

Das Weingut Mora&Memo auf Sardinien: Jung, territorial und modern

3. Mai 2019

Seit über 3.000 Jahren wird auf **Sardinien Weinbau** betrieben. Die **Phönizier, Karthager, Römer** und ab dem 13. Jahrhundert die **Spanier** haben hier ihre **Spuren hinterlassen**, vor allem durch den **Import** von **Rebsorten**. Die **indigene Ur-Rebsorte** der Insel, die **weiße Nuragus**, knüpft an die von den **Ureinwohnern** aufgeschichteten, zum **sardischen Wahrzeichen** gewordenen **Felstürme**, die **Nuraghi**, an. **Sardinien** ist nach Sizilien die **zweitgrößte Insel** im **Mittelmeer** und besteht zu mehr als **zwei Dritteln** aus **Gebirgen** und **Hochflächen**. Die **Rebflächen** liegen hauptsächlich in der sanft hügeligen **Campidano-Ebene** zwischen Cagliari und Oristano und in der **Alghero-Ebene** im Norden. Das **Klima** ist **mediterran** - **Frühling** und **Herbst** sind **warm**, der **Sommer** ist **heiß** und der **Winter** mit dem starken **Mistral** aus **Westen** ist **mild**. Es **regnet**, wenn überhaupt, nur die ersten Monate im **Frühling** und die letzten Monate im **Herbst**, die **Weinberge** werden daher fast überall **künstlich bewässert**. Es gibt ein **klimatisches Nord-Südgefälle**, so dass die **Weißweine** eher im kühleren **Norden** und **Rote** und **Dessertweine** eher auf der warmen **Süd- und Westseite** angebaut werden. **Rotweine** überwiegen mit **zwei Dritteln** der Produktion.

Aktuell gibt es auf **Sardinien** eine **DOCG**, **18 DOCs** und **15 IGT-Zonen**, insgesamt werden etwa eine **halbe Million Liter Wein** jährlich

abgefüllt. Nur **wenige Weingüter** arbeiten im **selbständigen Vollbetrieb** bis hin zur **eigenen Abfüllung**, vielmehr **dominieren** nach wie vor große **Genossenschaften (Cantina Sociale)** den Markt. Die **Reben** werden besonders in den Ebenen immer noch in der **traditionellen Erziehungsform Gobelet (Albarello)** erzogen, bei der sie **ohne jegliche Unterstützung** oder an **einzelnen stehenden Pfählen** hochgebunden werden, so dass eine **becherartige Form** entsteht. Oftmals **wachsen** die **Reben** mit einem großen, **kugeligen Kopf** lediglich **20 bis 40 Zentimeter** über dem **Boden**. Der erst vor wenigen Jahren einsetzende **Trend weg** von den **rustikalen Alkoholbömbchen** ist durch die **Klimaveränderung** mit den ansteigenden Durchschnittstemperaturen wie überall in Italien bereits wieder **ins Stocken geraten**. Allerdings werden **zunehmend feinere, elegante Weißweine** gemacht, vor allem aus den Rebsorten **Vermentino** und **Vernaccia di Oristano**. Bei den **roten Sorten** überwiegen **Cannonau** und **Bovale**. Anders als auf dem italienischen Festland baut man auf **Sardinien** **Weine sehr oft reinsortig** aus.

Im **Südosten Sardiniens**, etwa **20 Kilometer** von der **Inselhauptstadt Cagliari** entfernt, liegt die kleine **Ortschaft Serdiana**. **Mitten im Ort**, unweit der Kirche San Salvatore, befindet sich das **Weingut Mora&Memo**.

