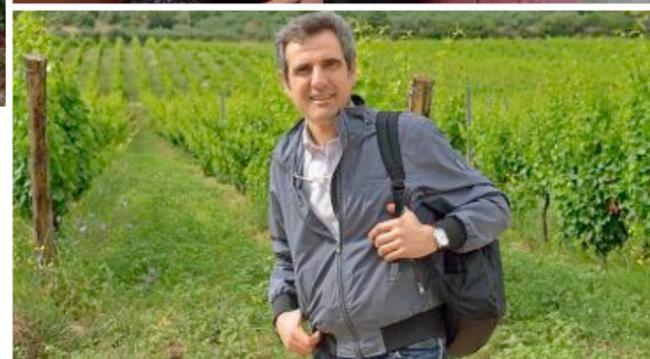




Das bergige Zentrum von Sardinien lohnt den Besuch wegen der Weine und der Landschaft. Artemio Olianas (Bild rechts oben) produziert biodynamisch und baut einen Teil seiner Weine in Amphoren aus. Piero Cella (Bild darunter) ist Önologe und berät zahlreiche Weingüter auf Sardinien.



Bilder: Pierrick Bourgault

Sardinien

Neuer Elan

Sardinien erholt sich von einem lang andauernden Niedergang und setzt dabei auf seine Rebsorten. Einige Winzer sind Insel-Rückkehrer mit ambitionierten Projekten, nachdem sie es anderswo in Italien zu Vermögen gebracht haben.

Wir sind von drei Millionen Hektoliter im Jahr 1970 bei fast zehnmal weniger angekommen in den vergangenen Jahren, wegen unliebsamer Klimaüberschreitungen“, stellt Piero Cella fest, Önologe, Sohn und Vater eines Önologen und Berater von zahlreichen sardischen Weingütern. „2017 hat die große Hitze die Produktion auf 354 000 Hektoliter gedrückt. 2018 hat sintflutartiger Regen Peronospora-Infektionen ausgelöst, gegenüber denen man nicht gewappnet war, und es wurden nur 390 000 Hektoliter erzeugt“, so der Fachmann.

„Das Klima hat den Kopf verloren“

Laut Assoenologi, der italienischen Vereinigung der Oenologen und Weinbautechniker, „hat das Klima den Kopf verloren“. Die letzte normale Ernte wurde 2016 mit 804 000 Hektolitern eingefahren. „Wir haben lange Zeit unsere Weine offen verkauft als Fassware. Die Flaschen-Kultur ist noch recht neu“, erläutert Piero Cella. Die Bauern brachten ihre Trauben zur Genossenschaft. Der dort erzeugte Wein wurde zu einem Teil destilliert und zum größten Teil im Tankschiff zum Festland befördert. Aus dieser Zeit stammt die Tradition der Weinpumpen in den Genossenschaften, um kleine Mengen Offenwein an die lokale Kundschaft zu verkaufen. Gelegentlich im Nordwesten der Insel bietet Santa Maria La Palma den Liter Rosé für 1,70 Euro an und den Liter weißen Italia für 1,80 Euro. Auf der an-

deren Seite kostet ihr Vermentino spumante Akènta, ein Sekt, der Zeit auf dem Meeressand verbrachte, 90 Euro je Flasche. Die Mehrzahl der Weinherkünfte verbindet die Rebsorte mit der Region, wie anderswo in Italien. Sardinien erzeugt auf diese Weise Cannonau di Sardegna, Vermentino di Gallura, Carignano del Sulcis, Monica di Cagliari. Cannonau ist der andere Name für Grenache. Vermentino und Cannonau sind die beiden meistgepflanzten Sorten und die zwei Lokomotiven, auf die Sardinien seine Kommunikation aufbaut.

Die Neuheit sind die alten Sorten

Laut der regionalen Forschungsstelle für Landwirtschaft sind die 27 224 Hektar Reben der Insel zu 26 Prozent mit Cannonau bepflanzt, gefolgt von Vermentino (16 Prozent), Monica (9), Carignano (7), Nuragus (7) und Sangiovese (2). Wenn man Piero Cella danach fragt, was es an Neuem zu zeigen gibt, lacht er und antwortet: „Es sind unsere alten sardischen Sorten: die weißen Nuragus, Nasco, Semidano und Torbato, die roten Monica, Pascale, Bovale, Graciano und Giro...“ Er kultiviert sie auf den fünf Hektar seines Versuchs-Weinguts Quartomoro und gewinnt daraus 18 verschiedene Weine. Die großen Häuser kümmern sich mit Stolz darum. „Contini hat den Nieddera gerettet und Cherchi den Cagnulari“, erklärt unser Führer. Nicht aus Konservatismus heraus, „son-

dern weil die autochthonen Sorten an unser warmes Klima angepasst sind, sie reifen später, überstehen besser Wassermangel und sind robuster gegenüber Krankheiten“. Daher sucht die Cantina de Jerzu „alte Klone der Sorte Cannonau, mit kleinen Beeren die gegenüber Fäulnis nicht anfällig sind“, erläutert ihr Verkaufsleiter Antonio Carta. Diese Genossenschaft ist Spezialist für Cannonau. Sie vereint 450 Mitglieder mit 600 Hektar Reben. Sie hat in eine Studie über ihre Lagen investiert, die sich in einem dicken Buch niedergeschrieben findet. Mit Sitz in Jerzu, einer kleinen Stadt nahe der Südküste, nimmt sie Trauben von Parzellen auf, die nahezu auf Meereshöhe liegen bis hin zu Lagen in 767 Meter Höhe. Die Kühle der hohen Lagen nutzt sie für besondere Weinverschnitte.

