

Die Freiamter Weinfreunde stellten Weine voller Sonne aus Sardinien vor

Sardinien ist nicht nur Weinliebhabern ein Begriff, bei Vielen werden auch Erinnerungen wach an unvergessliche Ferien auf dieser südlichsten Insel Italiens. Präsident Markus Aellen begrüßte 74 Interessierte zum Sardinien-Anlass und hiess vor allem Referent Thomas Kretz willkommen. Kretz, dipl. Ing. Oenologe, ist den Freiamtern von früheren Anlässen bestens bekannt als versierter Weinkenner. Er freute sich über die grosse Gästeschar, der er versprach, ihr möglichst viel über Land, Weine und Kultur näher zu bringen.



Sardinien verfügt über eine Rebfläche von über 43 Hektaren und produziert kräftige, alkoholreiche Weine. Früher mit dem Festland verbunden, heute fünf Kilometer dem italienischen Festland vorgelagert, ist die Insel geologisch gesehen der älteste Teil Italiens. Noch heute sind Nuragen (kegelförmige Steinbauten) anzutreffen, die von den Nuratern erbaut wurden. Diese lebten von 1500-500 v. Ch. in Sardinien, Korsika und Süditalien. Es handelt sich der Überlieferung nach um Burgen, Wohn- und Grabstätten.

Die Sarden bauten bereits im 9. Jahrhundert Wein an. In Bezug auf den Weinanbau hat die Insel grosse klimatische Vorteile, ist es doch nie sehr kalt, aber auch nie extrem heiss. Viele Produzenten unterschreiten die vorgeschriebene Menge Wein pro Hektare, was sich auf die Qualität der Gewächse nur positiv auswirkt. Zu 2/3 werden Rotweine produziert, der Rest – im kühleren Norden angebaut – besteht vor allem aus fruchtigen, frischen Weiss-weinen.

Als erstes konnte ein terre bianche, aus der Torbato-Traube hergestellt, degustiert werden. Ein goldgelber Vermentino aus der gleichnamigen Traube und leicht bitter, wurde traditionell ausgebaut. Diese Traube gelangte laut Kretz vor Jahren über Madeira nach Sardinien.

Der tiefrote Rocca Rubia aus der Carignano-Traube, nach dem Abbeeren und Quetschen in Edelstahltanks gegärt, wird abschliessend während 10-12 Monaten in französischen Eichenfässern ausgebaut. Zum Lammentrecôte passte dieser feine Rotwein ausgezeichnet. Auch der kräftige, wuchtige Terre brune und eigentlich „der grosse Bruder des Rocco Rubia“ braucht eine entsprechende Begleitung, da er nicht ohne weiteres allein getrunken werden kann. – Als Schlussbouquet wurden zwei Dessertweine zu einem köstlichen Erdbeergratin ausgedient.

Der Präsident dankte Thomas Kretz für seine interessanten Ausführungen, in denen er den Freiämtern Sardinien gekonnt näher gebracht und zudem das Interesse für die Insel geweckt hatte. Dem KellerämterHof-Team sprach er einen weiteren Dank aus, das es einmal mehr verstanden hatte, die Speisen mit Liebe zuzubereiten und mit Charme zu servieren. Auch für die umfangreichen Vorarbeiten des Vorstands - im besonderen Claudia Hoffmann und Bruno Schmid für die Planung und Durchführung des Abends - dankte der Präsident unter grossem Applaus. lv www.weinfreunde-freiamt.ch