1950 begann **Salvatore Pala**, **Großvater** der **heutigen Besitzerin**, in dieser Gegend mit dem **Weinbau**, den sein **Sohn Mario** **fortführte**. **Familie Pala** gehörte aufgrund ihres **bedeutenden Modehauses** zu den **bekanntesten Familien Sardiniens**. **Mario Pala** sammelte lange Jahre **Erfahrung** in den **Weinbergen** der Familie, doch immer **drängte** es ihn, seine **Ideen** in einem **selbstständigen Weingut** umzusetzen. Als er **2011** von seiner Mutter **40 Hektar Rebfläche** **erbte** und

seinen **eigenen Weg** ging, blieb der im Dorf erwartete Knall in der Familie nicht nur aus, sondern er erhielt **stetige Unterstützung** durch den **berühmten Modezweig** seiner **Verwandtschaft**. **Marios Tochter Elisabetta** war ebenfalls nicht an der **Moderichtung** der Familie **interessiert**, sie war nach der Schule und in den Ferien lieber mit **Vater Mario** in den **Weinbergen herumgekraxelt**. Mit dem **Jahrgang 2013** konnte sie mit Unterstützung ihrer Mutter und ihrer Schwester endlich ihr **eigenes Weingut-Projekt Mora&Memo** starten. Der Name des **Weinguts** greift die **sardische Kultur** und **Gesellschaftsgeschichte** des Landes auf: **Mora**, die **stolze maurische Frau**, und **Memo**, die **Erinnerung** an die **sardischen Wurzeln** der Familie.

Schon der **erste Jahrgang 2013** zeigte das inzwischen **legendäre Etikett** mit den **Bandidas**, die ursprünglich als **Bleistiftzeichnung** von der **Künstlerin Katia Marcias** geschaffen wurden. Es ist eine **feminine Neuinterpretation** der **Quattro Mori** auf der **Flagge** der Insel, ersetzt durch vier **Bandidas**. Die **Bandidas** erinnern als **Metapher** daran, dass auf **Sardinien** schon seit der **Nuragica-Zeit** die **Frau**, die „**Mora**“, das **Zentrum** des **gesellschaftlichen Lebens** war. Die **stilisierte Strenge** und **Eleganz** der **volkstümlichen Kostüme** der **Bandidas** **symbolisieren** zugleich die **Werte**, auf die das **Weingut** setzt: **Fähigkeit** und **Ausdauer**, **Tradition** und **Begeisterung** – alles **weibliche Wörter**. Zu einem **Markenzeichen** des **Weinguts** ist auch die **auffällige** und **magisch anziehende Form** der **Flaschen** mit den in **Tschechien** hergestellten **Glasstopfen** geworden: Die **kurvigen Linien** der eher **gedrungenen Bordoese Cubana** mit dem **dickem Boden**, die **hierzulande** nahezu **unbekannt** ist, stellt eine **enge Beziehung** her zu den **Figuren von Katia Marcias** auf den Labels.

Heute managt Elisabetta Pala mit Leidenschaft und Begeisterung alle Aktivitäten des Weinguts von der Vermarktung bis zum Verkauf zusammen mit ihrem Vater und einem kleinen Team, zu denen Ercole Lannone als Kellermeister gehört. Elisabetta steht seit mehreren Jahren außerdem als Präsidentin an der Spitze der regionalen Delegation Le Donne del Vino - einer Gruppe von 28 Winzerinnen, Gastronominnen, Sommelières und Önologinnen, die in der Rolle der Frau das Wissen und die Kultur des sardischen Weins fördern. In dieser Rolle, aber auch darüber hinaus, engagiert sich Elisabetta übrigens nach wie vor hartnäckig für die Anerkennung einer Serdiana DOC.

Die Weinberge von Mora&Memo liegen in 200 bis 250 Metern Meereshöhe in der fruchtbaren, ländlichen Campidano-Ebene, ein Tieflandstreifen, der den Golf von Oristano und den Golf von Cagliari miteinander verbindet. Das Tyrrhenische Meer ist nur rund 30 Kilometer entfernt und schickt beständig eine salzige Brise herüber. Die Böden reichen in den einzelnen Parzellen von Lehm über Sand bis zu Kalkstein. Die Weinberge werden nach den Grundsätzen des integrierten biologischen Weinbaus bewirtschaftet, auch ohne Zertifizierung. Angebaut werden überwiegend die als autochthon angesehenen Rebsorten Vermentino, Cannonau, Monica und in kleinen Parzellen die traditionellen Sorten Bovale, Nuragus und Nasco. Einige wenige Parzellen sind auch mit den internationalen Sorten Sauvignon Blanc und Cabernet Sauvignon bestockt. Alljährlich füllt das Weingut 70.000 Flaschen ab, von denen rund 70 % exportiert werden. Im Keller wird schonend und nicht übermäßig lange vergoren, um möglichst viel vom Charakter der Trauben zu erhalten. Die Gärung erfolgt temperaturgesteuert, bei den Weißweinen ausschließlich im Edelstahl.

