

## Die zweitgrösste Mittelmeerinsel entdecken



Mit Wolfgang Beiss auf die Isola dei Nuraghi

Für die einen ist es die Einstimmung auf die bevorstehende Wein- und Kulturreise nach Sardinien. Andere geniessen bloss schöne Weine und das Viergangmenü der Lindenküche. So oder so, Präsident Markus Aellen heisst 79 Anwesende willkommen und stimmt mit Versen der Lyrikerin Hilda Röder auf Sardinien ein. Der Sensoriker Wolfgang Beiss weiss Wissenswertes über die besondere Insel zu berichten.

Der Oenologe Wolfgang Beiss spricht in seiner Vorstellung von einer Affinität zum Weinkanton Aargau. Für ihn stellt sich beim Wein nicht die Frage nach der Grösse eines Weingutes. Wein bedeutet für Wolfgang Beiss: Lebensmittel, Genussmittel und oft auch Geldanlage.

Die Topographie der zweitgrössten Insel Italiens weist die für den Weinbau wichtigen Unterschiede von Höhen und Ebenen auf. Von Norden (Olbia) nach Süden (Cagliari) zieht sich ein zentrales Bergmassiv. Im Osten der Insel befinden sich geschützte Landzonen und ganz südwestlich die vorgelagerten Inseln San Pietro und Sant'Antioco mit speziellen Weinen. Die Überquerung von Osten nach Westen ist über Pässe mit engen Strassen und im Verhältnis zur Strecke zeitaufwendig möglich. Sardinien mit einer Fläche von 24'000 Quadratkilometern und einer Bevölkerung von ungefähr 1,6 Millionen Menschen teilt sich in sechs Provinzen auf. Die Hauptstadt ist Cagliari.

An den Strassen und Wegen von den Küsten zu den Dörfern im Landesinnern stösst man auf archäologische Fundstätten. Museen, das Meer, die Berge und die grünen Ebenen Sardinien widerspiegeln Erinnerungen an ein Inselland voller Poesie, aber auch harter Realität.

## Nuraghi – runde Bauten aus aufgerichteten Steinblöcken

Als Nuraghen werden die prähistorischen Turmbauten der Bonnamaro-Kultur (2200 bis 1600 vor Christus) bezeichnet. Nach neuerer Schätzung sollen auf Sardinien etwa Zehntausend solcher Anlagen errichtet worden sein. Die Grösse richtete sich nach dem Einfluss der Familie und galt als Statussymbol.

Den Terre Bianche Torbato 2014 der Cantina Sella e Mosca aus Alghero geniessen wir zum Apéro mit einer Vielfalt sardischer Antipasti. Die fruchtige Torbato Traube kultivierte man früher in Frankreich. Heute existiert sie nur noch auf Sardinien und gilt als implantierte, also nicht autochthone Rebsorte. Wein und Häppchen finden Zuspruch und die Anwesenden kommen in Stimmung.

Auf dem einladend gedeckten Tisch stehen Gläser bereit. Wir verkosten den Costamolino Vermentino di Sardegna DOC 2014 der Cantina Argiolas aus Sardinia, sowie die Assemblage Su'entu Aromatico IGT 2014 der Cantina Su'entu aus Sanluri. Der Vermentino gilt auf Sardinien als Klassiker, ist aber nicht autochthon. Zur Cantina Argiolas gehören die Weingüter Sardinia, Sisini, Sa Tanca, Vigne Vecchie und Porto Pino, die zusammen 230 Hektar Reben bewirtschaften. Damit zählt Argiolas zu den wichtigsten Produzenten der Insel. Bereits in vierter Generation wird auf konstante Qualität geachtet. Die Assemblage der Cantina Su'entu aus Sanluri wird mit Nasco-, Moscato- und Chardonnay-Trauben vinifiziert. Die Nascotraube herrscht in diesem Wein vor und Wolfgang Beiss ordnet die spürbare Wachsnote dem Terroir zu. „Su'entu“ bedeutet im Dialekt der Sarden „Wind“, der auf Sardinien allgegenwärtig ist. Der Besitzer von Su'entu heisst Salvatore Pilloni und seine Freunde nennen ihn „Tore“. Der quirlige Sarde erarbeitete das Geld für die Cantina mit seiner Parfümerie-Kette mit 25 Filialen auf ganz Sardinien. Tore, war schon über 60 Jahre jung, als er einen kargen Hügel mit 50 Hektar Land und einigen Rebstöcken erwarb. Innert

weniger Jahre erweiterte er den Rebbestand auf 32 Hektar und baute eine moderne Kellerei. Vor knapp einem Jahr schrieb Salvatore Pilloni: Wir produzieren heuer 100'000 Flaschen, aber in drei Jahren sollen es 250'000 sein!

