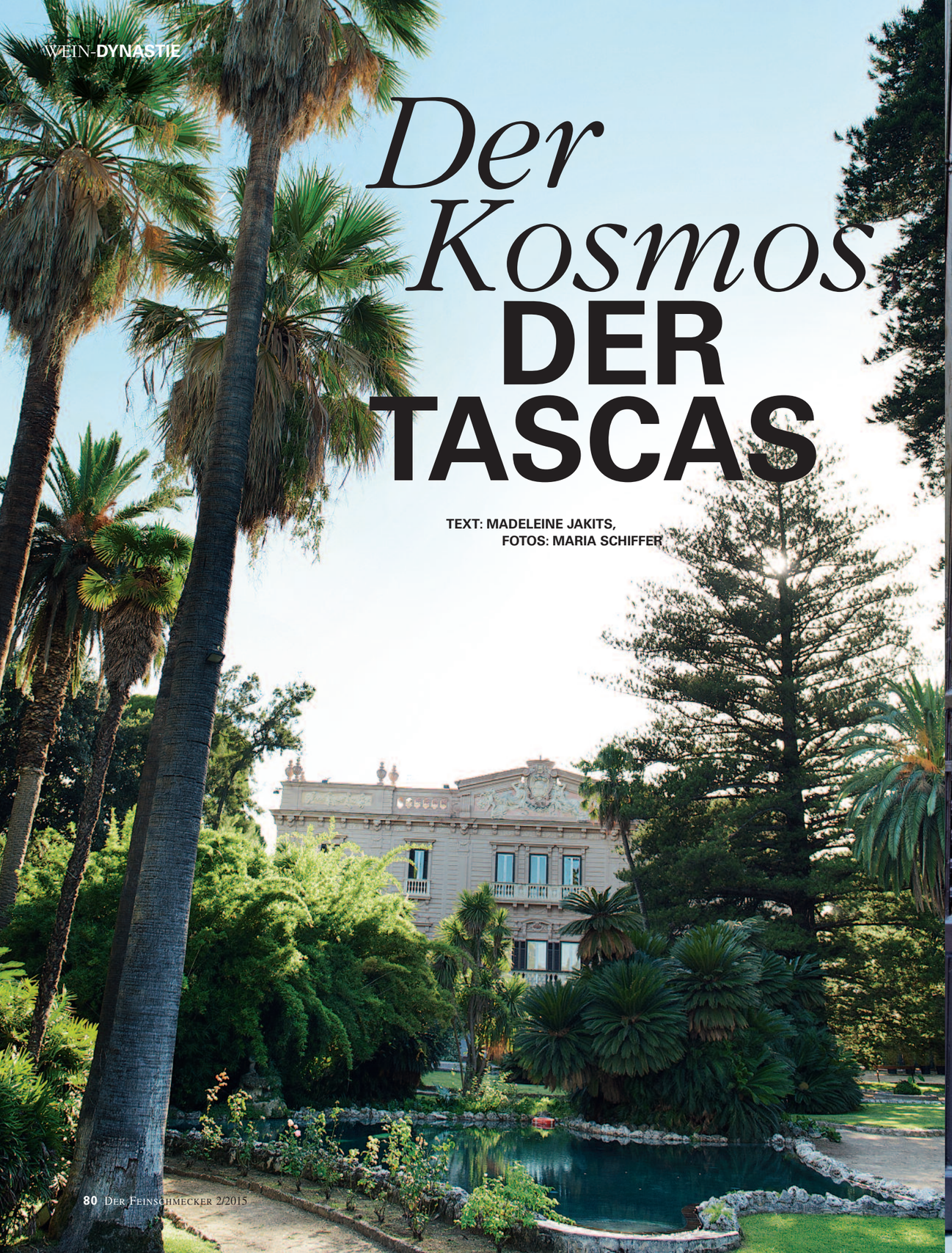
Der Kosmos DER TASCAS

TEXT: MADELEINE JAKITS,
FOTOS: MARIA SCHIFFER

Die Grafen Tasca d'Almerita sind eine noble alte Familie, die seit bald 200 Jahren an der Geschichte Siziliens mitschreibt – auch als Winzer von Rang. Ein Hausbesuch