Mora&Memo stellt fünf Weine her, zwei reinsortige Vermentino und Cannonau, zwei Cuvées aus Vermentino mit Sauvignon Blanc bzw. Cannonau mit Cabernet Sauvignon und erst seit Kurzem einen Rosé. Eines haben alle Weine gemeinsam: Sie machen die traditionellen Rebsorten Vermentino, Monica und Cannonau bekannter und verleihen ihnen eine neue, nicht nur sardische Identität. Ihre Weine entsprechen zudem der Philosophie des Weinguts – jung, territorial und modern. Denn Elisabetta Pala möchte in den Weinen auf moderne und kreative Weise die Eigenarten des Terroirs und der einheimischen Rebsorten erlebbar machen: Man soll Sardinien riechen und schmecken und die Tradition spüren. Sie setzt kompromisslos auf Qualität, macht damit international auf sich aufmerksam und ist dabei, mit ihren Weinen die Märkte in Europa zu entern. Mora&Memo ist eines der progressivsten und wichtigsten Weingüter auf Sardinien, das viel dazu beiträgt, das Renommee der sardischen Weine zu steigern.

Wir konnten vier Weine des Weinguts Mora&Memo verkosten.

2018 Tino Vermentino di Sardegna DOC

Die Bezeichnung Tino kürzt die Rebsorte Vermentino ab, die in diesem Wein reinsortig angebaut worden ist. Gesicherte Belege für die Herkunft der Vermentino-Rebe gibt es keine, insbesondere ist umstritten, ob sie von Madeira aus den Weg über Spanien nach Korsika und Italien fand oder eher den umgekehrten Weg nahm. Die auf dem europäischen Markt bislang wenig wahrgenommene Vermentino-Rebe wird heute wieder verstärkt an den Küsten des zentralen Mittelmeerraumes angebaut. Die Weinberge von Mora&Memo mit dem Vermentino di Sardegna wurden vor 30

Jahren in rund **220 Meter Meereshöhe** angelegt und sonnen sich in einer **Süd- und Südostausrichtung**. In solchen **Höhenlagen** liefert die Rebe die **besten Ergebnisse**, weil sie in **tiefer gelegenen**, sehr **warmen Gegenden** während der Reife schnell an **Säure verliert**, so dass sie dort **früh gelesen** werden muss, um **überhaupt noch lebhaft**e Weine vinifizieren zu können. Der **Boden** ist von **lehmigem Kalkstein** durchsetzt. Im **Keller** hatten die Trauben **kurzen Maischekontakt** bevor der Most im **Edelstahl** bei einer konstanten **Temperatur von 15°C vergoren** wurde. Nach der Fermentation verbrachte der Wein noch **wenige Monate** auf der **Feinhefe**.

