



©Vini Franchetti

# Vini Franchetti: PASSOPISCIARO

## „Tanz auf dem Vulkan“

Weine so charismatisch wie der Winzer! Andrea Franchetti ist ein Abenteurer, wie er im Buche steht. Als Sprössling einer amerikanischen Mutter und eines italienischen Vaters verbrachte er seine Jugend in einer Umgebung aus Kunst und Wissenschaft in Rom. Mit achtzehn radelte er dann einfach mal nach Afghanistan.

Später zog es ihn laufend zwischen Amerika und Italien hin und her. Schon das ist aussergewöhnlich. Doch es geht weiter. Die Roaring Sixties verbrachte er im hippen East Village im Big Apple. Dann betrieb er mehrere Restaurants in Rom. Schliesslich war er in New York als Weinhändler aktiv und importierte die nun hippen Italo-Tropfen für die sich entwickelnde Szene vor Ort. Des Grossstadtlebens irgendwann dann doch überdrüssig, ging er dann wieder nach good old Italy. Hier gründete er kurzum in den 90ern sein eigenes Weingut im Val d'Orcia im Südosten der Toskana an der Grenze zum Latium. Dort, wo damals kaum einer an Weinbau dachte, kreierte er erneut Grosses. Hierfür lernte er kurzerhand einfach mal bei den damaligen Grössen



Barone Andrea Franchetti

©Vini Franchetti

im Bordeaux, und Namen wie Sissek, Vauthier, Ausone, Thunevin und andere waren seine Lehrer. Es dauerte dann nur noch wenige Jahre, bis es die Trauben der 1991 aus Bordeaux mitgebrachten Reben 1997 zum ersten Mal zu beeindruckender Reife brachten und die Bekanntheit seiner Tenuta di Trinoro ([Link](#)) begründeten.

Aber nein, das war es noch nicht. Zur Jahrhundertwende entdeckte Franchetti seit dem Zweiten Weltkrieg verlassene Weinterrassen am Fusse des Ätna und – wen mag es wundern – es packte ihn nochmals, etwas Neues anzufangen. Wie schon in der Toskana begann er auch hier mit der Restaurierung eines Landhauses – in Sizilien Baglio genannt. Dieser Geburtsort des Weinguts Passopisciario ([Link](#)) wurde schnell zu einer Experimentierbasis für heute international renommierte Edeltropfen, die ganz nebenbei nicht nur mal kurz 98/100 Punkte im Wine Enthusiast abräumen.

Vini Franchetti ([Link](#)) – so der Name des Unternehmens von Andrea heute – besteht „derzeit“ aus den drei Weinbaubetrieben Tenuta di Trinoro (Bordeaux Blends), Passopisciario (s.u.) und – nee, wirklich? – ja, nun auch noch Pinot Noir auf Sancaba ([Link](#)), aber hierzu vielleicht später einmal...

## Nun zum Tanz auf dem Vulkan

Weinbau am Ätna hat eine lange Tradition. Vor dem Zweiten Weltkrieg gab es hier viele Weinbaubetriebe. Vulkanausbrüche machen einem jedoch das Leben nicht einfach. Sogar auf dem Grundstück Andreas ragt ein dunkler Buckel in die Höhe und zeigt uns, dass dort 1947 ein Lavastrom kurz vor dem Verschlingen des damaligen Gutes seinen Halt fand.

Seit 2000 erlebt das Gebiet nun eine wahrhafte Renaissance.

Das Gut Passopisciaro liegt in der Contrada von Guardiola im Bezirk Castiglione di Sicilia oberhalb des Dorfes Passopisciaro ([Link](#)) am nördlichen Fuss des Ätnas und umfasst insgesamt ca. 26 Hektar. Nerello Mascalese heisst hier die Rebe, die den Ton angibt, und sie scheint sich tatsächlich nur hier wohl zu fühlen. In der Contrada von Guardiola hat das Gut jedoch auch vier Hektar Chardonnay für ihren exzellenten Passobianco gepflanzt, und auf zwei Hektar werden Petit Verdot und Cesanese d'Affile zur Herstellung des Franchetti ([Link](#)) angebaut.

