

Sizilien, die größte Mittelmeerinsel, ist eine Steigerung Italiens: Die Sonne brennt hier heißer, die Erde ist trockener, der Wein aufregender.

FOTOS: PLANETA

Alessio Planeta wartet schon in der milden Wintersonne. Er steht, die Hände lässig in den Hosentaschen vergraben, auf einem weitläufigen Hof, der die Geschichte seiner Familie erzählt. Sie begann mit einer guten Partie. Das war 1694. Durch Heirat kam das Landgut in Menfi, tief unten am südwestlichen Zipfel Siziliens, in den Besitz der spanischen Adelsfamilie Planeta. Die Braut brachte die ausgedehnten Ländereien mit in die Ehe. Der Bräutigam den Adelstitel Baron Planeta di Santa Cecilia.

16 Generationen später ist hier von nostalgischem Ständedünkel keine Spur: Heute trifft man auf dem Gutshof Dispensa, der von einer alten Wehrmauer und jungen Reben umschlossen ist, auf einen Mann, der für die Erneuerung brennt.

Es ist ein lauer Tag Ende Januar. Die Bougainvilleen sind wintergerecht zurückgestutzt, blühen aber unverdrossen weiter. Planeta blinzelt in die Leere des blauen Himmels. In einer etwas ausgebeulten, braunen Strickjacke führt er über das feudale Anwesen. Hier schlägt das Herz einer der größten Bioweinkellereien Italiens. Von hier treibt der 58-Jährige den Ausbau und die nachhaltige Transformation seiner Weingüter voran. Und investiert quer über die Insel in neue Geschäftsfelder.

Ausgerechnet auf Sizilien, am wandlungsresistenten Südeuropas? Auf der größten Mittelmeerinsel, die in knochentrockenen Dürrejahren ein Hotspot der Klimakrise geworden ist? Noch dazu: In einer Zeit, in der die Rechtsregierung von Giorgia Meloni in Rom ihrem Vergangenheitskult huldigt. Statt nach vorn zu schauen, guckt man in den Rückspiegel. Auf Kosten der Zukunft.

Und doch ist die Insel ein besonderer Sehnsuchtsort der Deutschen geblieben. Sizilien: Das ist eine Steigerung Italiens. Die Sonne brennt hier heißer, die Erde ist trockener, der Wein aufregender. Zur Mandelblüte zieht es die ersten Scharen licht- und wärmesuchender Touristen wieder auf die Insel. Immer mehr auch in die Kellereien.

### Ist es nur Zufall, dass der „Gattopardo“ in Italien nun ein Revival erlebt?

Damit das so bleibt, legt Planeta einen für Süditalien eher unüblichen Vorwärtsschritt an den Tag. „Wir wollen mit unserer Arbeit den Status quo verändern“, so sagt er das ein paar Stunden später, auf dem Weg zum neuesten Objekt seiner Unternehmungslust. Aus dem Mund eines Barons klingt es, nun ja, seltsam.

Haben nicht Scharen von Italien-Verstehern den Topos des adeligen Sizilianers benutzt, um sich selbst und der Welt die hingebungsvolle Erstarrung des mediterranen Landes zu erklären? Sie berufen sich dabei auf den Schriftsteller Giuseppe Tomasi di Lampedusa, der in seinem Meisterwerk „Il Gattopardo“ den fiktiven Fürsten Don Fabrizio von Salina zum Prototyp jener tragen und ermatteten Aristokraten stilisiert hat, die in ihrer Zeit nicht mehr zu Hause sind. Er beschrieb einen Stand, der sich teilnahmslos der Auflösung der Feudalgesellschaft fügte. In der preisgekrönten Verfilmung von Luchino Visconti machte Burt Lancaster den apathischen Fürsten weltbekannt.

Ob es wohl ein Zufall ist, dass der „Gattopardo“ in Italien nun ein Revival erlebt? Gerade jetzt, wo man in Europa fassungslos der Auflösung der Weltordnung zuschaut. Die Werbekampagne für den Start einer Netflix-Serie lässt den Mythos des sizilianischen Fürsten Don Fabrizio wieder aufleben. Der Mailänder Verlag Feltrinelli brachte den Roman aus dem Jahr 1958 in einer Neuaufgabe heraus. Zeitschriften spüren in Titelgeschichten den Befindlichkeiten der Erben von Don Fabrizio Salina nach.

