

WEINFREUNDENKREIS DREILÄNDERECK



WEINSEMINAR "VIELFÄLTIGES SIZILIEN" • 25. MAI 2019 • LUZERN

WEINSEMINAR MIT MARCEL LUTHER

Das Weinbaugebiet Sizilien hat eine rasante Entwicklung erlebt. Noch bis ca. 1985 war es ein Massenwein-Anbaugebiet, dessen farbkraftige Rotweine gerne von Frankreich zum Verschnitt aufgekauft wurden. Heute ist es völlig anders! Höchste Zeit für den Weinfreundekreis diese faszinierende Region genauer kennenzulernen!

Diese Aufgabe übernahm Marcel Luther, Weinakademiker, Weinmeister bei den Reblüten Luzern und Sizilien-Insider: Er arbeitete dort auf einem Weingut. 18 Weinfreundinnen und -freunde sowie 8 Gäste nahmen die Chance wahr. Auf 112'700 Hektar Rebfläche – also etwa 8mal so viel wie in der Schweiz – wurden letztes Jahr in Sizilien 5,8 Mio. Hektoliter Wein gekeltert (8 % mehr als 2017). Dies entspricht über 10 % der italienischen Gesamternte und dem 4. Platz innerhalb der Regionen Italiens. Das warme, trockene Klima mit grossen Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, karge, steinige und teilweise vulkanische Böden, Rebflächen in Lagen bis 1'200 m über Meer schaffen hervorragende Bedingungen für den Weinbau. Wie Marcel Luther zeigte, gelingen so, dank der Arbeit engagierter, qualifizierter Weinmacher, zum Beispiel vollmundige Nero d'Avola, autochtone Spezialitäten wie Frappato, duftige Weissweine der Rebsorten Cataratto oder Grillo plus Süssweine wie Malvasia oder Marsala.



DEGUSTATION



WEISSWEINE

- 2017** Prio
 - Rebsorte Cataratto
 - Donnafugata, Sicilia DOC
 - meist gepflanzte Sorte Siziliens
- 2017** Grillo
 - Rebsorte Grillo
 - Feudo Maccari, Terre Siciliane IGP
- 2014** Pithos
 - Rebsorte Grecanico
 - COS, Terre Siciliane IGP
 - Orange Wine, auf Maische vergoren, in Ton-Amphore ausgebaut
- 2017** Vigne Niche Calderara
 - Rebsorte Carricante
 - Tenuta delle Terre Nere, Etna Bianco DOC
 - Pionier der Ätna-Weine, 65 Jahre alte Rebstöcke

SÜSSWEINE

- Marsala Superiore 10 Anni
 - Rebsorte Grillo
 - Marco de Bartoli, Marsala DOC
 - oxidativ ausgebauter, aufgespritzter Wein
- 2015** Malvasia Passito
 - Rebsorte Malvasia
 - Hauner, Malvasia delle Lipari DOC
 - von Hand gelesen, auf Strohmatte getrocknet

DEGUSTATION



ROTWEINE

- 2015** Saia
 - Rebsorte Nero d'Avola
 - Feudo Maccari, Terre Siciliane IGP
- 2016** Tosone Barrique
 - Rebsorte Nero d'Avola
 - Cantina Musita, Sicilia DOC
- 2017** Frappato
 - Rebsorte Frappato, autochton
 - COS, Terre Siciliane IGP
- 2014** Mofete
 - Rebsorte Nerello Mascalese, autochton
 - Palmento Costanzo, Enta Rosso DOC
- 2017** Don Ninu
 - Rebsorte Perricone, autochton
 - Cantina Musita, Terre Siciliane IGP
- 2015** Tancredi
 - Rebsorten Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola
 - Donnafugata, Sicilia DOC
- 2012** Palmeri Blu
 - Nero d'Avola, Cab. Sauvignon, Syrah, Merlot
 - Tenuta Palmeri, Terre Siciliane IGP
- 2015** Noà
 - Rebsorten Cab.Sauvignon, Merlot, Nero d'Avola
 - Cusumano, Terre Siciliane IGP

KULINARISCHER AUSKLANG

Das Restaurant Lapin im Hotel de la Paix im Zentrum von Luzern überzeugte mit einem frühlingshaften Menü. Besonders schön war, dass die Speisen mit Weinen aus der Degustation genossen werden konnten. Eine gelungene Kombination!

MENÜ

Insalata Primavera con Asparagi
Frühlingssalat mit Spargelspitzen an leichtem Dressing



Ragout di Carne di Vitello con Verdura e Pomodori,
Olive, Penne
Kalbsragout mit Penne an rassischer Tomaten-Auberginen-Sauce mit Oliven



Fragole con Zabaione al Marsala
Erdbeeren mit Marsala-Zabaione

