

# WEIN

*Gourmet*

DA S... EIN MAGAZIN

Schnäppchen  
aus Kalifornien

**50**

tolle Weine, alle  
kosten unter  
25 Euro!

## Im Test

Regale, Klimaschränke  
und andere Liegeplätze  
für Ihren Weinvorrat

## 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 LEB

GIUSTO OCCHIPINTI  
UND GIAMBATTISTA CILIA SIND GELERTE  
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: GENEVIÈVE LATOUI,  
FOTOS: STEFANO SCATÀ

# DIE AMPHORE

ZUFRIEDEN: GIUSTO OCCHIPINTI SORGT DAFÜR, DASS DIE COS-WEINE VERRATEN, WO SIE HERKOMMEN

DIOGENES LÄSST GRÜSSEN



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



GÄRUN IM TONGEFÄSS  
WAR IN DER ANTIKE  
GANG UND GÄBE. CILIA UND  
OCCHIPINTI BESANNEN  
SICH DER RETRO-TECHNIK  
UND ARBEITEN SEITHER  
BEI EINEM TEIL IHRER WEINE  
MIT DER GUTEN ALTEN  
AMPHORE. – IM  
HAUPTGEBÄUDE VON COS  
STEHEN FÜNF SUITEN  
FÜR BESUCHER  
ZUR VERFÜGUNG



„Fermentation ist kosmisch“, meint Giusto Occhipinti. Was sich im ersten Moment etwas unirdisch anhört, meint der sizilianische Winzer ganz ernst. Und er ist ein durchaus bodenständiger Typ, der sich allerdings nie mit dem Erreichten zufrieden gibt, sondern stets auf der Suche nach neuen Ideen ist, abseits des Mainstream. So stieß er auf den Weinbergsexperten Jacques Mell, der auch andere bekannte Winzer berät – Nicolas Joly von der Loire beispielsweise oder Eloi Durbach, Besitzer der Domaine Trévallon in der Provence. Mell brachte Occhipinti die bio-dynamische Produktionsweise nahe. Im Laufe der Debatte reifte dann die Idee, auf ganz alte Traditionen zurückzugreifen und einen Teil der Weine in Amphoren auszubauen.

COS heißt das Weingut im Südosten Siziliens, am Stadtrand von Vittoria, Distrikt Ragusa. Der Name wurde gebildet aus den Anfangsbuchstaben der drei Gründer: Giambattista Cilia (genannt „Titta“), Giusto Occhipinti und Giuseppina Strano. Signora Strano geht mittlerweile eigene Wege, das Weingut ist – die Eigentumsverhältnisse betreffend – heute eine reine Männerdomäne, Giusto und Titta besitzen je 50 Prozent. Die beiden sind ganz unterschiedliche Typen: Giambattista zurückhaltend, die Haare silbrig und schon deutlich gelichtet, Giusto sprudelnd, mit noch voller schwarzer Haarpracht. Mit 48 Jahren ist er Vater zweier kleiner Kinder, zwei und vier Jahre alt – das hält jung.

Gemeinsam haben die beiden einst Architektur studiert. „Seit 30 Jahren sind wir Freunde“, erzählt Giusto, 1980 fingen sie an, Wein zu machen.

Viel Arbeit war das. Gelder von der EU gab's damals nicht, zum Glück besaß die Familie Occhipinti einige Hektar Weinberge, die sie an COS verpachtete. „In den ersten sechs Jahren haben wir die Trauben noch mit den Füßen gestampft.“ Heute widmet sich Cilia ausschließlich dem Weingut, Occhipinti ist gelegentlich noch als Architekt aktiv, „aber nur für Projekte, zu denen ich auch Lust habe.“

Das Hauptgebäude des Weinguts wurde 1991 errichtet, manches stammte allerdings bereits aus dem 18. Jahrhundert. Fünf Suiten stehen für Weinreisende zur Verfügung, die abseits jeglichen Trubels ihren Urlaub genießen möchten.

Die alte Kellerei war vier Kilometer entfernt. Bei der notwendigen Neukonzeption hatte das Winzerduo überlegt, Produktion und Lagerung ins Hauptgebäude zu integrieren, „doch das hätte dessen Charakter völlig verändert.“ Also: Neubau, diesmal nur 250 Meter entfernt. Alles abgestimmt auf die Umorientierung in der Kellertechnik. „Wir waren hier 1983 die ersten, die Barriques einzusetzen, und eins der ersten Weingüter, die mit Temperaturkontrolle arbeiteten.“ Holz von gestern. „Heute finde ich Barrique monoton“, meint Giusto, „stattdessen arbeiten wir mit Amphoren.“