Aber zurück zu Planeta. Der hochgewachsene Sizilianer hatte sich schon nach einer Viertelstunde als Anti-Gattopardo deklariert. Schließlich ließe Tomasi di Lampedusa den piemontesischen Gesandten Chevalley in seinem Roman doch sagen: Die Sizilianer verzeihen alles, nur nicht die Sünde des Handelns. „Wir sind das Gegenteil“, behauptet der Baron, mit einem markanten sizilianischen Akzent.

Also bricht er nach einem fraglichen Mahl in der Wohnküche – es gibt Paccheri-Nudeln aus einer antiken Hartweizensorte

mit Artischocken – sofort zu einer Besichtigungstour durch seine ausgedehnten Besitzungen auf. Vor der Windschutzscheibe seines VW Tiguan liegt ein vertrockneter Mistelzweig auf dem Armaturenbrett. Als himmlischer Glücksbringer. Die Violinkonzerte von Johannes Brahms untermalen die Fahrt. Eigentlich sei er aber ein Wagner-Fan. Für die „Walküre“ an der Mailänder Scala hat er sich Karten besorgt.

Die Hauptrolle in dieser Geschichte spielt der Wein. Was wiederum kurios ist. Denn nicht weit entfernt vom befestigten Gutshof der Planetas, in einer Felsenhöhle des Monte Kronio, gruben amerikanische Archäologen 2012 frühzeitliche Spuren gekelterten Rebensafts aus. Die Nachricht vom Fund 6000 Jahre alter Weinreste ging damals um die Welt. Sie galt in der Szene als Sensation. Die Ursprünge der Weinherstellung in Italien wurden auf einen Schlag um drei Jahrtausende zurückdatiert. Wieder einmal war auf der Insel das Fragment eines unermesslichen Erbes aufgetaucht. Und manchmal erscheint es, als ob so viel Vergangenheit kaum Raum für die Zukunft lässt.

Die Gefahr besteht bei den Planetas nicht. Man könnte auch sagen, dass Innovationsstreben in der Familie Tradition hat. Vor mehr als 30 Jahren bahnte der Onkel Diego Planeta mit seinem Veränderungswillen einem radikalen Umbruch den Weg. „Diego war aus einem anderen Holz geschnitten“, sagt der Neffe über ihn. Welttoffen, vielsprachig, rastlos. „Waren wir um fünf Uhr morgens verabredet, wartete Diego um 4.30 Uhr bereits mit laufendem Motor vor dem Haus, frisch rasiert, parfümiert, mit einer Zigarette im Mund.“ So erinnert sich Alessio Planeta. Ein Habitus, der nicht ins Klischee des lethargischen, selbstmitleidigen Südens passt.



Das Weingut des Winzers Planeta produziert 2,2 Millionen Flaschen pro Jahr, exportiert in 75 Länder und wurde zuletzt als „Winemaker of the Year“ ausgezeichnet.

FOTO: PLANETA

# Der Baron und das Wunder

Wein aus Sizilien taugte lange allenfalls als Verschnitt. Inzwischen werden dort Spitzenweine gekeltert. Niemand verkörpert den Aufstieg besser als Alessio Planeta, der auf der Insel eine der größten Bioweinkellereien Italiens betreibt.

Von Ulrike Sauer



Mit 25 hatte Diego Planeta die Leitung der vom Vater gegründeten lokalen Winzergenossenschaft Settesoli in Menfi übernommen und sie dann vier Jahrzehnte lang geführt. Er verwandelte die Kooperative in ein dynamisches Unternehmen, das sogar ins Ausland exportierte. In einer Zeit, als Sizilien der trostlose Hinterhof Italiens war und Menfi, das 1968 von dem Erdbeben im Belice-Tal zerstört worden war, ein abgeschiedenes, vergessenes Provinzkaff.

Der Erfolg hielt den Onkel nicht davon ab, alles infrage zu stellen. Die Familie er fand sich 1985 neu. Auf den 1000 Hektar ihrer Ländereien wuchsen bis dahin vor allem Zitrusfrüchte und Trauben, Gemüse und Getreide. Dann aber gründeten die Planetas eine eigene Kellerei. Und zwar genau dort, wo die Familie während der spanischen Bourbonenherrschaft 1694 Wurzeln geschlagen hatte: in Ulmo, auf ihrem ältesten Hof. Er liegt zwischen Meer und Wald am Stausee Lago Arancio – eine mediterrane Augenweide. 2024 machte das Familienunternehmen mit seinen Weinen 17 Millionen Euro Umsatz. Es beschäftigt 300 Mitarbeiter.

