



Weininsel Sardinien

Reif von der Insel

Als Sella&Mosca anno 1899 von den piemontesischen Geschäftsleuten Erminio Sella und Edgardo Mosca gegründet wurde, gab es noch keinen Gedanken daran, dass beide den Grundstein für eines der grössten Weingüter Europas gelegt haben könnten. 520 Hektar Rebfläche, zum allergrössten Teil im Nordwesten der Insel in der Nähe von Alghero gelegen, werden bewirtschaftet. Sardinien ist bis heute eine der archaischsten Weinregionen Italiens, was sich auch in der reichen Fülle autochthoner Rebsorten zeigt, etwa Nuragus, Monica, Torbato oder Vermentino. International am bekanntesten ist aber wahrscheinlich ein Rebenimport: Garnacha beziehungsweise Grenache ist unter dem Namen Cannonau zu einer echten sardischen Spezialität geworden. Gerade diese Rebsorte scheint die wilde Landschaft der Insel gut einzufangen. Rund um die Weinberge wachsen mediterrane Pflanzen, Oleander, Palmen, Seekiefern und Eukalyptusbäume, wilde Kräuter ergänzen die Vegetation. All das scheint man in den Weinen der Insel zu schmecken,

eine deutliche Würze zeichnet sowohl die roten wie auch die weissen aus. Und obwohl Sardinien eine mehr als sonnenreiche Insel ist, schaffen es die Winzer, ihre Weine mit relativ moderaten Alkoholwerten in die Flasche zu bringen. Mit 13,5 Volumenprozent Alkohol sind gerade die roten Cannonau moderat gehalten, intelligentes Erntemanagement macht es möglich. Bei den Weissweinen sorgen die autochthonen Rebsorten für überraschende Geschmackserlebnisse, die Mischung aus gleichzeitiger Würze und Kraft ist ein echter Vorteil. Und macht die Weine von der zweitgrössten Mittelmeerinsel zu ausgezeichneten Tischgesellschaften. Werfen Sie einmal den Blick aus dem Fenster: Die Aussensaison steht vor der Tür! Höchste Zeit also, sich mit den passenden Weinen für die anstehende Grillsaison einzudecken. Die Weine aus Sardinien bieten sich dafür an.





Harald Scholl empfiehlt vier Sarden für jeden Grill

Sella & Mosca

Vermentino di Sardegna

La Cala 2021

14.5 Punkte | 2022 bis 2026

Ein Hoch auf den Schraubverschluss! Dieser Vermentino wird komplett im Stahl ausgebaut, was kein Nachteil sein muss. In der Nase blitzsaubere Frucht, leichte Exotik, Maracuja, Passionsfrucht. Im Mund zeigt er sich mit eher weicher Säure, angenehm harmonisch. Zeigt nicht auf und passt zu allem, was aus dem Wasser kommt.

13.50 Franken

www.bindella.ch

Sella & Mosca

Vermentino di Gallura

Monteoro 2020

15.5 Punkte | 2022 bis 2028

Dieser Tropfen wächst im Nordosten der Insel, dem einzigen DOCG-Gebiet Sardinien. Kräftig in der Farbe, getrocknete Kräuter und medizinale Noten. Im Mund leicht füllig, reifer Apfel, Quitte, auch Akazienhonig. Zart mineralisch am Zungenrand. Bleibt lang und ist ein hervorragender Begleiter zu gegrilltem Fisch.

15.50 Franken

www.vinexus.ch

Sella & Mosca

Cannonau di Sardegna

Riserva 2019

16 Punkte | 2022 bis 2026

Eine gewisse Ähnlichkeit des Cannonau zum Grenache/Garnacha ist nicht zu bestreiten. Rubinrote Farbe im Glas. Violette Blüten in der Nase, auch Kirschen, aber kein Holz. Mittlerer Körper, nicht wuchtig. Dabei immer wieder klare rote Frucht, sanftes Tannin, dieser Wein lässt sich in grossen Schlucken trinken.

15 Franken

www.bindella.ch

Sella & Mosca

Sardegna Alghero Rosso

Tanca Farrà 2018

17 Punkte | 2022 bis 2027

Ein 50-50-Blend aus Cannonau und Cabernet. Duftet nach Blüten, aber auch Tabak und Schwarzkirsche, etwas Pfeffer. Im Mund vitale Säure und balsamische Noten. Der Gerbstoff ist noch präsent und gibt dem Wein Struktur. Es empfiehlt sich, den Wein mindestens eine Stunde atmen zu lassen und dann ein Flat Iron vom Grill dazu zu geniessen.

19.35 Franken

www.vinello.ch