

# **Restaurant Roma**

## **Wein in Sardinien -Langsame Fortschritte**

### **Zu Wenige nutzen die Vorzüge von Vermentino, Cannonau und Carignano**

Ob der weiße Vermentino oder die roten Cannonau und Carignano – Sardinien hat Rebsorten, die so eigenwillig sind wie die Sarden selbst! Und da die Sarden ein Volk sind, das sich nicht so leicht bewegen lässt, wächst die Gruppe der interessanten Winzer und Weine nur langsam.

### **Von Spaniern und Savoyern beeinflusst**

Sardinien hatte viele Herren. Im späten Mittelalter beherrschten die Spanier die große Insel und brachten ihre Rotweinsorten mit. Von 1720 bis zur Vereinigung Italiens hatte das piemontesische Haus der Savoyer dann das Sagen und beeinflusste seinerseits die Weinkultur. Soweit es die Sarden zuließen; sie besitzen nämlich eine sehr eigenwillige, schwer verrückbare Lebenskultur: eine Kultur der Gelassenheit!

### **Jet Set Leben und Pecorino**

Daran können auch die vielen Millionen Touristen nichts ändern, die sich an den feinsten Sandstränden Italiens tummeln und vom Jet-Set-Leben der Costa Esmeralda mit den Villen, Luxusjachten und Champagnerpartys träumen. Sie essen in den Strandrestaurants Fische und Krustentiere, der Sarde im Hinterland isst dagegen seine Schafe. Sardinien ist eine Hochburg der Viehzucht und des auch im Ausland sehr geschätzten Schafskäses Pecorino sardo.

### **Vermentino - Der Beste aus Gallurien**

Das klassische Dreigestirn Sardinien besteht aus Vermentino, Cannonau und Carignano, die in verschiedenen Ecken der Insel angebaut werden. So bietet der hügelige Nordosten die besten Voraussetzungen für die weiße Sorte Vermentino, denn dort ist es nicht ganz so heiß, und der Granitanteil im Boden begünstigt die Finesse des Weins. Ganz allgemein hat ein guter Vermentino von der Insel ein ganz eigenes Geschmacksprofil. Er verströmt – trotz der Sommerhitze – im Glas grün-gelbe Fruchtaromen, im Mund überzeugt er mit animierender Saftigkeit. Der erste und einzige sardische Wein, der die DOCG-Anerkennung erhalten hat, ist der im Hinterland der Stadt Olbia wachsende Vermentino di Gallura. Zu einer Anhebung der Qualität hat das allerdings wenig beigetragen, trotz reduzierter Erntemenge pro Hektar. Sowohl den Winzern wie auch den Genossenschaften mangelt es oft an Konsequenz in Sachen Qualität. Bekannter ist der Vermentino di Sardegna, der in allen Ecken des Landes angebaut werden darf und den erfolgreichen Winzern somit die langen Wege bis ins Gallura-Gebiet erspart.

### **Cannonau - Rotweinsorte mit Potential**

Auch den roten Cannonau di Sardegna darf man in ganz Sardinien anbauen. Es gibt aber nur eine Handvoll Erzeuger, die mit guten Qualitäten aufwarten. Die besten stammen aus der Umgebung der Stadt Jerzu innerhalb der bergigen Provinz Nuoro. Der Cannonau, von dem man lange Zeit annahm, dass er mit dem spanischen Garnacha bzw. dem französischen Grenache identisch ist, ergibt in Sardinien füllige Weine mit Kraft und reifen Aromen. Im

Geschmack erinnern sie an Rumtopf aus roten Früchten, wobei der Alkoholgeschmack auch sehr präsent sein kann. Obwohl die Rebe das heiße und trockene Klima sehr mag, kann es auch ihr zu heiß und zu trocken werden, was sich dann in mangelnder Fruchtigkeit ausdrückt.

Weinwelten-Leser Marco Pusceddu, gebürtiger Sarde, schreibt uns, dass die Rebsorte Cannonau ist sehr alt. In der Tat ist diese mit den beiden genannten verwandt. Aber auch nur verwandt. Nach den Erkenntnissen der Universität Sassari und einem zuständigen Institut in Mailand gibt es einen Verwandtschaftsgrad von 82% dieser beiden Rebsorten. Man hat verschlossene Amphoren gefunden, die den zeitlichen Nachweis erbringen, dass diese Rebsorte auf Sardinien schon existierte, bevor im restlichen Europa Grenache auftauchte. Es gab allerdings mal eine sehr alte Rebsorte mit dem Namen Cannonazu di Seviglia, die wohl aufgrund der Ähnlichkeit des Namens dazu führte, dass man glaubte, die Rebsorten seien identisch. Die Herrschaft der spanischen Krone bis 1714 tat wahrscheinlich ihr übriges dazu.

### **Carignano aus dem Sulcis**

Heiß und trocken ist es auch im Sulcis-Gebiet, in dem sich die Sorte Carignano (identisch mit Carignan aus Südfrankreich) ausgebreitet hat und die besten Ergebnisse liefert. Das Anbaugebiet liegt im Südwesten der Insel, etwa eine Autostunde von Cagliari entfernt. Es gibt nur wenige Winzer, die ordentliche Carignano del Sulcis produzieren. Und die sind dann relativ gerbstoff- und alkoholreich und erinnern im Geschmack an den Mirto di Sardegna, den sardischen Kräuterlikör aus Myrthe, sowie an reife Pflaumen. Zwei weitere urtypische sardische Weine, die man vor Ort und hierzulande in sardischen Ristorantes probieren kann, sind der rote Monica di Sardegna und der weiße Nuragus di Cagliari. Es sind einfache, ehrliche Weine, die sich gut zu den schmackhaften Gerichten der Sarden trinken lassen.

Ristorante Pizzeria Roma Dom-Pedro-Straße 6 – 80637 München Tel. 089/1574163

[www.ristoranteroma-muenchen.de](http://www.ristoranteroma-muenchen.de) - [www.ristoranteroma-muenchen.de](http://www.ristoranteroma-muenchen.de)

[ristoranteroma@online.de](mailto:ristoranteroma@online.de)