

Bund Rheingauer Weinbau-Fachschulabsolventen  
Studienreise nach Sizilien vom 24.05. – 31.05.2006

Mittwoch, 24.05.2006

Fahrt mit dem Bus (Fa. Schmidt, Hattenheim) ab 2.20 !!! Uhr (Rüdesheim) mit 50 Teilnehmern. Nachdem in Hochheim alle Teilnehmer zugestiegen waren, fuhren wir dort pünktlich um 3.25 Uhr zum Frankfurter Flughafen ab. Nach dem Einchecken und einer kleinen „Frühstückspause“ flogen wir gegen 5.30 Uhr mit Hapagfly 3469 nach Catania, wo wir gegen 8.00 Uhr landeten. Empfangen wurden wir von der Reiseleiterin Pia, die uns für den ersten Tag zur Verfügung stand. Um 9.00 Uhr fuhren wir nach Norden Richtung Messina nach Linguaglossa, wo wir das Weingut Azienda Agricola Gambino besuchten. Die Fahrt ging durch sehr schöne Oliven-, Zitronen- und Pfirsichhaine zuerst östlich und später nördlich des Ätna. Auf dem Weingut wurden wir von Francesco empfangen, der für Marketing und Weinverkauf zuständig ist. Das Weingut verfügt über 25 ha Rebflächen, wovon ca. 13 ha bestockt sind. Die Flächen liegen auf einem Höhengniveau von bis zu 800 m über NN. Die Böden sind vulkanischen Ursprungs und werden „Ripiddu“ genannt. Aufgrund der großen Wärmeunterschiede zwischen Tag und Nacht während der Reifephase entstehen sehr aromatische Weine.

Nach der Besichtigung der Kellerei wurde uns folgende Weine zur Probe gereicht:

- 1) 2005 Bianca Sizilia „Feu D´Oru“, IGT, Cataratto, Inzolia, Carricante, 4,80 €/Fl.
- 2) 2004 Etna „Tifeo Bianco“, DOC, Carricante, Cataratto, Minella, 6,60 €/Fl.
- 3) 2004 Rosso Sizilia „Feu D´Oru“, IGT, Gambina, Linguaglossa, 4,80 €/Fl.
- 4) 2004 Etna „Tifeo Rosso“, DOC, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccino, 7,80 €/Fl.
- 5) 2001 Etna „Cantari Rosso“, IGT, Nero D`avola, 8,40 €/Fl.

DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung (Herkunft)

DOC (Denominazione di Origine Controllata) = kontrollierte Ursprungsbezeichnung

IGT ( Indicatione Geografica Tipica) = Landwein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung

[info@agrecolagambino.it](mailto:info@agrecolagambino.it)

[www.agricolagambino.it](http://www.agricolagambino.it)

Um 13.00 Uhr fuhren wir Richtung Catania nach Giardini - Naxos und checkten im Hotel La Riva ein. Der Nachmittag stand zur freien Verfügung. Um 19.00 gemeinsames Abendessen im Restaurant „Da Antonio“.

Donnerstag, 25.05.2006

Ab heute stand uns unser Reiseführer Mario Giangreco zur Verfügung. Nach dem Frühstück um 7.30 Uhr fuhren wir um 8.30 Uhr mit dem Bus zum Ätna, wo wir gegen 10.00 Uhr auf einer Höhe von ca. 2000 m über NN ankamen. Wir machten eine kleine Wanderung um den „Silvester-Krater“ und konnten uns bis 11.30 hier aufhalten. Besonders beeindruckend war die herrliche Aussicht über die ionische Küste. Der Ätna ist ein aktiver Vulkan, was er stets durch weiße oder dunkle Rauchfahnen unter Beweis stellt. Der letzte Ausbruch fand im Jahre 2004 statt. Nach der Abfahrt machten wir um 12.15 Uhr eine kurze Rast in Zafferana Etnea und fuhren anschließend zum Weingut Casa Vinicola „Barone de Villagrande“ in Milo. Wir wurden von der Inhaberin, Frau

