

## Schutz für Nero d'Avola

(vc) Während sich der Antrag auf die DOC Sicilia noch immer im Hindernislauf durch die Instanzen befindet, greift Siziliens Weinsektor zur Selbsthilfe: Das Regionale Institut für Rebe und Wein in Palermo, das nach EU-Recht zertifizierungsbe-rechtigt ist, hat ein Reglement vorgelegt, um den Qualitäts-Nero-d'Avola zu schützen und von den Weinen im Preiseinstiegssegment unterscheidbar zu machen. Der Clou unter den acht Paragraphen ist das Abfüllungsverbot außerhalb Siziliens, das selbst der DOC-Entwurf nicht enthält, weil zu viele Genossenschaftskellereien finanziell von den Aufträgen der norditalienischen Abfüller abhängig sind.

»Nero d'Avola ist ein Synonym für sizilianischen Wein in aller Welt geworden. Seit 20 Jahren erforschen wir diese Rebsorte. Dabei haben uns international angesehene Experten wie Prof. Tachis und Prof. Scienza begleitet. Die Erkenntnisse dieser Arbeit haben wir in

diesem Produktionsregelwerk gebündelt«, erklärte Institutspräsident Dr. Leonardo Agueci. »Wir haben zum Beispiel auch die Anbauzonen eingeschränkt und Vinifikationsregeln aufgestellt, die auf langlebige Weine zielen.« Das Reglement wurde vom Verwaltungsrat des Institutes verabschiedet, aber es wird noch an einigen Punkten gefeilt. »Wir haben eine Ertragsbeschränkung auf 80 Doppelzentner pro Hektar festgelegt, aber es gibt auch Gebiete, in denen bei 100 Doppelzentner Ertrag hochwertige Nero d'Avolas produziert werden können. An diesem Punkt müssen wir uns noch einigen«, so Agueci. Produzenten, die sich entschließen den Richtlinien zu folgen, dürfen das Etikett mit dem Markenzeichen »Nero d'Avola Sicilia Qualità« versehen. Das neue Regelwerk wird auf den Weinmessen vorgestellt und soll ab der Ernte 2011 angewendet werden können. ■



Nero d'Avola soll künftig nur in Sizilien gefüllt werden dürfen