Die hohen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen am Berg übrigens für eine längere Wachstumsperiode. Dies verleiht den Weinen Komplexität und Intensität. Diese, gepaart mit den mineralischen Tönen der vulkanischen Böden, ergeben dann das Spezielle. Das Mikroklima der Vulkangegend war es auch, das dafür sorgte, dass viele Reben von der Reblausepidemie im späten 19. Jahrhundert verschont blieben. Es gibt sogar Reben, die über 130 Jahre alt sind. Nicht verwunderlich ist auch, dass der Weinbau hier nach biologischen Grundsätzen erfolgt, denn er kommt ohne Kunstdünger und Herbizide aus. Nur Schwefelstaub, der hier schon in der Antike als Fungizid entdeckt wurde, sowie Orangenschalen zur Vorbeugung gegen Pilze und Krankheiten kommen hier zur Anwendung.

Die einzigartigen Mineralien in den weit auseinanderliegenden Gebieten und Höhen ergeben spannende und unterschiedlichste Profile. Diese Terroirs, die hier Contrade genannt werden, zaubern entsprechend spannende Produkte ins Glas. Die fünf Haupt-Contrades des Weinguts sind Chiappemacine, Guardiola, Porcaria, Rampante und Sciaranuova. Sie liegen zwischen 550 und 1.000 Meter über dem Meeresspiegel und sind zwischen 80 bis 100 Jahre alt; Guardiola und Rampante sind sogar bereits über 100 Jahre alt. Andrea begann 2008, die besten Contrades-Lagen getrennt abzufüllen, und wurde somit quasi nebenbei Initiator eines neuen Cru-Systems auf dem Ätna. War das alles? Nö, nebenbei wurde von ihm auch noch das inzwischen international anerkannte Weinfestival „Le Contrade dell'Etna“ ([Link](#)) erschaffen. Unglaublich!

Dennoch, die Weine von Passopisciaro werden „nur“ als IGP Terre Siciliane eingestuft. Warum „nur“ dies? Ganz einfach, die Lagen der Weinberge liegen einfach höher und damit ausserhalb der DOC Ätna. Alles richtig gemacht, denken wir uns da mit einem Lächeln!

Das Glück scheint sich wohl zu fühlen bei Andrea, und seine Weine bereiten uns wirklich grosse Freude. Es würde uns nicht erstaunen, wenn seine bewegende Geschichte irgendwann einmal verfilmt würde.



©Vini Franchetti



©Vini Franchetti

## Doch nun zur Verkostung

### PASSOBIANCO 2018, Rosso Terre Siciliane IGT

Der Jahrgang 2018 war insbesondere im Sommer sehr regenreich. Tropenklima auf dem Vulkan bedeutet Hitze und Feuchtigkeit. Viele Blätter wurden entfernt, um die Reben schnell wieder zu trocknen, der Wind sollte ihnen dennoch nicht auf den Pelz brennen. Geschafft in letzter Minute! Der ehemalige Filmkritiker – ja, auch das war Andrea einmal – würde wohl sagen „Klappe zu, alles im Kasten“. 42.300 Flaschen, Respekt!

Seit 2007 baut Andrea diesen sortenreinen Chardonnay – früher unter dem Namen Guardiola – auf vier Hektar zwischen 850 und 1.000 Metern in der Contrada von Guardiola in sehr lockerer, tiefer, puderartiger und mineralreicher Lava an. Die Pflanzdichte beträgt stolze 12.300 Reben pro Hektar, und der Weinberg ist nun bereits 18 Jahre alt.

Die Weinlese erfolgt pingelig, da man hier jeden Tag nur wirklich reife Trauben im Weinberg pflückt. Man zieht die Terrassen entlang und erntet einfach nur das, was beeindruckt. Stets etwas Besonderes zu erschaffen – das hat Andrea auch 2018 wieder geschafft. Aber nein, es ist kein süffig-buttriger Chardonnay, wie man ihn erwartet. Er kommt nach der Ernte zunächst für 20 Tage bei 23 Grad in Edelstahltanks, reift dann zehn Monate in Zementbehältern und in grossen Eichenfässern und lagert schliesslich sechs Monate in der Flasche. Der Wein wurde dann bei abnehmendem Mond im Juli 2019 abgefüllt.

Als Kind aus Feuer und Rauch ist er etwas eigenwillig und hat sicher mehr von Great Gatsby als von einem Streifen mit der blonden Barbara Streisand.

Traubensorte: 100 % Chardonnay.

Alkohol: 13 % vol.

