

# Vermentino di Gallura

## Gibt es bessere Weine zu Fisch?

Der „[Vermentino di Gallura](#)“ gehört zu den wenigen Weissweinen Italiens, die über den DOCG-Status verfügen. Und dies nicht zu unrecht. Während schon die einfachen Exemplare für wenige Euro unkomplizierten Trinkspass ins Glas zaubern, verfügen gewisse, als „Superiore“ bezeichnete Weine über erstaunlich viel Tiefgang, Mineralik und Komplexität.



©Vinity Wine Company

Die eher spät reifende Sorte Vermentino stammt vermutlich aus Spanien oder Madeira. Sie wird heute vor allem auf Sardinien sowie auf Korsika angebaut, wo sie Vermentinu oder gelegentlich auch Malvoisie de Corse genannt wird. Es gibt auch Hinweise, dass eine Verwandtschaft mit der im Piemont angebauten Sorte „Favorita“ besteht.

## Gallura

Die im Norden von Sardinien gelegene Region Gallura verfügt über sehr granithaltige Böden. Umgeben von Meer und mit mildernden Winden gedeihen hier im einfachsten Falle fruchtig-frische Vermentino-Tischweine, die idealerweise jung und kühl genossen werden. Die Exemplare von älteren Reben und von besseren Lagen, deren Trauben meist mit etwas mehr Reife gelesen werden (ab 13% Alkoholgehalt darf der Wein als „Superiore“ bezeichnet werden), bringen äusserst mineralische ja richtig salzige Tropfen von sehr guter Qualität ins Glas.



## Die Verkostung

Wir verkosteten unstrukturiert und ganz nach dem Prinzip „kreuz und quer durch Supermarkt-Regale und lokale Wein-Produzenten“ eine kleine Menge von Vermentino-Weinen. Nachfolgende Notizen sind also mehr denn je absolute Momentaufnahmen ohne jeglichen Anspruch auf Vollständigkeit.

## Cantina Sociale del [Giogantinu](#), Vermentino di Gallura Superiore 2014

Blasses Weissgelb, grünliche Reflexe. Intensive, offene, blumige Nase, weisse Blüten, weisser, reifer Pfirsich, Brennessel, feuchter, heisser Granitstein. Sehr gute Komplexität. Am Gaumen weicher, vollmundiger Auftakt, da ist einiges an Körper mit im Spiel, wieder Aromen von reifem Pfirsich, dazu eine ansprechende Würze, am mittleren Gaumen mit wunderbarer Salzigkeit und einer erstaunlich schönen Säure. Gute Komplexität und anhaltende Länge, gefällt uns mit seiner mineralisch-salzigem Note ausgezeichnet, mit rund 6 Euro auch preislich ein absoluter Hit! 17/20.



### Cantina Sociale del [Giogantinu](#), Vermentino di Gallura „Lughente“ 2014

Blasses Weissgelb, grünliche Reflexe. Saubere Nase, offen, sehr modern anmutend. Aromen von Zitrusfrüchten, etwas Gletscher-Bonbons, weniger tief als der „Superiore“, deutlich weniger mineralisch, aber mit guter Komplexität. Am Gaumen frischer, saftiger Auftakt, sehr fruchtig, wieder Zitrusfrüchte, gute Säure, eher schlanker Körper, frisch, ausgewogen, leicht und trinkanimierend. Kein Ausbund an Komplexität, aber durchaus salonfähig als Aperitif-Wein, gefällt uns gut, **16/20**.



### Cantina Sociale del [Giogantinu](#), Vermentino di Gallura Superiore 2014, Vigne Storiche

Blasses Gelb, schöner Glanz. Feinduftige, zarte, noch recht verhaltende Nase, etwas Zitrusfrucht, weisse Blüten, Mango, Haselnüsse, Gräser, sehr gute Komplexität. Am Gaumen frisch und leicht im Auftakt, dann wieder schöne Zitrusfrucht, einiges an Schmelz, sehr saftige Säure und präzise Frucht, der Alkohol nicht dominant.

Gute Komplexität und Länge im Abgang, endet mit einer feinen Salzigkeit. Gefällt sehr gut, **16.75/20**.



### Tenuta [Muscazega](#), Vermentino di Gallura 2014

Blasses Gelb, grünliche Reflexe, saubere, frische Nase. Intensive Zitrusfrucht, Kräuter, Melisse, weisse Blüten, gute Komplexität. Sehr kraftvoller Gaumen, viel Frucht, wieder Zitrusnoten, auch Honigmelone und eine angenehm frische Säure und Salzigkeit. Sehr gute Komplexität, lang im Abgang, **17/20**.



### Canayli, Vermentino di Gallura Superiore 2014

Blasses Gelb, grünliche Reflexe. Blumig-fruchtige Nase, weisse Blüten, Zitronen, Grapefruit, mittlere Komplexität. Am Gaumen sehr frisch, saftige Zitrusfrucht, auch etwas Minze, wieder Grapefruit, dazu Lavendelhonig, lebhaftige Säure, äusserst knackig und fruchtbetont mit guter Komplexität und Länge, endet leicht salzig. **16.5/20**.



## Cantina Sociale del [Giogantinu](#), Vermentino di Gallura, Karenzia, Vigne Storiche 2014

Mittleres Goldgelb, blasser Rand. Sehr offene, süsslich anmutende Nase, Aromen von Honig, Nüssen, Aprikosen, dezent weisse Blüten, gute Komplexität. Cremig-saftiger Gaumenauftakt, reife Aprikosen, etwas Zitrusfrüchte, dazu auch Mandelgebäck, sehr viel Schmelz und Fülle, ohne dabei zu breit zu wirken, trotzdem eher ein Dessertwein als ein frischer Aperitif-Tropfen. Gute Komplexität und Länge, ein süsslich-fruchtiger Drink für heisse Pool-Nachmittage, **16.25/20**.



## [Siddura](#), Maia, Vermentino di Gallura 2014

Blasses Strohgelb, grünliche Reflexe. Sehr duftige Nase, präzise, unglaublich floral, Lindenblüten, Grapefruit, Zitrone, Ananas, Mandeln, sehr gute Komplexität. Saftiger Auftakt, Ananas, Birne, weisse Aprikose, Grapefruit, ein Fruchtbündel. Am mittleren Gaumen dann unglaublich salzig, sehr mineralisch, das ist der komplexeste und bis her spannendste Wein, den wir in dieser kurzen Woche verkosten konnten, eine Symbiose aus Frucht und Mineralik, gefällt uns ausgezeichnet. Endet sehr, sehr lang auf rosa Grapefruit. **17.75/20**.



## Fazit

Sämtliche Weine passten mit einer Ausnahme (Karenzia) hervorragend als Aperitif-Wein. Ohne Zweifel aber sind die Vermentino-Weine eine hervorragende Ergänzung zur mediterranen Küche, denn ihre leichte Bitternote (Grapefruit) sowie die Salzigkeit im Abgang harmonisieren sehr gut mit Fisch und Meeresfrüchten.

Aufgrund ihres eher moderaten Preises - die meisten

Weine kosten 6 bis ca. 20 Euro - lohnt es sich definitiv auch bei uns, nach dem einen oder anderen Vermentino Ausschau zu halten. [Wine-Searcher](#) listet in der Schweiz verschiedene Vermentino-Weine.



Autor: Adrian van Velsen\*

24. April 2015

Lektorat: Andi Spichtig



\* Das [Portrait](#) 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.