

Auf Schatzsuche im Norden Sardinien

Seit drei Jahren produziert der vorwiegend im Tessin lebende Thurgauer Bioweinbauer und Publizist Francesco Welti (50) in Sardinien Wein. Ein Besuch bei einem, der eigene Wege geht.

VON **URS OSKAR KELLER**

AGLIENTU «Mit 17 Jahren bereiste ich das erste Mal Sardinien – und verliebte mich in die grosse und so vielfältige Insel im Mittelmeer. Seither habe ich viele Freunde hier im Dorf und fühle mich hier aufgenommen», erzählt Francesco Welti auf seinem neuen Weingut La Sughera im Norden der italienischen Insel, zwischen Bergen und Meer. Der umtriebige Kreuzlinger – der dank seiner aus dem Veneto stammenden Mutter auch die italienische Staatsbürgerschaft besitzt – hat im September die ersten Trauben auf seinem drei Hektar grossen Weingut gelesen. Ein «historischer» Moment für den Fünfzigjährigen. «Es gab viele Unbekannte. Die Rebsorten kannte ich nur vom Sehen und von fertigen Weinen. Böden, Klima, alles ist anders als gewohnt. Das war sehr spannend, zumal wir ausserdem auf Spontangärung setzen», sagt Welti.

Genussaktien als Geschäftsmodell

Welti setzt auf einheimische, zum Teil sehr seltene Rebsorten wie die lokale Caricagiola. Charakterweine aus autochthonen Sorten zu produzieren und so eine ausserhalb Sardinien zum Teil völlig unbekannt, spannende Weinvielfalt zu erhalten und bekannter zu machen, sei ein zentraler Ansatz. Dazu liegt der Betrieb im Herzland des Vermentino della Gallura, der die anspruchsvollste Herkunftsbezeichnung, DOCG, führen darf: «Diese weisse Sorte war also gesetzt. Im Rebberg gibt es einen kleineren Sektor mit Stöcken der noch eher bekannten roten Sorten Cannonau und Monica, dazu haben wir seltene Sorten wie Cagnulari, kräftige wie Bovale Sardo oder gänzlich unbekannt wie die weisse Arvesiniadu und eben Caricagiola gepflanzt. Aufgrund unseres Tessiner Bezugs habe ich überdies – mehr aus Neugier – ein Eckchen mit Merlot bestockt, ohne grosse Erwartungen. Bei der ersten, kleinen Weinlese von diesem Herbst hat mich das Ergebnis dennoch überrascht. Der Wein dürfte eine wahre Wucht werden», glaubt Welti. «In Sardinien liegt ein önologischer Schatz vergraben.»

Weltis Motto lautet «Vino e vacanze», Ferien und Wein. Der Wein nimmt klar die beherrschende Stellung ein. Zusätzlich vermietet er drei Zim-



Francesco Welti, Weinbauer und Publizist, in Sardinien mit seinen Bovale-Sardo-Trauben.

Bilder Urs Oskar Keller



Weltis zweites Standbein in Sardinien: Die Cantina La Sughera mit Bed and Breakfast in Aglientu.



Blick von Weltis Weinberg zur Hügelkette Sarra di Lu Tassu in Nordsardinien.

mer im Bed and Breakfast. Dann hat Welti 2013, in Anlehnung an Guido Leuteneggiers «Kuhinvest», eine Art des Mitwirkens mit sogenannten Weinpionieren, wie er sie nennt, lanciert. Man konnte und kann Genussaktien von «La Sughera» erstehen, wobei «Genuss» hier im wahrsten Sinne des Wortes zu verstehen ist. «Wer mitmacht», sagt Francesco Welti, «erhält über eine festgelegte Zeit Wein und Übernachtungen, wird Pate von Rebstöcken. Ein ebenso wichtiger Aspekt ist aber, dass unsere Genussaktionäre zu Botschaftern für diese seltenen Weine werden, die in der faszinierenden Natur Sardinien gedeihen. Wer will, kann ausserdem auch Hand anlegen; nicht nur während der Weinlese.»

Der Quereinsteiger

1997 ist Welti vom Bodensee an den Lago Maggiore gezogen, war unter an-

derem Redaktor und Chefredaktor des deutschsprachigen Wochenblattes «Tessiner Zeitung» in Locarno und hat 2003 nebenberuflich als Quereinsteiger mit Weinbau begonnen. Mittlerweile bewirtschaften er und seine Lebenspartnerin noch einen Rebberg in Minusio. Ist es ihnen im Tessin zu eng geworden? Welti: «Das Tessin ist wirklich schön. Trotzdem hat das Argument der Enge in gewissem Sinne etwas: An zusammenhängende Rebflächen in sinnvoller Grösse zu kommen, ist sehr schwierig. Das ist auf Sardinien anders. Ausserdem herrscht ein ideales Klima, um Rebberge biologisch zu bewirtschaften.»

