

DAS MAGAZIN FÜR GASTLICHKEIT, DESIGN UND KULTUR

SALON

No 48
Herbst
2026

Besser leben in Australien?

Sydney, Melbourne
und Adelaide

Wielandshöhe in Stuttgart

Ein Restaurant wie
im Bilderbuch

Antiquitäten, Silber, Porzellan, Kunst

Die wichtigsten
europäischen Händler
im Überblick

Wo seid ihr denn alle?

Warum jeder Mensch
Gemeinschaft braucht

HANDGESCHRIEBEN

Einladungen, Menükarten und
mehr: die besten Gestalter und
Kalligrafen für Ihre Feier

RHEINLAND RELOADED

Spannende Frauen aus
der Kunstwelt rund um Köln
und Düsseldorf

GUT GESTALTET

Schöne Räume und durchdachtes Design machen glücklich:
ein Forsthaus in Niedersachsen, junges Interiordesign aus Polen, ein Haus
am Meer in Kapstadt und die wiedereröffnete Villa Beer in Wien



LAND SCHAFFT WEIN

Nicht nur in Sizilien, sondern auch weltweit hat der Winzer Alberto Tasca die Nase vorn. Anfangs sei er selbst überrascht gewesen, was man aus einem Schluck Wein alles herauschmecken könne: „Jedes noch so kleine Detail der Landschaft findet seinen Weg ins Glas.“ Davon erzählen auch seine Weingärten, die sich über alle Himmelsrichtungen verteilen – von der Küste über das Landesinnere bis zu den Hängen des Ätnas

Fotografie: DANIEL FARÒ
Text: EVELYN PSCHAK VON REBAY

In diesem fruchtbaren Bergtal zwischen Palermo und Caltanissetta befindet sich das älteste Weingut der Familie Tasca: die Tenuta Regaleali

Fabrizia Lanza, die Cousine des Winzers Alberto Tasca, führt eine Kochschule unweit des Haupthauses des Weinguts Regaleali. Das Besondere der sizilianischen Küche? Die Landschaft landet direkt auf dem Teller – ohne kulinarische Schnörkel



Seit 1830 bauen die Tascas auf der Tenuta Regaleali (ganz oben) Wein an – mittlerweile in der achten Generation. Im Jahr 2007 beauftragte die Fondazione Whitaker die Familie damit, die historischen Grillo-Weinberge auf der Insel San Pantaleo im Westen Siziliens wiederzubeleben. Am reich gedeckten Tavernen-Tisch wird der zitrusfrische Weißwein entkorkt, dessen Trauben zwischen antiken Tempelmauern und Amphorenscherben der phönizischen Stadt Mozia wachsen



Ein weiteres Weingut der Familie heißt Tascante und liegt an den Nordhängen des Ätnas. Auf der dreistündigen Fahrt zurück zur Tenuta Regaleali im Herzen von Sizilien sorgen Wolken und Sonne für einen dramatischen Himmel. Alberto Tasca hingegen beeindruckt vor allem durch seine Gelassenheit, Konzentration und Weitsicht: Seit mehr als zwanzig Jahren kümmert er sich um die Aufwertung autochthoner Rebsorten und nachhaltigen Weinbau

R

RENNFAHRER WERDEN. Das war sein Traum. Deshalb habe er auch lange keinen Tropfen Wein getrunken, erzählt Alberto Tasca d'Almerita. Warum das bemerkenswert ist? Weil der heute 54-Jährige an der Spitze eines der berühmtesten Weingüter Italiens steht, der Tenuta Regaleali. Das sizilianische Familienunternehmen Tasca d'Almerita gehört sogar zu den „Marchi storici di interesse nazionale“, den geschichtsträchtigen Marken von nationaler Bedeutung, ausgezeichnet vom italienischen Wirtschaftsministerium.