Conte Lucio Tasca d'Almerita (r.) ist Präsident des Familienunternehmens, sein Sohn Giuseppe der Vize

In Siziliens legendärem Weingut Regaleali gelangen Besucher vom Barriquekeller direkt in die Empfangsräume

Die Villa ATMET Jahrhunderte der GESCHICHTE Siziliens

Ferdinando, der hüftlahme Gordon Setter, schaut in die Baumkronen: Im Park der Villa Tasca flattern und schnattern kleine Papageienvögel durchs Geäst. Ferdinandos alte Ohren hören aber auch Polizeisirenen – den ganzen Morgen schon jaulen sie an dieser Oase der Nostalgie vorbei. Es ist der 23. Mai, wieder ein Tag des Gedenkens an den Untersuchungsrichter Giovanni Falcone, der es mit der Cosa Nostra aufnahm und darum 1992 in seinem Auto an der Zufahrtsstraße zu Palermos Flughafen Punta Raisi in die Luft gesprengt wurde. Die Stadt ist heute nervös, wie seitdem immer an diesem Tag im Mai, wenn gegen die Mafia demonstriert und der fünf Opfer des feigen Anschlags gedacht wird.

Giuseppe Tasca d'Almerita hat's heute ganz übel im Kreuz. Darum kann er auch die nachlässig aufgereihten antiken Folianten, die sich in ihren Regalen seit 150 Jahren die hohen Rücken krumm stehen, nicht selbst hervorziehen und zeigen. Lateinisch, Italienisch, Französisch – sie hüten überliefertes Wissen, vor allem über die Landwirtschaft. Giuseppe Tasca, graue Locken, blaue Augen, der bescheiden auftretende Agronom und Vizepräsident der Firma Tasca d'Almerita, lehnt sich an den glänzenden Flügel in einem der ausgemalten Salons. Er bietet zum feinen Almerita brut, den sein Großvater vor 26 Jahren als ersten Sekt Siziliens lanciert hat, würzige Häppchen an. An diesem Flügel also saß Richard Wagner, als er 1882 viele Wochen Gast des Hauses war? Und hier schrieb er seinen „Parsifal" zu Ende? Am 20. März fand Wagner auch Zeit, der „edlen Freundin Gräfin d'Almerita Tasca", so das vergilbte Notenblatt-Faksimile, ein Stückchen zu widmen. Vier Zeilen, einstimmig.

Draußen, im Park mit verwunschenen Wegen, stehen gewaltige, jahrhundertealte exotische Baumriesen, im kleinen See ziehen zwei Schwäne mit ihrem Spross wie ferngesteuert lautlos ihre Kreise und lassen die Gärtner nicht aus den Augen. Richard Wagner ist sogar hier verewigt: Die Schwaneneltern heißen Tristan und Isolde.

Die Villa Tasca, zurückgezogen gelegen am Kopf einer imposanten Palmenallee, wurde einst als Sommersitz der Könige Siziliens vor den Toren Palermos im Grünen errichtet. Heute ist sie leicht zu übersehen an einer lärmigen Einfallpiste, eingezwängt zwischen „Bingo Las Vegas" und Autoreifen-Discountern. Doch der Lärm der Welt bleibt draußen, das Stammhaus der Tascas ist ein hermetischer Rückzugsort, der Ruhe und eine gewisse Melancholie atmet im Schein antiker Muranolüster.