Maria Asmundo, empfangen und geführt. Das Weingut ist seit ca. 300 Jahren im Familienbesitz und gehört zum DOC-Gebiet „Etna“. Die Rebflächen liegen 600 bis 650 m über NN. Die Hauptrebsorten sind Carricante und Chardonnay (weiß) sowie Nerello Mascalese und Merlot (rot). Die Höhenlage und der vulkanische Boden lassen fruchtige und fein strukturierte Weine gedeihen. Seit 1989 ist das Weingut auf „ökologischen Anbau“ umgestellt und im „Ecocert Italia“ organisiert. Was die Besatzdichte mit Rebstöcken anbelangt, befindet sich das Weingut zur Zeit im Umbruch. Die alten Rebanlagen mit 4000 bis 4500 Stöcken/ha werden auf 6000 Rebstöcke/ha umgestellt. Es wird generell 1 Bogenrebe angeschnitten und im Juni werden die Trauben ausgedünnt (grüne Lese).

Besichtigen konnten wir das historische Kelterhaus, da das Kellereigebäude bei einem Erdbeben im Jahre 2002 zerstört wurde und derzeit neu gebaut wird.

Weinprobe:

- 1) 2004 „Villagrande Etna Bianco“ DOC, 100 % Carricante (autochtone Rebsorte) 12 % Alk., Ertrag 45 hl/ha, abgefüllt Februar 2005
- 2) „Fiore di Villagrande Etna Bianco“ DOC, 12 % Alk., 70 % Carricante, 30 % Chardonnay, Ertrag 45 hl/ha, im Barrique gelagert, abgefüllt 9 Monate nach der Ernte
- 3) „Villagrande Etna Rosso“ DOC, 12,5 % Alk., 80 % Nerello Mascalese, 20 % Nerello Mantellato und andere Rebsorten, Ertrag 40 hl/ha, 7 Monate Barrique, anschließend Lagerung in Edelstahltanks, abgefüllt 24 Monate nach der Ernte.
- 4) „Sciara di Villagrande“ IGT, 13,5 % Alk., Cuvée aus Merlot, Nerello Mascalese und anderen Rebsorten, Ertrag 40 hl/ha, Gärung im Edelstahltank, 9 Monate Barrique, abgefüllt 24 Monate nach der Ernte.
- 5) „Passito Villagrande“ DOC (Dessertwein), Herkunft Ionische Inseln, Gewinnung durch Lufttrocknung der Trauben in ca. 10 Tagen (Rosinen), 14 % vorhandener und 18 % Gesamt-Alkohol, Restzucker 110 g/l, 95 % Malvasia delle Lipari und 5 % Corinto Nero, Ertrag 25 hl/ha, abgefüllt 9 Monate nach der Ernte.

Nach der Weinprobe konnten wir uns mit Antipasti und einem Nudelgericht stärken und fuhren um 14.45 Uhr Richtung Catania. Auf besonderen Wunsch wurde ein zusätzlicher Programmpunkt, die Besichtigung der Stadt Taormina, aufgenommen. Dieser Ort wird mit Recht auch „Zipfel des Paradieses“ genannt. Höhepunkt ist das antike „Teatro Greco“, von wo man einen einmaligen Blick auf den Ätna und das tiefblaue Meer hat. Einen Besuch wert war auch die Flaniermeile der Stadt, der „Corso Umberto“, der sich zwischen den beiden Stadttoren Porta Messina und Porta Catania befindet. Sehenswert sind weiterhin der „Palazzo Corvaja“, das „Odeon“, der mittelalterliche Dom sowie die Aussichtsterasse „Piazza IX Aprile“. Um 18.00 Uhr fuhren wir zurück zum Hotel. Alle waren sich einig, dass Taormina ein tolles Erlebnis und als „Pflichtprogrammpunkt“ zu jeder Sizilienreise gehört. Um 19.00 gemeinsames Abendessen im Restaurant „Da Antonio“.

