



LD

CLUB LES
DOMAINES



Abbazia Sant'Anastasia, Castelbuono, Sizilien

An den Hängen der Madonie



Abbazia Sant'Anastasia

Die Abbazia Sant'Anastasia liegt an der Nordküste Siziliens, im Naturschutzgebiet der Madonie und ist dem Tyrrhenischen Meer zugewandt. Hier erstrecken sich 300 Hektar Grundbesitz der Familie Lena, die von Francesco Lena 1980 erworben wurden. Basis sind die 65 Hektar Weinberge des Gutes, die rund um die Kellerei in einer Meereshöhe zwischen 250 und 450 Metern liegen. Rote Trauben stellen dabei mehr als zwei Drittel der Produktion und sind die Grundlage verschiedener Produktlinien. Anfang der 2000er Jahre war Abbazia Sant'Anastasia unter den ersten Gütern, die konsequent auf nachhaltigen Weinbau setzten und mit Sensinverso eine Linie biodynamischer Weine ins Leben riefen. Heute sind alle Rebberge biodynamisch zertifiziert, und immer mehr Weine der breiten Palette werden auch im Keller biodynamisch produziert.

Fotos: z.Vg.



Das sizilianische Weingut Abbazia Sant'Anastasia zählte einst zur Speerspitze des neuen sizilianischen Weinbaus und sorgte mit seinen Weinen für Furore. Heute setzt die Besitzerfamilie Lena den Fokus auf Biodynamie in Rebberg und Keller. **Texte: Christian Eder**

Abbazia Sant'Anastasia ist eines der verborgenen Juwelen, von denen es in Sizilien so viele gibt: Über eine kleine Strasse gelangt man von der sizilianischen Nordküste aus dorthin. Rund eineinhalb Stunden von Palermo entfernt, liegt die ehemalige Abtei in Panoramalage, rundherum erstrecken sich Rebberge, Olivenhaine und viel, viel Wald. Wir sind im Park der Madonie, einer Gebirgskette, die sich entlang der Küste bis an das Meeresufer ausdehnt und neben viel Natur auch mittelalterliche Dörfer und Städte wie Castelbuono verbirgt. Castelbuonos beeindruckende Burg diente einst als Kulisse des mit einem Oscar prämierten Films «Cinema Paradiso» mit Philippe Noiret.

In der ehemaligen Benediktinerabtei Abbazia Sant'Anastasia wurden schon vor Jahrhunderten Trauben und Wein für Adelige und Bischöfe produziert, die bis in die Provinz Messina im Osten Siziliens vertrieben wurden. «Das klingt nicht besonders weit», meint Gianfranco Lena schmunzelnd, «aber bevor es Autos gab, benötigte man von Castelbuono aus noch einen Tagesritt mit dem Maultier, um nach San Giuseppe Jato vor den Toren Palermo zu gelangen.»

Gianfranco Lena ist der Sohn des Gründers des Weingutes Abbazia Sant'Anastasia, Francesco Lena, und für die Kommerzialisierung der Weine des Familienunternehmens zuständig. Sein Vater hat das Weingut mit seinen 300 Hektar Grundbesitz Anfang der 1980er Jahre gekauft. Es gab zwar damals bereits Reb-

berge, diese waren aber nicht gedacht, um Qualitätswein zu produzieren. In der prestigeträchtigen Abtei, die um 1100 erbaut wurde, hatten sich seit Jahrhunderten Benediktinermönche niedergelassen, die auch Wein produzierten. Aber auch ein späterer Besitzer, der Baron Turrisi-Colonna, war für die Qualität seiner Weine der Abbazia bekannt.

