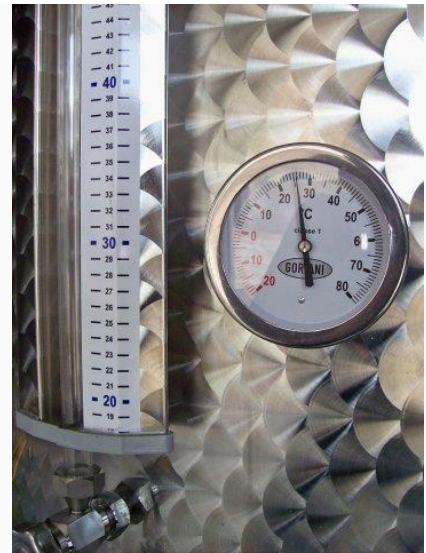


# Nebbiolo auf Sardinien?

## Ein Besuch bei der Tenuta Muscazega in Luras



©Tenuta Muscazega

Während unserem Sommerurlaub auf Sardinien lernen wir neben dem weissen „[Vermentino di Gallura](#)“ auch zwei Nebbiolo-Weine aus Luras kennen. Die [Tenuta Muscazega](#) gehört Laura Carmina, eine äusserst freundliche Dame, welche wir leider nur per eMail resp. am Telefon kennenlernen durften, da sie während unserem Besuch gerade in Rom weilte.

Nicht weniger freundlich empfing uns Salvatore, der Kellermeister der „Tenuta Muscazega“. Salvatore holte uns auf dem verlassenem Dorfplatz in Luras ab. Luras liegt auf der Höhe von Olbia unweit von Tempio Pausania im Landesinnern auf einem Plateau, rund 400m über dem Meer. Bereits morgens um 10 Uhr war die Hitze drückend und wir waren froh, dass wir Salvatore zum etwas abgelegenen Weingut folgen durften und er uns sogleich in einen schattigen Unterstand auf dem Weingut führte.

Keine zwei Minuten später war eine Flasche „Vermentino di Gallura 2014“ offen. Salvatore brachte eine Platte selbst gemachten Salami (zwei Jahre gereift) sowie Käse und lauwarmes, sardisches Brot (Pane Carasau) mit Kräutern und Olivenöl.



Laura Carmina pflanzte die lediglich drei Hektar Reben erst im Jahr 2007. Jährlich werden hier rund 5'000 Flaschen Vermentino und 10'000 Flaschen Nebbiolo produziert, welche in aller Regel kurz nach der Abfüllung an die lokale Gastronomie sowie an ein paar wenige private Interessenten verkauft werden. Absatzschwierigkeiten hat man hier also nicht. Der Grund liegt in der sehr guten Qualität der Weine, welche ausschliesslich aus eigenen Reben stammen, die auf Granitböden gedeihen und welche auch bei anhaltender Hitze nicht bewässert werden.



## Die Weine

Wir verkosteten zuerst den Vermentino in aller Ruhe.

### Muscazega, Vermentino di Gallura 2014

Blasses Gelb, grünliche Reflexe. Saubere, frische Nase, intensive Citrusfrucht, Kräuter, Melisse, weisse Blüten, gute Komplexität. Sehr kraftvoller Gaumen, viel Frucht, wieder Zitrusaromen, dazu auch Honigmelone begleitet von einer frischen Säure. Am mittleren Gaumen eine feine Salzigkeit bei sehr guter Komplexität Länge im Abgang. **17/20**.



Weiter ging es mit den Nebbiolo-Weinen, auf welche wir aufgrund unserer Piemont-Affinität natürlich besonders gespannt waren. Eines vorweg: die Nebbiolo-Weine aus Luras haben wenig mit den Weinen aus dem Piemont gemeinsam. Sie sind deutlich reifer, breiter, vollmundiger und ergo auch deutlich weniger karg und säurebetont als ihre grossen Brüder aus Barolo und Barbaresco. Nichts desto trotz haben die Weine einen sehr spannenden Charakter.

### Muscazega, Colli dell Limbara 2012

Nebbiolo (100% Stahltank, 14.8% vol.). Dunkles Bordeauxrot, leicht aufgehellter Rand. Reife, warme Nase, eingemachte Beeren, Pflaumenkompott, Weihnachtsgewürze, gute Komplexität. Weicher, reifer Gaumenaufakt, sehr kräftig, satte Frucht, wieder gebackene Pflaumen, dazu Feigen, auch ein ganzer Korb dunkle Beeren, solide Struktur, reife Gerbstoffe, eher tiefe Säure. Der relativ hohe Alkohol (14.8%) ist gut eingebunden. Ein kräftiger Wein mit guter Komplexität und mittlerer Länge im Abgang, braucht Speisen, **17/20**. Jetzt bis 2018+ genießen.



### Muscazega LUNAS, Colli dell Limbara 2013

Nebbiolo (Barrique-Ausbau in französischer, italienischer und amerikanischer Eiche): Mittlerer Rubin, leicht aufgehellter Rand. Sehr würzige Nase, wieder viele Weihnachtsgewürze, rote Beeren, sehr intensive Aromen, einladend, mit sehr guter Komplexität, verändert sich mit zunehmender Luft ständig. Feiner Gaumenaufakt, wieder rote Beeren, wuchtig und sehr würzig, feine, reife Gerbstoffe, präsen Säure, mit seinen rund 13.5% Alkohol deutlich frischer und eleganter als der Basiswein aus 2012. Sehr gute Komplexität und mit schöner Länge im Abgang. **17.5/20**. Jetzt bis 2022+.



Es bleibt uns, Laura Carmina und Salvatore zu danken, dass wir einen Einblick in ihre Arbeit gewinnen durften.

Autor: Adrian van Velsen\*, 16. Juli 2015

Lektorat: Andi Spichtig

\* Das [Porträt](#) unseres Verkosters Adrian van Velsen ist auf seinem Blog [vvWine](#) verfügbar.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.