Im oberen Stockwerk führt Giuseppes Vater, der weithin verehrte Conte Lucio Tasca d'Almerita, nun in seinen frühen Achtzigern, ein ruhig gewordenes Leben, nolens volens. Ein immer noch schöner, eleganter Mann, dem die Frauen über Jahrzehnte zu Füßen gelegen haben müssen – aufrechte Haltung, wacher Blick aus aquamarinblauen Augen. Trotzdem, sein ganzer Habitus sagt es ohne Worte: Alt werden ist eine verdammte Zumutung.

Die Tascas, vormals Apotheker und Geschäftsleute, gelangten 1840 in den Adelsstand, die Villa kam als Mitgift in die Familie. Das ausliegende Gästebuch, in dem auch wir uns bitte verewigen mögen, beginnt 1904. Damals kratzte man zum Dank für die Gastfreundschaft mit spitzer Feder eine dürre Zeile hinein: nur Namen, Datum, Heimatort, wie im März 1904 zum Beispiel Familie Vorbach aus Wiesbaden. Heute sind die Einträge mitteilsam dank flotten Kugelschreibern. Dennoch wird der voluminöse ledergebundene Band wohl noch bis 2025 oder länger seinen Dienst tun.

In den privaten Haushalten alter Familien von Rang lernt man, nicht nur in Italien, bewährte Rituale kennen. Selbst das einfachste Nudelsüppchen wird von stumm agierenden Bediensteten feierlich in Terrinen aufgetragen, die gewaltigen Suppenlöffel sind sperrige silberne Erbstücke, von denen man sich die Flüssigkeit nur seitwärts manierlich einflößen kann, die betagten Teller schmückt ein abgenutztes goldenes Familienwappen (es gibt mitunter sogar Häuser, in denen man Bananen noch mit Messer und Gabel öffnet und isst – alles schon erlebt! Aber nicht bei den Tascas).

Alte Familien sind keine Wegwerfer, ganz pragmatisch mischen sie das Geerbte mit dem Neuen: Der Internet-Router steht unter einem ernsten Ahnenporträt mit rissigem Firnis, auf dem ehrwürdigen Couchtisch zappelt unablässig das iPhone, die ausladenden Sofas sind über Generationen gemütlich durchgesessen.

Giuseppe Tasca bekennt beim Mittagessen im Esszimmer der Villa Tasca (kleine Pasta mit Gemüse, dann Wolfsbarsch aus dem Ofen, schließlich Salat und vor dem Kaffee die ersten Erdbeeren der Saison), dass er in jungen Jahren sehr gern professioneller Musiker geworden wäre. Er sah sich schon am Schlagzeug! Aber das Erbe, die Liebe zum legendären Landgut der Tascas, dieser Ort namens Regaleali, mitten im dünn besiedelten Sizilien, und ja, die große Aufgabe als ältester Sohn der Tascas …

„Dort, auf Regaleali, schlägt unser Herz", sagt Giuseppe Tasca. Er spricht von 500 Hektar, gelegen zwischen Palermo und Caltanisetta. Im Mai eine überbordend grüne, vielfarbig blühende Hügellandschaft, übersät mit Klatschmohn, Süßklee, Ginster. Als Giuseppes Vorfahren 1830 das Anwesen von den Álvarez de Toledo kauften, verdankte Regaleali – der Name ist maurischen Ursprungs und heißt sinngemäß „das Haus von Ali" – seinen Reichtum vor allem

Legendär BLEIBT *der Nozze d'Oro zu* OPAS GOLDENER *Hochzeit*

dem Weizenanbau; schon die ollen Römer schätzten diese fruchtbare Gegend für ihr gutes Getreide als „Brotkorb des Römischen Reiches".

„Damals hatten die Tascas 1200 Hektar", sagt Giuseppe beiläufig, greift sich Tabak und Blättchen, dreht sich eine Zigarette. Und jetzt sind es nur noch 500? „Ja, 1950 wurde eine sogenannte Landreform umgesetzt, wir aber nennen es Enteignung. Seinerzeit sollte jeder vormals abhängige Landarbeiter ein eigenes Stück Boden für sein Auskommen als Bauer erhalten. Man hat uns damals mit einem Schlag 700 Hektar weggenommen."

