den aufgeschütteten Sand im Keller eingegraben. „Wegen der Statik, ungestützt sind sie ein bisschen wackelig.“ Der erste Jahrgang in Amphoren war der 2000er. „Wir wussten nicht, ob auch die Gärung darin stattfinden oder der Wein nur darin reifen sollte“, erinnert sich Giusto. Kein Unterschied, nun findet bereits die Fermentation in Terracotta statt. 12 bis 15 Tage alkoholische Gärung, spontan, ohne Temperaturkontrolle, mit natürlichen Hefen. Und jeden Tag *pigeage*, das Herunterdrücken der Traubenhäute für intensiveren Kontakt von Most und Trester.

Zwischen Weihnachten und Neujahr wird die Amphore mit einem Edelstahldeckel verschlossen, er hat ein Spundloch wie ein Holzfass. Die Traubenschalen bleiben insgesamt sechs bis sieben Monate in der Amphore. Etwa 70 Prozent Luftfeuchtigkeit brauchen die tönerne Gefäße. Also wurden auf den Sandboden zehn Zentimeter Kies aufgeschüttet, der regelmäßig befeuchtet wird.

So entsteht einerseits ein natürlicher Austausch, andererseits wird dadurch ein matschiger Untergrund vermieden. Zudem besitzt der Keller hohe Wände. „wie eine Kathedrale“, wegen der optimalen Luftzirkulation.

„Für viele Winzer und auch viele Weintrinker sind stark konzentrierte Weine das Größte“, stellt Occhipinti fest, „für mich nicht, Mineralität ist das Wichtigste.“ Daher sei Riesling das Beste unter den Weißweinen, Pinot noir bei den Roten – doch beide sind keine Rebsorten für das heiße Klima auf Sizilien, wo die Nähe zum afrikanischen Kontinent schon deutlich spürbar ist.

„Wir wollen auch keine Sorten, die hier nicht heimisch sind. Ein Wein braucht einen Pass“, so Giusto, „ich komme von hier, die Rebsorten müssen von hier kommen, und das muss man schmecken.“ Cerasuolo di Vittoria heißt die Appellation, die erste sizilianische Region, welche die Auszeichnung D.O.C.G. erhielt, die höchste Stufe in Italiens Weinhierarchie. Je zur Hälfte besteht der Amphorenwein aus den autochthonen Rebsorten Nero d'Avola und Frappato. „Pithos“ haben Titta und Giusto ihn getauft, das griechische Wort für Amphore.

Im Jahr 2006 füllten sie davon 18 000 Flaschen, aus der Produktion des vergangenen Jahres könnten es bis zu 30 000 werden. Den gleichen Wein gibt es auch ganz traditionell angebaut. Ein interessanter Vergleich – letzterer mit viel Fülle und sehr weich, der Amphorenwein mit mehr Säure und Eleganz.

Die beiden Winzer bitten zu Tisch. Zum Essen – sehr schlicht, aber sehr köstlich – servieren sie weitere Weine der Azienda: den sortenreinen Frappato und den „Lupo Nero“, zu 100 Prozent aus Nero d'Avola. „Himmel und Erde“, sagt Giusto und meint natürlich nicht das deutsche Gericht dieses Namens. „Fermentation profitiert von der Luft, der Ausbau vom Boden, vom *terroir*.“ Und immer wieder kommt das Gespräch auf die Amphoren. „Sie sind das Ei des Kolumbus – sie atmen, aber geben keinen Geschmack ab.“



MINERALITÄT IST TRUMPF



UNTERBODENSCHUTZ: NUR EIN KLEINER TEIL DER AMPHOREN RAGT AUS DEM KIESBETT HERVOR. SCHRAUBZWINGEN AN DEN DECKELN SORGEN DAFÜR, DASS KEINE LUFT AN DEN WEIN GELANGT

Az. Agr. COS, S.P. n° 3 km. 14,300,  
I-97019 Vittoria, [info@cosvittoria.it](mailto:info@cosvittoria.it),  
[www.cosvittoria.it](http://www.cosvittoria.it), 25 Hektar  
Besuch: n.V.

Bezugsquellen ab Seite 158

