vinetur

Zisola: ein visionäres Weinprojekt, das das reiche Terroir Siziliens beleuchtet

Die sizilianische Magie nutzen: die Entstehung der Tenuta Zisola

Dienstag, 4. Juli 2023



Im sonnenverwöhnten Südosten Siziliens, der als Wiege der Nero d'Avola-Traube bekannt ist, nimmt ein vielversprechendes Weinprojekt auf der Tenuta Zisola Gestalt an. Nur wenige Kilometer von der UNESCO-Welterbestätte Noto entfernt, die weltweit

für ihre prächtige Barockarchitektur bekannt ist, wagte die Familie Mazzei im Jahr 2003 ein kühnes Unterfangen. Heute zeugen 50 Hektar grünes Land in Familienbesitz mit drei traditionellen Bagli (Bauernhäusern) von dieser Vision. Das größte Bagli, mit Panoramablick auf Noto und die weitläufigen Giardini, ist mit Weinreben, Oliven, Zitrusfrüchten und Mandelbäumen bepflanzt. Im Zuge der Umstellung auf den ökologischen Landbau soll Zisola bis Ende 2023 als vollständig biologisches Weingut zertifiziert werden.

Weinberge im Zeichen von Natur und Tradition

Trotz ihrer bescheidenen Größe ist die Weinkellerei der Tenuta Zisola ein modernes Wunderwerk. Sie verwendet temperaturkontrollierte Edelstahltanks für die Weinbereitung und beherbergt etwa 350 Eichenfässer, in denen die Weine ihre Reife erlangen. Dieser einzigartige Betrieb beschränkt sich nicht nur auf die Weinproduktion, sondern produziert auch natives Olivenöl extra, Zitrusfrüchte und Mandeln, was das Engagement der Familie Mazzei verdeutlicht, das volle Potenzial ihres reichen sizilianischen Terroirs auszuschöpfen.

Die Weinberge von Zisola liegen auf einer Höhe zwischen 90 und 130 Metern über dem Meeresspiegel und genießen eine optimale Belichtung und Belüftung. Die nach Westen und Südwesten ausgerichteten Hänge weisen ein Gefälle von acht bis zehn Prozent auf. Der kies- und kalkhaltige Boden ist von mittlerer Beschaffenheit. Die großzügige Rebfläche von 24 Hektar wird hauptsächlich nach der traditionellen Methode "ad alberello" bepflanzt, die ein Gleichgewicht und den Schutz der Trauben gewährleistet. Im Mittelpunkt steht die ehrwürdige Rebsorte Nero d'Avola, aber es gibt auch kleinere Rebflächen mit Syrah, Petit Verdot, Grillo und Catarratto.

Die milde Meeresbrise, die kalkhaltigen Böden und die konsequente Bewirtschaftung der Reben mit Gründüngung, mechanischer Vergrabung von Spontankräutern und Kompostierung organischer Abfälle bieten den Trauben ein perfektes Milieu für die Reifung. Das Endprodukt? Weine, die reich an Mineralien, frisch und charaktervoll sind.



Entdeckung der önologischen Schätze von Zisola

Im Mittelpunkt der Weinbauphilosophie von Zisola steht der tiefe Respekt für die historische Rebsorte Nero d'Avola und den einzigartigen Charakter Siziliens. Das Ergebnis dieses Ansatzes ist eine Kollektion von sechs Weinen - vier Rotweine und zwei Weißweine -, von denen jeder ein Zeugnis der besonderen Persönlichkeit des Weinguts ist.

Doppiozeta, ein Noto Rosso DOC und das Flaggschiff von Zisola, stellt die Konventionen des sizilianischen Weins in Frage. Der ungefilterte Super-Nero d'Avola ist ein meisterhaftes Gleichgewicht zwischen Kraft und Eleganz und verspricht ein Alterungspotenzial von über 20 Jahren.

Der Zisola Noto Rosso DOC, ein 100%iger Nero d'Avola, zeigt das wahre Potenzial dieser Rebsorte und bietet einen dichten, gut strukturierten Wein mit erfrischender Säure und einem lang anhaltenden Nachgeschmack.

Azisa, ein Wein aus 100% Grillo, ist ab dem Jahrgang 2021 ein aromatischer Genuss mit trockenen, mineralischen Noten, die sich mit blumigen und zitrusartigen Anklängen vermischen.

Achilles, benannt nach dem homerischen Helden, ist ein 100%iger Syrah, ein großzügiger Wein mit einem ausdrucksstarken Bouquet, einem reichen Mundgefühl und einem langen Abgang.

Effe Emme, ein sortenreiner Petit Verdot Sicilia D.O.C., ist eine Hommage an die Geschäftsführer und Eigentümer von Mazzei, Filippo und Francesco. Es handelt sich um eine faszinierende Assemblage, bei der das einzigartige Terroir von Noto auf den Petit Verdot trifft, was zu einem Wein mit viel Charakter führt.

Der Contrada Zisola schließlich - ein 100%iger Catarratto - unterstreicht das Engagement der Familie Mazzei für die Aufwertung der autochthonen Rebsorten des südöstlichen Siziliens. Die einzigartigen Bodenbedingungen und das Erziehungssystem sorgen für einen frischen und potenziell langlebigen Wein.



Von der Olive bis zum Grappa: ein Beweis für die Vielseitigkeit von Zisola

Neben Wein ist Zisola auch für sein natives Olivenöl extra Sicilia IGP bekannt, eine verlockende Mischung aus Moresca-, Ogliarola Messinese- und Nocellara Etnea-Oliven. Im Jahr 2017 wurde das Portfolio um ein Öl der Sorte Monocultivar di Nocellara Etnea - Sicilia IGP erweitert, das sich durch einen intensiven aromatischen Reichtum und große Eleganz auszeichnet.

Und schließlich hat Zisola mit Grappasessanta, dem ersten "vollprozentigen" Grappa Siziliens, ein Zeichen gesetzt. Dieser preisgekrönte Grappa wird von dem erfahrenen Brennmeister Giovi hergestellt und reift über einen langen Zeitraum in kleinen Eichenfässern. Das Ergebnis ist eine starke, komplexe und dennoch wunderbar weiche Spirituose, ein passender Abschluss der außergewöhnlichen sizilianischen Reise von Zisola.