

Zottopera

Im Süden von Sizilien ist die 1000-jährige Kultur dieser Insel noch stark zu spüren und äussert sich in wunderschönen alten Städten und griechischen und römischen Ausgrabungen. Dass aber vor allem die Landwirtschaft in der Zeit der Araber und der Normannen um 1000 n. Chr. eine Hochblüte erlebte kann man nur noch erahnen, wenn man die kilometerlangen Plastiktreibhäuser und von Plastik überdeckte Rebberge sieht und manchmal nach einem Wind der zerrissene Plastik die ganze Landschaft verwüstet. Es gibt aber eine Oase, wo noch einiges von der alten Kultur weiterlebt, auch wenn die Jahre 1950-1980, wo alles andere als die Landwirtschaft gefördert wurde, vieles zerstörte. Die Familie Rosso besitzt ein typisches Landgut. Mitten in den weitreichenden Ländereien findet sich eine von hohen Mauern umgebene Casa padronale mit angebauten Unterkünften für die Arbeiter und einem Presshaus für das Olivenöl. Die Grundmauern sind über 1000 Jahre alt und vor allem das Presshaus enthält eine antike Presse sowie aus dem Fels gehauene Behälter für die Aufbewahrung des Olivenöls. Die Gebäude selber wurden alle im grossen Erdbeben im 17. Jahrhundert zerstört und dann im barocken Stil wiederaufgebaut. Rund um das Gehöft finden sich 30 Hektaren Olivenhaine mit 2500 uralten Bäumen. Sie sind als einziges Zeugnis einer uralten Agri-Kultur noch erhalten und wurden durch den heutigen Besitzer Ingenieur Rosso vor dem Ausriss gerettet. Er war der erste, der die hohe Qualität des Öls erkannte und mit der Selbstvermarktung begann, während sich die meisten seiner Nachbarn auf die momentan lukrativere Tafeltraubenproduktion verlegten. Der früher wichtige Orangenanbau wurde in den 50-iger Jahren immer weniger gewinnbringend und so riss man neben den Olivenhainen auch diese aus. Auch der Vater vom heutigen Besitzer von Zottopera opferte einen solchen Jahrhundertealten Orangenhain, der nach Auskunft von Rosso eine ganz spezielle wertvolle, rotfleischige Sorte ergab. Ca. 3 Hektaren Orangenhain waren von einer hohen Mauer umgeben und waren so alt, dass sie nicht einmal bewässert werden mussten. Das alte Wissen der Araber mit Abhacken der Oberflächenwurzeln bis zu 70 cm in der Erde, erlaubte dies. Dem Sohn ist immer noch nicht klar, warum die Bäume ganz ausgerissen wurden obwohl sie auch ohne Pflege überlebt hätten - Nachkriegsschäden an einer 1000-jährigen Kultur! Das Olivenöl bei Zottopera stammt aus alten Oliven der Sorte Tonda iblea. Ein Baum ergibt ca. 100-300 kg und aus 100 Kilo Oliven presst man hier gerade mal 8-12 l. Auf die Frage, was den Alt bedeute antwortet Rosso ganz selbstverständlich, dass es sich dabei um Bäume zwischen 400-500 Jahre handelt und einzelne Bäume erreichen sogar das Alter von 900 Jahren. Wenn Rosso von den Jungen Bäumen spricht haben sie doch auch schon stattliche 150 Jahre. In Sizilien sind die Zeitbegriffe doch etwas anders. Die Schwierigkeit bei solch alten Bäumen ist die Festlegung des Erntezeitpunktes, denn nicht wie sonst üblich ist hier das frühe Öl am pikantesten. Es gibt Jahre, wo die späten Partien auf gewissen Böden die beste Qualität aufweisen. Hier wird alles von Hand geerntet und sofort gepresst. Ein Leser liest pro Tag lediglich zwischen 70-250 kg Oliven, da die Bäume hoch sind und nur mit Leitern bestiegen werden können. Die Ernte findet zwischen Oktober und November statt.

Der Rundgang durch das Landgut führt zum Schluss zu einem von Stauden überwachsenen grossen gemauerten Becken von ca. 30 auf 40 Meter - dem Wasserspeicher für die Bewässerung des Landes, heute nicht mehr im Gebrauch. Es stammt aus der Araberzeit und war durch einen kilometerlangen Kanal mit den Bergen verbunden, woher das kostbare Wasser kam. Die wenigen wichtigen Familien teilten sich dieses Privileg und hielten sich sogenannte Wassermeister, der neben der Instandhaltung des Kanalsystems vor allem die Sicherheit aufrechterhalten sollte, denn der lange Kanals war durch Wasserdiebe bedroht, die das Wasser umleiteten.

Jammerschade, dass Zottopera nur noch die Hälfte des alten Glanzes verkörpert.

Rosso macht drei Olivenöle, das gelbe Label Zottopera, das aus verschiedenen Partien pikanter und weniger pikanter Partien gemischt wird und mit seiner ausgeprägten Artischockenaromatik auffällt, das schwarze Label aus extra pikanten Partien und das weisse Label Baronessa aus der Sorte Biancolilla, die ein runderes Öl ergeben.