Wieso der Sizilianer nun doch lieber trinkt, als schnelle Runden auf der Rennbahn zu drehen? „Ich hatte mir geschworen, nur als Sieger dabeizubleiben. Und dann bin ich eben nicht Erster geworden“, erzählt der charismatische Mann in heller Hose und weißem Hemd. Er zuckt mit den Schultern und lacht. Nein, es reut ihn keineswegs, dass er den Asphalt gegen Ackerschollen eingetauscht hat. Im Gegenteil: „Als ich das erste Mal hier auf dem Gut an einer Weinprobe teilnahm, merkte ich gleich, dass ich Talent habe.“ Es sei ihm verrückt erschienen, was man aus einem Schluck Wein alles heraus-schmecken konnte: „Die Beschaffenheit der Böden, die Arbeit im Keller – die ganze Landschaft dieses Ortes.“ Magie nennt er das. Und die müsse man als Winzer beherrschen. Denn: „Jedes noch so kleine Detail findet seinen Weg ins Glas.“

Nach vier Jahren Rennsport trat er das Familienerbe an. „Keine Partys mehr, keine gesellschaftlichen Events“, erinnert sich der Unternehmer an den stets wiederkehrenden Ablauf der ländlichen Tage. Um halb fünf in der Früh hieß es aufstehen, raus auf die Felder, hoch in die Weinberge: „Mittags verputzte ich zwei Kilo Pasta, danach ging's wieder an die Arbeit.“ Abends sei er einfach ins Bett gefallen: „Ich habe mich selbst nicht wiedererkannt.“ Und doch habe ihn sein früheres Leben als Rennfahrer auch Dinge gelehrt, die ihm bis heute nützen: In Millisekunden Entscheidungen zu treffen. Disziplin. Aufmerksamkeit. Seine Komfortzone zu verlassen.

Die Geschichte der Winzerfamilie Tasca beginnt vor fast 200 Jahren. Auf dem Landgut Tenuta Regaleali, in einem fruchtbaren Tal, knappe zwei Autostunden von Palermo entfernt. Einer der wichtigsten Erneuerer im Weingarten war Albertos Großvater Giuseppe, der die Umkehr des sizilianischen Weinanbaus von der Massenproduktion zum Einzel-lagenwein vorantrieb. Inspiriert von einer Reise nach Châteauneuf-du-Pape pflanzte er 1959 autochthone Stöcke der Trauben Perricone und Nero d'Avola an. Elf Jahre später trugen die Bemühungen endlich die gewünschten Früchte: Sein „Rosso del Conte“ aus der Vigna San Lucio wurde als erster großer Rotwein Siziliens gefeiert.

Auch Alberto verfolgt seit mehr als zwanzig Jahren eine Strategie, die auf autochthone Rebsorten und nachhaltigen Weinbau setzt. Er ist Mitgründer und Präsident des unabhängigen Nachhaltigkeitsprotokolls „SOSTain Sicilia“, das nicht nur untersucht, wie sich die Beschaffenheit der Böden auf die Qualität des Weins auswirkt, sondern auch das Wohlbefinden der

Mitarbeiter misst. Im Jahr 2019 kürte das amerikanische Fachmagazin „Wine Enthusiast“ die Tenuta zur „European Winery of the Year“, kurz darauf erhielt Alberto Tasca das „Green Emblem“ von Robert Parkers „Wine Advocate“.

Zudem erzählt man sich auf der Tenuta gern, wie Paula Bosch, Deutschlands erste Sommelière der Sterne-Gastronomie, in den 1990er-Jahren nach einem Aufenthalt bei den Tascas ihre Sicht auf sizilianische Weine von Grund auf änderte. „Die Tasca-Weine hatten schon damals einen sehr persönlichen Stil“, befindet Paula Bosch noch heute, „nicht so geschliffen wie die Supertuscans, aber herausragend und auffallend in ihrer Charakteristik.“ Galt die Sommelière damals noch als eine Entdeckerin, wird der Tasca-Wein inzwischen bereits in knapp 45 Ländern vertrieben.

„Wir versuchen, vom Ort zu lernen“, erklärt Alberto die Arbeitsweise seiner Familie. Das bedeutet im Falle der Tascas ein weites Studienfeld, denn mittlerweile kamen zur Tenuta Regaleali vier weitere Weingüter hinzu: die Tenuta Tascante an den Hängen des Ätnas, Sallier de La Tour im Hinterland von Palermo, Salina im Archipel der Äolischen Inseln und schließlich die Tenuta Whitaker auf der Insel San Pantaleo – inmitten der Ausgrabungsstätten von Mozia, einer antiken Siedlung der Phönizier.