Eine Schmach. Aber die Blicke sind nach vorn gerichtet auf Regaleali: „Das Unternehmen der Tascas ist ein in die Zukunft weisendes, modernes Unterfangen", sagt beim Abendessen auf dem Gut der smarte Alberto Tasca entschieden, „das war es immer schon. Wir waren die Ersten, die in Sizilien Traktoren hatten, Erntemaschinen, immer die neuesten landwirtschaftlichen Geräte und früh schon experimentelle Rebanlagen." Alberto ist Giuseppes acht Jahre jüngerer Bruder und heute CEO der Firma, *chief executive officer.*

Als über die Hälfte des Grundbesitzes futsch war, kam man allein mit dem Weizen, der Holzwirtschaft, dem Gemüseanbau und der Viehzucht nicht mehr über die Runden. Mit den 30 Hektar Reben schon gar nicht: Der Wein reichte seinerzeit gerade, um die Landarbeiter zu bezahlen, die man mit hauseigenem Brot, Käse und eben Wein entlohnte. Also fiel die Entscheidung für mehr Rebstöcke. Regaleali heute: zwölf unterschiedliche landwirtschaftliche Bodentypen, darauf 360 Hektar Reben im Ertrag für jährlich 3,25 Millionen Flaschen, 30 Hektar sehr gepflegte Ölbäume, zehn Hektar Wald, 100 Hektar mit Weizen, Bohnen, Gemüse, Citrusfrüchten, Mandeln, Feigen. Fünf künstliche Seen sichern den Wasservorrat, wenn im Sommer heiße Wüstenwinde aus Afrika das Land ausdörren.

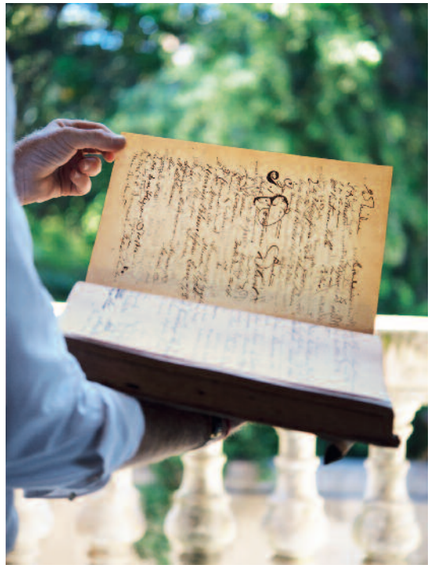
Den Ruhm Regalealis als Weinbaubetrieb von Klasse begründete Conte Giuseppe, der Großvater der beiden heute aktiven Brüder Giuseppe und Alberto. Dieser Großvater entdeckte während einer Tunesienreise das herrliche Blau, das auch den Maler August Macke fasziniert hatte; seitdem sind Fenster und Türen aller Regaleali-Gebäude in diesem fulminanten Blau gestrichen. Noch heute wird *nonno* Giuseppe Tasca von den Angestellten als sanftmütiger Schöngeist und Menschenfreund verehrt. Eine gern erzählte Geschichte ist, wie er Anfang der 60er-Jahre vollkommen enthusiasmiert aus Châteauneuf-du-Pape zurückkehrte mit dem Vorsatz, einen großen sizilianischen Rotwein zu machen. 1970 war es dann soweit: Der erste „Riserva del Conte" aus fruchtigen Nero-d'Avola-Trauben, die mit etwas Pericone vermählt wurden – gut für die tiefe Farbe und Strukur des Roten. Seit 1999 reift dieser Top-Wein nicht mehr in großen Kastanienholzfässern, sondern in Barriques, und er heißt jetzt „Rosso del Conte". Man munkelt, dass die Tascas vielleicht doch wieder zum alten Namen zurückkehren werden.