Diego Planeta, Alessios Onkel, gilt als Vater der sizilianischen Weinrevolution. Als Chef des regionalen Weinforschungsinstituts spornte er eine Generation junger Winzer zur Abkehr von ihrem herkömmlichen Geschäftsmodell an. Man stürzte sich in die Herstellung von Qualitätsweinen, besann sich auf den Anbau einheimischer Rebsorten und eignete sich moderne Marketingstrategien an. Bis dahin galt Siziliens Wein als billiges Massenprodukt, das allenfalls als Verschnitt für die großen Hersteller in Frankreich oder im Norden Italiens taugte. Doch auf einmal kelterten die Sizilianer aus den aromatischen, gehaltvoll-

len Trauben eigene Spitzenweine. Mit Nero d'Avola und Nerello Mascalese, mit Chardonnay, Grillo und Carricante eroberten die Newcomer den Weltmarkt.

Disruption würde man heute wohl dazu sagen: Vor der Wende wurden auf Sizilien nur zwei Prozent des Weins in Flaschen abgefüllt. Der Rest wurde überwiegend als Most verkauft. Inzwischen landen 60 Prozent der Produktion mit hübschen Etiketten am Flaschenbauch im Handel, meist im Ausland. „Das brachliegende Potenzial der Insel konnte sich endlich entfalten“, sagt Planeta auf der Rückfahrt von Ulmo.

### Je niedriger der Ertrag pro Hektar ist, desto höher die Qualität des Weins

Mit einer Produktion von 4,8 Millionen Hektoliter Wein liegt Sizilien unter den italienischen Regionen an vierter Stelle. Mit knapp 99000 Hektar Rebfläche dagegen auf Platz eins. Das spricht für die Inselwinzer: Je niedriger der Hektarertrag ist, desto höher die Qualität des Weins.

Planeta greift jetzt nach hinten auf die Rückbank des VW und holt den opulenten Band „Italiens große Weine“ hervor. Der deutsche Weinautor Jens Priewe stellte darin 1987 die italienischen Anbaugebiete vor. Darin arbeitet er sich auf Seite 300 vom Alpenrand bis nach Orvieto, nördlich von Rom, vor. Den Rest des langgestreckten Stiefels handelt Priewe im Kapitel „Der Süden“ auf drei Seiten ab. Von Sizilien nahm damals noch niemand Notiz.

Zu dieser Zeit hatte die Familie Planeta am Lago Arancio gerade die ersten fünf Hektar Rebstöcke angepflanzt. Für Alessio, den studierten Agrarwirt, seinen Bruder Santi und seine Cousine Francesca begannen turbulente Zeiten. Das Geschäft wuchs rasant, um 30 Prozent im Jahr. Die Weinkisten gingen auf Vorbestellung weg. Der Hype des sizilianischen Weins beflügelte die Erweiterung des Unternehmens.

Aus den fünf Hektar Weinreben sind 372 Hektar geworden. Der Familie gehören heute fünf Weingüter, die über die sehr verschiedenen Terroirs entlang der Inselküsten verteilt sind. Von Menfi aus ging Planeta nach Vittoria, Noto, an die Vulkanhänge des Ätna bis mitten ins Meer hinein auf das Felsenkap Capo Milazzo im Norden. „Wir haben unsere feudale Festung verlassen“, sagt er. 2,2 Millionen Flaschen wurden im vergangenen Jahr trotz der Rekorddürre abgefüllt. Sie werden in 75 Ländern verkauft. Die Preisspanne reicht von 10 Euro bis 70 Euro. Das amerikanische Fachmagazin *Wine Enthusiast* zeichnete Alessio Planeta 2023 als Winemaker of the Year aus. Nach 16 Jahren würdigte die Weinbibel erstmals wieder einen Winzer aus Italien.

Planetas Aufstieg war keine Solonummer. Auch andere sizilianische Winzer legten eine steile Karriere hin – und schufen in den Neunzigerjahren die Grundlage für den Aufbau eines dynamischen, ertragreichen und gesunden Wirtschaftszweigs, der sich der Kontrolle der Mafia entzog.

Heute wird der Umsatz der Weinindustrie Siziliens auf eine Milliarde Euro im Jahr geschätzt.

Es war fast ein Wunder. 1992 hatte Cosa Nostra mit den Bombenanschlägen auf die beiden Mafiajäger Giovanni Falcone und wenige Wochen später Paolo Borsellino dem Staat den Krieg erklärt. Der Schock lähmte die Insel für Jahre. „Die erste gute Nachricht auf Sizilien ist der sizilianische Wein gewesen.“ So hat ein Bekannter aus Sambuca mal zu Planeta gesagt. Der Mann hatte seine Heimat verlassen und 1980 in Rom das milliardenschwere Softwareunternehmen Engineering gegründet.

