

NEUSTART

Wer Mallorca nur mit Urlaub verbindet, sollte umdenken: Junge Winzer haben die fast vergessene Weinbau-Tradition ihrer Insel begeistert und begeisternd wiederbelebt

TEXT: CARO MAURER, FOTOS: MARIA SCHIFFER

Xisca Morey vom Gut Tianna Negre und ihr Sozium, der „Vélorosé“, posieren vor Mallorcas höchstem Berg, dem Puig Major. Syrah-Trauben prägen viele Weine der Insel

mit POWER





DIE WINZER ARBEITEN MIT
Liebe zu ihrer Heimat **UND**
RESPEKT VOR DER NATUR



Links : Die Brüder Batle (von links: Sebastián, Miguel, Matías) haben sich von der Massenweinproduktion ihrer Eltern (Mitte) verabschiedet und konzentrieren sich nun auf lokale Rebsorten. Unten: die Winzerin Bárbara Mesquida mit ihrem gleichnamigen Töchterchen zwischen den Reben von Vins Mesquida Mora in Porreres. Rechte Seite: Francesc Grimalt fungiert als Kellermeister des Guts 4kilos in Felanitx





Am Rande von Felanitx (r.) liegt die Finca Es Fangar. Von dort kommen nicht nur Rosés wie der Twenty Twelve (o. l.), die Mitarbeiter ernten auch Johannisbrotfrüchte (o. M.), und die Besitzerin Sabine Eisenmann (o. r.) züchtet dort Hannoveraner. Ehe die Rotweine des Guts Tianna Negre ins Fass kommen, werden die Trauben entrappt (u. M.). Der „Vélorosé“ von Tianna Negre hat das Rad im Namen und auf dem Etikett (u. r.)



Wie ein zarter weißer Schleier liegt der Morgendunst über dem Talkessel und lässt die Natur darunter fast geisterhaft wirken. Erst als die Sonne das Gespinst langsam lichtet, nimmt die Landschaft Konturen an – und erscheint noch bezaubernder als zuvor. Die Finca Es Fangar im Osten Mallorcas, an diesem Morgen wirkt sie wie ein Paradies von 1000 Hektar. Vor einer kargen Hügelkette erheben sich Weinberge im Wechsel mit Pferdeweiden, Mandel- und Johannisbrotbaumhainen und knorrigen Olivenbäumen, und das in einer geometrischen Präzision, die auf den ersten Blick zeigt: Dies ist keine wildwüchsige Gegend, sondern das Ergebnis von Planung, Hege und Pflege. Hier wurde eine Vollkommenheit von Natur inszeniert, wie sie deren Urkraft niemals hätte hervorbringen können.

Dabei verlaufen die Holzzäune um die Pferdekoppeln für die Hannoveraner-Herde aus eigener Zucht und die etwa 35 Haflinger nicht unbedingt gerade. Wenn den Pfählen ein Baum im Weg stand, wurden sie einfach daneben eingeschlagen. Bäume fällt man hier nicht, sie werden allenfalls umgepflanzt, so wie die dicken Stämme, die jetzt in einer Lichtung wieder Wurzeln schlagen. Sie mussten dem neuen Weinkeller weichen, der gerade in den Berg gebaut wird. 100 Ziegen grasen auf dem Bergrücken, die wilden rosig-schwarz gescheckten Schweine suhlen sich genüsslich in einem künstlich angelegten Schlammbad – Luxus! Vor 14 Jahren zog das Eigentümer-Ehepaar Peter und Sabine Eisenmann ins Herrenhaus, und spätestens seitdem gilt: Auf Es Fangar werden Tiere und Pflanzen gleichermaßen mit Respekt behandelt – ganz besonders die Rebstöcke.