Allenthalben hört man hier eine fast schüchterne Ehrfurcht, wenn die Rede auf Conte Giuseppes Ehefrau kommt, Franca Cammarata, eine energische Kaufmannstochter aus Corleone. Donna Franca nämlich saß tagsüber an einem großen Fenster, von dem aus sie nicht nur stets die Landarbeiter im Blick hatte, sondern auch die Hausangestellten. Ihr Regiestuhl! Neben sich hatte diese *no-nonsense*-Frau ein Tischchen stehen mit einem Telefon darauf, denn sie war es, die den Wein von Regaleali verkaufte. Einmal missriet fast ein ganzer Jahrgang – *disastro!* Donna Franca griff kurzerhand zum Hörer und rief die Universität in Mailand an. Wer der beste Önologe sei, verlangte sie zu wissen. Ezio Rivella, so die Auskunft. Keine Frage, dass der berühmte Rivella ihrem Hilferuf folgte. Und er brachte einen jungen Kollegen mit, der für immer blieb und seit 1972 penible Aufzeichnungen über den Wetterverlauf für jeden Jahrgang führt. Giuseppe Cavaleri macht sich auch im Alter von 74 noch nützlich im Weingut und wird als „historisches Gedächtnis" von Regaleali geschätzt.

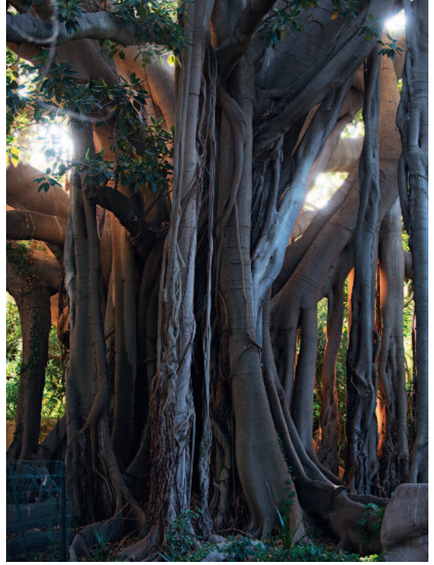
Conte Giuseppe und Donna Franca müssen ein glückliches Paar gewesen sein, jeder fand im anderen die ideale Ergänzung. Zur goldenen Hochzeit im Jahre 1984 überraschte der Conte seine Angetraute mit einem Weißwein aus Inzólia und Sauvignon blanc, den er „Nozze d'Oro", goldene Hochzeit, nannte. Dieser Wein („unser romantischster") mit seinen Zitrus- und Honignoten und einem stabilen Säurerückgrat ist längst eine Legende: Wer hätte je so viel Frische, Eleganz, aber auch Langlebigkeit erwartet bei einem Weißen von Sizilien? Wir probieren den Jahrgang 2000 – ein immer noch gültiges Liebesgedicht.

Großvater Giuseppe setzte noch strikt auf heimische Rebsorten und war nicht amüsiert, als er dahinterkam, dass sein Sohn Lucio 1979 heimlich eine Parzelle mit Cabernet Sauvignon bepflanzt hatte. Wie die Geschichte ausging? Er kostete den ersten Wein daraus und leistete Abbitte. Seit 1988 produziert das Haus einen reinsortigen Cabernet Sauvignon, gerade die jüngeren Jahrgänge sind imponierend elegant und von großer Eigenständigkeit.