[info@villagrande.it](mailto:info@villagrande.it)  
[www.villagrande.it](http://www.villagrande.it)

Freitag, 26.05.2006

Nach dem Frühstück ab 7.30 Uhr Abfahrt mit dem Bus um 8.30 Uhr nach Catania. Die Stadt wurde im 17. Jhdt. durch einen Vulkanausbruch und durch Erdbeben vollständig zerstört und im 18. Jhdt. nach den Vorbildern des römischen Barock wieder aufgebaut. Bei einer Stadtrundfahrt konnten wir uns einen ersten Überblick verschaffen. Dreh- und Angelpunkt der Stadt ist der „Piazza Duomo“, auf dem wir uns

vor der Dombesichtigung versammelten. Von der ursprünglich normannischen Wehrkirche sind nur die Apsiden und das Querschiff erhalten. Die beiden Kapellen im Querschiff stammen aus der Normannenzeit. In der rechten Apsis befindet sich die prunkvolle Kapelle der heiligen Agata sowie das Grab des berühmtesten Sohnes der Stadt, dem Komponisten Vincenzo Bellini. Nach der Besichtigung des Domes war Gelegenheit, den Fischmarkt zu besuchen, wo es für Augen, Ohren und Nase vieles Interessante zu entdecken gab. Um 11.00 Uhr fuhren wir weiter Richtung Syrakus. Nachdem wir einen kurzen Zwischenstop in einer Raststätte hatten, nahmen wir unser Mittagsessen während einer kurzen Kreuzfahrt vor Syrakus ein. Für Speisen, Wasser und Wein war ausreichend gesorgt.

Um 14.15 stieß unser Stadtführer für Syrakus zu uns. Zu Beginn hatten wir eine Führung im „Duomo S. Maria delle Colonne“. In der Antike stand hier der Athena-Tempel. In der frühchristlichen Zeit wurde der Tempel in eine dreischiffige Basilika umgebaut. Mit dem Wiederaufbau nach dem Erdbeben von 1693 erhielt der Dom auch seine heutige Fassade. Danach besichtigten wir die „Quelle der Arethusa“, eine Süßwasserquelle, die direkt neben dem Meer entspringt und die Überreste des „Apollo-Tempels“, dem ältesten dorischen Ringhallentempel Siziliens. Krönender Abschluss war die Besichtigung des Archäologischen Parks. Das „Teatro Greco“ ist mit einem Durchmesser von 138 m und ca. 15000 Sitzplätzen neben dem Theater von Athen das größte Theater der antiken Welt. Anschließend gingen wir durch die „Latomie del Paradiso“, Steinbrüche, in denen seit dem 6 Jhdt. v. Chr. der Kalkstein für die monumentalen Bauten der Stadt geschlagen wurde. Beeindruckend war auch das „Ohr des Dionysios“ eine 23 m hohe, wie ein Ohr geschwungene Grotte. Sie wurde in jahrzehntelanger Arbeit von Sklaven aus dem Fels gehauen und ist ein akustisches Wunder. Zum Abschluss besichtigten wir noch den „Altar Hierons“, der 198 m lang und 22,8 m breit ist sowie das „römische Amphitheater“, ein ellipsenförmiger Bau aus dem 1. Jhdt. n. Chr. Dieser riesige Bau hat fast die Abmessungen des Kolosseum in Rom oder der Arena in Verona. Um 17.15 fuhren wir zurück zum Hotel und nahmen um 20.00 Uhr unser gemeinsames Abendessen ein.

