

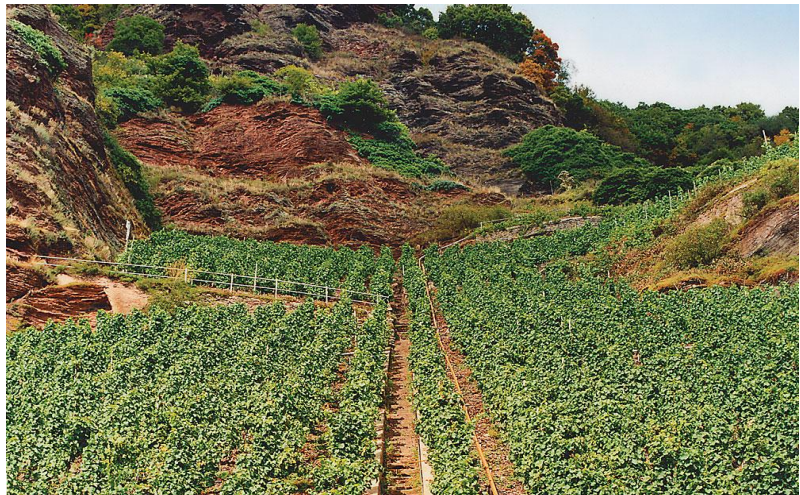
Weine vom Vulkan

Nicht nur an aktiven Vulkanen gedeihen aromatische Weine, auch das Gestein von längst erloschenen Vulkanen bietet exzellente Voraussetzungen für den Rebbau. Weinmeister Didier Spuler konzentriert sich auf Gebiete in Kampanien im Umfeld des Vesuvs, den Ätna in Sizilien und die ehemaligen Eifelvulkane im Moselgebiet. Die degustierten Weine repräsentieren alle die für ihre Region typischen Sorten.

Die Regionen

Jeder kennt die Silhouette des Vesuvs, wie sie sich vom Meer her präsentiert. Wenig bekannt ist dagegen seine hintere Seite. Landeinwärts bilden sieben weitere erloschene Vulkane, die durch unterirdische Gänge verbunden sind, eine Kette bis Bari. In der Gegend um Avellino gedeihen sehr gute Weine. – Der Ätna verzeichnete auch im 20. und 21. Jahrhundert verschiedene Ausbrüche. Die Trauben wachsen hier oft an niedrigen Stöcken, weshalb sie beschwerlich zu ernten sind.

Die Eifelvulkane haben während rund 400'000 Jahren Lava ausgestossen. Etwa vor 11'000 Jahren kamen sie zur Ruhe. Es bleibt aber eine geringe Aktivität, wie aufsteigendes Kohlenstoffdioxid im Laacher See zeigt. Das Tal der Mosel bietet hervorragende Lagen, vor allem für Riesling. Die Reben wachsen auf Schiefer und haben sieben bis neun Meter lange Wurzeln. Bei der Umwandlung von Basalt der ehemaligen Eifelvulkane entstand neben Rotem an wenigen Orten auch Blauer Schiefer.



Das typische Schiefergestein im Moseltal

Weissweine – Minerale für die Gesundheit

Da die weissen Weine die Mineralität der Böden besonders gut zur Geltung bringen, gibt es diesmal vier davon. Im Weisswein sind 13 Mineralstoffe enthalten, die für die menschliche Gesundheit wichtig sind. Den Auftakt machen zwei Vertreter vom Weingut Donnachiara in der Provinz Avellino, welches straff organisiert ist und von Fachleuten hochgelobt wird. Der Fiano, eine Sorte, die die Griechen nach Italien brachten, besticht durch florale Noten wie Magnolie und Weissdorn. Den Duft des Falanghina bezeichnet der Referent als exotischen Fruchtsalat.



Der Alta Mora vom Ätna vereinigt die typischen Sorten Carricante, Catarrato und Coda di Voipe. Der fruchtige Wein weist eine leicht salzige Note auf. Die Hersteller, die Gebrüder Cusumano, besitzen keinen eigenen Boden, sie kaufen das Traubengut.

Von besten Lagen im Gebiet Bernkastel stammt der Riesling Erdener Treppchen. Der sehr aromatische Wein mit viel Körper hat zwar nur 12,5 Volumenprozent Alkohol, aber viel Restsüsse.

Rotweine: Aglianico und Nerello Mascalese

Zuerst werden zwei gehaltvolle Aglianico aus Kampanien eingeschenkt, beide mit Barrique, und mit 13,5 Volumenprozent eher trocken. Der Taurasi ist wunderbar rund. Auch die folgende Dreierreihe weist viele Gemeinsamkeiten auf: Gebiet Ätna, die Sorten Nerello Mascalese, jüngere Jahrgänge und mehr Alkoholgehalt (14-14,5%). Der Archinieri von Pietradolce stammt aus der Magnumflasche und soll besonders würzig sein. Leider reicht er nicht für alle.

Dessertwein und Imbiss

Zum Schluss gibt es einen trockenen Madeira mit Nusston. Diese portugiesische Atlantikinsel ist ebenfalls vulkanischen Ursprungs. Der Wein aus verschiedenen Jahrgängen der Sorte Tinta Negra ist im Barrique gereift und bietet viel Genuss bei günstigem Preis.

Ein Grossteil der 68 Teilnehmer bleibt zum Imbiss. Die verbliebenen Rotweine passen wunderbar zum Rindsbrasato mit Rübli und Kartoffelstock.

Ruth Graber



Ein fröhliches Trio, das fast bei jeder Weinprobe dabei ist

Die degustierten Weine

Fiano di Avellino Bianco DOCG 2015, Società Agricola Donnachiara, Campania
Falanghina Beneventano IGT 2013, Donnachiara, Campania
Alta Mora Etna Bianco 2015, Cusumano, Sicilia
Erdener Treppchen GG (Grosses Gewächs) 2015, Dr. Loosen, Bernkastel-Kues
Aglianico del Vulture DOC 2007, Donato d'Angelo, Basilicata
Taurasi DOCG 2006, Donnachiara, Campania
Alta Mora Etna Rosso 2014, Cusumano, Sicilia
Archinieri Etna Rosso DOC 2010, Pietradolce, Sicilia, aus Magnumflasche
Animardente Etna DOC 2014, Contrada Santo Spirito di Passopisciaro, Sicilia
Madeira Honorable, 3,75 dl, Madeira