Im **Glas** leuchtet der **Tino** strohgelb und sendet grünliche Reflexe. Er gibt intensive florale und fruchtige **Aromen** von Aprikosen, gelben Äpfel, reifen gelben Pflaumen und etwas Zitrus frei mit einer herben mineralischen Komponente. Einen sehr dezenten **Duftrahmen** mit der Erinnerung an die sardische Macchia liefern verschiedene Mittelmeerkräuter wie Salbei, Oregano, Rosmarin, Koriander und Thymian. Im **Mund** breitet sich die wahrgenommene Aromatik breit aus mit **herrlich mineralischen Akzenten**. Die klaren vegetabilen, herbalen Noten sind gut untergebracht. Die **aktive Säure** vermittelt eine ungemeine **Frische** und **Spritzigkeit** wie sie bei den **Sardinien-Vermentinos** selten zu finden ist. Im **langen Abgang** zeigt der Wein noch einmal seine füllige Struktur. Es ist ein **vollmundiger Vermentino** mit einer **modernen Stilistik**, der sich **qualitativ** deutlich von den meisten Vermentino-Varianten in Sardinien **abhebt**. Auch **Robert Parker** hat diesen Wein 2016 wahrgenommen und ihm **87 Punkte** gegeben - ein **großer Erfolg** für **Mora&Memo** auf dem weiteren **Weg an die Spitze**. Servieren Sie den Tino als Starter zu einer Vorspeise mit mediterran gewürzten Fischen und Meeresfrüchten oder zu einem Lachstartar. Er hält aber auch in

Knoblauch gegarte Muscheln oder Garnelen aus oder eine Fischsuppe mit Tomaten.

2017 Tino Sur Lie Isola die Nuraghi IGT

Isola die Nuraghi meint nicht etwa eine Insel, sondern - anknüpfend an die **indigene Bezeichnung der Bevölkerung** - die **IGT**, die sich im Gegensatz zu den meisten der anderen vierzehn IGTs **über die ganze administrative Region Sardinien** erstreckt. Dieser **Tino** ist eine **Cuvée** aus **80 % Vermentino** und **20 % Sauvignon Blanc**. Die **Bezeichnung Tino Sur Lie** ist sehr **geschickt gewählt**, dürfen doch die **IGT-Weine** in Sardinien in **Abgrenzung** zu den **DOCs** nach den - in Sizilien bereits geänderten und in anderen Regionen gar nicht erst erlassenen - **Gesetzen keine Rebsorten auf dem Label** nennen. Die **Böden** in den über **200 Metern hoch gelegenen Weinbergen** sind mit **Lehm** und **Marmorkalk** angereichert. Die in **unterschiedlichen Durchgängen** in den frühen Morgenstunden **geernteten** und **selektierten Trauben** wurden auf der Kelter kurz **angepresst** und einige Stunden auf der **Maische stehen gelassen** bevor in **Stahltanks** bei konstanten **15° C vergoren** wurde. Der **Wein reifte vier Monate** auf der **Feinhefe** - daher „**Sur Lie**“ - mit regelmäßiger **Battonnage**, also **Aufrühren der Hefe**, damit diese sich **nicht vorzeitig zersetzt**. Er **ruhte** vor der Auslieferung noch einige Zeit **auf der Flasche**.

Der **Tino Sur Lie** imponiert im **Glas** mit einem pflanzlich-fruchtigen **Bukett** von Salbei und anderen Mittelmeergewürzen, dazu Akazienblüten, grüne und gelbe Äpfel, etwas Zitrus, etwas Gemüsearomen und ein leicht süßliches Lüftchen von Babybananen und Brotkruste aus den Hefen. **Geschmacklich** arbeitet sich eine interessante pflanzliche und würzige Dominanz heraus, mit klitzekleinen Noten von frühreifen Stachelbeeren und Aprikosen,

aber auch eine **moderne, leicht salzige Mineralik**, die in die **aktive Säure gut eingebunden** ist. Ein **frischer, leichtfüßiger Wein**, der gleichwohl mit seiner **ausgewogenen Fülle** und einem **kräftigen, warmen Körper** ein **langes Finale** bietet. Geben Sie ihm im Glas kurze Zeit für seine volle Entfaltung: Sie werden einen **Wein der mediterranen Unbekümmertheit und Leichtigkeit** entdecken, der **innovativ ist, ohne die Tradition zu vernachlässigen**, der an die **Sonne, den Wind und das Meer erinnert**. Zum Beispiel auf einer sommerlichen Grillparty oder jederzeit bei einem Meeresfrüchte-Risotto oder einem Kalbsragout.

