



Berühmte "Insel"
Sanguinary auf
Korsika

The famous sanguinary island in Corsica with a watchtower on the top of each of them (o.) | XXXXXX (l.)



Quelle
www.korsika.fr
Das virtuelle Reisemagazin

Foto: www.korsika.fr - Das virtuelle Reisemagazin

Inselweine

Korsika – Île de Beauté

Île de Beauté – Insel der Schönheit – ist nur einer der Namen, mit denen man die französische Mittelmeerin- sel Korsika schmückt. Das „Gebirge im Meer“ ist für Weintouristen ein Paradies, denn es zählt nicht nur zu den ältesten Weinbaugebieten der Welt, sondern stellt heute auch ein hohes Qualitätsbewusstsein unter Beweis. Doch die besten korsischen Weine verlassen nur selten die Insel – ein Grund mehr, sie zu besuchen.



Foto: iStockphoto

Bereits vor mehr als 2.500 Jahren wurde Korsika von den Phönikern besiedelt, die die Insel wegen ihrer Wälder „Korai“ nannten, was so viel wie „von Wald bedeckt“ bedeutet. Später kamen Römer, Pisaner und Genueser, welche die Macht auf der Insel übernahmen und den Weinbau zu neuer Blüte führten. Die Genueser erließen 1572

die Verordnung, dass jede Familie vier Rebstöcke pflanzen müsse, und weiteten dies später um weitere 20 Rebstöcke aus. Meist waren es italienische Rebsorten. Doch schon damals bröckelte die Macht Genuas und die Insel strebte – besonders unter der einigenden Hand des Revolutionärs und Widerstandskämpfers Pascal Paoli – nach Unabhängigkeit. Obwohl er nach dem Verkauf der Insel an Frankreich

die Waffen strecken musste und ins Exil ging, erinnert in Korsika vieles an „U Babbu di a patria“ („Vater des Vaterlandes“).

Als in Ajaccio der spätere Kaiser Napoleon geboren wurde, gewährte er seiner Heimat das Privileg, Wein ohne Steuerabgaben zu verkaufen, und ließ so den Weinbau boomen. Er war damals für viele Korsen die Lebensgrundlage, weshalb die Insel 1873 besonders hart von der Reblaus getroffen wurde. Erst in den frühen Sechzigern des letzten Jahrhunderts wurde der Weinbau durch die Pieds-Noirs, die Algerien-Franzosen, wiederbelebt, die im großem Umfang südlich von Bastia auf 32.000 Hektar Massenträger pflanzten und Korsika zum Weinsee Europas machten. Schnell kam es zu einem der ersten Weinskandale Europas. In Algerien hatten die Pieds-Noirs meist tiefdunkle, alkoholreiche Rotweine erzeugt, die man in Frankreich gern zum Verschnitt nutzte. Auf Korsika konnte man solche Weine aber nur durch Beimischung von Zucker erzeugen. Die Entlarvung des Winzers

XXXXXX BLINDTEXT
XXXXXX BLINDTEXT
XXXXXX BLINDTEXT
XXXXXX BLINDTEXT

Quelle
www.korsika.fr
Das virtuelle Reisemagazin



Foto: www.korsika.fr Das virtuelle Reisemagazin

Henri Depeille als Weinpanscher war eine Schlüsselszene des korsischen Autonomiebestrebens und ruinierte 1975 nicht nur den Ruf des korsischen Weins, sondern zeigte auch die Probleme, die Frankreich mit der immer noch nach Selbstbestimmung strebenden Insel hatte. Mit dem Weinbau ging es mengenmäßig bergab. Ein EU-Programm begünstigte die Rodung von Dreiviertel der Weinberge. Dabei wurden die Massenträger im großen Umfang durch edle Rebsorten ersetzt.