Regalealis Reben stehen fern vom Seeklima. Die Latifundie ist umringt von Höhenzügen, der Weinbau beginnt bei 450 Metern über dem Meeresniveau, wo Kalk und Lehm gute Bedingungen für Weißweine aus Inzólia, Sauvignon blanc und Chardonnay bieten. Ab 600 Meter behalten die



Landleben auf Regaleali: Fabrizia Lanza ist Chefin der Kochschule „Anna Tasca Lanza", wo es Tomaten aus dem eigenen Garten für die Pasta mit Ricotta gibt. Ein Klassiker ist die weiße Cuvee „Nozze d'Oro" aus den gepflegten Weinbergen der Tasca d'Almerita im Herzen Siziliens. Grandezza in Palermo: Im Park der Villa Tasca sind die Schwaneneltern Tristan und Isolde mit ihrem Nachkömmling zu Hause. Das Gästebuch beginnt 1904, und Richard Wagner saß schon 1882 an diesem Flügel



Lucio Tasca und seine Söhne Giuseppe (o., r.) und Alberto (u. l.) pflegen in Palermo einen unter Botanikern viel gerühmten Park voller Baumriesen. „Unsere Herzen aber schlagen für Regaleali", sagt Giuseppe. Herrlich, wenn die Trauben reif sind, wie hier der Grillo; wenn es in der Kochschule duftet, die Feigen zum Reinbeißen sind und der „Rosso del Conte" wieder ans Abendessen denken lässt

Neues am ÄTNA *gibt es von den Tascas* NATÜRLICH *auch schon*

roten Sorten Nero d'Avola, Perricone, die Cabernet und Syrah ihre Frische und Säure, und ab 700 bis 850 Höhenmeter sind die Bedingungen ideal für aromatische Sorten wie Malvasia.

Das große Nachhaltigkeitsprojekt der Tascas heißt „SOStain", und es beteiligen sich mehrere führende Betriebe Siziliens daran. Während wir bergauf, bergab über die Ländereien fahren, begeistert sich Alberto für die Ziele dieses Vorhabens: 30 Prozent des Stroms wird bereits heute über Fotovoltaik hausgemacht; der Weinbau auf Regaleali bedient sich ohne Dogma biologischer und biodynamischer Methoden, um gesündere Reben zu haben; auf den verbliebenen Ackerflächen gibt es keine Monokulturen, sondern Biodiversität und das Prinzip des Fruchtwechsels, damit sich die Böden erholen und ertragreich bleiben. „Es geht hier alles um Nachhaltigkeit", sagt Alberto Tasca, steigt an einem schönen Aussichtspunkt über gewelltem, minutiös bewirtschaftetem Land aus dem Auto und breitet die Arme aus, „sogar im Umgang mit dem Personal. Ohne die Leute sind wir nichts! Wir haben 150 Angestellte, zur Weinernte kommen weitere 50 Helfer. Manche Familien arbeiten schon seit vier Generationen hier, wir nennen uns alle beim Vornamen und behandeln uns gegenseitig respektvoll. Es ist auch – gerade in Sizilien – wichtig, die Mentalität der Menschen zu sehen. Bring den Leuten bei, dass sich Vertrauen und Ehrlichkeit lohnen. Dass man Konflikte löst und nicht hintenherum Aggressionen, Neid und Rachsucht nachgibt." Ja, denkt man sich da, eine gute Anregung, mal wieder die Erzählungen von Luigi Pirandello zu lesen, der wie kein anderer die Mentalität der Sizilianer zu beschreiben wusste.

Weihnachten auf Regaleali, davon berichtet Albertos Cousine Costanza, während sie mit ihren Eleven aus den USA in der berühmten Kochschule des Gutes die allgegenwärtige Béchamelsauce anrührt: „Weihnachten, das bedeutet hier ein Fest mit den rund 50 Mitgliedern des Tasca-Clans und allen Mitarbeitern, auch denen aus unseren Büros in Palermo. Es wird in unserer Kapelle eine heilige Messe gefeiert, und der Weihnachtsmann kommt mit Geschenken für die aufgeregten Kinder auf dem Traktor angetuckert. Tolle Stimmung!", freut sich Costanza.