### Samstag, 27.05.2006

Nach dem Frühstück um 7.00 Uhr hieß es um 8.15 Koffer verladen. Pünktlich (wie immer) fuhren wir um 8.30 Uhr die Autobahn Richtung Westen und bogen bei Munilello auf die Straße 117 b Richtung Gela ein. In der Nähe von Piazza Armerina liegt die „Villa del Casale“, auch „Römische Villa“ genannt. Sie wurde am Ende des 3. Jhdt. erbaut und wurde im 12. Jhdt. von einem Erdbeben verschüttet. Damit wurde der Bau vor weiterer Zerstörung geschützt und erst 1950 mit systematischen archäologischen Ausgrabungen ans Tageslicht geholt. Die Villa hat 3500 qm Grundfläche. Die Einzigartigkeit (Weltkulturerbe) ist in den Bodenmosaiken begründet, die von nordafrikanischen Künstlern geschaffen wurden. Bis heute ist nicht sicher, wem die Villa gehörte. Kaiser Maximilian, einem Mitregenten von Kaiser Diokletian, einem Gouverneur von Sizilien oder gar einem hohen Regierungsbeamten. Gegen 12.45 fuhren wir weiter zum Weingut Valle del Acate in Acate, Provinz Agusa. Hier wurden wir von Kellermeister Enzo empfangen. Das Gut wurde von der Familie Jacono Ende des 19. Jhdt. gegründet und produzierte anfänglich nur Trauben. Es wird heute in der 6. Generation von Gaetana Jacono geführt. Die bewirtschaftete Rebfläche beträgt ca. 100 ha und die Jahresproduktion durchschnittlich 600.000 Liter. Die DOC-Region Cerasuolo della Vittoria wurde als erste Rotweinregion Italiens 1973 als DOC-Gebiet klassifiziert. Die wichtigsten Rebsorten sind: Insolia und Chardonnay (weiß) sowie Frappato, Nero d'Avola, Syrah und Merlot (rot).

Wir besichtigten das historische Kelterhaus, das als Museum eingerichtet ist. Die

Kellerei konnte uns nicht gezeigt werden, da hier angeblich Umbaumaßnahmen stattfinden. Einige von der Gruppe konnten später einen Blick in das Tanklager werfen. Es waren keinerlei Baumaßnahmen festzustellen.

Weinprobe:

- 1) 2005 „Valle dell’Acate Insolia“, IGT, 100 % Insolia, 12,5 % Alk., Ertrag 60 hl/ha, 4 Monate Edeltank, abgefüllt Februar 2006, Preis 4,50 €/Flasche
- 2) „Valle dell’Acate Bidis“, IGT, 13,5 % Alk., Chardonnay und Insolia, Ertrag 45 hl/ha, 6 Monate Edeltank, 6 Monate Barrique, Preis 9,60 €/Flasche
- 3) „Valle dell’Acate il frappato“, IGT, 13,0 % Alk., 100 % Frappato, Ertrag 55 hl/ha, 6 Monate in Edeltanks, Preis 5,00 €/Flasche
- 4) „Valle dell’Acate cerasuolo die vittoria“ DOC, 13,5 % Alk., Nero d’Avola 60 %, Frappato 40 %, Ertrag 53 hl/ha, 6 Monate im Edeltank, 6 Monate Barrique,
- 5) „Valle dell’Acate il moro“, IGT, 13,5 % Alk., 100 % Nero d’Avola, Ertrag 45 hl/ha, 9 Monate im Edeltank, Preis 7,50 €/Flasche.

[www.valledelacate.com](http://www.valledelacate.com)

[info@valledellacate.com](mailto:info@valledellacate.com)

Weiterfahrt 15.30 Uhr, Ankunft und einchecken im Hotel Akrabello in Agrigento 17.30 Uhr. 19.30 Uhr gemeinsames Abendessen.