Das Klima ist sonnenreicher als in Frankreich. Hauptrebsorten sind der autochthone rote Sciacarello, der Nielluccio genannte Sangiovese und die weiße Vermentino-Traube, die hier Malvoisie genannt wird. Korsika ist nach Sizilien und Sardinien die drittgrößte Weininsel im Mittel-

XXXXXX XXXXXX Wein-
gut Anima Negra (o.) |
XXXXXX XXXXXX Wein-
gut Anima Negra (o.) |

meer, und noch immer ist Wein Korsikas wichtigster Exportartikel. Meist wird er als Vin de Pays „Île de Beauté“ auf den Markt gebracht, doch die AOC-Weine entsprechen mit knapp 114.000 Hektolitern gut der Hälfte der Vins-de-Pays-Produktion. Dabei sind die Korsen inzwischen durchaus qualitätsbewusst. Während 70 Prozent der AOC-Weine auf der Insel bleiben, ist das Verhältnis bei den Vins de Pays umgekehrt. Der Rest Frankreichs konsumiert die Hälfte der Weine, die die Insel verlassen.

KORSIKA-WEINREISE

Besucher aus Deutschland kommen meist mit dem Flugzeug oder der Fähre über die Côte Azur oder Italien in Bastia an. Die Hafenstadt lockt mit Charme, dem alten Hafen und der reizvollen Place Saint-Nicolas mit netten Restaurants. A Casarella erwartet den Gast auf der Zitadelle mit typischen Gerichten. Nördlich der Stadt liegt die Halbinsel Cape Corse. Die Muscat-Winzer bauen ihre Reben für



Bildinhalt:
Korsische
Weinetiketten

Foto: iStockphoto



Quelle
www.korsika.fr
Das virtuelle Reisemagazin

XXXXXX XXXXXX
Weingut Anima
Negra (o.) |

Foto: www.korsika.fr Das virtuelle Reisemagazin

Quelle

www.korsika.fr

Das virtuelle Reisemagazin

Foto: www.korsika.fr, Das virtuelle Reisemagazin



Bildinhalt:

Korsische Käse



Foto: iStockphoto

XXXXXXXXXXXX Weingut
 Anima Negra (o.) | XXXXXX von
 Bodegas Ribas | XXXXXX von
 Bodegas Ribas

Quelle

Lavilla



Foto: Lavilla

Dessertweine auf Terrassen mit eigener AOC an. Nach der Lese werden die Trauben in Holzkisten getrocknet, um den Zuckergehalt zu erhöhen. Ein gelungenes Exemplar ist Jean-No 1 Luigis Muscatellu. Ansonsten baut er seine Weine am Cape Corse gerne trocken aus, wie den exzellenten Clos Nicrosi. Die Rotweine der Gegend zeichnen sich durch Eleganz und Lagerungsfähigkeit aus.

Nur ein Katzensprung oder eine malerische kurvenreiche Fahrt um die Halbinsel ist es ins malerische Saint-Florent, Ausgangspunkt eines lohnenden Küstenpfads entlang der Côte des Agriates, der durch faszinierende, von Macchia überzogene Landschaft mit Wildbächen führt. Nur die Paglighi, alte Strohschober der Hirten mit grasbedeckten Dächern, erinnern daran, dass Menschen in dieser unter Naturschutz stehenden Region aktiv sind. Auf dem Weg durchquert man die wichtige AOC Patrimonio, wo fruchtbare Rosés wachsen. Der eloquente Antoine Aréna ist einer der besten Winzer Korsikas. Neben einheimischen Traubensorten keltert er ausgezeichneten Muscat Cape Corse und den spannenden Bianco Gentile, eine seltene autochthone Rebsorte. Der rote Patrimonio von Dominique Gentile ist wie die Domaine Orega de Gaffory mit der Cuvée des Gouverneurs einen Besuch wert.

