

Luzern Weinprobe vom 5. April 2017

Garnacha – Grenache – Cannonau

Neuer Ort und neuer Weinmeister

An seiner ersten Weinprobe präsentiert Sascha Erni Vertreter der Sorte Garnacha – Grenache – Cannonau aus deren wichtigsten Anbaugebieten Spanien, Südfrankreich und Sardinien. Dabei zeigt er auf, welche Tendenzen für die jeweilige Gegend typisch sind. Seine Ausführungen sind reich illustriert und mit Videos aufgelockert.



Weil das bisherige Lokal umgebaut wird, finden die Weinproben neu im Hotel Continental-Park statt, wo die Platzverhältnisse etwas weniger grosszügig sind als gewohnt. Gleichzeitig hat ein neuer Weinmeister seinen ersten Auftritt: Sascha Erni. Er beginnt den Abend mit einem humorvollen Video.

Die Rebsorte, die präsentiert wird, nennt er die Widerstandfähige, weil sie Hitze, Trockenheit und Wind verträgt, ja sogar liebt. Die Sorte enthält wenig Tannine und ergibt fruchtige Weine. Da sie leicht oxydiert, wird sie zum Teil in Zement- oder Beton-tanks ausgebaut.

Der erste Auftritt von Sascha Erni hat die Luzerner Reblüten überzeugt

Die drei Namen Garnacha – Grenache – Cannonau repräsentieren die wichtigsten Anbaugebiete. In Spanien gedeiht die Sorte vor allem im Nordosten, im ehemaligen Königreich Aragon (1035-1707). Dort wird ihr Ursprungsgebiet vermutet. Einige Forscher nehmen jedoch an, dass sie in Sardinien entstand, wo sie den Namen Cannonau trägt. Sie wäre dann unter dem gleichen Herrergeschlecht gross geworden, weil Sardinien im 14. Jahrhundert zu Aragon und später zum Königreich Spanien gehörte. Über die Pyrenäen wanderte die



Rebe ins Roussillon und später ins Languedoc, wo sie oft mit Syrah und Mourvèdre zu Cuvées verarbeitet wird. Der Grenache bildet auch die Basis mancher Süssweine wie Banyuls oder Rivesaltes. Im frühen 19. Jahrhundert gelangte die Sorte ins südliche Rhonetal. Später verbreitete sie sich auf der ganzen Welt, wo sie die vierthäufigste Sorte ist.



Weissweine

Die Degustation beginnt mit zwei Weissweinen, die aus der weissen Garnacha-Taube gekeltert werden. Der Botijo Blanco enthält 15 Prozent Macabeo. Mit frischen Ananas- und Pfirsichnoten übertrifft er in der Gunst des Publikums den reinen Garnacha Blanca Aragon (mit Caramel und Melone), der im Fass ausgebaut wurde.

Botijo blanco



Garnacha Blanca Aragon

Cannonau Hochgehaltene Tradition auf Sardinien



Der Betrieb der Familie Sedilesu auf den Hügeln von Mamoiadas bei Nuoro

Den drei sardischen Betrieben ist gemeinsam, dass sie teils seit mehreren Generationen in Familienbesitz sind und diese die lokalen Sorten und Traditionen hoch halten.



Wohl deshalb erscheinen gleich zweimal alte Fasnachtsmasken auf den Etiketten.

Als guten, zugänglichen Landwein kann man den Sartiglia bezeichnen. Der Sincaru besticht durch üppige Frucht und Eleganz. Beim Mamuthone nimmt man zuerst Kräuter wahr, dann am Gaumen die Frucht.

Die drei Cannonau

Grenache

In der Serie der französischen Grenaches ist nur einer reinsortig, der aus biodynamischem Anbau stammende La Bernardine. Er trägt die Herkunftsbezeichnung Châteauneuf-du-Pape und ist elegant und geschmeidig. Der Besitzer Michel Chapoutier pflanzt fast ausschließlich diese Sorte an. Aus der gleichen Gegend kommt der Rasteau, der je zehn Prozent Syrah und Mourvèdre enthält. Der angenehm zu trinkende Wein stammt von 50 bis 100jährigen Reben. Auch bei der Familie Roméro spielt der Grenache mit 80 Prozent die Hauptrolle.





Mit dem Aura kosten wir den Vertreter einer Genossenschaft aus dem Languedoc, der sich aus 70 Prozent Syrah und 30 Prozent Grenache zusammensetzt und mit Cassisaromen bei den Gästen punkten kann.

Garnacha

Hier sind es eher junge, aufstrebende Winzer, die uns Sascha Erni präsentiert. Allen voran Fernando Mora, der zuerst in seiner Garage experimentierte und jetzt mit seinen Weinen von alten Reben auf einer Erfolgswelle reitet. Microcosmico ist eine Speziallinie. Joaquim Vidal produziert seinen Caramelos mit Trauben, die in der Region Somontano auf 600 bis 700 Metern Höhe reifen. Der Referent charakterisiert ihn als Wein mit Ecken und Kanten.

Die letzte Probe stammt aus einer Kooperative südwestlich von Saragossa. Der Name El Heroe bezieht sich auf die erste Pilotin, die über den Ozean flog (Amelia Earhart). Dieser Wein gefällt mit roten Früchten und mediterranen Kräutern in der Nase und einer balsamischen Note.

Der erste Auftritt von Sascha Erni zeichnet sich durch eine reiche und systematische Dokumentation aus und wird von den Luzerner Reblüten mit viel Applaus verdankt.



Ruth Graber

Die degustierten Weine

Weissweine:	Botijo Blanco 2016, Bodegas Frontonio, Garnacha Blanca, DO Garnacha Blanca Aragon Pi 3.14 DO 2014, Bodegas Langa
Cannonau	Sartiglia 2014, Azienda Vinicola Contini, Cannonau di Sardegna DOC Sincaru 2014, Surrau Vigne, Cannonau di Sardegna DOC
Grenache	Mamuthone 2012, Giuseppe Sedilesu, Cannonau di Sardegna DOC Rasteau 2014, Domaine de la Soumade, Grenache 80%, Syrah, Mourvèdre, AOC La Bernardine 2014, Maison Chapoutier, Grenache AOC
Garnacha	Aura 2012, Vignerons du Sommiérois, Syrah 70%, Grenache 30%, AOC Caramelos 2014, Bodegas Obergo, Garnacha DO Microcosmico 2013, Bodegas Frontonio, Garnacha DO El Heroe 2015, Baltasar, Bodegas San Alejandro, Garnacha DO