### Sonntag, 28.05.2006

Abfahrt 8.30 Uhr. Kurze Fahrt in das Tempeltal und Besichtigung der „Valle die Templi“. Bei sommerlich heißen Temperaturen machten wir eine Wanderung von ca. 3 km durch das Tempeltal. Es handelt sich um einzigartige griechische Tempel, die zu den am besten erhaltenen in der Welt zählen und zu der antiken Stadt Akragas gehörten. Am östlichsten und höchsten Punkt der Anlage steht der „Hera-Tempel“, der zwischen 460 und 440 v. Chr. erbaut wurde. Es ist ein klassischer griechischer Tempel mit 6 Säulen an den Schmal- und 13 Säulen an den Längsseiten. Welchem Gott er gewidmet war, ist heute nicht gesichert. Er diente als Opfertempel. Der nächste Tempel auf dem Rundgang war der „Concordia-Tempel“. Er wurde um 425 v. Chr. erbaut und ist einer der vollständigsten Tempel in der griechischen Welt. Er ist deshalb so gut erhalten, weil er im 7. Jhdt. in eine christliche Basilika umgebaut wurde. Dabei wurde die Cella durchbrochen und zu Arkaden umgestaltet. Wie in solchen Fällen üblich wurde auch der Eingang von der Ost- auf die Westseite verlegt. Vorbei an frühchristlichen Nekropolen gelangten wir dann zum „Herakles-Tempel“. Er wurde um 500 v. Chr. erbaut und Anfang des 20. Jhdt. teilweise wieder aufgebaut. Von dem größten Tempel, dem „Tempel des olympischen Zeus“, ist nur noch ein Trümmerfeld vorhanden. Er hatte ein gigantisches Maß von 57 x 113 m. Der Hera-Tempel hätte 9 x in ihm Platz gefunden.

Um 10.30 fuhren wir weiter der Südküste entlang nach Selinunt. Hier besichtigten wir das Ausgrabungsgebiet, das erst im 16. Jhdt. wieder entdeckt und Anfang des 19. Jhdt. ausgegraben wurde. Da bis heute nicht geklärt ist, welchen Göttern die Tempel geweiht sind, werden sie mit Buchstaben bezeichnet. Glanzpunkt ist der zwischen 470 und 450 v. Chr. errichtete Tempel E. Er war vermutlich der Göttin Hera gewidmet und ist im Stil eines dorischen Ringhallentempels erbaut. Rechts vom Heratempel liegen die Überreste des zwischen 560 und 540 v. Chr. errichteten Tempels F, der auch Athena-Tempel genannt wird. Der Tempel G gehört zu den größten dorischen Ringhallentempeln der griechischen Welt (110 x 50 m). Er befand sich beim Einfall der Karthager im Jahre 409 v. Chr. noch im Rohbau. Heute ragt nur noch ein einziger Säulenstumpf in den Himmel.

Gegen 13.00 Uhr fuhren wir an den Strand von Marinella, wo wir eine Mittagspause einlegten. Um 14.30 fuhren wir hier wieder ab und erreichten gegen 15.00 Uhr Marsala. Hier besichtigten wir die 1833 gegründete Kellerei „Cantine Florio“. Sie gehört zum Cincano-Konzern. Frau Aurora führte uns durch die „Keller“, die ebenerdig sind und deren Temperatur durch ein raffiniertes Belüftungssystem reguliert werden. Die Lagerung erfolgt ausschließlich in Holzfässern zwischen 300 und 60.000 l. Die Jahresproduktion liegt bei 5 Mio. l. Es werden überwiegend die Trauben der Rebsorten Grillo, Insolia, Cataratto und Latina verarbeitet und zu 100 % zugekauft. Die Herstellung der Dessertweine erfolgt nach den Regeln der 1985 eingeführten DOC-Richtlinien. Nach der Gärung wird den Grundweinen Branntwein zugesetzt, und der Alkoholgehalt von ca. 13 % auf 17 bis 19 % erhöht. Außerdem wird durch Zusatz von unvergorenem Traubensaftkonzentrat (mistella oder mosto cotta) der gewünschte Zuckergehalt eingestellt. Anschließend reift der Marsala in nicht vollständig gefüllten Holzfässern (Luftzutritt, Oxydation) je nach Qualität zwischen 1 und 10 Jahren und wird goldgelb bis bernsteinfarben.

