

DIE GETRÄNKE

Das bedeutendste Getränk Siziliens ist Wein. Er wird auf ganz Sizilien, in zwei großen Hauptanbaugebieten produziert: Die Gegend um Trapani, in Westsizilien, und die Gegend des Ätnas in Ostsizilien.

Die Weine bilden nach wie vor einen wichtigen Teil der Landschaft und der Gastronomie Siziliens. Es handelt sich oft um kräftige und vollmundige Weine, reich an Aromen und Tannin, die zum Großteil für den Export bestimmt sind, um die Weine aus anderen Gegenden Europas anzureichern, die sogenannten Verschnittweine. Der Anteil an Weinen, die in Sizilien hergestellt und abgefüllt werden, ist in Qualität und Menge gestiegen, so dass Sizilien mittlerweile den ersten Platz Italiens in der Weinherstellung einnimmt.

Es existiert keine Tradition von Brandweinen wie z.B. Grappa, wahrscheinlich wegen des Tresters mit einem zu hohen Tanninanteil. Jedoch hat sich in den Jahrhunderten eine blühende Tradition der Destillation von Alkohol aus Trestern, zur Herstellung von Likören und anderem, entwickelt. Trotzdem stellen heute viele sizilianische Vinzerbetriebe hervorragende Grappe zur Vervollständigung ihres Produktsortiments her.

Die typischsten und am weitesten verbreiteten Alkoholika sind die Rosoli, d.h. Liköre mit verschiedenen Aromen. Ein bedeutendes Beispiel können sie im Restaurant und im kleinen Markt finden.

Auf den Monti Iblei in Süd-Ost Sizilien besteht eine alte verbreitete Tradition der Destillation von Honig zur Gewinnung eines Likörs, der heutzutage schwer zu finden ist, sei es weil die Destillierapparate in den Familien nicht mehr existieren, oder weil ein Gesetz die Herstellung verbietet.

In West-Sizilien, in [Marsala](#), hat die englische Familie Woodhouse gegen Ende des 18. Jahrhunderts zufällig die Qualität der Weine dieser Zone entdeckt und begann mit dem Export. Nach und nach haben die Florio, die die Produktion des Marsala übernommen hatten, mit der Destillation eines Brandys begonnen, der schnell Eingang gefunden hat als Digestif.

Weit verbreitet war bis vor einigen Jahrzehnten auch der "Zammù", ein Anislikör. Dabei handelte es sich um eine arabische Tradition, die in Sizilien fest übernommen wurde, in Griechenland als "Ouzo" bekannt. Extrahiert aus Fenchelsamen, wird dem Anis geestes Wasser hinzugefügt. Das Wasser trübt sich ein und wirkt erfrischend in der Sommerhitze.

In Catania und in den nahegelegenen Dörfern der Küste „Riviera dei Ciclopi“ existiert eine lange Tradition, ebenfalls arabischer Herkunft, sich mit hausgemachten, nichtalkoholischen Getränken an Kiosken zu erfrischen. Solche Kioske bestehen zu Hauf in der ganzen Stadt. Jeder Kiosk produziert seinen eigenen Syrup aus Früchten der Gegend. Der Syrup wird in unterschiedlichen Mischungen mit kaltem Wasser oder mit Sprudelwasser verdünnt: Zitrone, Mandarine, Bergamotte, Bitterorange, usw. Eines der am meisten verbreiteten Getränke ist "Selz, limone e sale".

KONDITOREI



Das GEBIT