D

Das Eiland schaut gerade mal einen Meter aus dem Wasser heraus. Die Parzellen mit ihren sandigen, kalkhaltigen Böden tragen klingende Namen wie Casa delle Anfore, die auf die Ausgrabungen ringum verweisen. Und tatsächlich ragt hie und da der runde Henkel einer Amphore aus dem staubigen Boden.

Das berühmteste Fundstück der Gegend: Il Giovinetto di Mozia. Die 1,80 Meter große Marmorstatue eines jungen Mannes aus dem 5. Jahrhundert wurde 1979 entdeckt, erst im Londoner British Museum, dann im Getty Museum in Los Angeles ausgestellt. Nun steht sie nur wenige Meter von ihrem jahrhundertealten Versteck entfernt im Museo Whitaker, das – wie das Weingut der Tascas – nach dem Naturforscher Joseph Whitaker benannt ist. Der Sohn einer englisch-sizilianischen Familie, die mit Marsala-Wein ihr Vermögen gemacht hatte, kaufte die Insel Mozia 1888 eigentlich, um dort Vögel und Pflanzen zu studieren. Dabei stieß der Naturforscher jedoch auf jede Menge

„MANCHE UNSERER WEINBERGE LIEGEN SOGAR UNTERHALB DES MEERESSPIEGELS“

archäologische Schätze: in Stein gemeißelte Gorgonenköpfe, rotfigurig bemalte Vasen und blütenreliefierte Gefäße aus der Zeit von Augustus.

Der Tag neigt sich dem Ende. Die Grillo-Trauben sind in den Körben verstaubt und werden nun mit Booten ans Festland gebracht. Vorbei an den Salzpfannen von Trapani und Windmühlen mit spitzen Dächern. „Manche unserer Weinberge liegen sogar unterhalb des Meeresspiegels“, erzählt Alberto Tasca. An einem windigen Ort, den die Kite-Surfer lieben, wachsen sie entlang der Grundmauern antiker Tempel. Der Winzer >



Agrarwissenschaftler Michele Brusafferri bei seiner mittlerweile achten Lese auf Tascante, wo auch der „Contrada Sciaranuova“ gekeltert wird, dessen Aroma Alberto Tasca so charakterisiert: „Weniger Muskeln, eher eine nervöse Kraft – wie die eines Pferdes“

öffnet eine Flasche Grillo und schenkt ein. Der Wein schmeckt frisch, nach salziger Meeresluft und nach vielen Sonnenstunden. Alberto hat recht, das hat etwas Magisches.

Reben und Ruinen. Diese beiden Worte verorten Sizilien perfekt. Einst Zentrum der antiken Welt, seit Jahrhunderten überrannt von Besatzern: Griechen, Römer, Byzantiner, Araber, Normannen und Spanier. Erst 1861 wurde die größte der Mittelmeerinseln ein Teil von Italien. Gerade rechtzeitig für Goethes Einschätzung: „Italien ohne Sizilien macht gar kein Bild in der Seele.“

Bereits im achten Jahrhundert vor Christus pflanzten griechische Kolonisten den ersten Wein auf Sizilien. Heute bedecken mehr als 100 000 Hektar Reben die Insel, so viele wie alle Reben Deutschlands zusammen.



Beschaufliches Leben in den Case Vecchie, einem fast 200 Jahre alten Landgut bei Regaleali

Doch die Weinregion Sizilien ist nicht nur groß, sie wird auch immer beliebter. Besonders die Trauben der Hänge des Ätnas sind gefragt. Seit 2008 besitzt die Familie Tasca dort bei Randazzo auf der Nordseite des Vulkans das Gut Tascante mit unterschiedlichen Lagen, die nahezu alle einzigartig seien, erklärt Alberto Tasca. Seit Jahrhunderten quellen die Lavaströme aus verschiedenen Kratern und Rissen hervor, suchen sich immer neue Wege und formen auf diese Weise unterschiedlich zusammengesetzte Böden. Alchemie nennt Alberto Tasca das Zusammenspiel von Eruption und Aroma. Mal schmeckt der Wein kühl-mineralisch, mal rauchig vom Feuerstein.

