



«Nadal, Naddel und Nudeln mit Tomatensosse – [k]eine Weinreise»

Was waren wir damals jung!? Die ersten Ferien, die grosse Freiheit, die pralle Sonne und kalter Sangria! Mehr brauchte man nicht, um glücklich zu sein...auf Mallorca! Wieder und wider besseren Wissens reist man also 20 Jahre später wieder hin. Denn nicht überall sind Ballermänner. Und Bierköniginnen wird man hoffentlich auch nicht begegnen.

Der Herkunftsort des weltbesten Tennisspielers auf Sand mit den schönen Stränden und dem azurblauen Meer zieht viele in seinen Bann. Ob jung oder alt, allein oder zu zweit. Doch gibt es Möglichkeiten, fanatische Weinschnupperer und -zungenschnalzer oder kurz gesagt Oenophile ebenfalls glücklich zu machen? Die gibt es definitiv. Nicht zuhauf. Denn das Gute will gefunden werden.

Der Stierkopf und der Ballen

Mallorcas Antlitz hat etwas von einem Stierkopf, der das spanische Festland in seiner Heuballenform auf die Hörner nehmen will. Auf jeden Fall im geographischen aber nach Verkostung von gut einem Dutzend Weinen auch im übertragenen und önologischen Sinne. Zieht man eine imaginäre Linie von den Hörnern (Port de Pollença und Alcudia) geradewegs zum Maul (Palma), hat man eine sehr gute Teilung der beiden DO's (Denominación de Origen) oder Herkunftsgebiete. Einerseits das eher nördlich und sich ans Gebirge anschmiegende «Binissalem». Andererseits das ab der Mitte der Insel sich nach Süden erstreckende Gebiet mit dem einprägsamen Namen «Pla i Llevant». Eine überschaubar kleines Eiland mit gleich zwei eigenständigen Herkunftsgebieten? Nun, das Medoc bei Bordeaux hat alle paar Kilometer den Anspruch ganz «anders» zu sein. Da haben es doch auf eine Ausdehnung von 100 km Ost-West und 80 km Nord-Süd zwei Gebiete recht bequem. Daneben gibt es noch eine dritte Herkunftsbezeichnung «Vino de la Terra» (VdIT). Weine mit diesem Label können von überall her auf der Insel stammen. Streuner quasi.

Kain und Abel oder das doppelte Lottchen

Doch wie unterscheiden sich die Gebiete voneinander? Den Beginn der degustativen Ferienphase markierte je ein Wein aus den beiden DO-Gebieten. Der «Pedra de Binissalem» von José L. Ferrer und der «AN/2» von Anima Negra beflügelten den Weingeist. Sie offenbarten zwei komplett verschiedene Stile und Richtungen. Pedra (Binissalem) war für spanische Verhältnisse ziemlich typisch. Wunderbare Vanillenoten, dunkle Früchten und Tabak in der Nase. Am Gaumen zeigte er die erwartete Samtigkeit, Kirschnoten und einen langen Abgang. AN/2 (Pla) hingegen überraschte komplett. Ein feiner und klarer Duft nach Rosen und Mineralik steigt einem in die Nase. Das runde und cremige Mundgefühl überrumpelt den Geniesser im Abgang mit präzisen, schönen Tanninen und einer wunderbaren Würzigkeit. Nanu, wo ist man denn hier gelandet? Es herrscht Ruhe, Einigkeit und Eintracht in der Konstruktion. Wow. Zwei ungleiche Brüder offenbaren sich hier also. Oder liegt mehr hinter dem Schleier? Wie sich im Verlaufe der Zeit zeigen sollte, sind die Unterschiede in den Gebieten nicht signifikant. Um ehrlich zu sein, handelt es sich hier eher um Zwillingsschwestern mit verschiedenen Stylisten.

Diese Figaros sind für sich genommen wahre Künstler, welche die Damen für den Tanz aufhübschen. Dazu gleich mehr.

