

## Sardinien ... wo der Weinbau fast so alt ist wie die Landschaft selbst

Die Insel mit den kristallklaren Küsten

Sardinien lässt sich gerne mit einem ungeschliffenen Diamanten vergleichen. Die Insel hat herrliche Strände, romantische Buchten und lebhaftere Hafenstädte, doch den besonderen Reiz macht die schroffe Schönheit der Landschaft im Inneren aus.



48 Freiamter Weinfreundinnen und Weinfreunde reisen mit dem Reisebus von Süden nach Norden. Manuela Mura von Smeraldo-Tours begleitet uns ab Ankunft in Cagliari, zeigt uns wichtige Orte für Kultur und Geschichte und übersetzt auf den Führungen durch Kellereien gekonnt von Sardisch auf Baseldytsch.

Dass wir auf renommierten Weingütern so gastfreundlich aufgenommen werden, haben wir Peter Schürmann zu verdanken. Er hat die Reise geplant und Hotels und Weingüter rekognosziert.

Die ersten zwei Nächte logiert die Reisegruppe im sehr zentral gelegenen Turm-Hotel \*\*\*\*\* von Cagliari. Auf einer Rundfahrt durch die Hauptstadt informiert Manuela über den Golfo degli Angeli (Engelsbucht), über das Kastell, den Hafen und die via Roma. Die schöne Basilica von der Madonna von Bonaria (Baubeginn anfangs 1704) dürfen wir individuell besichtigen.



Hier im südlichen Teil der Insel besuchen wir drei Weingüter. Argiolas in Sardinia, Santadi in Santadi, sowie Su`Entu in Sanluri. Mit der Auswahl hat Oenologe Peter ins Schwarze getroffen, denn die Unterschiede hätten nicht grösser ausfallen können.



Argiolas, einer der grössten Familienbetriebe auf der Insel, geführt in vierter Generation, kann uns mit den Weinen Costamolino Vermentino di Sardegna und dem Turriga (assembliert mit Cannonau, Carignano, Bovale Sardo und Malvasia Nera) überzeugen. Die Cantina di Santadi aus der Sulcis-Region verarbeitet die Trauben von 300 Rebbauern in einer modernen Kellereianlage. Als grosse Renner unter den Rotweinen gelten einerseits der Rocca Rubia aus 100 Prozent Carignano-Trauben, und andererseits der Terre Brune aus 95 Prozent Carignano- und 5 Prozent Bovaleddu-Trauben. Ohne dabei die traditionellen weissen Rebsorten Sardiniens zu vernachlässigen, wie beispielweise den Vermentino, Nuragus und Nasco. In der Nähe von Sanluri „on the top of the hill“ treffen wir auf das



moderne Weingut Su`Entu mit Besitzer Salvatore Pilloni. Der Hügel gewährt eine Rundschau von 360 Grad und den Ausblick in mehrere Geländekammern und bei guter Sicht bis nach Cagliari. Der auf dem neusten Stand eingerichtete Betrieb glänzt mit der weissen Assemblage IGT Marmilla Aromatico gekeltert mit Nasco-, Moscato- und Chardonnay-Trauben, sowie den Rotweinen Cannonau die Sardegna DOC und IGT Marmilla Bovale.

Zwei Nächte wollen wir im Norden in der Region Gallura verbringen, im Hotel Marinedda\*\*\*\*\* auf der Isola Rossa. Doch Manuela hat einige Zwischenstopps geplant. Der erste Halt gilt der Nuraghensiedlung Su Nuraxi. Der versierte Führer versetzt uns für anderthalb Stunden in die Zeit um 1500 vor Christus zurück. Wir erklettern Wehranlagen und steigen in natürlich klimatisierte Vorrats- und Wohntürme und glauben am Schluss zu begreifen, wie die intelligenten Nuragher damals gelebt haben.





Ein nächster Halt gilt Tharros. Der Trenino Tharros übernimmt die Reisegruppe und fährt zu den Ausgrabungen der antiken Hafenstadt der Phönizier (ungefähr 730 vor Christus) auf der Halbinsel Sinis. Später im Jahr 238 vor Christus eroberten dann die Römer die Stadt Tharros. Nach der römischen Herrschaft wurde die Stadt immer wieder von Piraten überfallen, deshalb siedelten die Bewohner nach und nach aufs Festland in die Stadt Oristano um und Tharros war dem Zerfall geweiht.

Im Anschluss führt uns der Chauffeur ins nahegelegene Dorf Cabras in die antike Fischerhütte „Is Aruttas da Attilio“ am Meer. Die aufgetragenen Gemüse- Pasta- Fisch- und Fleischgerichte werden mit feinsten Contini-Weinen begleitet. Die im Jahre 1898 gegründete Cantina ist heute noch im Besitz der Familie Contini und ist das älteste Weingut auf der Insel. Weisse Vermentino- und rote Nieddera- und Cannonau-Weine schmecken uns. Contini keltert als noch einziges Weingut auf Sardinien Weisswein mit 100 Prozent der autochthonen Vernaccia-Traube. Die anwesenden Contini Brüder lassen uns den Vernaccia di Oristano D.O.C., der während ungefähr 10 Jahren in Eichen- und Kastanienfässern reift, als Zeichen der Gastfreundschaft auch verkosten.

