



club les
domaines

Weingut COS, Sizilien

Weine aus der Erde

Natürliche Weine – denen hat sich das sizilianische Weingut COS verschrieben. Der Winzer Giusto Occhipinti verwendet dafür biodynamische Methoden und Amphoren. Vor allem ein Wein hat es ihm angetan: der Cerasuolo di Vittoria.


Text: Christian Eder

« Ein Wein ist die Erinnerung eines Jahrgangs», erklärt Giusto Occhipinti, während wir uns durch die neuen Jahrgänge in seinem Keller kosten. Erinnerungen und Jahrgänge hat der dezent ergraute Winzer nun schon einige gesammelt, genauer deren 35. Die ersten sechs hat er die Trauben noch mit seinen Füßen gepresst. Heute werden sie im

modernen Keller schonend verarbeitet, die Reife der biodynamisch zertifizierten Weine begleitet klassische Musik. Vor allem die harmonischen Klangkompositionen von Chopin und Mozart sollen sich gedeihlich auf den Reifungsprozess der Weine auswirken. Mit weit ausholenden Bewegungen und voller Inbrunst erklärt Giusto Occhipinti seine Weine, sein Ter-

roir und seine Philosophie: warum er seinen Wein als natürliches Produkt sieht, warum er 2005 alle seine Barriques aus dem Keller verbannt hat und warum er Terrakotta-Amphoren liebt.

Giusto Occhipinti ist mehr noch als sein Partner Giambattista Cilia das Gesicht hinter dem Gut COS. Beide haben studiert, als sie 1980 den Weinbau als



Im Weinkeller von Giusto Occhipinti (l.) und Giambattista Cilia reifen Weine in 150 Terrakotta-Gefässen aus Spanien. Jede Amphore fasst 400 Liter.

Zeitvertreib entdeckten und gemeinsam mit dem inzwischen ausgeschiedenen Partner Cirino Strano COS gründeten – jeder der drei Buchstaben steht für den Familiennamen eines der drei Gründer. Aber längst sind die promovierten Architekten Occhipinti und Cilia Winzer aus Passion. Heute bewirtschaften sie 37 Hektar und produzieren 200 000 Flaschen jährlich.

Der Betrieb aus Vittoria zählt zu den innovativsten in Italien. COS trug in den 80er und 90er Jahren wesentlich zum Sizilien-Boom bei. Aber anders als Planeta, Donnafugata oder Tasca d'Almerita, die sich um internationale Rebsorten und Nero d'Avola verdient machten, hat-

te sich COS insbesondere einem Wein verschrieben: dem Cerasuolo di Vittoria. Und anders als bei der auf Rebsorten spezialisierten sizilianischen Weinbautradition üblich handelt es sich bei diesem Wein um einen Blend: Die floral-fruchtige Frappato-Traube wird kombiniert mit der beerig-würzigen Nero d'Avola. COS war der erste Betrieb, der diesen Wein gross machte, ihn unter den besten Etiketten Siziliens platzierte.

«Amphoren lassen den Wein atmen»

Ab dem Jahr 2000 arbeitete COS biodynamisch, und Giusto entdeckte Terrakotta-Amphoren. Fortan liess er einen Teil seiner Weine – zuerst den Cerasuolo di Vittoria Pithos, dann auch einen weissen Pithos aus Grecanico – in 400-Liter-Amphoren vergären und reifen. Heute ist ein ganzer Keller mit rund 150 dieser Terrakotta-Behältnisse aus spanischer Produktion gefüllt und der Pithos legendär.

«Die Amphoren lassen den Wein atmen wie das Holz», erzählt Giusto bei unserer Visite im Keller. Und dass er auch im Keller lieber natürliches Material verwendet, ein Produkt der Erde, in dem ein anderes Produkt der Erde reift. Das ist für ihn die logische Fortsetzung des biodynamischen Weinbaus. «Damit ist es uns gelungen, ein Stück unseres Erbes wiederzuerobern. Und das mit Weinen, die gar nicht dem entsprechen, was sich amerikanische Zeitschriften unter einem Sizilianer vorgestellt haben: keine muskulösen, hyperkonzentrierten Typen», schwärmt er.

Denn in Vittoria gedeihen burgundermässige Weine: Kein anderer Nero d'Avola Siziliens hat diese Eleganz, und besonders der Frappato besticht durch seine Finesse. Occhipinti: «Das Produkt daraus, der Cerasuolo di Vittoria, kennt keine Arroganz gegenüber dem Essen, dominiert nicht, ist ein Wein, der einfach Spass macht.»