Der Tycoon und der Hippie

Manto Negro ist eine der wichtigsten lokalen Trauben und auf der grössten Baleareninsel heimisch. Der Anteil der Varietät beträgt über zwei Drittel der Gesamtproduktion und wird in beiden DO-Gebieten fleissig angebaut. Dazu werden häufig «moderne» und international bekannte Sorten wie Cabernet Sauvignon oder Merlot gehegt und gepflegt. Der fertige Verschnitt ist dann anderen Gebieten wie z. B. in Argentinien nicht unähnlich: Manto Negro wird, wie eben Malbec in Südamerika, mit einer oder mehreren der erwähnten Bordeaux-Trauben geblendet.

Biniagual ist eines der grössten, jedoch sicherlich das imposanteste Weingut auf der Insel. Die Bodega ist in DO-«Downtown» gelegen. Das Eindrückliche an Biniagual ist, dass man ausgehend von der Hauptstrasse in Binissalem relativ lange durch Acker- und vermeintliches Niemandsland fährt, um sich dann plötzlich in einem überaus perfekten kleinen Dorf gleichen Namens zu finden. Wer jemals in der Toscana das mittelalterliche Städtchen San Gimignano bestaunen durfte, weiss, was «echter als das Mittelalter...» bedeutet. Der schicke und wohl schönste Weiler auf Mallorca gehört zum Weingut und ist der eigentliche Namensgeber. Das Land drum herum wurde vor Jahrzehnten von einem deutschen Grossindustriellen gekauft, mit Reben bepflanzt und die verfallenen Häuser des Dörfchens minutiös wieder aufgebaut. Davor war der Ort und das Land über die Jahrhunderte zur Hauptsache als Farmland genutzt worden. Was waren die Einheimischen überrascht, als ein «Ausländer» diese topfebene Brache erstand. Aus all dem ist bis heute eine bis ins letzte Barrique durchorganisierte Weinmanufaktur entstanden. Zu den herrlich und eher traditionell gemachten Produkten gehören die Weingeschwister «Veran» und «Gran Veran» sowie das formidable eigene Olivenöl. Ansprechend sind ebenfalls die einfacheren Weine wie Sant Gall (hauptsächlich Cabernet Sauvignon) oder der frische und spritzige Weiss- und Roséwein. Mit deutscher Perfektion und spanischer Passion wird hier Wein produziert, der es in der jeweiligen Preisklasse mit den Festlandtorreros locker aufnehmen kann.

Eines der spannendsten Weingüter dürfte wohl «4kilos» im Städtchen Felanitx in der DO Pla i Llevant sein. Grundsätzlich wachsen alle Trauben auf dem Gebiet des DO. Doch die Besitzer fühlen sich anderen Ansprüchen und der Biodynamik verpflichtet, sodass die Weine «nur» die Bezeichnung VdIT tragen. Doch was ist schon ein Label, wenn das wunderbare Produkt aus der Masse hervorsticht? Ein Aschenputtel, umgeben vom Kardashian-Clan sozusagen. Neben eigenen werden von Dutzenden Kleinbauern Trauben hinzugekauft und in verschiedenen Projekten verarbeitet. Der Weinfigaro hört es nicht gern, aber 4kilos ist eine ausserordentliche «Weinboutique». Neben dem Flaggschiff «4kilos» werden auch noch «12 Volts» und «motor» abgefüllt. Die sehr sympathische Degustation fand aufgrund fehlender Lokalitäten zur Hauptsache im Weinkeller und direkt aus den Barrique oder Fuder statt. Die Noten in den Weinen wiesen ein Muster auf, dass man sofort wiedererkannte: Würzigkeit, Mineralität, Luftig- und Leichtigkeit. Nein, man hat definitiv keinen stämmigen spanischen Stier vor sich. Eher einen Paradiesvogel mit Tiefe, Finesse und vibrierender Lebendigkeit.

Die Einschätzung war also rasch gemacht. Binissalem: Männlich, animalisch, kräftig und gewohnt spanisch. Pla i Llevant: Eher weiblich, weich, sinnlich und ungewohnt filigran. Das war ja einfach! Mitnichten...