Blasses Zitronengelb mit goldenen Reflexen. In der Nase zuerst etwas verhalten, dann reife sizilianische Zitronen, grüner Apfel, Quitte, Conference-Birne, geriebene Mandeln, Löwenzahnblüten sowie ein Hauch Aprikose und etwas Rauch. Am Gaumen anfangs etwas säuerlich, reife Zitronen, grüne Äpfel und Weinbergpfirsiche, dann sogar ein Hauch reifer Flug-Babyananas, Conference-Birnen und zarte gelbe Kiwis. Dazu kommt eine leckere Brioche mit Butter, weissem Pfeffer und Salz und eine sanfte salzige mineralische Note. Spannend, üppig und in XL. Nun will man mehr. Langer Abgang mit Pfirsichen, ein Hauch von Ladyfingers und karamellierte Zitrone in zartem Blätterteig, gepaart mit einer rauchigen Frische. Das macht Spass und ergibt problemlos **17/20** (89/100).

Passt zu Blattsalat mit Granatapfelbalsamico und in Butter herausgeratene Pouletstreifen, gegrilltem Seeteufel oder einem anderen festen Fisch, deftig gewürzten Gemüsegerichten oder zu einer soliden sizilianischen Gemüse- oder Fisch-Pastete.

In der Schweiz kostet der rauchig-blonde Hüne aus 2018 CHF bei [Top Wines](#). In Deutschland kann man ihn bei [Hispanus](#) für € 24.-, [Vipino](#) für € 24.95, [Superiore.de](#) für € 25.25 und [Lobenbergs gute Weine](#) für € 25.90 ergattern.

## Passorosso 2017, Etna Rosso DOC

2017 war auch am Ätna ein Hitzejahr. In der Nacht kühlte es kaum herunter, so dass die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht stark abnahmen. Bis in den September hinein war es einfach nur Sommer. Den Reben musste Wasser gegeben werden, um sie vor dem Verdursten zu retten.

2001 war der erste Jahrgang dieses Weines von alten Reben, die zwischen 80 und 110 Jahre auf dem Buckel haben und auf verschiedenen Terrours auf der Nordseite des Ätnas in Höhen zwischen 550 und 1.100 Metern gedeihen. Über den erhabenen Geschmack der alten Reben hinaus wurde der sonnenverwöhnte 2017er weit körper- und fruchtreicher sowie kräftiger als seine Vorgänger. Der Ertrag pro Hektar betrug 40 Hektoliter bei einer Pflanzdichte von 8.000 Reben pro Hektar.

Das ergab einen 60.000 Flaschen starken Auftritt.

Traubensorte: 100 % Nerello Mascalese

Alkohol: 14.5 % vol

Mittleres Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. In der Nase ungeheuer komplex und wunderbare Reifenoten. Es duftet nach Sauerkirsche, Holunderkonfitüre, schwarzen Johannisbeeren, saftigen Walderdbeeren, sizilianischer Blutorange (und zwar die, die in Richtung rostiger Nagel schmeckt), Backpflaume, einem Hauch von Baccararosen, Kampfer, Lakritze, sizilianischer Kräutermischung, Trockengesteck, Holzkohle, nass gewisstem Eichenparkett und Tabak in Richtung Moods-Zigarillo. Ungeheuer interessant wie ein warmes sizilianisches Buffet, das die Sinne verführt. Am Gaumen trocken, ausgewogen, saftig, dicht, voller Körper, ausgeprägt, mit sanft geschliffenem Tannin, und einer trotz niedriger Tages- und Nachttemperaturschwankung ausgeprägten edlen Säure. Äusserst elegant. Verführerische Fruchtnoten von schwarzer Johannisbeere, saftigen Kirschen, Cranberries, getrockneten Brombeeren und etwas Himbeerkonfitüre. Lakritze, rauer Havannatabak Richtung Romeo & Julieta, etwas Teer, tasmanischer Bergpfeffer und zarte Salznoten kommen hinzu. Langer Abgang mit roten Früchten, einer zarten Würze und etwas Sandelholz. Zaubert für einen kurzen Moment irgendwie das Gefühl wie beim Genuss eines lange gelagerten edlen Pinot Noirs aus dem Burgund in den Kopf, bevor sich der Drachen mit einem Lächeln verabschiedet. Das ist Kopfkino pur und verdient spontan und locker **18.25/20** (94/100) Punkte. Der Wein ist sicherlich zehn Jahre lagerfähig und könnte ab ca. zwei Jahren wohl sogar noch einen Tick spannender werden.

Passt zu sizilianischen roten Fleischgerichten, Lasagne, würzigem Gemüse-Käse-Auflauf mit reichlich Muskat, Rindsrouladen oder einfach sizilianischen Reisklößen.

In der Schweiz ist der komplexe Schönling vom Drachenberg bei [Millesima](#) für CHF 31.67 zu beziehen. In Deutschland kann man ihn bei [Hispanicus](#) für € 25.90, [Superiore](#) für € 27.20 und [Millesima](#) für € 30.- ergattern. Bei [Lobenbergs gute Weine](#) ist der Jahrgang für € 29.- bereits erhältlich.