Edelstahltanks? „Setzen wir noch für die Assemblage ein.“ Bei COS gebührt den Zementtanks der Vorrang. „Darin gibt es weniger Temperaturschwankungen und nicht diese stark reduktiven Noten im Wein wie beim Edelstahl.“

Zunächst haben die beiden lange mit Amphoren experimentiert und damals intensiven Kontakt zum friulanischen Winzer Joško Gravner gepflegt, der ihnen hinsichtlich dieser Behältnisse mehr als ein Jahr Erfahrung voraus hatte. Gravner benutzte ältere Amphoren aus Georgien, „bei denen gab es aber Probleme mit der Transpiration“. Alternativen ließen sie sich aus Tunesien, Spanien und aus heimischer, sizilianischer Produktion kommen. Überzeugt hat sie der spanische Hersteller, von dem sie mittlerweile 70 Amphoren erwerben,



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 tönernen 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 dazu 18 000 Flaschen, aus der Produktion des vergangenen Jahres könnten es bis zu 30 000 werden. Den gleichen Wein gibt es auch ganz traditionell ausgebaut. 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 Gerich 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, www.cosvittoria.it, 25 Hektar, Besuch: n.V. 

Bezugsquellen ab Seite 158



# DER TON MACHT DIE

Bei COS auf Sizilien geht man eigene Wege. Der Rotwein „Pithos“ vergärt im Tongefäß. Unser Paket bringt Ihnen diesen Wein nach Hause – plus drei konventionelle Rote des Gutes zum Vergleich

**S**izilien stellt im Kleinen so etwas wie einen eigenen Kontinent dar: Nicht nur des heißen Klimas wegen könnte man von Italiens Neuer Welt sprechen. Und wie in Übersee waren es auch in Sizilien die „internationalen“ Weintypen, die der Insel den Weinbau-Boom bescherten.

Doch Sizilien ist groß genug für eine Vielzahl lokaler Weinbau-Traditionen – und stilistische Nischen. In einer solchen ließen sich auch Giambattista Cilia und Giusto Occhipinti mit ihrem Weingut COS nieder (Winzerporträt ab Seite 40). Und diese beiden Quereinsteiger machen weit mehr, als nur traditionell aus den lokalen Sorten Nero d'Avola und Frappato Wein zu keltern. Sie haben sich an vielen Orten nach althergebrachten Techniken umgesehen, die zu diesen Weinen passen könnten.

Bei ihrer Suche stießen auf das Tongefäß als Gär-Behältnis – mit dem begann vor rund 7000 Jahren irgendwo im Vorgebirge des Kaukasus die Weingeschichte. „Pithos“, der im Ton vergorene Rotwein des Gutes, macht alle Vorteile dieser Weinbereitung spür- und schmeckbar: Die Extraktstoffe der Trauben gehen mit Intensität, aber ohne Brachialgewalt in den Wein über. Die Frucht bleibt unverfälscht von Holztönen und erfährt durch das Atmen des Tons eine Differenzierung, die nicht mit vorschneller Reifung einhergeht.

Höchst reizvoll ist der Vergleich mit den herkömmlich bereiteten Weinen des Gutes. „Nero di Lupo“, ein reinsortiger Wein aus der Nero d'Avola-Traube, wirkt verschlossener als „Pithos“, obwohl er ein Jahr älter ist. „Scyri“ ist ein gereifter, sehr mineralischer Nero d'Avola, voller Würze im Duft und Salzigkeit am Gaumen. „Contrada Labirinto“ *last not least* ist so etwas wie die COS-Variante eines *blockbusters*: Dem *dresscode* „Eiche“ wurde Genüge getan – doch so, dass Feinheit und Anmut sichtbar bleiben.

FOTOS: MICHAEL BERNHARDI, WOLFGANG SCHARDT

**DAS COS-PAKET**  
(mit Wein-Beschreibungen  
und Speisen-Empfehlungen)  
erhalten Sie für 116 Euro bei:

WEIN GOURMET-Club,  
Artikel-Nr. 4565,  
Erwin Schipper,  
Fax 040-879 73 59,  
[bestellung@feclub.de](mailto:bestellung@feclub.de)



Ulrich Sautter leitet  
die Weinproben von  
WEIN GOURMET und  
DER FEINSCHMECKER.  
Er stellt regelmäßig für  
unsere Leser ein Probier-  
Paket mit interessanten  
Weinen zusammen



# MUSIK

DIESE VIER FLASCHEN  
SIND IM PAKET:

2005 „Nero di Lupo“  
Sicilia Nero d'Avola IGT

2006 „Pithos“  
Cerasuolo di Vittoria DOC  
(Nero d'Avola/Frappato)

2001 „Scyri“  
Sicilia Nero d'Avola IGT

2002 „Contrada Labirinto“  
Sicilia Nero d'Avola IGT