E

Er sei ein „muntagna buona“, ein guter Berg, sagen die Sizilianer. Denn der Ätna bildet eine natürliche Barriere für vorüberziehende Wolken, deren Wasser von der porösen Bodenstruktur bestens gespeichert werden kann. Die Lagen sind mit Trockenmauern aus Lavagestein terrassiert und halten die Asche in den Weingärten. Wovon dieser Wein wohl erzählt, wenn man ihn im Glas hat? „Von Wurzeln, die nur mühsam durch den Boden dringen, von Trauben, die klein bleiben vor lauter Anstrengung“, weiß Alberto Tasca sofort eine Antwort. „Die Natur kann rau, sogar grausam sein“, fährt er fort. Aber im komplizierten Verbund mit ihr könne es zu diesem Moment kommen, den Alberto als „la poesia della terra“ bezeichnet. Und diese Poesie der Erde lässt ihn anscheinend selbst zum Dichter werden, zumindest, wenn trotz aller Widrigkeiten, der Hitze, der Kälte, ein ausgewogenes Ergebnis gelungen ist. „Das Leben testet dich“, sagt er. Es gehe darum, mit den Bedingungen, die man vorfindet, umzugehen: „Gelingt etwas nicht, hinterlässt es manchmal einen bitteren Geschmack. Das kann dir beim Wein auch passieren. Aber findest du die Balance, dann stimmt alles – auch beim Wein.“

Unsere Autorin empfiehlt auch den Besuch der Villa Tasca in der Nähe von Palermo. Und ja, die Wandmalereien des Anwesens kommen einem bekannt vor: aus dem Vorspann der zweiten Staffel von „White Lotus“, die in dem Anwesen der Familie Tasca gedreht wurde. Und wer ganz genau hinsieht, entdeckt vielleicht sogar Giuseppe Tasca, den Bruder von Alberto, der als Komparse mit von der Partie war, villatasca.com

AUSFLUGSTIPPS

Die besten Adressen rund um das Weingut Regaleali

WOHNEN

FERIEN AUF DEM WEINGUT

Auf dem gräflichen Landgut Tenuta Regaleali lässt es sich ganz wunderbar übernachten: Frühstück, Dinner vom Privatkoch und eine Weinprobe inklusive. Manche der hübschen Apartments – Terrakottaböden, Baldachinbett und antikes Mobiliar – haben eine eigene Küche. Natürlich kann man die Annehmlichkeiten auch aufstocken, etwa um einen Picknickkorb oder eine Fahrt mit dem Jeep durchs Weingut, eine geführte Wanderung oder einen Ausflug zur phönizischen Stadt Mozia, wo die Tascas den autochthonen Weißwein Grillo anbauen. Samt archäologischem Rundgang, Aperitif bei Sonnenuntergang und einer Bootsfahrt natürlich. Schließlich befindet sich Mozia auf einer Insel.

DZ/Nacht, ab 500 Euro, tascadalmerita.com

GENIESSEN

HONIG-TASTING

Um die 60 000 Bienen nennt Giovanni Ognibene sein Eigen. Aber nicht irgendwelche: Es sind sizilianische Schwarzbie-



nen, deren Honig von der Organisation Slow Food als Presidio geschützt wird. Die kleinen (recht aggressiven!) Brummer sorgen an fünf verschiedenen Standorten – unter anderem auch auf dem Landgut der Tascas – für unterschiedliche Honigsorten. Es gibt Honig aus Süßklee, Mariendistel und aus der Aprilblüte des wilden Mittelmeerkohls. Auf Wunsch werden auf der Tenuta Regaleali Honig-Tastings durchgeführt. tascadalmerita.com

KOCHEN MIT FABRIZIA LANZA

Marchesa Fabrizia Lanza di Mazzarino ist die Cousine von Alberto. Vom Familiensitz der Tascas ist es nur ein