Von Saulus zu Paulus

Die Bestätigung des «Wesens» von Anima Negra (AN/2 und AN) in der Machart von 4kilos liegt ganz und gar nicht in der DO «begründet». Es ist eher ein «Non-DO-Grund» der dafür zuständig ist. Der Mitbegründer von Anima Negra (Francesc Grimalt) hat 2003 das Weingut verlassen und 4kilos aus der Taufe gehoben. Er hat seine damals noch in den Anfängen begriffene Ideologie des Weinbaus («weniger ist mehr») mitgenommen und ins Projekt «4kilos Vinícola» eingepflanzt. In Anima Negra glaubt man noch heute diesen Einfluss in den Weinen, die eine schöne Mischung beider Stile vereinen, zu spüren. Seit nun rund 10 Jahren entwickelt und feilt er evolutionär an den richtigen Assemblagen und Traubenwahl, um das wahre Potenzial von Mallorca heraus zu kitzeln. Anfänglich mit hohem Anteil an Manto Negro und nun mit überwiegend Callet-Trauben. Die Varietät ist ebenfalls auf Mallorca heimisch. Sie weist wenig Farbe auf und speist ihre Kraft aus der Tiefe und Würzigkeit. Sie ist der wahre Star.

Das Leckermaul und die glorreichen Sieben

Irgendwann erreicht man bei Wein-Neuland immer einen Punkt, wo man sich auf sicherem «Terroir» glaubt. Angelangt in der Hälfte der degustativen Wanderung geben einem Nase und Gaumen noch vor dem ersten Schluck klare Signale, was einen wohl bald erwartet. Dann kam der Koloss von Golós. Er ist verpackt in eine unscheinbare Burgunderflasche mit dunkelgrauer Etikette. Man erwartet aus dieser äusserlich zarten Persönlichkeit nicht unbedingt den Weingott Bacchus zu einem sprechen zu hören. Wie so oft im Leben kommt es anders. Wie es der Name bereits vermuten lässt, ist der Tropfen extrem «lecker» und lässt keine Wünsche offen. Der Golós von Miquel Galabert vereint die beiden beschriebenen Stile in Perfektion. In der Nase offenbart sich einem der Garten Eden mit Cassis, Johannisbeeren, Minze und Vanille. Den Gaumen betört eine cremige Dichte und zugleich Feinheit und Würze, dass man am liebsten ein Bad darin nehmen möchte. Über alle degustierten Weine gesehen – natürlich ohne den Anspruch der Vollständigkeit aller mallorquinischen Weine – ist dieser Tropfen die Verkörperung und DER Ausdruck eines eigenen Stils der Insel. Das Sebtett der weiter genossenen Weine war mit Son Prim, Son Colom, Sio, Sant Gall, Veran, 12 Volts und AN weitestgehend schön. Zum Teil kräftig-dominant (z. B. Son Prim) und stückweise aristokratisch-edel (12 Volts, AN).

Düsseldorfer Loch, Hamburger Hügel und die Insel der Steinewerfer

Über Mallorca kann man durchaus geteilter Meinung sein. Den einen gefällt die Insel und den anderen nicht. Die Weine geben hingegen keinen Anlass zu Klagen. Diejenigen, die sie suchen und trinken wollen, werden sie finden und mit schönen oder vielleicht sogar kolossalen Erinnerungen verbinden. Die anderen, die ihrer unwürdig sind, werden weiterhin Sangria oder allerhöchstens einen Rosé zu Nudeln mit Tomatensosse geniessen. Gut für alle. Denn so zahlreich sind die produzierten Mengen der Hauptinsel der Balearen nicht. Schön, wenn das Mittelmeer Flaschen auch mal ans europäische Festland spült, die uns zu Hause glücklich machen. Die Richtung der Winzer scheint die Richtige zu sein. Es sieht so aus, als verändern sich nun nach und nach die Wege bzw. Stile und offenbaren das volle Anbaupotenzial des Eilands. Junge Winzer stossen Altbewährtes um und versuchen neue Pfade zu beschreiten. Gut so, denn wir alle waren mal jung und forschten auf Mallorca.