Weinprobe:

- 1) 2005 „Glicine“ IGT, weiß, ohne Rebsortenangabe
- 2) 2005 „Oniris“ DOC, Grillo und Insolia
- 3) 2005 „Corvo Bianco“ IGT, Insolia und Grecanico, 11,5 % Alk.
- 4) 2005 „Corvo Rosa“ IGT, Selezione di Nerelli Siciliani, 12,5 % Alk
- 5) 2002 „Vechiflorio Vino Marsalla Superiore“, 18,2 % Alk.
- 6) 2003 „Grecale Rosso“, Vino Marsalla, 100 % Pignatello, 15,5 % Alk., 110 g/l Restzucker. Herstellung: Vergärung des Pignatello-Mostes auf ca. 5,5 % Alk., Zusatz von Branntwein bis 16 % Alk., Unterbrechnung der Gärung, Einstellung des Zuckergehaltes auf 110 g/l mit Traubensaftkonzentrat, Holzfasslagerung
- 7) 2005 „Grecale Moscato Sizilia“, 15,5 % Alk., 120 g/l Restzucker

17.00 Uhr Abfahrt nach Palermo-Terassini, Ankunft im Hotel Cala Rossa um 18.15 Uhr, anschließend Einchecken. Gemeinsames Abendessen 19.30 Uhr.

### Montag, 29.05.2006

Um 8.30 Uhr Fahrt zur nord-westlichen Spitze von Sizilien in die Stadt Erice. Die Stadt liegt auf einer Bergspitze auf 751 m Meereshöhe. Er wird Liebesberg genannt, da Priesterinnen durch Ausübung der „heiligen Tempelprostitution“ der Göttin Venus (Griechen) bzw. Aphrodite (Römer) huldigten. Als erstes besichtigten wir die zinnbekrönte Kirche „Chiesa Matrice“. Sie wurde Anfang des 14. Jhd. aus den Steinen des Aphrodite-Tempels erbaut. Bemerkenswert ist das gotische Portal und die filigrane Fensterrose. Vorbei am Stadtpark gelang man zu den normannischen Festungsanlagen. Von hier aus hat man einen gigantischen Blick auf den Monte Cófano bei San Vito Lo Capo, auf das sichelförmige Trápani und auf die Ägadischen Inseln. Um 1.00 Uhr Abfahrt nach Trápani, wo in der Altstadt Gelegenheit zum Mittagessen bestand. Um 14.45 ging es weiter Richtung Palermo, um in Segesta den „Segesta-Tempel“ zu besichtigen. Da die Temperatur 30 ° C deutlich überschritten hatte und die Besichtigung mit einem längeren Fußmarsch verbunden war, zogen es einige aus unserer Reisegruppe vor, im Schatten eines Restaurants einen Kaffee zu trinken oder sich mit einem kühlen Getränk zu erfrischen. Der Rest machte sich auf den Weg und wurde mit der besterhaltenen griechischen Kultstätte Siziliens belohnt. Der Tempel verkörpert das klassische Ideal des griechischen Tempelbaues. (Dorischer Ringhallentempel mit 6 Säulen an der Schmal- und 14 Säulen an der Längsseite) Die Säulen verjüngen sich flaschenhalsförmig und sind leicht nach innen geneigt. Der Tempelunterbau ist leicht gekrümmt und hat seinen höchsten Punkt im Zentrum des Baus. Durch diese architektonischen Feinheiten ergibt sich optisch der Eindruck perfekter Harmonie. Einmalig ist dieser Tempel auch, weil er im Rohbau aufgegeben

wurde und so einen Einblick in die Entstehung des Tempelbaus gewährt. 16.00 Uhr Rückfahrt, Ankunft im Hotel 16.45 Uhr. Gemeinsames Abendessen 19.30 Uhr.