Weiter durch die Berge geht es nach Westen in die Balagne, den „Garten Korsikas“. In L'Île-Rousse lädt in der Altstadt das Perla Corsa mit eleganten Zimmern und einem zauberhaften Meerblick ein. Schon Seneca schätzte die Weine der Balagne. Clos Landry lohnt einen Besuch. In Calvi erinnert viel an Pascal Paoli. Gourmets sind im Chez Charles im nahen Lumio gut aufgehoben. Den Gast erwarten nicht nur zeitgemäß eingerichtete Zimmer, sondern auch mit einem Michelin-Stern gekrönte kreative und preiswerte korsische Gerichte aus der Küche von Olivier Lozac'h. Die Weinkarte bietet einen guten Überblick über die Weine der AOC Calvi. Lohnend der pfeffrige Rosé Clos Culumbu von Etienne Suzzoni oder die Cuvée Fiumescu der Domaine Alzipratu.

Nach Süden geht es zur korsischen Hauptstadt Ajaccio mit granitreichen Böden. Meist ist es die autochthone Sciacarello-Traube, die fast nur hier wächst. Clos Capitoro und Graf Guy de Poix auf seiner Domaine de Peraldi produzieren sehr elegante Rotweine.

Lohnend ist die Fahrt ins Hinterland der Insel. Zehn „Routes des

Sens Authentiques“ hat das korsische Fremdenverkehrsamt entwickelt, um Gäste von den Stränden in die unbekannteren Teile der Insel zu entführen.

KULINARISCHE ERLEBNISSE

Kulinarisch liegt die Insel irgendwo zwischen Frankreich und Italien, doch es gibt auch typisch korsische Aspekte. Der bodenständige Kochstil nimmt seine Energie von dem Land, sonnenverwöhnten Früchten und Gemüse und dem exzellenten Fleisch und Käse der Insel. Oft genießen die Korsen das Essen mit ein paar Gläsern korsischen Weins. Wahrscheinlich das beliebteste Gericht im Landesinneren sind die Wildschweingerichte, wie die Wildschweinterrine „Terrine de Sanglier“, die mit Nudeln oder Polenta serviert werden. Lohnend auch Kalb mit Oliven >(Veaux aux olives)< oder Tianu, ein langsam gekochtes Stew aus Wildfleisch. Die korsische Eigenständigkeit findet man auf den Speisekarten wieder, wo die Gerichte nicht (nur) in Französisch, sondern auch im korsischen Dialekt stehen. Die Küche hat einen ganz besonderen Geschmack: Die Kräuter der korsischen Macchia, wie Thymian, Majoran, Rosmarin, Basilikum und Myrte, verleihen ihr ein spezielles Aroma. Eine Wurstspezialität ist die Sanguì, eine Blutwurst mit würzigen Gebirgskräutern.

Auch die Käsesorten sind berühmt. Der cremige korsische Schafskäse wird gern mit Wildkräutern oder in Olivenöl eingelegt serviert. AOC-kontrolliert ist Brocciu, der aus Schafs- oder Ziegenmilch hergestellt und gerne als Füllung von Ravioli oder für Omelettes verwendet wird. Der beste Käse entsteht zwischen Ostern und Allerheiligen, wenn die Tiere würzige Bergkräuter fressen. Ein symbolisches Gericht ist die Pulenta aus Kastanienmehl und Wasser, zu dem gegrillte Figatellu oder Wildschweinleber gereicht wird. Wegen der Küsten spielen natürlich auch Fisch und Meeresfrüchte eine große Rolle.

Ein traumhaftes–leider nicht ganz billiges–Quartier ist das schöne Relais & Chateaux Hotel La Villa bei Calvi, von wo man die Insel mit dem Wagen erkunden kann und die Zeit mit Panoramablick über Stadt, Strand und Meer genießt.

Michael Ritter

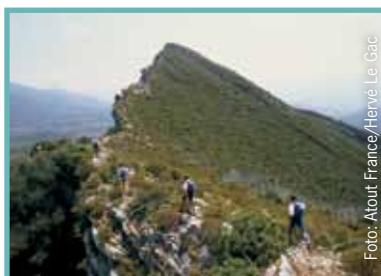


Foto: About France/Hervé Le Gac

Bei Oletta in der Nähe von Saint-Florent laden Wanderwege zum Trekking ein.