Auf gut 60 Hektar gedeihen heute wieder uralte mallorquinische Sorten wie die roten Manto negro, Callet, Fogoneu und Gorgollassa oder die weißen Giró blanc und Prensai, im besten Einvernehmen mit internationalen Einwanderern wie Viognier, Muscat, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Natur pur gilt für alle, chemische Mittel werden weder verwendet, um die Rebstöcke für einen höheren Ertrag zu dopen, noch, um Pilzbefall und andere Krankheiten zu heilen. Dabei hat Peter Eisenmann sein Geld in der Chemiebranche verdient, er gehört zur Inhaberfamilie der weltweit aktiven Eisenmann AG mit Sitz in Böblingen. Seit sich der frühere Aufsichtsratsvorsitzende aus dem Tagesgeschäft zurückgezogen hat, widmet er sein Engagement der Pferdezucht und dem Wein auf Mallorca. 2009 wurde der erste Jahrgang des „5 Diferents“ aus Cabernet Sauvignon, Callet, Manto negro, Merlot und Syrah abgefüllt. Über die drei Jahrgänge, die bereits auf den Markt gekommen sind, hat sich dieser Rote von einem cabernetlastigen Weltbürger zu einem eleganten Mallorquiner mit Schlift und Persönlichkeit entwickelt, bei dem die Röstnoten von der Reifung in Holzfässern nur noch wie ein Kompliment für die Frucht der stilführenden Callet und Manto negro wirken.

IN DEN 70ER-JAHREN WAREN AUF MALLORCA kaum Reben übrig

Den Sinn der Winzer für die Ursprünglichkeit der Baleareninsel zeigt nicht nur die Luxusvariante auf Es Fangar. Der Weinbau auf Mallorca hat sich verändert seit seinem rustikalen Neustart in den 70er-Jahren, als Obst und Gemüse die raren Restbestände von Reben fast überwuchert hatten. Nur noch 500 Hektar waren damals übrig von etwa 30 000 aus der glorreichen Weinbauzeit des 19. Jahrhunderts. Die Reblausplage hatte die Insel recht spät erreicht, dann aber gnadenlos gewütet. Viele Weinbauern verloren ihre Existenz und verließen Mallorca, um ihren Lebensunterhalt auf dem Festland zu verdienen. Erst nach dem Ende der Franco-Diktatur und der Liberalisierung der gescheiterten Planwirtschaft besann man sich auf die Weinbautradition. Heute gibt es wieder gut 2200 Hektar Reben, die sich über vier Hauptregionen verteilen: Plà i Llevant im Osten, wozu auch Es Fangar gehört, Binissalem im Landesinneren, beide mit D.O.-Status (Denominación de Origen), sowie Serra de Tramuntana im Westen und Costa Nord.

Die Bedingungen könnten kaum besser sein. Oft mildert eine sanfte Brise vom Meer die mediterrane Wärme; nach den trockenen Sommern bringen feuchte Winter ausreichend Niederschlag für den inseltypischen Boden, der je nach seinem Gehalt an Eisenoxid von rötlichbraun bis grauweiß changiert. Die heimischen Rebsorten machen die Weine unverwechselbar authentisch: ein bisschen wild, mit rauem Charme und zugleich mit einer Tiefe, die nachhaltig Eindruck macht – wenn man sie denn lässt.

In der Weinbau-Renaissance durchlief Mallorcas neue Winzergeneration die typischen Phasen der Selbstfindung, von der Modernisierung im internationalen Stil mit massivem Holzeinsatz bis zur Rückbesinnung auf die überlieferten Werte. Jetzt scheinen die Winzer eine eigene Ausdrucksform gefunden zu haben. Sie arbeiten mit Liebe zu ihrer Heimat und mit Respekt vor deren natürlichen Ressourcen. Den Weinbau betreiben sie nun nach ökologischen Methoden oder gleich biodynamisch, heimische Rebsorten gelten wieder etwas.

