



Sardinien (Italien): Mandrolisai

1
Köstliche Antipasti im Hotel Su Gologone in der Nähe von Oliena.

2
Mandrolisai verfügt über uralte Rebstöcke an besten Lagen.

Ein von uns äußerst geschätzter Betrieb befindet sich auf Sardinien. Die Fahrt in die abgelegene und verwunschene Gegend des geografischen Zentrums der Insel ist jedes Jahr ein besonders schönes Erlebnis. Rund zwei Stunden sind wir jeweils von Olbia nach Sorgono unterwegs. Je tiefer man ins Landesinnere vordringt, desto seltener begegnet man einem anderen Auto, und umso wilder und unberührter wird die Landschaft. Es ist, als begäbe man sich auf eine Zeitreise in die Vergangenheit. In Sorgono ist Digitalisierung tatsächlich noch ein Fremdwort. Charakteristisch sind die ergrauten Herren, die stoisch auf der Bank vor dem lokalen Café sitzen und die fremden Ankömmlinge freundlich, aber zurückhaltend mustern. Das allgemeine Tempo ist gemächlich, fast gewinnt man den Eindruck, als würden sich die Einwohner in Zeitlupe bewegen. Dass die Menschen hier im Durchschnitt ein geradezu biblisches Alter erreichen, scheint deshalb wenig überraschend. Dieser Lebensrhythmus muss einfach gesund sein, und hinter vorgehaltener Hand vernimmt man, die hohe Lebenserwartung sei auch dem besonderen Wein zu verdanken.

Insgesamt achtzig Weinbauern bewirtschaften die rund 250 Hektar Reben der Winzergenossenschaft Mandrolisai. Gianfranca, die Präsidentin der Genossenschaft, versichert uns: „Das trockene Klima ist ausserordentlich gut für den Rebbau geeignet. De facto erzeugen wir Bioweine. Aber die offizielle Zertifizierung ist uns zu teuer und viel zu aufwendig. Nachhaltigkeit und naturnaher Rebbau sind für uns ohnehin eine Selbstverständlichkeit. Die Winzer hier sind verwurzelt mit ihrem Grund und Boden. Sie sind extrem stolz und hegen die Reben wie ihre eigenen Kinder. Hochwertige

3
Ernte auf Mandrolisai. Das warme, trockene Klima ist ideal für die Weinerzeugung.

4
Es empfiehlt sich ein Abstecher an die Westküste zum malerischen Dorfchen Bosa. Es liegt rund eineinhalb Autostunden von Mandrolisai entfernt.

Trauben abzuliefern ist für unsere Mitglieder Ehrensache. Alles wird von Hand bearbeitet, teilweise pflügen unsere Winzer sogar noch mit dem Pferd!

Im Vergleich zu den einschlägigen Produzenten Sardinien ist Mandrolisai ein unentdecktes Juwel mit uralten, sehr hochwertigen Rebbergen. Es gereicht der Genossenschaft ausserdem zum Vorteil, dass viele sardische Gewächse in letzter Zeit ziemlich teuer, aber mitnichten besser geworden sind. Für unseren Superiore wird nur das beste Traubenmaterial der gelungensten Partien von über 60-jährigen Stöcken verwendet. Das hat sich schon beim Jahrgang 2013 bewährt und uns einen durchschlagenden Verkaufserfolg beschert. Der 2015er Superiore ist ganz auf der Linie des 2013ers, jedoch ein wenig frischer und begeistert durch seinen abgerundeten, fruchtigen Charakter.



Mandrolisai, Rosso Superiore (rot) 2015
Sorgono, Sardinien
1/3 Cannonau (Grenache), 1/3 Bovale Sardo,
1/3 Monica

Mittleres Purpur; reife, angenehme Aromatik von roten Beeren im Bouquet; am Gaumen weich fließend, elegant, mit viel Charme, flüchtig und fruchtig, ungemein attraktiv. Ein sehr gewinnender Alltagswein, genussbereit ab jetzt, haltbar bis ca. Ende 2019.

Fr. 12.90 (ab Dezember 17 Fr. 14.90)