

**R**osandro Pires Monteiro schaut zum Vulkan, dann nimmt er einen Schluck seines Rotweins Chã Vinho do Fogo und setzt zu einer Erklärung an: «Angst haben wir nicht vor dem Pico do Fogo, für mich fühlt es sich an, als sei er ein Teil der Familie – obwohl er ein Monster ist.»

Das ist milde ausgedrückt, denn schon zweimal hat der Vulkan durch seine Aktivitäten auf der kapverdischen Insel Fogo die Winzerei der Genossenschaft Agro-Coop zerstört. Das erste Mal 1995, das letzte Mal Ende November 2014.

«Als er ausbrach, stand ich die ganze Nacht vor dem Haus, etwas Schöneres habe ich noch nie gesehen», erzählt der 38-jährige Weinproduzent. «Doch als sich die Lava langsam der Winzerei näherte, zerriss es mich fast vor Schmerz.» Rosandro wusste genau, dass er nur einen Bruchteil der 100 000 gelagerten Rot-, Rosé- und Weissweinflaschen würde retten können.

121 Familien, die auf der 1600 Meter über Meer gelegenen Krater-Hochebene – im Chã das Caldeiras – wohnen und ihre Trauben der



Traube, Liebe, Hoffnung

Die wilden Reben, aus denen Wein hergestellt wird, wachsen überall.



Kapverden

Agro-Coop liefern, standen vor dem Nichts. Doch sie liessen sich nicht unterkriegen.

Auf den Kapverden sagt man, dass die Kraterbewohner temperamentvoller seien, aber auch viel stärker und widerstandsfähiger als der Rest der Bevölkerung. «Das stimmt, wir haben die Kooperative aus eigener Kraft wieder aufgebaut, am Rand des erkalteten Lavastroms.» Rosandros Stolz ist unüberhörbar.

Genauso widerstandsfähig sind die Reben, die in der schwarzen Vulkanerde gedeihen. Sie werden nicht gewässert und müssen die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht im tropisch-afrikanischen Klima aushalten.

Das tun allerdings nur robuste Sorten. «Wir stellen unsere Weine mit der Traube Sabro und Babozo Negro her», erklärt Rosario. Das Resultat ist ein halbtrockener, immer öfters auch ein trockener Wein mit ausgeprägten Aromen und speziell vulkanischem Charakter.

Noch wird der Wein nicht ins Ausland exportiert, die Produktion ist mit momentan 160 000 Litern zu gering. Doch Rosario und die Genossenschafter kämpfen sich zu-



Allgegenwärtig: Der Pico do Fogo steht direkt vor der Agro-Coop.



Rosandro Pires Monteiro möchte nirgendwo sonst Wein anbauen.

rück – genauso wie die zwei anderen Weinkellereien auf der Insel.

Gekeltert wird mit den modernsten Methoden, in der Winzerei stehen Stahltanks aus Verona. Rosario reist immer wieder nach Italien, auch die Slowfood-Messe in Turin hat er besucht. Sein Basiswissen haben ihm jedoch der Vater und der Grossvater vermittelt.

Schon sie bauten Wein an, das hat auf Fogo Tradition. Als Erste brachten die Portugiesen Reben auf die Kapverden. Im 19. Jahrhundert pflanzte dann der französische Graf Montrond Weinstöcke aus Frankreich. Und die lokalen Bauern? Sie freuten sich über die Abwechslung zu Mais, Bohnen und Äpfeln. Noch heute tischt fast jeder Bauer einen «Manecon» auf, also seinen Hauswein, der auch in lokalen Gaststuben für wenig Geld zu haben ist.

Rosandro trinkt einen letzten Schluck Roten und kommt ins Sinnieren: «Der Vulkan nimmt viel, aber er gibt dir auch viel. Ich möchte nirgends sonst auf der Welt leben.»

Auch beim nächsten Ausbruch wird er wieder versuchen, möglichst viele Flaschen zu retten.

**TERRA X**

*Die Macht der Vulkane*

Sonntag, 18. März, 12.40, ZDF neo

# WIE PHÖNIX AUS DER FLASCHE

Die Kapverdier lassen sich vom aktiven Vulkan nicht einschüchtern.

Text und Fotos: Sonja Hüsler



Urwüchsig: Der Wein schmeckt wie die vulkanische Natur.

**Wissenswertes**

**Agro-Coop** Die Kooperative kann man nach Voranmeldung besuchen und für 10 Euro vier Weine sowie drei Liköre degustieren. Neuerdings bietet Rosandro dort auch 13 einfache Zimmer mit phantastischem Ausblick auf den Pico do Fogo an (agrocoopcha@gmail.com).

**Ziegenkäse** Eine weitere Spezialität der Kraterbewohner ist Ziegenkäse. Er schmeckt anders als normalerweise, da die Tiere Pflanzen fressen, die auf der Vulkanerde gedeihen, etwa Wermut, Rizinus oder Mais.

**Kaffee** Neben Wein ist Fogo auch für seinen Kaffee bekannt. Er wird im feuchteren Nordosten der Insel angebaut. Da die Menge gering ist, wird er oft mit Kaffee aus Brasilien gemischt, aber trotzdem unter dem Namen «Café do Cabo Verde» vermarktet.

**Grogue** Der aus Zuckerrohr hergestellte Schnaps wird auf den Kapverden zu jeder Gelegenheit getrunken. Der qualitativ beste wird auf der Insel Santo Antão produziert, dort kann man ihn auch in vielen, kleinen Destillieren kaufen.

**Spezialist** Let's go Tours aus Schaffhausen stellt massgeschneiderte Reisen auf die neun bewohnten Inseln der Kapverden zusammen. Wer jedoch bloss ein wenig inselhüpfen, baden, wandern oder sich durch die Weine von Fogo degustieren möchte, wird beim Afrika-Spezialisten genauso fündig. Die elftägige Rundreise «Höhepunkte Kapverden» zum Beispiel kostet ab ca. Fr. 2970.–/Person inkl. Flug (letsgo.ch; 052 624 10 77).