Diesem Trend können und wollen sich auch große Unternehmen wie Tianna Negre nicht entziehen. Die neue moderne Bodega der Familie Morey-Garau passt sich so ungekünstelt und unauffällig in die flache Landschaft von Binissalem etwa 30 Kilometer nordwestlich von Palma ein, dass man fast daran vorbeirauschen würde. Die Winzertochter und Architektin Xisca Morey hat sie entworfen und

dafür Kalkstein-Bruch aus der Gegend im Wechsel mit modernen Elementen wie Sichtbeton und Rohstahl verbaut; auf dem Dach sind Solarzellen installiert. Doch ist es gar nicht so sehr der ansehnliche Neubau, auf den Xisca Morey stolz ist, sondern vielmehr der etwas unscheinbare Garten dahinter. Mit reizender Bescheidenheit führt sie Stufen hinunter auf den grob gepflügten staubigen Boden, weg von Fortschritt und Technik: Dort stehen 14 uralte einheimische Rebsorten, die ihre Familie gerettet hat, als das Landwirtschaftliche Institut in Palma mangels Geld die Wiederbelebungsversuche einstellte. Eine der Sorten, die weiße Giró

Ros, wurde inzwischen offiziell zugelassen für die Weinproduktion in Binissalem. Im Wein 2012 Tianna Bocchoris Blanco macht sie neben Sauvignon blanc und Prensal etwa 30 Prozent aus und steuert zum Gesamteindruck eine feine reife Quittennote bei. Heimatliebe, die man schmecken kann.

Rebstöcke sind eher rar entlang der Landstraße, die von Binissalem fünf Kilometer Richtung Süden führt. Hier herrscht Gemüse vor, das schmutzige natursteinfarbene Weingut am Rand des Dörfchens Biniali ist eine Ausnahmeerscheinung. „Binigrau“ heißt es in großen Buchstaben auf der Außenmauer, doch seine drei Besitzer tragen den Familiennamen einer der großen Kellereien von Mallorca: Batle. Allerdings haben sich der bedächtige Manager Matías und seine beiden Brüder, der Weinmacher Miguel und der technische Leiter Sebastián, längst von der Markenweinproduktion der Großfamilie abgesetzt. „Binigrau“, sagt Matías, „hat keine Geschichte.“ Die möchten sie selbst schreiben, wie er mit spürbarer Leidenschaft betont, „also selber machen – und nicht machen lassen“. Und zwar in engem Bezug zu der Natur auf ihren eigenen 16 Hektar und mit Konzentration auf die lokalen Sorten Manto negro und Callet: „Damit haben wir auch Verantwortung übernommen, die Zukunft des mallorquinischen Weins qualitativ mitzugestalten.“

Ahnlich wie die Batle-Brüder musste Bàrbara Mesquida erfahren, dass man sich manchmal nicht aufs Erbe verlassen kann, sondern eigene Wege gehen muss, um seine Vorstellungen umzusetzen. „Ich bin keine Weltverbesserin“, sagt sie, „sondern gehöre eher der Realofraktion an.“ Fünf Jahre lang haben Bàrbara und ihr Bruder Jaume das Gut ihres Vaters, Jaume Mesquida, geleitet und auf biodynamischen Weinbau umgestellt. Dann kam es zum Zerwürfnis mit dem Senior. Vor zwei Jahren hat Bàrbara sich in Porreres selbstständig gemacht. Das Dorf liegt in einem toten Winkel im Landesinneren; allenfalls Radfahrer kommen auf der kleinen Landstraße von Llucmajor durch und setzen in ihren knallbunten Trikots für kurze Zeit Farbakzente auf der Plaça. Hier fühlt sich Bàrbara sichtlich zu Hause. Im Café auf dem Dorfplatz kennt sie so gut wie jeden, plaudert mit Freundinnen am Nachbartisch ebenso wie mit dem älteren Herrn am Tresen und grüßt mal nach links, mal nach rechts auf dem Weg in ihr Weingut Vins Mesquida Mora am Ortsrand.