Wenn man durch die Gassen des vor 1200 Jahren von den Sarazenen gegründeten Sambuca streift, versteht man den Sinn seiner Aussage. Seit sechs Jahren werden in dem kleinen Ort sogenannte Ein-Euro-Häuser versteigert. Im September will Bürgermeister Giuseppe Cacioppo die vierte Auktion starten – dann zum Basispreis von vier Euro. Denn die Aktion beschert dem ehemals arabischen Burgdorf eine Renaissance.



Alessio Planeta sagt: „Das brachliegende Potenzial der Insel konnte sich endlich entfalten.“



In Italien versuchen an die 70 Gemeinden, verlassene Häuser so vor dem Verfall und ihre Dörfer vor dem Aussterben zu retten. In Sambuca funktioniert das vorbildlich. Mehr als 220 Kaufverträge schloss man hier schon ab. Den Zuschlag erhält der Meistbietende, und so kamen bisher fünf Millionen Euro in den 5500-Einwoh-

ner-Ort. Investitionen in Sanierung und Renovierung sind da noch nicht unbegriffen. 80 Prozent der Zuzügler sind Ausländer. Auch acht Familien aus Deutschland erfüllten sich in Sambuca den Traum von einem erschwinglichen Domizil im Süden, erzählt der Bürgermeister. Er sitzt vor dem Rathaus unter einem Orangenbaum. Mit der warmherzigen Gastfreundschaft der Sizilianer bemüht sich Cacioppo persönlich um die neuen Bürger. In der WhatsApp-Gruppe „New Blood of Sambuca“ hält man untereinander Kontakt. Cacioppo sagt: „Ohne die Anziehungskraft des florierenden Weintourismus gäbe es unsere Erfolgsgeschichte nicht.“

Am nächsten Morgen steht der Winzer an einem breiten Naturstrand und schaut auf die sacht anrollenden Wellen. So weit das Auge reicht nichts als Meer, Sand und Macchia-Gebüsch. Planeta wohnt dort in einem Olivenhain direkt an der Küste. Irrendwann wurde der Druck von kaufwilligen Investoren so stark, dass er begann, den Familienbesitz nach und nach zu erweitern. Er wollte damit der Bauspekulation an dem Küstenstreifen einen Riegel vorschleichen. Es entstand ein 200 Hektar großes Naturschutzgebiet. Dort liefert die Förderung der Artenvielfalt auch gleich die Geschäftsgrundlage: 46000 Olivenbäume wachsen hier. Früher presste die Familie ihr Öl nur für den Eigenbedarf. Nun stellt Planeta 120000 Flaschen Bio-Olivenöl im Jahr her.

Kurz vor Sonnenuntergang geht es zum radikalsten Experiment des Adligen. Planeta steuert seinen grauen Tiguan beherzt über einen aufgeweichten Feldweg den Hang hinauf. Rechts und links zieht eine unberührte Landschaft vorbei. Niedrige Zwergpalmen, stachelige Büsche, Erdbeerbäume. Dazwischen Meeressgestein und fossile Muscheln. Wildromantisch würde es in Reiseführern heißen. Das Ziel: Das Weingut Serra Ferdinandea, das sich rund um einen Bergsattel über die umliegenden Täler erstreckt.

In Serra Ferdinandea wagte sich Planeta in die regenerative, biodynamische Landwirtschaft vor. Zusammen mit dem französischen Bankier Pascal Oddo kaufte er 2019 in der Gegend von Sambuca 110 Hektar Wildnis. 17 Hektar wurden mit Rebgräten angelegt. Sie geben 38000 Flaschen Wein her. Aber nicht die Umsätze interessierten ihn hier, sondern neue Erfahrungen. Mit den Extrembedingungen der beiden vergangenen Jahre – 2023 machte der Insel die Pilzkrankheit Peronospora, 2024 eine dystopische Trockenheit zu schaffen – kamen die Reben gut zurecht. Sein Fazit bisher: Wenn man die Natur machen lässt, passt sie sich dem Klimawandel an.

Stolz ist Planeta auf das Projekt aber noch aus einem anderen Grund: „Auf Serra Ferdinandea wollte ich beweisen, dass der sizilianische Wein so interessant geworden ist, dass er sogar Investoren aus dem Ausland anlockt.“ Die Insel, der einst so viele entflohen waren, um anderswo ein besseres Leben zu suchen, zieht nun sogar Geldgeber an.