

„Bier braucht Rituale“

Gesellschafter und Vorsitzender des Beirats der Privatbrauerei Jacob Stauder mit Zweitdomizil im Norden Mallorcas: Dr. Claus Stauder.

Mallorca Magazin: Ist ein Diplom-Biersommelier für Ihre Privatbrauerei interessant?

Dr. Claus Stauder: Mit unserer exklusiven Pilsmarke Stauder bewegen wir uns etwas außerhalb dieser Thematik. Ein Biersommelier soll ja Empfehlungen aussprechen. Unser Stauder Pils passt in Verbindung mit gutem Essen aber nicht nur als Aperitif, sondern innerhalb eines Menüs zu jedem Gang.

MM: Wertet ein solcher Diplom-Abschluss das Produkt Bier nicht insgesamt auf?

Stauder: Ja, deshalb begrüßen wir diese Ausbildung. Dabei wird auf höchstem Niveau Bierwissen vermittelt – zu den positiven ge-



Bis 1999 Leiter des Deutschen Tennisbunds: Dr. Claus Stauder.

sundheitlichen Auswirkungen des moderaten Bierkonsums, aber auch zu der ausgesetzten Bierqualität wie einer entsprechenden Präsentation. So wird nicht nur Expertise über Bier vermittelt, sondern auch das Interesse gefördert. Hier gibt es noch deutlich Defizite. Bislang war das Wissen um Details im Vergleich zum Wein – einem Gebiet, auf dem sich viele Verbraucher für Experten halten – eher unterentwickelt.

MM: Gibt es tatsächlich so viel Interessantes zu berichten?

Stauder: Und ob. Über die herstellungstechnischen und sensorischen Besonderheiten gibt es eine Menge zu erzählen. Die Ausbildung zum Biersommelier kann hier wertvolle Impulse geben. Bier braucht mehr Rituale. □

Die Fragen stellte
Susanne Petersen



Eine traumhaft schöne Finca: Son Artigues, mit 45 Hektar Land, einer Windmühle und einem Herrenhaus aus zum Teil maurischer Zeit, produziert seit 2004 auch Wein.

Der Autodidakt von Son Artigues

Mit Marc Gayda ist Mallorcas Weinbau um einen deutschen Winzer reicher

VON ALEXANDER
SEPASGOSARIAN

Entgegen der Absprache ist das Tor zur Finca verschlossen. Dann prescht aus der Ferne ein silberfarbener Mercedes-Geländewagen die lange Auffahrt heran. Bremsen, Staubwolke, Marc Gayda entsteigt dem Wagen mit dem Nummernschild des US-Bundesstaates Florida.

Der junge Mann ist dem Aussehen nach eine Mischung aus Basketball-Profi und Hollywood-Actionheld. Der Händedruck ist fest, das Lachen ansteckend. Willkommen auf Son Artigues, dem 45 Hektar großen Landgut, auf halbem Wege zwischen Porreres und Felanitx.

Seit 2004 baut der gebürtige Berliner Marc Gayda, Jahrgang 1976, auf dem



Der Berliner Marc Gayda lebt seit 2000 fest auf Mallorca. Fotos: as

Anwesen offiziell Wein an. Erste Versuche, mit den rund 60 Jahre alten Callet-Rebstöcken Wein zu produzieren, gehen auf das Jahr 2001 zurück. „Das waren damals 750 Flaschen, die wir meist selbst trinken oder an Freunde verschenken“, erinnert sich Gayda. Die Familie, die in Berlin und USA mit Immobilien gemakelt hat, war von dem Erfolg so angegan, dass sie zusätzliche Mittel, Zeit und Energie in den Ausbau ihrer Weinherstellung investierte. Heute sind zu den drei Hektar Callet-Rebland sieben Hektar mit neuen Pflanzungen – Merlot, Syrah, Prensal, Muskat – hinzugekommen. Vom Jahrgang 2008 wurden nunmehr 20.000 Flaschen abgefüllt. Ziel sind 50.000 Flaschen.

Ein Großteil der Bodega-Produktion wird exportiert, nicht nach Deutsch-

land, sondern nach Florida.

Ein Beispiel: Die Rote Cuvée „Son Artigues Gran“ aus Callet, Merlot und Syrah kostet auf dem Weingut um die 17 Euro, in den USA hingegen 65 Dollar. „Wobei man in US-Restaurants keinen Rotwein unter 50 Dollar bekommt“, erklärt Gayda. Ungeachtet der Währungsschwankungen werfe der Weinbetrieb auf der Familienfinca seit ein, zwei Jahren durchaus Gewinne ab.

Die Tropfen können sich sehen lassen. Der erwähnte 2006er Son Artigues Gran erzielte im Vorjahr auf der Madrider Weinmesse Iberwine eine Silbermedaille. Marc Gayda ist stolz auf die Auszeichnung. Er betreibe, ganz Autodidakt, learning by doing. „Es klappt. Die Schäden sind gering.“ □

Kraftvoll würzig: Sestál 2006

Man kann Wein einfach trinken, oder man kann Wein trinken und darüber reden. Aber nur wer die zweite Möglichkeit wählt, wird sich in das Mysterium Wein hineinarbeiten und sein Wissen vertiefen.

Im vergangenen Sommer fand in der Steiermark ein Weinkongress statt, der genau diesen Satz zur Basis machte, sich des komplexen Themas Wein anzunehmen.

Es bedarf einer fast unüberschaubaren Menge an fachübergreifendem Wissen von Winzer und Önologen, um am Ende guten Wein in Kontinuität herzustellen.



Vieles kann man sich aneignen, einen anderen, äußerst wichtigen Part muss man mitbringen: Intuition und Leidenschaft, die Liebe zu Umwelt, Kultur eines Landstrichs, Tradition, aber auch den Drang zu Qualität des Endprodukts Wein.

Einer, der diese Qualifikation ohne Zweifel mit sich bringt, ist Sebastian Keller, junger Weinmacher des Weingutes Ses Talaioles (einem historischen arabischen Hofgut) im hügeligen Hinterland von Manacor.

Sebastian Keller, dem bereits in früher Kindheit klar war, dass er Winzer werden wollte, hatte das

Glück, in dem bekannten Winzer aus der Pfalz, Bernd Philippi, einen kompetenten Lehrmeister gefunden zu haben.

Der rote Premiumwein mit dem Namen Sestál, eine Cuvée aus Cabernet, Tempranillo, Syrah und Manto Negro, ist ein wahres Kabinettstück des Sebastian Keller. Vor allem, wenn man zudem berücksichtigt, wie vergleichsweise jung das Rebmaterial noch ist.

Der Sestál gehört auf jeden Fall zu den Weinen, mit denen man sich intensiver beschäftigen sollte.

Warum? Weil die Würz- und Röstnoten aus der Reifezeit im Fass

ein schönes Äquivalent zur saftigen Fruchtigkeit des Sestál bilden. Aroma von roten und schwarzen Beerenfrüchten, reifem dunklen Steinobst und schwarzen Oliven fügen sich zu einem harmonischen Ganzen mit dem Duft von Sattelleder, Süßholz und einem feinen Pfefferton.

Die Gerbstoffe sind geschmeidig, aber kraftvoll (langes Leben garantiert), das Finale wärmend und animierend.

Der Sestál 2006 ist ein komplexer, mundfüllender Rotwein mit Charakter zum Handelspreis von etwa 23 Euro/Flasche. □

Der Autor ist Inhaber der Weinhandlung Casa del Vino in Manacor