



Sardinien: Mandrolisai

1 In der Nähe von Oliena liegt das romantische, sehr empfehlenswerte Hotel Su Gologone.

2 Juli 2016: Mit Gianfranca Lai in einem alten Rebberg von Mandrolisai. Das Besondere an Mandrolisai sind die unberührte Natur und die uralten Rebberge, die teilweise noch mit dem Pferd bearbeitet werden.

Für uns ist immer wieder erstaunlich, dass Ferien auf der Mittelmeerinsele Sardinien in unseren Breitengraden weniger attraktiv zu sein scheinen, als auf dem allseits beliebten Mallorca. Dabei bietet Sardinien ein mildes, wunderbares Klima und ist in kurzer Zeit erreichbar. Abseits der kostspieligen und berühmten Hotels an der Costa Smeralda trifft man auf traumhafte Strände, unendliche Weiten unberührter Natur und riesige Eichenwälder, wie man sie in Europa kaum mehr findet. Während der anderthalbstündigen Autofahrt in das geographische Herz der Insel, das Dörfchen Sorgono, kann man die Autos, denen man begegnet, an einer Hand abzählen. Selbst die Fahrt auf der Autobahn ist ein Erlebnis: Beidseits entlang der Strasse blühen Oleanderbüsche in einer seltenen Farbenpracht.

Das beschauliche Sorgono entspricht ganz der Vorstellung vom alten, romantischen Italien. Die Zeit scheint förmlich still zu stehen. Auf den Bänken sitzen ergraute Männer, die das Treiben auf der Strasse mit stoischem Blick verfolgen. In den Cafés wird Karten gespielt, dazu wird ein Gläschen Wein getrunken. Es verwundert nicht, dass diese Gegend gemäss statistischen Erhebungen zu jenen Landstrichen zählt, wo die Menschen weltweit am ältesten werden. Dazu soll neben dem gesunden Essen auch der besondere Wein aus der Region beitragen. Begrüsst werden wir bei unserem diesjährigen Besuch der Winzergenossenschaft Mandrolisai von einem regelrechten Komitee: allen voran die Präsidentin Gianfranca, gefolgt von ihrem juristischen Consigliere Giovanni Dessi, den beiden Verkaufschefs und den zwei Keller-

3 Mittagessen mit der ganzen Führungscrew im rustikalen Agriturismo Buzzarzu in Teti.

meistern. Als erstes degustieren wir mit der Crew die aktuellen Erzeugnisse des Weinguts. Am besten gefällt uns eindeutig der Mandrolisai Superiore, aber auch die neue Prestige-Cuvée Kent'Annos begeistert uns. So unberührt wie die Natur hier ist, so unverfälscht und ungekünstelt zeigen sich diese wunderbaren Rotweine.

Im Anschluss lädt uns die muntere Gruppe zu einem sardischen Mittagessen ein, glücklicherweise mit dem wohlmeinenden Hinweis, dass die Gerichte zwar typisch seien, im Alltag aber nicht in diesen Mengen verzehrt würden. Im einfachen Agriturismo Buzzarzu in der Nähe von Sorgono werden wir mit deftigen regionalen Speisen geradezu überhäuft. Sämtliche Zutaten stammen vom eigenen Betrieb. Absolut köstlich ist das Wildschweinragout. Es passt grossartig zum gehaltvollen, aber zugleich eleganten Mandrolisai Superiore!



Mandrolisai, Rosso Superiore (rot) 2013
Sorgono, Sardinien
1/3 Cannonau (Grenache), 1/3 Bovale Sardo,
1/3 Monica

Mitteltiefes Purpur; reife, intensive Frucht; voll, weich fließend am Gaumen, kraftvoll, aber nicht mastig, überraschend tiefgründig und fast burgundisch in der Textur. Ein äusserst charmanter, einnehmender Essensbegleiter! Genussbereit ab jetzt, haltbar bis mindestens Ende 2018.

Fr. 12.90 (ab November 16 Fr. 14.90)