Katzensprung zu ihrem Landgut (l. u., gegenüberliegende Seite). Hier in den Case Vecchie führt sie die Kochschule ihrer Mutter fort, die seit ihrer Gründung in den 1980er-Jahren für Furore sorgte. Selbst die amerikanische Köchin Julia Child reiste einst an, um sich sizilianische Küchenkniffe anzueignen. „Cook the Farm“ nennt Fabrizia, studierte Kunsthistorikerin, ihr eigenes Konzept: ein sechswöchiges Kennenlernen von Siziliens Küche und Erzeugnissen lokaler Produzenten. Bodenständige Gerichte kommen hier genauso auf den Tisch wie die elaborierteren Rezepte der „monsù“, wie die französischen Küchenchefs genannt werden, die bereits vor 300 Jahren in den Palazzi der sizilianischen Aristokratie aufkochten. In wenigen Regionen sei die Wechselwirkung zwischen Anbau und Essen noch immer so unmittelbar wie in Sizilien, erklärt Fabrizia: „Die Landschaft, die du draußen siehst, landet auf dem Teller.“ Aus Tomaten vom eigenen Feld und Portulak, den man sogar zwischen den Pflastersteinen im Innenhof findet, bereitet die 65-Jährige im Nu einen köstlichen Salat zu – mit Bio-Olivenöl, Meersalz von Trapani und dem von ihr selbst angesetzten Essig. Letzteren füttert sie ausschließlich mit exzellentem Wein, der nach Festen übrig bleibt. „Ja“, sagt sie lachend, „da ist manch ein Tröpfchen der Tascas dabei.“ anntascalanza.com

AUSFLUG ZUR KÄSEREI

Bereits seit fünf Generationen bereitet die Familie Privitera aus der Milch ihrer Schafekäse zu. „Und fast genauso lange werden die bis zu zwölf Monate gereiften Laibe schon zur Tenuta Regaleali gebracht“, erzählt Seniorchef Filippo, während er mit dem Bruchschneider die schneeweiße Masse in der Pasteurisierungsmaschine hin- und herschiebt. Und selbst hier, in seinem kleinen Käse-Laboratorio, hört man das Glockengebimmel der 160 Tiere. „Arte povera“ nennt Filippo sein



Ivo Basile, Direttore della Comunicazione des Guts Regaleali

Handwerk – eine arme Kunst. Wir sagen: ein Kunstgenuss.

Instagram: [@priviterasizilia](https://www.instagram.com/priviterasizilia)

DAS GRÜNE GOLD SIZILIENS

Die Pistazien aus Bronte gelten als die besten der Welt und gedeihen auf den Hängen des Ätnas. Und in dem Örtchen Randazzo gibt es sie in ihrer schönsten Form – als Eis: Gegenüber der Kirche di Santa Maria aus schwarzem Lavastein befindet sich die preisgekrönte Pasticceria von Santo Musumeci, der der Gambero Rosso seine Höchstwertung (Tre Coni!) gibt. Inzwischen steht Santos Tochter Giovanna an den Eiskübeln. Und Einheimische wie Touristen können gar nicht genug bekommen von den cremigen Kreationen aus Pistazienkrokant und Mandarinenzeste zu frischer Brioche. santomusumeci.it

MAHLZEIT BEIM METZGER

Im kleinen Barock-Städtchen Linguaglossa, lediglich 15 Kilometer vom Ätna-Hauptkrater entfernt, kann man in die Schmalspurbahn „Circumetnea“ steigen und den Vulkan fast umrunden. Vor der Abfahrt sei aber unbedingt diese Einkehr empfohlen: In Cucina dai Pennisi. Das Restaurant wird von einer alteingesessenen Metzger-Familie geführt und die Gäste sitzen neben einer üppig gefüllten Fleischtheke. Bestellt wird Schinken vom schwarzen Nebrodi-Schwein, Linguine mit Artischocken und knusprigem Speck, Salsiccia aus in Zitronenblatt gegartem Kalbsbrät. Ebenfalls sehr empfehlenswert: die hervorragende Weinkarte. daipennisi.it