Alberto Tasca d'Almerita dreht sich wie sein Bruder Giuseppe die Zigaretten selbst. Ein Genussraucher – nach dem Abendessen. Alberto hat dieses gewinnende Richard-Gere-Lächeln und sehr klare Vorstellungen von der Zukunft des Unternehmens, zu dem noch die Weingüter Capofaro auf der äolischen Insel Salina, Tascante am Ätna, Sallier de La Tour bei Camporeale im Westen Siziliens und Whitaker auf dem Inselchen Mozia gehören.

Auf die Frage, wie es war, als Kind auf diesem schönen Landgut aufzuwachsen, holt Alberto aus einer Schublade des Esszimmerbuffets eine Pappschachtel. Darin ein Gewühl von mindestens 20 verschiedenen silbernen Serviettenringen. „Das war unsere Kindheit", lächelt er: „Wir wurden angehalten, unsere Servietten ordentlich aufzurollen und mit dem eigenen Ring identifizierbar zu machen. Und wenn wir die Serviette mit achtlosen Flecken wüst zugerichtet hatten, war das halt unser Pech – bis zum Wäschewechsel. Wenn man so will eine frühe Lektion in Nachhaltigkeit."

Die Sprache kommt nun auch auf Mario, den *monsù* der Tascas. *Monsù* ist das verschliffene Wort für „Monsieur"; so nannte man auf Sizilien einst den Hauskoch begüterter Familien. Mario kochte 50 Jahre für die Tascas. „Wir haben ihn geliebt! Und ihn auch bedauert. Großvater Giuseppe hat den armen Kerl nach jeder Mahlzeit an den Tisch zitiert und alle Gerichte kommentiert: zu salzig, zu weich, ganz gut, schon ziemlich gut. Mario bekam von ihm für jedes Gericht von null bis zehn Punkte. Als unser lieber *monsù* vor zehn Jahren starb, waren wir alle bei seinem Begräbnis", erzählt Alberto nicht ohne Wehmut.

Zeit für ein letztes Glas vor der Nacht. In tiefen Sesseln versunken, genießen wir einen zarten, süßen, kristallsauber gemachten Malvasia von der Insel Salina. Zwischen Tabakrauchkringeln steigen im Salon nun auch gar nicht so ferne Zukunftsvisionen auf von einem Neubau am Ätna für den „Super Tascan", wie die Brüder über ihren jüngsten Wein in Anspielung auf die designten Supertoskaner scherzen, einen Nerello Mascalese von den Hängen des Vulkans. Die Sorte Nerello Mascalese ist zurzeit der Trendwein in Italien, vulkanisch dunkel im Geschmack, zugleich zart in Farbe und Anmutung wie ein Pinot. „Tascante" heißt also der Neue, die ersten Jahrgänge gibt es schon, aber sie mussten – noch – auf Regaleali vinifiziert werden.

Gerade wird nachgeschenkt, die Rede kommt auf die enorme Madonna von Lourdes, nachgebildet aus glänzendem Edelstahl und montiert auf den turmhohen Stahlweintanks im Hof von Regaleali, damals ein Projekt des Großvaters Giuseppe – da schleicht sich Besuch an. Aber wer ist das, der da grau und zerzaust zur späten Stunde plötzlich durch den riesigen Salon stolziert? Es ist ein kleiner Fuchs, der sich hier ziemlich zu Hause fühlt und freundlich wieder verabschiedet wird. „Der schaut eigentlich jeden Abend vorbei", sagt Alberto gelassen, „am liebsten würde er hier noch auf dem Sofa sitzen." Dass das strubbelige Raubtier einmal erwischt wurde, wie es aus einem der offen stehenden Gästezimmer ein Reisebügeleisen aus Mumbai mit großem Geschepper über den gepflasterten Hof davonzerren wollte, ist wirklich eine sehr schöne Gute-Nacht-Geschichte.

Ein Weinpaket von Tasca d'Almerita bieten wir im Gourmet-Shop ab Seite 106 an

A-Z Info-Guide *Adressen, Karten und* FEINSCHMECKER*-Bewertungen* FFF *ab Seite 120*