Für die nächsten drei Stunden vertrauen wir auf den besten Chauffeur von Sardinien. Maurizio fährt gekonnt auf kurvenreichen Strassen durch die gallurischen Wälder mit beeindruckenden Granitformationen auf den Anhöhen dem Ziel Hotel Marinedda auf Isola Rossa entgegen.

Auf der Fahrt zum weltberühmten Küstenstreifen der Costa Smeralda besichtigen wir in Tempio Pausania die modernen Anlagen der Mineralwasserquelle Smeraldina. Tief aus dem Innern des nahegelegenen Granitberges Monte di Deu gewinnt das Unternehmen Smeraldina reines und mineralreiches Wasser. Smeraldina ist auf der ganzen Insel beliebt und findet seit über 10 Jahren Zugang zu den Märkten von Nordamerika, Fernost, den arabischen Staaten, Europa und Australien. Die Betriebsführung mit dem quirligen CEO Solina entpuppte sich als spezielles Erlebnis!

Zum Mittagessen rasten wir im Garten des Hotel Gabbiano am blauen Strand von Golfo Aranci. Dazu präsentiert uns Paolo Mancini Weine des Weingutes Siddura, das in der Nähe der kleinen mittelalterlichen Stadt Lugosanto liegt. Ein deutscher Tuchhändler hat in der Gallura seine zweite Heimat gefunden und verfiel dem Zauber von Siddura und schuf dort vor knapp 10 Jahren ein Weingut, das aus einem Traum entstand. Seine Frau, von Beruf Textildesignerin, gab den Weinen spezielle Namen wie Maia, Spera, Bèru, Erema, Bacco, Fola oder Tiros. Wir mögen sie, ohne ihnen gleich hohe Parkerpunkte zuzuordnen. Aber Paolo macht es gut. Er weiss viel über die Weine und seine witzigen und in perfektem Zürcherdialekt vorgetragenen Kommentare tragen zur guten Stimmung in der Gruppe bei.

Auf dem Rückweg zur prächtigen Hotelanlage Marinedda gibt's einen Halt in Porto Cervo. dem Hauptort der Costa Smeralda. Das Städtchen bietet alles, was Millionäre an Luxus erwarten. Auch die Freiämter Weinfreunde waren dort und einige darunter wissen jetzt, warum eine Tasse Kaffee über zwanzig Euros kostet.

In der nördlichen Gallura wachsen Korkeichen. Deshalb bot sich ein Besuch des Korkmuseums in Calangianus an. Der geführte Rundgang vermittelt einen tiefen Einblick in das alte Handwerk der Korkgewinnung und Verarbeitung von damals bis in die heutige moderne Zeit der maschinellen Arbeitsvorgänge. Beeindruckend, zu sehen, was heute mit Kork alles gemacht werden kann und zu hören, dass die Ausbeute des Rohstoffes beinahe 100 Prozent erreicht.



Der Weg zum Flughafen Olbia führt über Arzachena, wo sich das supermoderne Weingut der Familie Demuro befindet. Frau Sara Ardovini begrüsst uns in der Cantina Surrau und führt durch die blitzblanken Produktionsanlagen und in den Barriquekeller erster Güte. Im grossen Show- und Degustationsraum dürfen wir die Weine der 10 Jahre jungen Cantina Surrau verkosten. Dazwischen bedienen wir uns an einem Buffet mit feinsten sardischen Antipasti. Der frische Branu aus 100 Prozent Vermentino Trauben, sowie der Surrau, eine Assemblage aus Cannonau-, Carignano- und Muristello-Trauben, überzeugen uns. Surrau produziert auf 50 Hektaren Rebland rund 350'000 Flaschen Wein.

Vigne Surrau ist der richtige Ort, der Reisebegleiterin Manuela Mura und dem souveränen Buschauffeur Maurizio zu danken. Unser Applaus und die Übergabe eines kleinen Couverts berührt die beiden. Dankbar sind wir für die grosse Leistung von Oenologe und Reisevorbereiter Peter Schürmann, sowie für das stille Schaffen von Corinne Senn (Flüge und Transporte in der Schweiz) und Martin Vifian (Zahlmeister für alle bezogenen Leistungen).

Eine tolle Gruppe fliegt zurück. Sie hat während fünf Tagen viel gelacht, Wissenswertes gehört, Eindrücke mitgenommen, sowie einander achten und schätzen gelernt.

*Otto E. Sprenger*