### Dienstag, 30.05.06

8.30 Abfahrt nach Palermo. 11 Personen unserer Reisegruppe sahen sich in der Stadt auf eigene Faust um und stießen um 14.00 Uhr wieder zu uns. Ab 10.00 Uhr Stadtführung mit Mauricio. Bei einer kurzen Rundfahrt sahen wir das Opernhaus, den Quattro Canti (Altstadtmittelpunkt), den Corso Vittorio Emanuele, die Universität, den Palazzo Reale und den Normannenpalast (Parlamentssitz). Anschließend erfolgte die Führung durch den Dom. Dieser wurde Ende des 12. Jhdts. anstelle einer großen Moschee errichtet. Spätere Umbauten haben den normannischen Ursprungsbau fast völlig verdeckt. Ende des 18. Jhdts. erfuhr der Dom die radikalste Veränderung, als die monumentale Kuppel erbaut wurde und der dreischiffige Innenraum klassizistisch umgestaltet wurde. In der Seitenkapelle nahe des Eingangs befindet sich der Sarkophag des Staufenkaisers Friedrich II. Rechts von ihm liegt sein Vater Heinrich VI. Anschließend fuhren wir mit dem Bus nach Monreale. Nach einem kleinen Fußmarsch bergan trafen wir uns auf dem Domplatz. Auf dem 300 m hohen Monte Reale ließ ab dem Jahre 1172 der normannische König Wilhelm II. einen Dom errichten. Hinzu kamen ein Benediktinerkloster und ein Königspalast. Der Dom bildet mit seiner arabisch-normannischen und romanischen Baukunst das Herzstück des Ortes Monreale. Überwältigend ist die Pracht der über 6000 qm großen goldgrundigen Mosaiken. Auf 42 Bildfeldern wird die Geschichte des alten und neuen Testaments dargestellt. Diese wurden zwischen dem 12. und 13. Jhdts. von sizilianischen und venezianischen Mosaikkünstlern gefertigt. Nach der Dombesichtigung gingen wir zum Busparkplatz und hatten anschließend in Palermo von 13 – 14.00 Uhr Zeit zur freien Verfügung.

Um 14.00 Uhr fuhren wir von Palermo Richtung Sciacca nach Camporeale. 6 km außerhalb liegt das Weingut „Tenuta Rapitalá“. Dort wurden wir begrüßt vom Inhaber, Herrn Laurent Bernard de la Gatinais. Er ist der Sohn des Französischen Vaters und der Sizilianischen Mutter. Das Gut wurde 1968 gegründet und verfügt über 200 ha Rebflächen, wovon derzeit 148 ha bestockt sind. Alle Flächen befinden sich im Eigentum. Im Jahre 1969 wurde der Region das DOC Alcamo zuerkannt. Ab 1977 wurde auch Wein in Flaschen abgefüllt. Bis zum Jahre 1999 war das Weingut im Familienbesitz und wurde danach in eine Holding, die „Gruppo Italiani Vini“ überführt. (Jahresproduktion 75 Mio.!!! Flaschen) Die Weinberge liegen zwischen 300 und 600 m über NN und sind so angelegt, dass alle mit dem Traubenvollernter gelesen werden können. Dies geschieht auch bis auf die Rebsorten Chardonnay und Pinot Nero, die generell mit der Hand gelesen werden. Zusätzlich zur eigenen Ernte werden die Trauben von 300 ha Rebflächen aus der Umgebung zugekauft. Die Gesamtjahresproduktion beträgt 3,2 Mio. Flaschen. Dies entspricht einem Durchschnittsertrag von ca. 55 hl/ha.

Die Lese beginnt in der Regel in der 1. Augustwoche. Hauptaugenmerk ist gesundes Lesegut und eine durchgängige Kühlung auf 12 °C. Alle Moste werden mit Reinzuchthefer vergoren. Obgleich das Weingut nicht zertifiziert ist, sind alle Produktionsschritte von der Traubenproduktion bis zum Vertrieb dokumentiert. Auch die einzelnen Produktionsschritte beim Weinausbau werden analytisch festgehalten. Das Barriquelager ist klimatisiert und liegt konstant bei 16 °C und 85 % Luftfeuchte. Die Abfüllkapazität beträgt bis zu 50.000 Flaschen/Tag.

Weinprobe:

- 1) 2005 „Rapitalá Alcamo“ DOC, 100 % Cataratto, mineralisch, feine Säure, 12,5 % Alk., Preis 5,00 €/Flasche
- 2) 2005 „Rapitalá Casaly“ IGT, 60 % Cataratto, 40% Chardonnay, frisch, fruchtig,

13,5 % Alk., Preis 12,00 €/Flasche

3) 2004 „Rapitalá Chardonnay“ IGT, 100 % Chardonnay, 14,0 % Alk., Preis 18,00 €/Flasche

4) 2005 „Rapitalá Nero d’Avola“ IGT, 100 % Nero d’Avola, 13,0 % Alk., Preis 5,00 €/Flasche

5) 2004 „Rapitalá Nadir“, IGT, 100 % Syrah, 13,5 % Alk., Preis 12,00 €/Flasche, 20 % des Grundweines wurde mit biologischem Säureabbau ausgebaut, der Rest ohne. Die Gesamtsäure beträgt 5,1 g/l.

