Cannonau

Grenache Noir auf Sardisch

Als er neun war, nahm die Mutter Giuseppe von der Schule. Die Witwe aus dem sardischen Bergdorf Mamoiada brauchte ihren Sohn, um die vierköpfige Familie über Wasser zu halten. Bei Weinbauern verdiente der Halbwaise ein paar Lira, pachtete später selbst einige Rebzeilen und zahlte die Pacht mit seinen Fassweinen ab. Um die eigene Familie zu ernähren, lieferte er ab Mitte der 1970er im Kleintransporter nebenbei Lebensmittel aus. Hört sich an wie der Plot eines Fellini-Streifens, ist aber die Kurzvita des heute 83-jährigen Selfmade-Winzers Giuseppe Sedilesu. Auf den 15 Hektar, die die Cantina in Mamoiada mittlerweile umfasst, bauen Giuseppes Kinder Antonietta, Francesco und Salvatore biozertifizierten Cannonau an. Die Belüftung auf Höhenlagen zwischen 500 und 900 Metern an den Ausläufern des Gennargentu-Massivs und die bis zu 100 Jahre alten, krankheitsresistenten Rebstöcke in der traditionellen Buscherziehung machen systemische Mittel überflüssig. Spontanvergärung gelingt im Reifekeller des Familienbetriebs problemlos. Giuseppe Sedilesu versucht Kollegen, die Reinzuchthefen einsetzen, immer wieder zu bekehren: «Da bist du doch viel näher am Wein.» Cannonau di Sardegna zählt zu den weltweit vernachlässigten Rebsorten. Zwar exportiert Sedilesu an US-amerikanische und japanische Kunden, viele andere Winzer auf der Mittelmeerinsel können davon aber nur träumen. Die neben dem Vermentino meistangebaute Sorte Sardiniens hat ihr ampelografisches Pendant in der beliebteren spanischen Garnacha oder der französischen Grenache Noir. Ein Grund hierfür könnte im Alkoholgrad liegen. 14,5 bis 16 Vol.-% sind beim Cannonau üblich. Beim Tasting in der Cantina Antichi Poderi in Jerzu war der hohe Alkoholgrad von 50 verkosteten Riservas kaum spürbar: «Wenn Säure vorhanden ist und das Tannin-Verhältnis stimmt, fühlt es sich an wie 13 Vol.-%», so Janny van Baars-Patteri, Exportleiterin bei Sedilesu. «Er ist aber definitiv ein Essensbegleiter.»

Eva Dülligen empfiehlt Cannonau aus Sardinien

Cantina Santa Maria La Palma
Riserva 2011
16.5 Punkte | 2017 bis 2020
Gebt ihm Luft. Dann spiegelt er sein tiefes Kirschrot mit saftiger Herzkirsche in der Nase. Zur Steinfrucht treten warmes Marzipan und Rosmarin-Aromen. Im Match mit rosa gegartem Lammkotelett stiehlt keiner dem anderen die Show: Fleischsaft und Wein werden zu einem animalisch-rauchfruchtigen Ganzen. Ausgewogen bis zum ausgedehnten Finale.
13,50 Euro | www.gerardo.de

Cantina Sociale Oliena
Corrasi Nepente di Oliana
Riserva 2011
16.5 Punkte | 2017 bis 2020
Eine Winzergruppe in Oliena hat sich 1950 zusammengetan, um den Cannonau qualitativ nach vorne zu schieben. Ist gelungen: Auf kalkig-sandigem Boden gewachsen, kokettiert der rubinrote Genossenschaftswein im Duft mit getrockneten Algen und dunkler Beerenfrucht. Sensibler Fassausbau hat ihm viel Körper und angenehme Tannine verpasst.
25 Euro | www.gerardo.de

Cantina Giuseppe Sedilesu
Ballu Tundu Riserva 2010
17 Punkte | 2017 bis 2021
Als läge man unter einer riesigen Pfeffermühle: Blind hätte man ihn für einen Syrah halten können. Seidige Textur mit sahnebuttrigem Stich und Kräuterwürze liessen die Riserva mit dem Lammfleisch-Eintopf «Pecora in Cappotto» zur Höchstform auflaufen. Lebendiger Wein mit aufrechtem Säurerückgrat. Vielleicht heisst er deshalb Ballu Tundu – zu Deutsch «Rundtanz».
34 Euro | www.insel-weine.de

Atha Ruja Poderi
Kuéntu Riserva 2011
17 Punkte | 2017 bis 2020
Altem Schwemmland mit Granitschotter entsprungen, gibt dieses Gewächs im Duft ätherische und am Gaumen meersalzige Aspekte frei. 24 Monate in der Barrique haben dem Granitroten vom Fünf-Hektar-Weingut am Westhang des Monte Bardia mit subtilen Tabak- und Ledernoten den Aromenrest gegeben. Ein authentischer Cannonau von 80 Jahre alten Weinstöcken.
27 Franken | www.vergani.ch