Seine Rolle im Keller sieht der Winzer als Begleiter, nicht als Macher: «Amphoren, Zement oder Holz sind nur Hilfsmittel. Es ist das Terroir, das den Unterschied ausmacht.» Karge Böden, Tuffstein und Lehm, mit Sand aus dem Pliozän durchzogen, dazu eine Höhenlage von 230, 270 Metern, gut ventiliert durch Brisen von den Ibleischen Bergen und dem Scirocco, der aus der Sahara nach Norden weht. «Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind hoch, die

Mikroklimata von Zone zu Zone, von Contrada zu Contrada unterschiedlich. Und aus dem Zusammenspiel dieser Faktoren entstehen einzigartige Weine», erklärt Occhipinti.

Autochthone Rebsorten

COS produziert fast ein Dutzend Etiketten: neben den Amphorenweinen den klassischen Cerasuolo di Vittoria Classico, in grossem Holz gereift, einen fruchtig-würzigen Nero d'Avola namens Contrade und den feinziselierten Weisswein Rami – aus den autochthonen Rebsorten Insolia und Grecanico. Und selbst mit einem Schaumwein nach der klassischen Flaschengärmethode experimentiert Occhipinti. «Es ist gerade das, was mich reizt: neue Wege zu gehen, etwas Ungewöhnliches zu probieren –

«Amphoren, Zement oder Holz sind nur Hilfsmittel. Es ist das Terroir, das den Unterschied macht.»

Giusto Occhipinti Winzer



explorer de nouvelles voies, tenter des choses inhabituelles, même si ça ne fonctionne pas toujours du premier coup.»

Il y a longtemps qu'il n'est plus seul à croire au Cerasuolo di Vittoria. Parmi les jeunes qui forment la relève figure une certaine Arianna Occhipinti, sa nièce. Avec ses manières directes et ses vins fabriqués selon des critères biodynamiques stricts, elle est l'étoile montante de la viticulture en Sicile. A tout juste trente ans, elle a déjà publié une autobiographie, *Natural Woman*, dont la première édition a été vite épuisée.

Comme son oncle, et avec son aide, elle se consacre au Cerasuolo di Vittoria et aux deux cépages qui le composent: le Frappato et le Nero d'Avola. Giusto Occhipinti explique: «Nous avons chacun notre style. Mon parcours parfois sinueux a certainement aidé Arianna à tracer sa route. Aujourd'hui, c'est elle l'exemple: il suffit de voir le sourire qu'elle affiche quand elle monte sur son tracteur pour comprendre à quel point la viticulture est un métier valorisant. Et nous avons besoin de bons exemples comme elle, surtout dans l'agriculture.»



club les domaines

Les membres du Club les Domaines, créé il y a 17 ans, ont régulièrement l'occasion de découvrir des nouveautés et des crus méconnus des quatre coins de la planète vitivinicole. Six fois par an, un paquet découverte de trois flacons différents, sélectionnés auprès de vigneron hors du commun et produisant des vins tout aussi exceptionnels, est livré directement chez vous, accompagné d'informations sur le domaine et ses vins. Laissez-vous surprendre et découvrez nos sélections en souscrivant à notre abonnement à l'essai, sans aucune obligation. Sachez qu'en tant qu'abonné VINUM vous profitez d'un tarif préférentiel pour un an d'affiliation au Club les Domaines.

Pour tout renseignement supplémentaire:

Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, CH-8706 Meilen
Infoline 0 0800 36 62 46 37, www.clublesdomaines.com

	Pithos Bianco Anfora Sicilia IGT 2013	Cerasuolo di Vittoria Delle Fontane Classico DOCG 2010	Contrada Labirinto Sicilia IGT 2008
LES VINS DE L'OFFRE DU CLUB	Elegante interprétation d'un vin blanc fermenté en amphore avec des accents de vin orange: compact avec beaucoup de fondant et de fraîcheur, grande finesse en bouche, persistant et fruité.	Cerasuolo di Vittoria fruité, vieilli en foudre, issu du vignoble Delle Fontane: texture souple avec des tanins bien fondus, finale douce et épicée, notes de cerises.	Nero d'Avola harmonieux et au caractère affirmé, vieilli en cuve d'acier et en foudre: dégage des notes de cassis, de compote de quetsches et d'épices, équilibré et juteux.
	Cépage 100% Grecanico	Cépages 40% Frappato, 60% Nero d'Avola	Cépages 100% Nero d'Avola
	Apogée 2015 à 2017	Apogée 2015 à 2018	Apogée 2015 à 2020
	Mariage Parfait avec le risotto, les volailles et les poissons grillés ou rôtis.	Mariage Idéal avec les pâtes, le veau cuisiné, le gibier à plumes et les volailles.	Mariage Vin idéal pour viandes grillées ou rôties. Convient au gibier. Laisser décanter!

