



AJELLO, MAZARA DEL VALLO

Salvatore Ajello tastet sich im Gespräch behutsam an sein Gegenüber heran. Er ist nicht der Typ Mensch, der seine Meinung laut herausposaunt. In einer immer lauter werdenden Weinwelt, in der mittlerweile auch viele Winzer glauben, die Lautstärke einer Botschaft steigere automatisch dessen Bedeutung, ist solch eine Charaktereigenschaft selten und angenehm. Salvatore Ajello ist eben Sizilianer, und die tönen per se nicht prahlerisch herum. Dazu hat sich über Generationen zu viel Arabisches, Normannisches, Spanisches und auch Deutsches in der kulturellen Erbmasse angesammelt. Als Agronom ist Salvatore Ajello Techniker und damit vom Segen spendenden Einfluss des Know-how im Weinbau überzeugt. Nein, dieser Mann würde niemals wortreich die außergewöhnliche Qualität seiner Weine als Ultima Ratio beschwören. Doch das, was er sagt, ist genau durchdacht.

»Wichtig ist das, was draußen im Weinberg passiert; deshalb widmen wir unsere ganze Aufmerksamkeit den Trauben und dem Boden. Und aus diesem Grund lassen wir auch jedes Jahr zwei Wochen vor der Lese die Trauben analysieren und Bodenproben aller Weinberge auswerten.« Der Mann ist eben kein kalter Kellerfetischist, sondern ihn treibt die Erkenntnis, dass Qualität nur im Weinberg wächst. Auf seinem Weingut in der Nähe des Badeorts Mazara del Vallo wechselt der Boden seine Farbe alle 50 Meter. Ganz offensichtlich ist das hier kein einheitliches und somit auch kein einfaches Terroir zum Weinmachen.

Doch Ajellos Reben sind ganz offensichtlich in guten Händen: »Seit 15 Jahren haben wir hier Syrah. Die Sorte hat sich gut eingelebt.« Das Weingut Ajello steht für das neue Sizilien, denn an der sacht abfallenden Westküste der Insel sind traditionell Weißweintrrauben beheimatet, aus denen früher Unmengen an Marsala gekeltert wurden. Der ursprünglich

Vertreter des neuen Sizilien: Salvatore Ajello. Hier im Innenhof seines Hauses, sitzt auf die Syrah-Traube, symbolisiert die Holzfassverfeinerung, statt den Wein wirklich in Barrique reifen zu lassen – und produziert so großen Wein

Wein-Steckbrief



Ajello Syrah Sicilia IGT 2008

Weinproduzent:	Ajello, Mazara del Vallo, Sizilien
Sorten:	100 % Syrah
Lagen:	rund 300 m über NN, warmes, maritimes Klima
Boden:	sandiger Lehm, teilweise mit Kalkanteil
Alter der Rebstöcke:	15 Jahre
Weinbereitung:	Traditionelle Maischegärung mit Überschwalltechnik im Edelstahltank, 4 Monate Lagerung in Edelstahl und Zementtanks, danach mindestens 3 Monate in der Flasche
Säure/Zucker/Alkohol:	5,2 g/2,8 g/14,0 %
Duft:	Kirsche und Brombeere, Gewürznelke
Geschmack:	frisch, lebendig, viel feine Gerbstoffe und angenehme Fruchtsäure
Nachhall:	anhaltend, animierend

aus Frankreich stammende Syrah ist also ein Botschafter der Moderne. Und mit der neuen Traubensorte, die schon in Australien große Erfolge feierte, kam bald der Ausspruch, Sizilien sei »die neue Welt in der Alten Welt«. Was bei den Weingütern, die dem australischen Weinstil huldigen, Folgendes bedeutet: viel Alkohol, noch mehr Frucht und ganz viel Holzwürze. Doch die Zeiten, da man auf Sizilien vorbehaltlos auf den australischen Stil setzte, sind vorbei. Der Paradigmenwechsel lässt sich bei Ajello in idealtypischer Weise studieren: Die Trauben werden so früh wie möglich gelesen, damit die Säure Frische bringt und der Wein nicht zu viel Alkohol entwickelt. »Die Maischegärung lassen wir nicht vom Computer steuern, da wird ständig analysiert, und die Traubenschalen werden von Hand getaucht. Deshalb ist hier während der Erntezeit immer jemand, 24 Stunden am Tag.

»Es ist eine heilige Zeit«, sagt Salvatore Ajello. Sein Kniff: Er setzt beim Syrah auf Ganztraubengärung, denn dadurch wird der in den Trauben enthaltene Zucker nur sehr langsam frei, und die Gärtemperatur bleibt niedrig. So verkochen in dieser heißen Phase keine wertvollen Aromen. Nach der Maischegärung kommt der Syrah in einen Zementtank und reift drei Monate lang. Während dieser Zeit wird etwas Sauerstoff zur Weinreifung zugegeben. So simuliert man die Vorteile der Holzfassreifung (Mikrooxidation), ohne die Nachteile (Holzaromen oder Fehltöne) in Kauf nehmen zu müssen. Das ist clever – und am Ende entsteht ein Syrah, der ungeschminkt zeigt, was er an Informationen in sich trägt: Frucht, Frucht und nochmals Frucht. Salvatore Ajello produziert Wein, der keinen Holzkontakt im Barrique mehr nötig hat, um groß zu sein: »Ich fühle mich wohl, so wie mein Weingut heute dasteht«, lächelt er. Und fügt dann schnell hinzu: »Aber man sollte niemals zufrieden sein, sonst kommt man nicht weiter.«