Fregola Sarda mit Morcheln und Kräutern wird mit den ersten drei Rotweinen serviert. Im ersten Glas ein Cannonau Riserva DOC 2011, wiederum der Cantina Sella e Mosca. Die Rebsorte Cannonau in Sardinien heisst in Frankreich Grenache und in Spanien Garnacha. Weltweit gibt es 240'000 Hektar davon. Auf Sardinien beträgt ihre Rebfläche 10'000 Hektar. Die Traube ist hell in der Farbe, vielfältig und feinfruchtig und gedeiht auf Sardinien in den wärmsten Zonen im Süden und Südwesten. Cannonau eignet sich zusammen mit Cabernet Sauvignon und Merlot für Cuvées. Im zweiten Glas erneut ein Wein der Cantina Argiolas. Wir geniessen den Korem Rosso IGT 2011, eine Assemblage aus Bovale Sardo, Cannonau und Carignano. Ein typischer sardischer Wein, zwölf Monate in Barriques ausgebaut. Im dritten Glas schmeckt uns ein gereifter, kraftvoller und eleganter r Spitzenwein. Es ist der Terre Brune DOC 2011 der Cantina Santadi aus Santadi, einer Weinbaugenossenschaft. 300 Rebbauern liefern ihre Trauben dahin. Terre Brune wird aus Carignano del Sulcis-Trauben mit einem kleinen Anteil der lokalen Sorte Bovaleddu (Bovale Sardo) gekeltert. Die Trauben gedeihen mit geringem Ertrag an bis zu 100-jährigen wurzelechten Rebstöcken. Der Wein reift 24 Monate in neuen französischen Barriques.

Zum marinierten Lammshulterbraten mit Fave-Bohnen und Mascarpone-Polenta geniessen wir drei weitere Rotweine. Wolfgang Beiss unterstreicht in seinen Ausführungen die enge Kulturbeziehung zwischen Spanien und Sardinien. Mallorca liege näher bei Sardinien als das italienische Festland. Der Wein im ersten Glas ist ein „Barrua“ Isola di Nuraghi IGT 2011 der Cantina Punica, Santadi/Locanda Barrua. Die Assemblage von Carignano-, Cabernet Sauvignon- und Merlot-Trauben ist gelungen. Cabernet Sauvignon bringt die Säure, der Carignano die Eleganz und der Merlot die Fruchtigkeit. Die Cantina Punica wurde im August 2002 als Joint Venture von Sassicaia und Santadi gegründet.

Im zweiten Glas gefällt der „Barrile“ Isola di Nuraghi IGT 2012 der Cantina Attilio Contini aus Cabras. Die Cuvée aus den autochthonen Trauben Nieddera (85 Prozent) und Caddiu (15 Prozent) wurde 12 Monate in Barriques ausgebaut. Den Abschluss der Roten macht ein Grandseigneur. Der Marchese di Villamarina DOC 2009 der Cantina Sella e Mosca ist sortenrein mit Cabernet Sauvignon vinifiziert was für Sardinien eher untypisch ist. Er kommt weich daher und präsentiert sich zum Essen fast zu elegant; ausserdem hat er als 2009er den Höhepunkt erreicht und soll nun getrunken werden.

Den Schlusspunkt setzen wir mit Sebadas (Teigtaschen aus Hirse- und Gerstenmehl mit Schafs- und Ziegenkäse gefüllt) mit Feigenglacé. Dazu passt ein Schluck Passito Moscato Isola dei Nuraghi IGT 2013 der Cantina Su'entu. Dieser Passito wurde aus rosinierten Moscatotrauben gepresst und mit Süsreserve verlängert. Er findet allseits Zuspruch.

Die Einstimmung von Wolfgang Beiss macht Lust auf die Reise nach Sardinien. Er empfiehlt die Verschiedenheit der Bewohner und das Gefälle zwischen Stadt und Land Ende Mai selber zu beobachten.

*Otto E. Sprenger*



Der Oenologe und Sensoriker Wolfgang Beiss (Mitte) macht Lust auf die Reise nach Sardinien, Gilbert Schmidt Geschäftsführer der Linde Büttikon (links) und Organisator Peter Schürmann (rechts) verantworten das Gelingen des Abends



Die zufriedenen Freiämter Weinfreundinnen und Weinfreunde stimmen den Dankesworten an das Küchen- und Serviceteam zu