2017 Nau Cannonau do Sardegna DOC

Auch Nau ist wie der Tino ein **Verweis** auf die **Rebsorte Cannonau** ist eine **sardische Ausprägung der Grenache-Rebe** und die **wichtigste Sorte** auf der Insel. Er **kommt gut mit der lokalen Hitze und Trockenheit zurecht** und macht neuerdings mit **hochwertigen Weinen** auf dem **Weltmarkt auf sich und Sardinien aufmerksam**. Cannonau gilt als eine Art **Lebenselixier**, weil er im **Vergleich zu Rotweinen** vom italienischen **Festland den dreifachen Gehalt an Antioxidantien** aufweist und die **positive Wirkung auf das Herz-Kreislauf-System** fast **zehnmal höher** sein soll. In den **Cannonau-Parzellen von Mora&Memo** ist der **Boden voller Lehm und Kalk** und **hält gut die natürliche und zugeführte Feuchtigkeit**. Hier entstehen nicht die **berüchtigten schlaffen Cannonau-Weine**, weil die **Rebstöcke über 30 Jahre alt** sind und eher **karg gehalten** werden. Wenn man dann noch den **Ertrag begrenzt**, bekommt man **Weine von tiefer Farbe und intensivem Geschmack**. Die im Keller angekommenen **Trauben** wurden etwa **acht bis zehn Tage mazeriert**. Nach der Gärung **reifte der Wein drei Monate im gebrauchten Eichenholz** und noch **sechs Monate im Edelstahl**, womit einerseits

die **Tannine** gezügelt und die **Kraft** gestärkt wurden, andererseits seine **Frische**, **Frucht** und **Mineralität** nicht unterzugehen drohte. Anschließend **ruhte** der Wein noch **drei Monate** auf der **Flasche**.

Der **Nau** funkelt intensiv rubinrot mit Purpur-Reflexen im **Glas**. In der **Nase** entfaltet sich eine konzentrierte **Aromatik** mit süßlichen Gewürzen und Beerenfrüchten wie Rote Johannisbeeren, Preiselbeeren, Brombeeren, aber auch Trockenpflaumen und Feigen. Ganz hinten schwebt ein kleiner Touch Mokka und Zimt vorbei. Am **Gaumen** überrascht die **leidenschaftliche Zärtlichkeit** des Weins, der nicht mit opulenter Wucht auftritt, sondern mit einem **leicht süßlichen Antrunk**, der sich zu einer **eindrucksvollen Eleganz** entwickelt mit **zurückhaltender Säure** und **seidigen Tanninen**. Die **Fruchtaromen**, dazu ein Hauch Zartbitter-Schokolade, eine schöne **Frische** und **Mineralität** verschaffen dem Wein eine **großartige Struktur** und stützen einen von **dezenten Röstaromen** begleiteten, **saftigem Abgang**. Ein **hervorragend ausbalancierter Rotwein** mit **Finesse** und **distinguiertem Temperament**. Ein Rehpfeffer oder ein Rebhuhn aus dem Ofen sind ein perfektes Speisenpairing. Übrigens hat der Wein - **ebenso wie** der nachfolgend vorgestellte **Ica** - im **Gambero Rosso** schon **zwei der drei Gläser** erreicht. Weiter so.

2017 Ica Monica di Sardegna DOC

Auch bei diesem Wein ist **Ica** eine **Abkürzung** und steht für **Monica di Sardegna**, was als **Synonym** für die **autochthone Rebsorte Monica Nera** benutzt wird, an sich aber die **DOC** bezeichnet. Die **mäßig wuchskräftige, spätreifende Sorte** liefert gleichmäßig **hohe Erträge**. **Monica** ist sicherlich ein **außergewöhnlich schöner Name** für eine **Rebe**, deren **Wein** dann auch ein **einzigartiges und beschwingtes Stück sardischer Lebensart** vorzeigt. Die **Trauben** werden in

mehreren Durchgängen gelesen und sukzessive vinifiziert. Sie bleiben zehn Tage auf der Maische, die Gärung erfolgt im Edelstahl, die Reifung in Fässern aus französischer Allier-Eiche.