Wie alles begann

Francesco Lena sah sofort die Möglichkeiten der Lagen, die sich in perfekter Position zwischen 250 und 450 Metern Meereshöhe erstrecken. Er begann, die alten Reben zu roden und junge am Guyot zu ziehen, um in der neu errichteten, modernen Kellerei Spitzenqualität zu schaffen. Mitte der 1980er kamen die ersten Weine auf den Markt. Damals begann die Phase des neuen sizilianischen Weinbaus, der bis dato vor allem für Quantität bekannt war: Güter wie Planeta, Tasca d'Almerita oder Donnafugata kamen mit ihren ersten Etiketten auf den Markt. Vor allem internationale Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot oder Chardonnay, aber auch Nero d'Avola als autochthone Rebsorte sorgten für Furore. Trauben, die auch Lena auf seiner Abbazia angepflanzt hatte.

Und Abbazia Sant'Anastasia reihte sich bald in die Reihe der Qualitätsgüter ein. Das hatte auch mit der Önologenlegende Giacomo Tachis zu tun, erinnert sich Gianfranco Lena: «Er kam 1994 an unseren Stand auf Vinitaly und hat die Weine probiert. Bei einem davon, dem Cabernet Sauvignon, meinte er schmunzelnd,

Weine im Clubpaket

Sicilia DOC Nero d'Avola Biodinamico Sensinverso 2016 2022 bis 2026

Komplexer Wein mit Noten von Waldbeeren und Kirschen, auch weisser Pfeffer und Orangenblüten; am Gaumen in perfekter Harmonie zwischen Struktur und Säure, geschmeidige Evolution, das Finish würzig-fruchtig.

Mariage: hervorragend zu Risotto, Schmorbraten, Pasta mit Fleischsugo.

Sicilia DOC Montenero 2017 2022 bis 2027

Nach biologischen Kriterien produzierter Rosso einer Selektion der Rebberge für Nero d'Avola und Cabernet Franc, zwei Jahre in Holz ausgebaut. Vielschichtiger Charakter. Erinnert im Bouquet an kleine Waldfrüchte, Moschus, Pfeffer und Lakritze; kraftvoll mit vifer Säure und engmaschigem Tannin, besitzt Eleganz und Fülle.

Mariage: zu gebratenem Rindfleisch, Wildgeflügel und gereiften Käse.

Sicilia DOC Litra 2017 2022 bis 2029

Nach biodynamischen Kriterien produzierter Wein aus einer Selektion der besten Cabernet-Trauben des Weingutes in 350 Metern Meereshöhe. In der Nase Noten von Heidelbeeren, Thymian und dunkler Schokolade; im Mund saftig, mit feinkörnigem Tannin und gut eingebundener Säure, ellenlang auf Noten reifer Beeren das Finale.

Mariage: zu Lammgerichten, Wild oder einem kräftigen Steak.

er sei zwar gut, aber nur wie ein gutes Risotto, das zu kurz gekocht wurde. Er sei noch zu al dente.» So wurde Tachis der Önologe der Abbatia Sant'Anastasia und kreierte unter anderem den Litra mit: Zu Beginn noch ein Blend aus viel Cabernet mit etwas Nero d'Avola, wurde er bald ein reinsortiger Cabernet Sauvignon, vielfach prämiert. Auf Tachis folgte 1999 als Önologe Riccardo Cotarella, der elf Ernten blieb und dem Gut und seinem Gründer bis heute freundschaftlich verbunden ist.

Seit einigen Jahren liegt die Weinproduktion in eigener Hand: Stefania Lena, die Tochter Francesco Lenas, ist die Önologin des Gutes und heute auch für die Umstellung der gesamten Produktion nach biodynamischen Richtlinien mitverantwortlich: Nach den Weinbergen – die Francesco Lena bereits Anfang der 2000er Jahre umwandelte – wird nun auch immer mehr im Keller biodynamisch gewerkt. Gianfranco Lena: «Mein Vater hat schon immer den biologischen oder biodynamischen Weinbau geschätzt. Nach der Linie Sensinverso, die 2004 mit dem Nero d'Avola gestartet ist, werden nun auch unsere Spitzenweine biodynamisch. Aber Biodynamie ist nur ein Plus, wenn die Weine überzeugend gut sind, sonst sind gute konventionelle Weine besser.» Abbatia Sant'Anastasia tut sich allerdings nicht schwer mit nachhaltigem Weinbau: Die Rebberge haben keine direkten Nachbarn, die konventionell Wein machen. «Wir haben praktisch das Monopol», meint Gianfranco Lena, «eigentlich wäre auch eine eigene DOC-Ursprungsbezeichnung möglich.»