Ein naturnahes Leben

Wein ist bekanntlich mehr als Traubensaft. Wen einmal die Gaumenfreude und das Drumherum gepackt hat, der kommt oft nicht mehr davon

los. Etliche Liebhaber wollen aus der Leidenschaft sogar ihren Lebensinhalt machen. Aus den eigenen Reben den eigenen Tropfen erzeugen und verkaufen, dabei ein naturnahes Leben fernab von verstopften Städten, E-Mails, SMS und Termindruck führen – das ist für viele ein lang gehegter Traum, zumal wenn man dabei unter südeuropäischer Sonne in einem schönen Château oder renovierten Bauernhaus wohnen darf. So sieht es auch Francesco Welti mehr oder weniger.

Viel Geduld nötig

Seit einem Jahr verfügt das Weingut über drei modern eingerichtete Gästezimmer. Von dort aus lässt sich die prächtige Aussicht geniessen: wer mag, von Sonnenauf- bis Sonnenuntergang, vielleicht mit einem schönen Glas Wein zum Aperitif vor dem Grillabend. «Wir haben tolle Strände in der Nähe.

Für Naturliebhaber ist die Gegend ein Paradies, ebenso für Biker, Windsurfer», schwärmt Gastgeber Welti.

Von den Reben im Tessin und dem Weingut La Sughera kann Welti noch nicht leben. «Es dauert Jahre, bis das profitabel sein kann. Aber wir behalten mehr als ein berufliches Standbein in der Schweiz. So werde ich weiterhin journalistisch und als Übersetzer tätig sein. Ich empfinde die Kombination von Kopfarbeit eines Autors und Pflege der Reben in der Natur als sehr befruchtend.»

Wo kann man in der Schweiz Welti-Graf-Weine kaufen? «In erster Linie verkaufen wir den Wein direkt, dazu führt der Tessin-Spezialist Cantina dell'Orso unsere Wein.» Dann beliefern sie einige ausgewählte Restaurants im Tessin, deren Ausrichtung ihnen gefällt und die eher im höheren Segment anzusiedeln sind, wie die Osteria dell'Enoteca in Losone, die Osteria del Centenario in Muralto oder das «Mistral» in Bellinzona.

Im Paradies gelandet?

Der italienische Philosoph, Arzt und Schriftsteller Andrea Bacci nannte Sardinien im 16. Jahrhundert «Insel der Weine». Im Paradies gelandet? Ein Paradies, in dem einem die Trauben in den Mund wachsen, sei die urwüchsige Insel sicher nicht, meint Francesco Welti. «Das dokumentiert allein schon die knorrige Korkeiche auf unserem Grundstück, die wir als Symbol gewählt haben. Doch klar, die Insel und ihre Menschen faszinieren mich sehr, seit ich 1982 erstmals von der Fähre aus die Küste erblickt und anschliessend den Duft der «Macchia» gerochen habe.»

Weitere Informationen in der Schweiz: Cantina Welti Graf, Via Mondacce 187a, 6648 Minusio, Telefon +41 (0)91 745 01 22, www.weinundwort.ch, Mail: cantina@weinundwort.ch. In Italien: Cantina La Sughera, Azienda Vitivinicola, Bed & Breakfast, Località L'Impostu, I-07020 Aglientu (OT), Sardinien, www.cantina-la-sughera.com, Mail: info@cantina-la-sughera.com.

La Sughera Die Korkeiche als Symbol und Namensgeberin

AGLIENTU Genau zum Sonnenuntergang hin wächst auf dem Land eine uralte Korkeiche, eine «querchia di sughero». Stoisch hat sie den Winden und der Trockenheit getrotzt. Der Stamm hat sich einfach geneigt, um knapp über dem Boden in Windrichtung weiterzuwachsen. «Hier gehöre ich hin, zeigt das an: unverwechselbar, charaktervoll, eigenwillig. Genauso sollen unsere Weine werden», sagt Francesco Welti. Die «sughera» gibt deshalb dem Weingut den Namen, und es ist auch eine Reverenz an diesen Landstrich mit Italiens grössten Korkeichenwäldern. (uok)

ANZEIGE

Fortschritt spüren.

Der neue Audi A4 Avant.

Vorsprung in Design und Technologie. Sportlich und wegweisend. Komfortable Fahreigenschaften, faszinierende Dynamik und vorbildliche Effizienz. Dazu ein grosszügiges Raumangebot für alle Mitfahrenden und ein eindrucksvolles Kofferräumvolumen. Der Audi A4 Avant. Konzipiert und gebaut für höchste Ansprüche: Ihre.

Ihr Profit: 10 Jahre kostenloser Service.*

*Audi Swiss Service Package+: Service 10 Jahre oder 100 000 km. Es gilt jeweils das zuerst Erreichte.

Jetzt Probe fahren

amag

AMAG Schaffhausen

Spitalstrasse 27, 8200 Schaffhausen
Tel. 052 630 55 55, www.schaffhausen.amag.ch

Audi
Vorsprung durch Technik