Es ist kein glanzvoller Architektenbau – dafür fehlte ihr das Geld –, sondern ein mit einfachen Mitteln schnell zurechtgezierter Gut. Der runde Kräutergarten vor der Kelterhalle ist noch nicht bestellt; wenigstens trafen die Gärtanks rechtzeitig zur letzten Lese ein. Da stehen sie nun, zwar nicht ganz akkurat in Reih und Glied, „aber uns blieb bisher keine Zeit, die Abstände auszuräumen“. Es kommt ja auch nicht auf den Zentimeter an, sondern auf den Inhalt. Der robuste „Frispol“ (zu Deutsch: Boden) aus Cabernet Sauvignon, Syrah und Callet bekam seinen Namen, weil er

die Frische des Terroirs widerspiegelt. Im Gegensatz dazu steht der kapriziösere „Sotil“ (zu Deutsch: Decke oder Himmel) als Sinnbild für die Höhenflüge, die Hoffnungen und Träume, die Bàrbara Mesquida in ihr Projekt steckt.

Die Weinberge haben Mutter und Onkel beigesteuert, 15 Hektar insgesamt zwischen Porreres und Felanitx; dort stehen auch die mit 35 Jahren ältesten Cabernet-Reben auf der Insel. Bei einem Spaziergang durch die Lagen rund um eine alte Mühle greift Bàrbara Mesquida immer wieder in die Erde und lässt sie durch ihre Finger rieseln. Sie möchte, sagt sie, ihren Kindern diesen Boden in einem besseren Zustand hinterlassen, als sie ihn einst vorgefunden hat. Deshalb arbeitet sie nicht mit Chemie, sondern nur mit biodynamischen Mitteln und einem Winterbegrünungsmix aus heimischen Hülsenfrüchten und Wildkräutern. Um den Boden nicht zu verdichten, verzichtet die Winzerin auf Traktoren und fährt stattdessen mit einem Quad durch die Rebzeilen. Für diese Maßnahmen, sagt sie, habe sie sich aus Liebe zu ihrer Heimat und ihrer Arbeit entschieden: „Ich möchte auch in den nächsten Jahren aufwachen und sagen können, es ist Montag, oh, wie schön.“

Der Boden seiner mallorquinischen Heimat – das ist auch die Leidenschaft von Francesc Grimalt vom Gut 4kilos, in den Hügeln gleich außerhalb von Felanitx gelegen. Einen guten Ruf hatte sich Francesc bereits als einer der drei Weinrevoluzzer des bekannten Weinguts Ànima Negra erworben, ehe er sich 2006 mit einem Partner unabhängig machte. Der eigenwillige Name 4kilos ergab sich aus dem Startkapital: 12 000 Euro brachten beide ein; das entspricht vier Millionen Pesetas, umgangssprachlich auch „cuatro kilos“ genannt.

So unkonventionell, weltoffen und aufgeschlossen Francesc auch erscheinen mag, so ist der gebürtige Mallorquiner doch sehr heimatverbunden und nennt sich selbst „ein autochthones Gewächs“. Er weiß ganz genau, wo sich welche Reben am wohlsten

fühlen, und zeigt bei einer Tour durch die Weinberge auf die rötliche Erde: „Nur dort bekommt mein Callet seine elegante Note. Die helleren kalkhaltigen Böden machen ihn zu ertragreich, dann fehlt ihm die

DIE WEINE SCHMECKEN AUTHENTISCH: *wild* und mit rauem Charme

Konzentration.“ Überhaupt, Grimalt hat es mit Noten beziehungsweise Tönen. Während andere ihre Barriques durchnummerieren, um den Überblick zu behalten, gibt er ihnen die Namen von Sängern oder Bands – so könne er unkomplizierter und verständlicher mit seinem Partner, einem Konzertmanager, über die Weine in den Fässern sprechen. Daher reift hier ein „Pavarotti“ neben den „Sex Pistols“, wobei die Punkband einen Callet bezeichnet, der dem 2011er 4kilos eine rassige Wildheit verleiht.

Ist Francesc Grimalt damit angekommen bei seinem Ziel, einen urwüchsigen mallorquinischen Wein zu produzieren? Angekommen? Er grinst. Seine Antwort lagert hinter der Kelterhalle: zwei riesige Tongefäße in unterschiedlichen Formen, die jetzt erstmals bei der Vergärung zum Einsatz kamen. „Wer angekommen ist, hört auf, Neues auszuprobieren“, sagt er, und davon ist Francesc Grimalt noch weit entfernt. ||