

What the hell is Nasco?



SEMPLICE ist ein Beitrag von Eberhard Spangenberg. Er ist seit 1983 Inhaber von GARIBALDI, war 1992 Gründer von Slow Food Deutschland und viele Jahre Publizist und Verleger. Es geht in SEMPLICE um kritische und kreative Gedanken zum genussvollen und bewussten Leben, um kulinarische und kulturelle Themen.

Am Anfang von SEMPLICE steht der Traum, eine Strandkneipe an der toskanischen Küste zu betreiben, vor einem Pinienwald und mit blauen Sonnenschirmen und blauen Liegestühlen. Daraus entwickelt sich ein nächster Traum, ein einfaches kleines Lokal in München mit gerade mal zwei Dutzend Gästen. Sie sitzen zum Teil an der offenen Küche, zum Teil an einem großen Tisch. Eberhard Spangenberg verwöhnt seine Gäste mit einfachen und einfachsten Gerichten aus besten Rohstoffen und mit ein paar ausgewählten Weinen. Dazu gibt es jede Menge guter Tipps und viel Kommunikation. Schließlich geht dieses Traumlokal auf Reisen, in zwei Zirkuswägen, einer mit der offenen Küche und Bar, der andere mit ein paar Tischen und Gartenmöbeln, die man überall aufstellen kann, wo interessante Menschen zusammenkommen. Am Ende steht die Erkenntnis, dass zum Träumen und zur Verwirklichung des einfachen und glücklichen Lebens Papier und Bleistift genügen, und im besten Fall auch noch ein blauer Liegestuhl. Das ist SEMPLICE.

Ein Ausflug in die Weingärten Sardinien

Zuerst dachte ich, der Name Nasco hat mit dem italienischen nascondere zu tun, auf Deutsch verstecken. Inzwischen weiß ich, dass das nicht stimmt, aber passen würde diese wortkundliche Interpretation schon: Die seltene weiße Rebsorte Sardinien hat im Schatten der weitverbreiteten Nuragus und Vermentino gerade noch überlebt! Kurz bevor sie fast ganz aus den Rebärten und den offiziellen Rebverzeichnissen verschwunden wäre, wurde sie wieder neu entdeckt.

Dabei ist die Nasco eine der ältesten Rebsorten der Insel, wahrscheinlich von den Phöniziern importiert. Zur Römerzeit war sie auf Sardinien nachweislich schon verbreitet. Ihr Name ist lateinischen Ursprungs und kommt von muscus, auf Deutsch: Moschus. Dabei ist es mehr als eine wohlgemeinte Einbildung, dass die Nasco-Weine in reiferen Jahrgängen eine deutliche Moschusnote im Bouquet zeigen.

Genetische Untersuchungen haben erwiesen, dass es die Nasco ausschließlich im westlichen Teil der grünen Insel Sardinien gibt, und man kein Pendant, keinen verwandten Klon dazu auf dem italienischen Festland finden kann. Es handelt sich hier also um eine sogenannte autochthone, also „einheimische“ Rebsorte im besten Sinne. Damit die Trauben gut ausreifen können, sind die Weinberge immer zum Meer hin ausgerichtet. Kerngebiet sind die kalkreichen, hügeligen Weingärten in der Provinz Cagliari, genau dort, wo die Kellerei Argiolas in Serdiana ihren Sitz hat.

Die hohe Zeit der Nasco-Traube dauerte bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts. Auf der Weltausstellung 1873 in Wien, auf der schon 20 Aussteller aus der Provinz Cagliari präsent waren, wurde sie als eine der besten Rebsorten Italiens prämiert. Aber nachdem die katastrophale Reblausplage zu Beginn des 20. Jahrhunderts auch in Sardinien einen großen Teil der Rebestände vernichtet hatte, wurde wesentlich weniger Nasco als vorher angebaut. Die raren Trauben wurden in den meisten Fällen zu einem süßen „vino liquoroso“ verarbeitet, bis dieser nicht mehr in Mode war. Trockene Versionen fand man in dieser Zeit kaum noch. Ende der 80er Jahre des letzten Jahrhunderts gab es dann auf ganz Sardinien nur noch eine Rebfläche von gerade mal 25 Hektar, entsprechend etwa 30 Fußballfeldern.

Es war die Weinkellerei Argiolas in Serdiana mit dem aus der Toskana stammenden, genialen Oenologen Giacomo Tachis, die die Rebsorte praktisch wieder zum Leben erweckt hat.

1990, als die Familie Argiolas erstmals Weine aus den populären sardischen Rebsorten Vermentino, Nuragus, Cannonau und Monica selbst abfüllte und vorstellte, präsentierte sie mit dem Angialis auch einen Süßwein - ausschließlich aus Nasco-Trauben. Seitdem erhielt dieser Wein viele Auszeichnungen, darunter immer wieder die begehrten drei Gläser des Gambero Rosso.