Der in einem leicht transparenten Rubinrot glänzende Wein stürmt die Nase nicht so spontan wie der Cannonau, die Aromen werden subtiler entdeckt, sind aber nicht weniger attraktiv: Rote Johannisbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren und helle Kirschen, dazu etwas Mokka und Kakao. Ein Eindruck von Würze und vegetabilen Nuancen kommt hinzu. Über die Zunge gleitet der Wein geschmeidig und harmonisch. Fruchtnoten von Beerenkompott, Cranberry-Saft, Kirschen und Waldhimbeeren tauchen auf. Die sanfte Säure verträgt sich vorzüglich mit den eleganten und samtigen Tanninen. Ein Wein mit angenehm moderatem Alkohol und einer pikanten Struktur, der leicht schmelzig und animierend in ein langes Finish geht. Mit diesem Wein werden gewachsene sardische Traditionen neu und modern interpretiert. Er belegt eindrucksvoll, dass sich aus der alteingesessenen, häufig nur für Tafelwein nach rustikaler sardischer Norm verwendeten und außerhalb Sardinien nahezu unbekannten Rebsorte Monica Nera Weine mit hohen Qualitäten kreieren lassen. Das ist ein Wein, der gerne gekochtes Rindfleisch mit Steinpilzen oder einen sardischen Pecorino begleitet.

2018 è Isola die Nurabi IGT Rosato

Gemäß der nicht unbedingt auf den ersten Blick offenkundigen, aber humorvollen Tradition im Weingut stellt der Name „é“ die Verbindung zu Rosé her. Einen gewissen Bruch mit der Tradition findet man indes auf dem Etikett, denn die Bandida schaut nicht mehr streng und volkstümlich, sondern eher kokett und verführerisch, was ja schließlich gut zu dem Wein passt. Es ist der

erste Rosé-Wein von Mora&Memo, mit dessen **Kreation** sich **Elisabetta Pala** sozusagen einen **Traum verwirklicht** hat, und der mit **7.000 Flaschen** startet. Der Wein, der **Premiere** auf der **Vinitaly** hatte, ist eine **Cuvée** aus **50 % Cannonau** und **50 % Monica Nera**. Er ist nach der **Mazerationsmethode** hergestellt, also **kein Saftabzug** oder **Weinblending**, sondern eine **authentische Interpretation** der **roten Rebsorten**. Die **Vinifizierung** begann mit kurzem **Schalenkontakt**, um **Farben** und **Aromen** aus den **Beerenhäuten** freizusetzen, danach erfolgte die **Vergärung** des Mosts im b.

In der **durchsichtigen Flasche** mit dem **rosa Glasstopfen** funkelt er ebenso wie dann im **Glas** lachsfarben und frisch. Die Cuvée offeriert ihre intensive und vornehme **Aromatik** extrovertiert und stolz -jede Rebsorte trägt eine typische Nuance bei: Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Brombeeren, florale Noten mit Hibiskus plus ein Touch Orange und ein Hauch salziger Mineralik. Am **Gaumen** präsentiert sich ein **gut strukturierter Körper** mit einer **sehr guten Balance**. Er tritt **geschmacklich** aromatisch und fruchtintensiv auf mit Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Kirschen. Eine leichte blumige Note steigert seine Gefälligkeit, ohne dominant zu werden. Seine **Frische** bezieht er aus einem **lebhaften, raffinierten Frucht-Säure-Mineralik-Spiel** und nicht aus einer plumpen Säurebetonung. Ein Wein, der **nicht nur den Sommer**, sondern auch **jede andere Jahreszeit in Schwung bringt** und **Sehnsüchte** nach der **strahlenden Sonne Sardinens**, den **wilden Düften der Macchia** und einem romantischen **Abend am Meer** erweckt.

➡ mehr **Infos** über das **Weingut Mora&Memo**

<http://www.moraememo.com/>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de

Vier-enden-der-welt@t-online.de