Text by weinfanatic, Juni 2015

Facebook: <https://www.facebook.com/pages/weinfanatic/582814628525675>

Anhänge

Übersicht Weine und Benotung



Pedra de Binissalem, José L. Ferrer, 2012
Nase: Vanille, dunkle Früchte, Tabak
Gaumen: Angenehm weich, Kirschnoten, langer Abgang
Benotung: 8 [These]



AN/2, Anima Negra, 2012
Nase: Klare feine Nase, Rosen, mineralisch
Gaumen: Rund, präzise, cremig, schöne Tannine, Kirschen
Benotung: 8,5 [Anti-These]



Sant Gall, Biniagual, 2011
Nase: Dunkle Früchte, maskulin, opulent, undurchdringlich
Gaumen: Gutes Tannin, Kirschen, Schokolade, angenehme Vanille
Benotung: 7,5



Son Prim, Cabernet, 2012
Nase: Pepperoninote, herb, rote reife Früchte
Gaumen: Vollmundig, schön, dicht gewoben
Benotung: 8



Sio, Ribas, 2012
Nase: Dunkle Früchte, Schokolade, Heidelbeeren, Gummi
Gaumen: Perfektes Tannin, wunderschöne Balance, ewig lang
Benotung: 9



Miquel Galabert, Golos, 2011
Nase: Cassis, Johansisbeere, Minze, Vanille
Gaumen: Unglaublich cremig, dicht, doch filigran, ewig lang, sehr würzig
Benotung: 9 [Koloss von Golós]



Son Colom, 2013
Nase: Animalisch, Stall, Sattel
Gaumen: Maskulin, Pferd, alkoholig
Benotung: 6
[Herleitung Wahl: «Papi nimm den mit em Vögeli und em Büsi!!» ...]



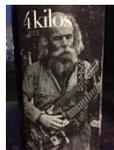
Veran, Biniagual, 2010
Nase: Cremig, Vanille, angenehm ausgewogen
Gaumen: Pfaumen, schöne Balance, dicht gewoben
Benotung: 8



4kilos, 12 Volts, 2013
Nase: Animalisch, würzig, Kräuter
Gaumen: Leicht, tänzerisch, frisch, Kraut
Benotung: 8,5



Anima Negra, AN, 2013
Nase: Schönes Vanille, tiefe Würze, Kirsche und dunkle Früchte
Gaumen: Nobel, rund, schönes Spiel aller Komponenten, sehr gut gemacht
Benotung: 9 [Kain]



4kilos, 2013
Nase: "Hans Schwarz reingeschmissen?", Pinien, Lakritz, Feuerstein
Gaumen: Finesse, präzise, leicht, lang, schönes Tannin
Benotung: 9 [Abel]



Memòries, Biniagual, 2014 (Rosé)
Nase: Fein, Veilchen, frisch
Gaumen: Etwas beliebig und charakterlos, leicht, speckig
Benotung: 6,5



Memòries, Biniagual, 2014 (Weiss)
Nase: Cremig, Äpfel, leicht rauchig
Gaumen: Ananas, schöne Säure, süsslich (Muscat)
Benotung: 7,5

Bezugsquellen

Mavino by Globalwine (www.mavino.ch)
Schubi Weine (www.schubiweine.ch)
Mallorca Weine (www.mallorcaweine.ch)
...

Punkteverteilung

1 – 6	eigentlich kein Wein im engeren Sinne
6 – 7	man kann es trinken ohne Angst zu haben
7 – 8,5	ganz ordentlicher Wein, kann man sich eventuell kaufen
8,5 – 9+	ausgezeichnete bis geniale Qualität
9+ – 10	schwierig – gibt es sowas?

Fotogalerie und Impressionen

Facebook: weinfanatic (Album «Mallorca»)