Im Jahr 2000 begann man dann bei Argiolas mit ersten Versuchen, die Nasco auch trocken auszubauen. Erst 2009 fand Mariano Murru, Schüler und Nachfolger von Tachis, die Zeit reif, mit einem trockenen Wein aus Nasco-Trauben auf dem Markt zu debütieren. Sein Name: Iselis. Iselis heißt der Weingarten, der ganz in der Nähe der Kellerei mit Blick auf Serdiana angelegt ist. Bei der Ernte werden die Trauben in drei zeitlich versetzten Partien gelesen, die nach der Gärung in eine Cuvée zusammengelegt werden. An die 60 Tage liegt der Wein auf der eigenen Hefe. Nur 5 % des heranreifenden Iselis werden im Barrique ausgebaut, der Rest im Stahltank und im Beton.

Inzwischen hat die Familie Argiolas auch erfolgreich die erneute Anerkennung des trockenen Nasco Cagliari als DOC beantragt, die das Landwirtschaftsministerium 2014 genehmigte - vorher wurde Iselis als Tafelwein abgefüllt. Andere Weinbaubetriebe der Region folgten und haben inzwischen auch Nasco in ihre Rebgärten gepflanzt. Während 1990 nur 5.000 Liter Nasco insgesamt erzeugt wurden, waren es 2016 schon 100.000 Liter.

Im September 2018 feierte die Familie bei Argiolas ihre 80. Weinernte. Großvater und Gründer Antonio Argiolas (1906 – 2009) baute schon Trauben an, lange bevor die Familie mit ihren selbst abgefüllten Flaschen auf den Markt ging. Ich hatte bei dieser Feier die Gelegenheit, sechs Jahrgänge Iselis zu probieren und mir einen Eindruck vom Alterungspotential dieses Weines zu machen. Um es kurz und klar zu sagen: Die Iselis Weine zeigen trotz des relativ hohen pH-Wertes und geringer Säurewerte ein bemerkenswertes Lagerpotential.

Einige Verkostungsnotizen sind hier im Anhang. Was den Weinen aus den verschiedenen Jahrgängen gemeinsam ist, ist die mediterrane, fast arabisch anmutende Note, in der sich getrocknete Aprikosen, Feigen, Datteln, kandierte Orangen, Bergamotte, süßer Tabak und eben ein leichter Moschuston wiederfinden, jener zarte, erotische Duftstoff zwischen animalischer Strenge und verführerischer Süße, zwischen dem Nichts und dem Alles, wenn man sich ihm nur zu öffnen weiß.

Wenn das keine Einladung zu Nasco-Weinen und nach Sardinien ist!

P.S. Der Nasco di Cagliari DOC Iselis Bianco 2017 kostet bei GARIBALDI 15,30 €. In meiner Kolumne SEMPLICE beschreibe ich eher selten Produkte aus dem GARIBALDI-Sortiment. Die Geschichte der Nasco-Traube erscheint mir aber so interessant, dass sie durchaus zu den kulinarischen und kulturellen Themen hier passt.

Degustations-Notizen zum Iselis von Argiolas, 30. September 2018, Cagliari

2017

Sehr brillant, noch sehr frisch, mit Grünreflexen im Glas. Die Primäraromen noch dominierend, Zitrone, Bergamotte, Apfelschale, Grapefruit. Braucht noch etwas, dann wird er die Komplexität des 2016er bestimmt erreichen.

2016

Dunkleres, brillantes Strohgelb mit Goldreflexen, komplexes Bouquet mit feinen Aromen der Backstube (Vanille, Butter, Safran, Mandeln, Orangeat), elegant und geschmeidig. Getragen von einer leichten Bitternote, schon voll auf der Höhe. Vielleicht sein bestes Alter?

2015

Abgerundet, weich und rund im Glas, je länger, desto mehr mit burgunderhafter Mundfülle. Getragen von einer leichten Bitter- und Moschusnote, auch getrocknete Datteln und Feigen, orientalische Klänge.

2013

Aus einem relativ kalten Jahr, aufs Erste nicht so kraftvoll. Fast bernsteinfarben und mit einer Fülle von deutlichen Honignoten. Erinnert in Geschmack und Charakter am meisten an den süßen, exotischen Angialis aus der gleichen Rebsorte.

2011

Eleganz im Alter, das ist was besonders Schönes: gelber Rauchtropaz, komplex, mit der Finesse von feinem Sherry, ohne aber vordergründig oxydativ zu wirken. Zu Frischkäse sicher ein Knaller!

2009

Fast schon tiefgoldene Bernsteinfarbe, feine Reifenoten, große Eleganz. Als erster Jahrgang des Iselis ein interessantes Dokument, es fehlt aber ein wenig an Spannung, die der 2011er noch hat.