

Wilde Schönheit

FOTOS: NEWSE SERRA/STOCK, ADOBE.COM, MANDRAROSSA (2), MANIC, 70/9/STOCK, ADOBE.COM

Im vergangenen Jahr feierte das Erfolgsprojekt Mandrarossa, das zur Cantine Settesoli gehört, seinen 20. Geburtstag. Erst nachdem die Region von Spezialisten ausgemessen, untersucht und kartiert wurde, um das bestmögliche Mikroterroir für die Reben zu finden, wurde Mandrarossa 1999 gegründet. Die Weinberge befinden sich rund um die südsizilianische Kleinstadt Menfi und liegen zwischen dem Meer und dem Landesinneren. Die Reben wachsen auf fruchtbaren Böden und unter idealen klimatischen Bedingungen, um Weine von Weltruhm hervorzubringen. Grundsätzlich herrscht ein trockenes Klima vor; während aus dem Süden heiße Luft einfließt, kommt aus dem Norden eine kühlere oft böige Windströmung herein und das Meer sorgt mit einer dauerhaften und frischen Brise für Luftstrom in den Reben. Zwischen Tag und Nacht werden große Temperaturschwankungen gemessen, was die Reben stark und die Trauben einzigartig macht.

Um ihr Potenzial voll auszudrücken, wächst jede Rebsorte auf dem eigens für sie bestimmten Terroir. Die Reben wurzeln auf

Mandrarossa steht für erlesenen Wein- genuss und Eleganz. Hier vereinen sich das Know-how der sizilianischen Winzer samt ihrer Leidenschaft, ihrer Tradition und dem Respekt vor der Natur mit modernster Wissenschaft und dem Ergebnis von über 20 Jahren Forschung.

den unterschiedlichsten Bodenformationen wie Ton, Lehm, sandigen Böden, versandetem Schluff und Kalkstein. Nicht umsonst wird die Gegend im Volksmund als „Paradies des Terroirs“ bezeichnet.

Trotz der ohnehin idealen Bedingungen wird dennoch nichts dem Zufall überlassen und seit dem Start von Mandrarossa viel in die Forschung investiert. Neben den Bodenanalysen und der Erforschung der Mikroklimata und Mikroviniifikation gehören auch Ökologie und Nachhaltigkeit zu den Versuchsfeldern. Derzeit beschäftigen sich internationale Oenologen und Agronomen mit Studien am Kalkstein. Stets innovativ und experimentell.

Für Mandrarossa bedeutet diese Art der Innovation, einer neuen Identität auf die Spur zu kommen. Es geht darum, neue Eigenschaften und Charakteristiken zu entdecken. Für die Oenologen Mimmo De Gregorio und Filippo Buttafuoco bedeutet Innovation nicht, Trends hinterherzulaufen, sondern es bedeutet, „Tradition erlebbar zu machen“, so die Weinexperten. „Forschung ist unsere DNA“, heben die Oenologen hervor und ergänzen: „Wir widmen uns der Kunst, antike Schätze zu überliefern.“

Dass in Sizilien schon seit Jahrtausenden Wein gemacht wird, muss nicht extra betont



werden. Die Phönizier waren um 800 vor Christus die ersten, die auf der Insel Weinberge anlegten. Heute liegt der Fokus auf einem Mix aus internationalen und autochthonen Rebsorten, was das Angebot unglaublich vielschichtig macht.

Die Weine sind zugänglich und charmant, elegant und gleichermaßen verspielt. Und sie weisen eine große Vitalität und Lebendigkeit auf, weshalb wir an dieser Stelle zwei Weine vorstellen möchten:

So wachsen die Sauvignon Blanc-Trauben für den Urra di Mare White Sicilia DOC an Süd- und Südwesthängen zwischen 80 und 350 Höhenmetern auf lehmhaltigen Böden. Ausgebaut wird der Wein drei Monate lang in Edelstahl tanks, weitere vier Monate reift der reinsortige Sauvignon Blanc auf der Flasche. Der Wein ist frisch und mineralisch und macht mit seinen gelben Noten von Aprikose und Pfirsich Lust auf den ersten Schluck. Am Gaumen vereinen sich exotische Noten mit feiner Wiesenkräuterwürze und knackiger Säure. Elegant und frisch.



Das rote Pendant mit dem Namen Cartagho Red Sicilia DOC besteht zu 100 Prozent aus der autochthonen Leitsorte Siziliens – dem Nero d'Avola. Die Trauben wachsen in Südwestlagen mit sandigen Böden auf 150 Höhenmetern und werden Anfang September gelesen. Der Wein reift 12 Monate in Barriques und weitere vier Monate auf der Flasche, bevor er in den Handel kommt. Dort überzeugt das intensive Aroma von Schwarzkirschen und wilden Brombeeren, etwas Piment und mediterraner Kräuterwürze; am Gaumen ist der Wein straff und kühlwürzig mit großer Eleganz und Länge. Weine, die es lieben, zu Speisen kombiniert zu werden und Weine, die ihre Herkunft aufs Feinste widerspiegeln.



MANDRAROSSA
UNEXPECTED SICILY

www.mandrarossa.it
facebook: @MandrarossaWines
Instagram: @mandarossawines



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013