

# Grillo – viel mehr als Marsala?!

Zusammenfassung Diplomarbeit Modul 5

Markus Geiger - Kandidatennummer 200019

15.12.2022

## Motivation

Als Italienliebhaber war für mich von Anfang an klar, dass meine Diplomarbeit einen Italienbezug haben sollte. Gerade Südtalien begeisterte mich durch die Vielfalt an autochthonen Rebsorten. Als ich dann von meinen Schwiegereltern eine Flasche Grillo geschenkt bekommen habe, welcher trocken und als nicht aufgespriteter Wein, angebaut wurde, war ich davon so begeistert, dass ich mich entschloss meine Diplomarbeit über die Rebsorte Grillo zu verfassen.

## Fragestellung/Zielsetzung

Die Arbeit zeigt die unterschiedlichen Stile auf. Sowohl der aufgespritete Stil im Marsala, als auch der „moderne“ nicht aufgespritete Stil werden behandelt. Sie gibt einen Überblick über die Entwicklung der Rebsorte. Bleibt Grillo, der als trockener Wein angebaut wird, ein Nischenprodukt und eine Nebenerscheinung oder hat er das Potenzial eine breite Bekanntheit zu erlangen? Eine Bekanntheit, die über die Verbindung zu Marsala hinausgeht und auch diesem ein neues Image verleiht? Wie gut ist die Rebsorte geeignet für die Zukunft? Ist sie vom Klimawandel bedroht und stehen Winzer vor Problemen mit dem neuen Stil?

## Methodik

Unter Verwendung verschiedenster Fachliteratur und Onlinequellen, wie zum Beispiel der Webseite des italienischen Landwirtschaftsministeriums, wurden unterschiedliche Daten über Grillo zusammengetragen. Sehr hilfreich waren auch Informationen vom „Consorzio per la Tutela di Vino Marsala Doc“ und dem „Consorzio di Tutela vini Sicilia Doc“, die für die Arbeit einige Details zu Verfügung stellten.

Die aller wichtigsten Informationen konnten aber bei einem viertägigem Besuch Ende November 2022 in Sizilien gesammelt werden. Die besuchten Winzer gaben hier einen Einblick in ihre Arbeitsweise und wie sie mit dem Klimawandel und sonstigen Problemen umzugehen wissen.

## **Inhalt**

Nach einer Einleitung wird ein kurzer Überblick über die Vielfalt der italienischen Rebsorten, insbesondere der aus Sizilien, und über die Heimat Sizilien selber gegeben. Danach wird die Geschichte, die Herkunft und die Eigenschaften der Rebsorte Grillo behandelt.

Es folgen die Weinbaugebiete, in welchen Grillo angebaut wird und es wird genauer auf „Marsala DOC“ und „Sicilia DOC“ eingegangen, welche auch die unterschiedlichen Stile gut widerspiegeln.

Danach wird anhand von verschiedenen Weinen und deren Beschreibung die unterschiedliche Stilistik aufgezeigt.

Der Schlussteil beschäftigt sich mit der Entwicklung am Markt und dem Potenzial und den Herausforderungen, mit denen sich die Winzer konfrontiert sehen.

## **Fazit**

Grillo ist eine sehr vielfältige Rebsorte. Leider hat die Allgemeinheit bei Marsala noch keinen Zugang gefunden, obwohl es hier herausragende Produzenten gibt.

Im „modernen“ nicht aufgespritzten Stil gewinnt er aber immer mehr an Bedeutung. Der Wein ist leicht verständlich, bietet Trinkspaß sowie Komplexität und verfügt über ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Die Rebsorte ist für die klimatischen Bedingungen in Sizilien hervorragend geeignet und zeigt sich widerstandsfähig angesichts der Veränderungen, die der Klimawandel hervorruft.

Selbst die aktuellen Probleme mit der afrikanischen Zikade, welche nicht unterschätzt werden dürfen, meistern die Winzer mit einer gehörigen Portion Optimismus.