

ÄTNA-SPEZIALITÄTEN BEI DE SANCTIS

- ANZEIGE -

Eigenständige Weine aus schwarzer Lava-Erde

VON HOLGER KLEINSTÜCK

Überlingen – „Sizilianische Weine und Küche“: Einen besondere Veranstaltung und eine Premiere hatte der Familienbetrieb „De Sanctis – Feines aus Italien“, dieses Frühjahr. Erstmals hatte das Unternehmen den renommierten Weinjournalisten Steffen Maus aus Frankfurt zu Gast, der über das Ätna-Gebiet und dessen Weine referierte. Seit dem Jahr 2000 arbeitet er für Fachzeitschriften als Italien-Fachmann, gibt Seminare über Wein und hat mehrere Bücher über Wein veröffentlicht. Sechs Weine aus dem besonderen Weinanbaugbiet Italiens konnten die Gäste verkosten. Diese wurden von typischen sizilianischen Gerichten begleitet. „Es war ein kulinarisches Highlight“, freut sich Roberto De Sanctis gemeinsam mit seinem Bruder Franco.

Es war im Herbst vorigen Jahres, als Roberto De Sanctis

zu einer Reise an die Ostküste Siziliens aufbrach, um das Weinbaugbiet rund um den aktivsten Vulkan in Europa zu besuchen. Es handelt sich um die derzeit am meisten diskutierte Weinappellation Italiens. Die hier erzeugten Weine (Etna DOC) besitzen seit 1968 eine „kontrollierte Herkunftsbezeichnung“ (Denominazione di origine controllata - DOC), die zuletzt im März 2014 aktualisiert wurde. Im Jahr 2014 wurden von 772 Hektar Rebfläche 26 699 Hektoliter DOC-Wein erzeugt. „Für mich ist der Naturpark Ätna eines der spannendsten Weinanbaugbiete überhaupt“, sagt De Sanctis.

Der Boden ist vulkanisch und sehr reich an Mineralien wie Eisen, Kupfer, Phosphor und Magnesium und besteht zum Großteil aus Lava, Asche und Sand. Auf Höhen insbesondere zwischen 800 und 1200 Meter ernten die Winzer immer wieder im gleichen Rebgarten. „Sie gehen dort 20 bis

30 Mal während der Weinlese rein, um wirklich nur die vollreifen Trauben zu ernten. Es ist anstrengende Handarbeit“, sagt Roberto De Sanctis. Viele der knorrigen Reben, die an den Hängen des 3274 Meter hohen Ätna wachsen, sind über 100 Jahre alt. Die Reben sind wurzelecht, das heißt, sie sind noch mit ihren eigenen Wurzeln ausgestattet und nicht aufgeproft. Von der Wurzelreblaus sind sie verschont geblieben, da diese nicht durch den Lavaboden kriechen konnten. Die Weinberge sind charakterisiert durch unregelmäßige Grundstücke, Terrassierungen mit Trockensteinmauern aus Lavagestein und Steintürmchen. Oliven-, Maulbeer-, Kirsch- und Kastanienbäume wachsen hier.

Die mühevolle Bearbeitung der Rebstöcke haben einen erfolgreichen Weinbau lange Zeit fast unmöglich gemacht. Nach der Wirtschaftskrise im Jahre 1960 hat sich der Ätna-Weinbau neu entwickelt, in den 1990er-



Franco (links) und Roberto De Sanctis führen gemeinsam den Überlinger Familienbetrieb „De Sanctis – Feines aus Italien“. Der Weinjournalist Steffen Maus sagte: „Das Weinanbaugbiet am Vulkan Ätna in Sizilien ist derzeit eines der faszinierendsten in ganz Italien, die Rebsorten Nerello Mascalese und Carricante sind explosiv wie der Vulkan.“

BILD: PRIVAT

Jahren erlebte die bizarre Weinregion eine Renaissance. Die Rebsorten, die sich den extremen Klimabedingungen am Ätna angepasst haben, wachsen praktisch ausschließlich

vor Ort: Nerello Mascalese für die roten, Carricante, Cataratto und Minella für die weißen Weine. Wein wird zwar schon seit Jahrhunderten am Ätna angebaut, qualitativ guten Wein gibt es aber erst seit höchstens zehn Jahren. Viele Winzer Italiens, sogar Angelo Gaja, haben sich dort eingekauft. Das DOC-Gebiet ist klein und es wird behauptet, dass dort vielleicht der beste Wein Italiens produziert

werden kann, wie Roberto de Sanctis informiert.

Die Familie De Sanctis hält jetzt verschiedene der feinsten Ätna-Weine, die sich durch betont salzig-mineralischem Geschmack auszeichnen, bereit. Am Donnerstag und Freitag, 27. und 28. Juli, können sie probiert werden. Roberto De Sanctis: „Wir wollen als Botschafter für die Ätna-Region dienen.“



De Sanctis GbR

► **Das Unternehmen:** Seit über 40 Jahren gibt es in Überlingen den Familienbetrieb „De Sanctis – Feines aus Italien“. Mario und Pina de Sanctis meldeten im April 1973 in der Rengoldshauer Straße einen Großhandel mit Obst und Gemüse an. Ihre beiden Söhne Roberto und Franco haben die feine Zunge der Eltern geerbt. Sie setzen heute das italienische Genuss-Märchen fort. Sie erweiterten das Angebot feinsten italienischer Lebensmittel. Heute bieten sie zusätzlich Partyservice, Weinproben und Kochkurse an. Über 130 verschiedene Weine aus allen Regionen Italiens stellt Roberto jedes Jahr zusammen. Franco besucht die Spezialitätenerzeuger vor Ort und bringt den Genuss Italiens nach seinen Reisen mit nach Überlingen. Seit

1977 weht ein Hauch Bella Italia durch die Rengoldshauer Straße. „Unsere Kunden sind unsere Könige. Wir nehmen uns Zeit, sie in unserer italienischen Oase zu verwöhnen“, sagen die beiden Geschäftsführer.

► **Das Angebot:** Italienische Spezialitäten und Weine, Partyservice, Weinproben, Kochkurse
► **Kontakt:** De Sanctis GbR – Feines aus Italien, Rengoldshauerstraße 7, 88662 Überlingen, Telefon: 0 75 51/43 04 Fax: 0 75 51/16 87 E-Mail: feines@de-sanctis.de Internet: www.de-sanctis.de

► **Öffnungszeiten:** Dienstag & Freitag: 9 bis 13.30 und 14.30 bis 19 Uhr, Donnerstag: 14.30 bis 19 Uhr, Samstag: 11 bis 14 Uhr. Überlinger Wochenmarkt – Hofstatt Überlingen: Mittwoch & Samstag 8 bis 14 Uhr; Öhninger Wochenmarkt – Dorfplatz Öhningen: Freitag 8 bis 12 Uhr