Die Trauben des Passorosso stammen aus verschiedenen Lagen. Guardiola, wo sich das Weingut befindet, ist eine davon. ©Vini Franchetti

## **Contrada G 2018, Rosso Terre Siciliane IGT**

Die Contrada Guardiola ([Link](#)) liegt auf 800 Höhenmetern im Herzen des Weinbergs des Weinguts. Hier wachsen über 100 Jahre alte Reben. Gerade 3.860 Flaschen dieses edlen Tropfens gibt es vom Jahrgang 2018, und wer ihn ergattert, der hat sicher eine gute Beute für seinen Mans Cave geschossen. Die Trauben stammen von 2,3 Hektar Weinbergen auf rund 800 Metern Höhe mit einer Pflanzdichte von 8.000 Reben pro Hektar. Der Ertrag pro Hektar beträgt 13 Hektoliter.

Im Tropenjahr 2018 waren die Durchgänge durch die Weinberge auch hier sehr häufig. Auswirkungen von Krankheiten wurde mit natürlichen Produkten wie Grapefruitkernextrakt, Lehm und Propolis abgeholfen. Im Herbst hatte man mit Regen, Feuchtigkeit und Nebel zu kämpfen. Nicht gerade ideal am Ende der Vegetationsperiode. Die Weine des Jahres wurden dennoch sortentypisch, linear, mit einem ausgeprägten Säuregehalt und äusserst langlebig.



Nach der Ernte kamen die Trauben 15 Tage zur ersten Gärung in Edelstahlbehälter. Dann für 18 Monate in grosse Eichenfässer. Abgefüllt wurde bei abnehmendem Mond im Mai 2020.

Traubensorte: 100 % Nerello Mascalese. Alkoholgehalt: 13 % vol.

Vor dem Auge zeigt sich ein blasses Rubinrot mit leicht violetten Reflexen und wässrigem Rand. In der Nase duftete es zunächst fast nach Omis saftiger Kirschwähe, roten Johannisbeeren, Weinbeeren, einem Hauch fast schwarzer Rosen, etwas grüner Paprika, der zarte Duft eines Arabica-Espressos sowie geröstete Pinienkerne schauten auch noch vorbei. Nach einer gewissen Zeit gaben sich dann schwarze Pflaumen, Vanille, Lakritze und die Mineralik nasser Steine nach einem sommerlichen Platzregen auf einer italienischen Piazza noch die Ehre. Verwirrend, komplex und irgendwie erhaben. Am Gaumen erwartet man nach dem ersten Eindruck in der Nase eher etwas Schweres, fast klebrig Süsses. Aber weit gefehlt! Zuerst wird's trocken, und ein mittlerer fast schon erregend eleganter Körper überrascht die Sinne. Glatt geschliffene Tannine und eine fast hohe Säure, gepaart mit Aromen von saftigen roten und schwarzen Kirschen, einem Hauch Erdbeergelee, Lakritze, einem My Kokosraspeln, Zedernholz sowie eine sanft einhüllende Mineralik verführen einen. Später geben sich schwarze Johannisbeeren, etwas Backpflaume, etwas Muskat und Malaguetta-Pfeffer wie ein zweiter Akt ein Stelldichein. Ein Genuss, der vom Vulkan so nicht erwartet wird. Chapeau, das ist fast schon ein Bondgirl. Unaufdringlich, präsent, edel, und der Wein lässt gutem Essen als Hauptdarsteller seinen Platz. Langer Abgang mit roten Beeren, einer sanften Mineralik, einer edlen Würze und dem Eindruck von Zedernholz wie beim Öffnen einer edlen Zigarrenkiste. **18.5/20** (95/100) geben wir hier gerne.

Ist vielseitig einsetzbar und passt insbesondere zu Risotto, Kalbs-Cordon bleu mit Rosenkohl, Zürcher Gschnetzeltem, aber auch zu edlem rotem Fleisch, vegetarischen Speisen oder einfach nur zu edlem gereiften Käse.

In der Schweiz bei [Millesima](#) für CHF 52.-, [Tannico](#) für CHF 52.19 und [Top Wines](#) für CHF 62.- zu beziehen. In Deutschland bei [Hispavinus](#) für € 40.16, [Millesima](#) für € 49.50 und [Lobenbergs gute Weine](#) für € 49.90 zu beziehen.

**Autor:** Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser  
**5. Dezember 2020**

**Lektorat:** Carsten M. Stammen

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.