Bislang erscheinen die Weine allerdings unter dem DOC Sicilia, das die gesamte Insel umfasst. Darunter die wichtigsten Weine des Gutes, der Litra (der nach einer etruskischen

Münze mit einer Traube benannt wurde, die auch das Etikett schmückt), der Montenero, ein Blend aus Nero d'Avola und Cabernet Franc, der seinen Namen seiner Lagenbezeichnung verdankt, und der Sensinverso Nero d'Avola, der erste biodynamische Wein des Gutes. Zwei Rebsortenweine und ein Blend aus internationaler und autochthoner Varietät, wie sie auch der Philosophie des Gutes entspricht. «Ob international oder autochthon, diese Rebsorten haben hier ihr ideales Terroir gefunden», ist Gianfranco Lena überzeugt. Deshalb haben die Lenas auch nicht vor, Güter in anderen Teilen Siziliens zu erwerben. Lena: «Unsere Identität ist schon jetzt einzigartig. Es hätte keinen Sinn, einen Sant'Anastasia

vom Ätna zu keltern.»

Da kümmert man sich lieber um die Pflege der Rebberge, um die Produktion des eigenen Olivenöls und um das angeschlossene Öko-Relais mit seinen 29 Zimmern und dem Restaurant, in dem man inmitten des Parkes der Madonie Ferien verbringen kann, Panoramaterrasse mit Pool inklusive. Das Relais wurde fachmännisch restauriert und im Jahr 2000 in seiner ganzen Pracht eröffnet. Da ergeben sich dann auch Synergieeffekte, meint Gianfranco Lena: «Unsere Gäste besuchen einerseits die Kellerei, um zu sehen, wo wir unsere Weine produzieren. Und trinken sie dann auch gerne zum Abendessen. Unsere Weine sind auf der anderen Seite wiederum Botschafter, um hier Ferien zu verbringen.» Denn eines ist sicher: Der Gebirgszug der Madonie ist ein von Touristen und Weinfreunden noch weitgehend unentdecktes Gebiet – selbst wenn man in knapp einer halben Stunde mit dem Auto in Cefalù ist und einen Sprung ins türkisblaue Meer machen kann.

«Biodynamie ist nur ein Plus, wenn die Weine überzeugend gut sind.»



Profitieren Sie von unseren Entdeckungen!

Und werden Sie jetzt Mitglied beim Club les Domaines. Wir VINUM-Redakteure sind ständig auf Achse. Wir erkunden Weinregionen und Weingüter und degustieren einzigartige Weine. Aus den besten treffen wir eine Auswahl und schnüren in Zusammenarbeit mit den Winzern sechsmal im Jahr ein Paket mit drei Spitzenweinen, das Ihnen als Clubmitglied nach Hause geliefert wird. Dazu schreiben wir für Sie Geschichten über Land und Leute und geben Reisetipps aus erster Hand. Eben alles, um mit dem Glas in der Hand die nächste Weinreise zu planen oder sich auf genussvolle Art in Gedanken zu den schönsten Weinregionen rund um den Globus entführen zu lassen. Lust bekommen? Dann lassen Sie sich von uns Tür und Tor zu den besten Weingütern der Welt öffnen und bestellen Sie ein Schnupperpaket unter:

www.clublesdomaines.com

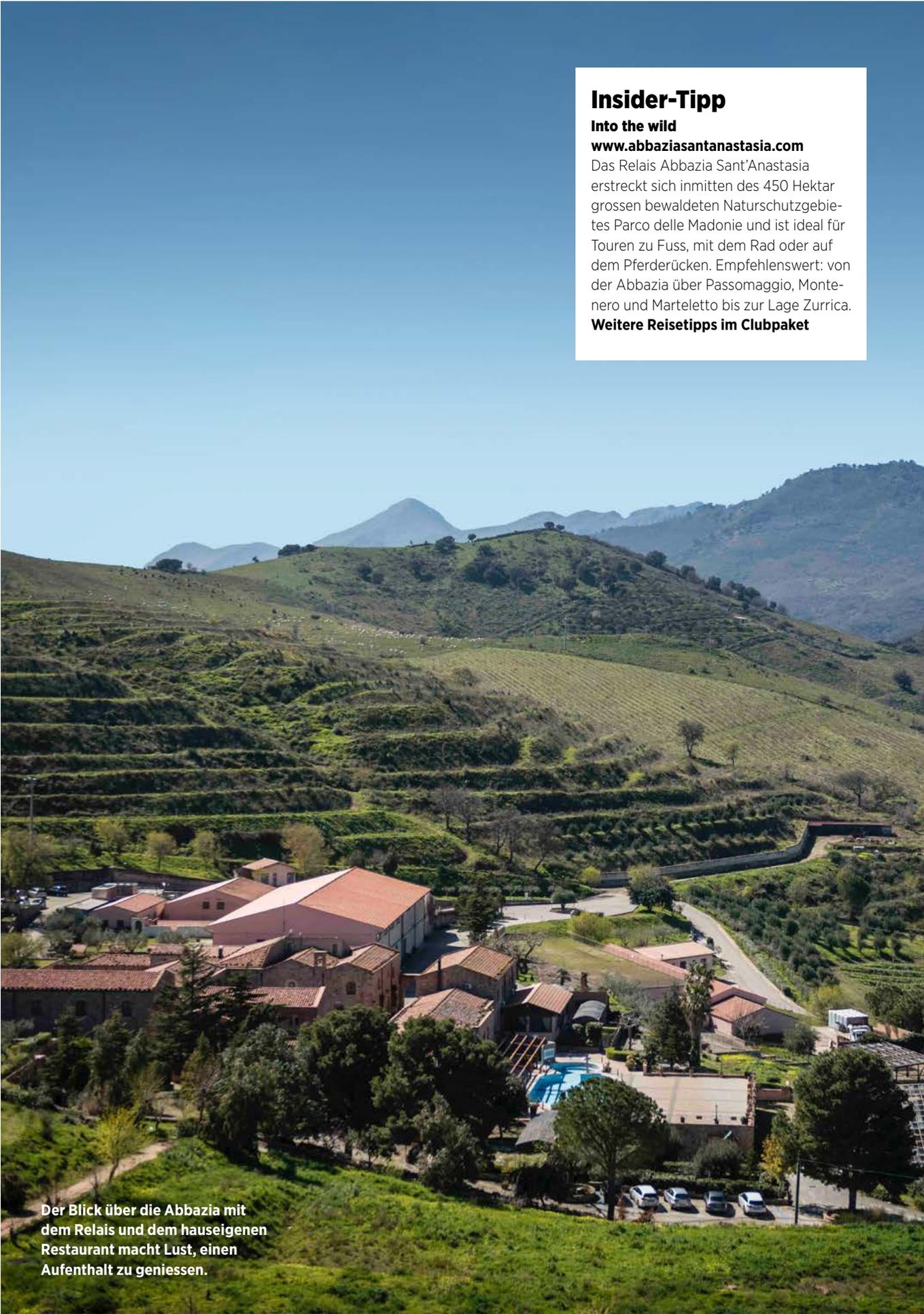
Insider-Tipp

Into the wild

www.abbaziasantanastasia.com

Das Relais Abbazia Sant'Anastasia erstreckt sich inmitten des 450 Hektar grossen bewaldeten Naturschutzgebietes Parco delle Madonie und ist ideal für Touren zu Fuss, mit dem Rad oder auf dem Pferderücken. Empfehlenswert: von der Abbazia über Passomaggio, Montenero und Marteletto bis zur Lage Zurrica.

Weitere Reisetipps im Clubpaket



Der Blick über die Abbazia mit dem Relais und dem hauseigenen Restaurant macht Lust, einen Aufenthalt zu geniessen.