Salziger Geschmack von der Gischt

Die Reben in Meeresnähe erbringen Weine mit salzigem Geschmacksnoten, die von den Verkäufern hervorgehoben werden. „Sie kommen vom Salz, das von der Gischt abgelagert wird. Wenn jedoch der Natriumgehalt 50 mg/l übersteigt, müssen wir das angeben. Unsere Strand-Trauben können bis zu 80 mg/l erreichen“, so Giovanni Pinna, Önologe von Sella e Mosca, einem Weingut, das nach seinen beiden Gründern benannt ist. Die sandigen Lagen macht zudem interessant, dass sie nicht von der Reblaus besiedelt werden. Die Sarden pflanzen hier wurzel-

echte Reben, die sie für anspruchsloser beim Wasserbedarf halten als amerikanische Unterlagen. So macht es auch Artemio Oliana. Dieses Kind der Insel war Gastwirt in der Toskana und ist zusammen mit zwei Kompagnons auf den heimatischen Hügel zurückgekehrt in Gergei, im Zentrum der Insel. Aus 25 Hektar in biodynamischer Produktionsweise gewinnen sie 200 000 Flaschen Wein pro Jahr. Der Ausbau findet zum Teil in Amphoren statt mit Fassungsvermögen zwischen 600 und 1000 Litern. Ebenso hat die Familie Pilloni einen Hügel in San Luri gekauft, nachdem sie es im Parfümgeschäft zu Vermögen gebracht hatte. Sie hat 2010 hier im Inselzentrum Reben gepflanzt. Piero Cella hat zu lokalen Rebsorten geraten. Die Familie bringt es auf 200 000 Flaschen Wein pro Jahr, die aus einem Keller für 1,8 Millionen Euro kommen. Die Natur ist rau: kein Wasser, außer aus drei Bohrlöchern mit 180 Meter Tiefe, wobei eines schon marode ist. Und ein derart strammer Wind, dass er Fensterscheiben zum Bersten bringen kann. Dieser Wind, Su'entu, ist der Namensgeber des Weinguts der Familie Pilloni. Su'entu vermarktet 40 Prozent seiner Weine außerhalb der Insel. Das Gut hat die Auszeichnung „Wine and Landscape“ erhalten. Investoren kostet die Eintrittskarte für die Insel einiges. Die Schiffe, die Material und Wein transportieren, brauchen fünf bis 15 Stunden, um Insel und Festland miteinander zu verbinden. Das hat den

Die Touristen, die sich dazu aufrufen, den Strand zu verlassen, freuen sich über begeisternde Erlebnisse auf Weingütern im Innern der Insel. Der Schaumwein Akènta hat Zeit auf dem Meeressand verbracht. Die Weinherkünfte verbinden oft die Rebsorte mit der Region, wie hier der Vermentino di Gallura (Etikett), das erklärt seinen Preis (90 Euro).

Bauunternehmer Vittorio Moretti nicht davon abhalten können, für insgesamt 62 Millionen Euro die 520 Hektar Reben von Sella e Mosca zu kaufen. Dieses Gut, gegründet am Ende des 19. Jahrhunderts, erzeugt 5,5 Millionen Flaschen Wein pro Jahr und exportiert davon 35 Prozent, vor allem nach Asien, wo seine nur mäßig tanninhaltigen Rotweine geschätzt sind. Zurzeit räumen Bagger große Felsbrocken aus dem Weg, um neue Reben pflanzen zu können. Darunter einige der Sorte Torbato. Das Gut hat sie gerettet und macht daraus Sekt. Moretti investiert in Blasen. Das hat er schon erfolgreich in seinem Weingut Bellavista praktiziert. Es steht als ein Symbol für hochklassigen Franciacorta-Sekt der Lombardei. □

Touristen vom Strand weglocken

In Sardinien sind die Touristen am Strand und die Reben überwiegend im Innern der Insel. Nur einige Motorradfahrer befahren die Weinstraßen. Die Restaurantische waren lange Zeit der einzige Treffpunkt dieser beiden Welten. Jedoch gibt es mittlerweile einige Initiativen, um die Touristen in die Reben zu locken. „Wir haben Kunden zusammen mit einem Botaniker in die Buschheide begleitet. Sie haben wohlriechende Pflanzen gepflegt und die Aromen in unseren Weinen wiederentdeckt“, erklärt Antonio Carta von der Genossenschaft von Jerzu. Eine andere Initiative bietet mehrere Dienstleistungen an: Teilnahme an der Weinlese und Einführung in den Weinausbau für 80 Euro, traditionelle Mittagsmahlzeit inklusive; Kellerbesichtigung und Wanderung durch die Reben mit einem Esel für 45 Euro pro Tag. Zahlreiche Bauernhöfe mit Landtourismusangebot bieten Unterkunft und Mahlzeiten begleitet von den eigenen Weinen, deren Entstehung sie gerne erklären. □



AUTOR

Pierrick Bourgault
Agraringenieur, lebt als freier Journalist in Paris.