



MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

WEINWIRTSCHAFT

MEININGER.DE – 13 MAGGIO 2020

Mandarossas Debüt auf dem Ätna



Es ist vollbracht. Nun bringt auch die Prima Ballerina unter Siziliens Winzergenossenschaften zwei Weine vom Ätna auf den Markt. Unter dem Dach der Premiumlinie »Mandarossa« lanciert die Cantine Settesoli im Mai einen Etna Bianco 2018 und einen Etna Rosso 2016 namens »Sentiero delle Gerle«. Die Sentiero delle Gerle gehören wiederum zum Konzept »Storie Ritrovate« (wieder entdeckte Geschichten), das 2019 mit zwei Lagenweinen (Vini di Contrada) ins Leben gerufen wurde und ausschließlich autochthone Sorten berücksichtigt.

Die Recherchen nach einem geeigneten Partner auf dem Vulkan hatten bereits 2014 begonnen. Die Wahl fiel auf das alt eingesessene Weingut Scilio in Linguaglossa am Nordhang, 4 Hektar Rebfläche auf 750 Meter Höhe konnten gepachtet werden. Das Mandrarossa-Team betreut das Projekt vom Weinberg bis zur Vinifikation, die ebenfalls in Linguaglossa stattfindet.

Beide Weine sind reinsortig, der Etna Bianco aus Carricante, der Etna Rosso aus Nerello Mascalese. Die Weine sollten auf der Vinitaly vorgestellt werden, erblickten das Licht der Welt jedoch über eine Videokonferenz im Mai. Den Teilnehmern wurden die Weine vorher zugeschickt.

Der Etna Bianco wird in Stahl ausgebaut und ruht rund 13 Monate auf den Feinhefen. Das Bukett prägen Anklänge von Jasminblüten und weißem Pfirsich, auch die Mineralik ist schon wahrnehmbar, die sich auf dem Gaumen verstärkt mit angenehmem Säuregrip, guter Struktur, viel Energie und mit herzhaft-salzigen Nachhall.

Der rote Etna reift nach der Gärung etwa ein Jahr in 50-hl-Fässern. Sein Terroir ist schon in der Nase deutlich zu erkennen, dazu kommen Noten reifer Frucht, Johannisbeere und Sauerkirsche,

Erdiges, Eisen. Im Mund kehren viele Aromen zurück, er bewegt sich harmonisch und einnehmend und präsentiert ebenfalls die edle Strenge, die dem Gerbstoff des Nerello Mascalese zu eigen ist.

Mandarossa hat würdig auf dem Ätna debütiert und die Weine haben, wie es bei Mandrarossa üblich ist, ein sehr faires Preis-Qualitäts-Verhältnis. Der Regalpreis soll bei rund 16 Euro liegen. Die erste Auflage der Weine umfasst knapp 20.000 Flaschen, davon gelangt ein Teil auch auf den deutschen Markt. vc