6) 2003 „Rapitalá Hugonis“, IGT, Cabernet Sauvignon und Nero d’Avola, 13,5 % Alk., Preis 25,00 €/Flasche

Nachdem – wie sich das gehört – alle Flaschen geleert waren, wurde Herrn de la Gatinais sehr herzlich für den freundlichen Empfang, die interessante Führung und die sehr gut Weinprobe gedankt und ihm persönlich und für das Unternehmen alles Gute für die Zukunft gewünscht.

Auf der Rückfahrt zum Hotel haben wir unseren Reiseleiter Mario am Flughafen Palermo abgesetzt, da er eine andere Gruppe übernehmen musste. Ihm wurde sehr herzlich für seine Freundlichkeit, Hilfsbereitschaft, Flexibilität und für sein breit gefächertes Wissen über Geschichte, Kultur und Land und Leute gedankt. Ankunft im Hotel 18.45 Uhr, Abendessen 19.30 Uhr.

### Mittwoch, 31.05.2006

Nach dem Verladen der Koffer um 8.45 Uhr fuhren wir pünktlich um 9.00 Uhr in Richtung Palermo, Messina. Die Reiseleitung hatte für diesen Tag wieder Pia übernommen. Um 10.30 Uhr machten wir einen Zwischenstop in dem Badeort Cefalú. Hier besichtigten wir die Kathedrale, deren Bau 1140 begonnen wurde und dessen Fertigstellung Jahrhunderte dauerte. Es handelt sich um eine mächtige Wehrkirche mit Zwillingstürmen und ist ein imposantes Beispiel normannischer Baukunst. Hervorzuheben sind die Mosaiken im Altarraum, die zu den ältesten Siziliens gehören. Einige besichtigten noch das „Arabische Badehaus“ oder tranken eine Tasse Kaffee am Piazza Duomo. Um 12.15 Uhr fuhren wir weiter östlich bis nach Tyndaris. Hier machten wir eine ausführliche Mittagspause, was die meisten zum Mittagessen und einem kurzen Strandbesuch nutzten. Um 15.45 Uhr fuhren wir weiter und machten um 16.30 Uhr einen Fotostop in Messina oberhalb des Hafens. Hier hatten wir einen tollen Blick über die Stadt und auf das Italienische Festland (Calabrien). Ab 17.15 Uhr ging es weiter Richtung Catania. Da wir ausreichend Zeit hatten, verließen wir ab Giarre die Autobahn und fuhren bis Catania die Küstenstraße. Um 19.45 Uhr erreichten wir den Flughafen in Catania, wo wir uns von unserem Fahrer Alfredo verabschiedeten. Auch ihm wurde herzlich für sein freundliches und höfliches Wesen, aber auch für seine besonnene (sizilianische) Fahrweise gedankt. Nachdem wir eingecheckt hatten (leider sehr langwierig) verabschiedeten wir auch unsere Tagesreiseleiterin Pia. Gegen 22.50 startete wir dann mit Flug Hapagfly 3470 und landeten pünktlich um 1,00 Uhr in Frankfurt. Gegen 1.30 Uhr starteten wir den Rücktransport der Fahrtteilnehmer in den Rheingau. Die Rudesheimer, die bei solchen Fahrten immer als letzte „von den Hunden gebissen werden“, waren dann doch gegen 3.15 Uhr sicher zu Hause angekommen.

Und wieder einmal war eine schöne, interessante und ereignisreiche Woche viel zu schnell zu Ende gegangen.

Eltville, den 11.06.2006  
Fritz Derstroff