



Stunde des Wermuts

Wie kommt es, dass die Menschen in Barcelona schon sonntagmittags zum Glas greifen? Das hat nichts mit der aktuellen Wirtschaftslage zu tun, nein, ihnen schlägt die „Ora del Vermut“. Mitverantwortlich für das neue Interesse an einem alten Brauch ist Miquel Àngel Vaquer vom Weingut Casa Mariol, der uns erklärt, was es mit dem Vermut-Trend auf sich hat.





Miquel mit q, ist das ein Tippfehler? „Nein!“, erklärt mir der gut aussehende Mann mit dem kurz geschnittenen Bart. „Ich bin Katalane! Ich fühle mich zwar auch angesprochen, wenn mich jemand Miguel ruft, aber es ist falsch. Ich bin Miquel, 1983 in dem kleinen mittelalterlichen Dörfchen Batea im Terra Alta geboren und aufgewachsen. Spanisch habe ich erst mit 17 gelernt.“ Mittlerweile ist Miquel in Barcelona zu Hause, wo seine Familie eine kleine Bar betreibt, in der Tapas und der von der Familie hergestellte Wein aus großen Fässern angeboten werden. „Syrah“ steht auf dem einen, „Merlot“ auf dem anderen oder auch „Chardonnay“. „Das ist ungewöhnlich für Spanien, aber unser Weingut stellt nur Weine aus jeweils einer Rebsorte her.“ Um das Weingut im Terra Alta, das die Familie seit Generationen betreibt, kümmern sich Miquels ältere Geschwister Marta und Josep Maria, beide sind Önologen. Miquel studierte erst Journalismus und arbeitete fünf Jahre beim Fernsehen, bevor er sich entschied, doch ins Familienunternehmen einzusteigen. „Wenn du in einem solchen wunderschönen Dorf inmitten lauter Weinberge aufwächst, im Herzen einer Familie, die selbst Wein herstellt – dann merkst du einfach irgendwann: Ich bin geboren, das hier zu machen“, erzählt er.

Ihm war wichtig, eine neue Perspektive ins Geschäft einbringen zu können – seitdem er sich um den Vertrieb und das Marketing von Casa Mariol kümmert, sieht alles ein bisschen anders aus: Die Flaschen zieren farbige Etiketten mit schlichter, avantgardistischer gestürzter Typo. Keine Schnörkel, keine Medaillen – es steht drauf, was drin ist, und das ist in wenigen Worten gesagt.

Es funktioniert, Casa Mariol hat inzwischen 32 Distributoren in zwölf Ländern, und was die Nachfrage betrifft, könnten es ohne Weiteres mehr sein. Aber dazu ist das Familienbusiness zu klein, und dass die familiären Strukturen erhalten bleiben, ist den Geschwistern sehr wichtig. „Es gibt einen großen Unterschied zwischen einem Familienunternehmen und einer Unternehmerfamilie. Wir sind eine Familie mit einem gemeinsamen Geschäft, und unser erstes Ziel ist immer das Wohlergehen unserer Familie“, sagt Miquel.

Der heimliche Star unter den Produkten der Vaquers ist ihr Wermut – oder „Vermut“, wie man in Spanien mit Betonung auf der zweiten Silbe sagt. Casa Mariol verkauft ihn in schlichten grünen Flaschen, die man eher in einer Apotheke als in einer Weinhandlung vermuten würde. In weißen Lettern steht darauf, wie, wann und womit man ihn sich einverleiben sollte, damit aus dem Getränk ein Ereignis wird. Denn das ist es, was Miquel an dem Wein aus der Macabeo-Traube so fasziniert: „Vermut ist nicht nur ein Getränk – vielmehr ein Essen und eine Tageszeit“, schwärmt er. Im erkatholischen Katalonien gingen Frauen abends nicht in Bars; die einzige Möglichkeit, Männer in geselliger Runde zu treffen, war die Zeit

M zwischen der Sonntagsmesse und dem feierlichen Mittagessen. Genau diese Zeit wird L’Ora del Vermut genannt. Hier stößt man an, isst ein paar Oliven und salzige Tapas, während zu Hause die Paella köchelt, unterhält sich, flirtet, tanzt – bis dann die Zeit für das lange Mittagessen gekommen ist. „Vermut“ ist ein Wort, das vielen älteren Leuten in Batea ein Lächeln aufs Gesicht zaubert.

Sie verknüpfen damit die schönsten Erinnerungen, denn es war stets die beste Zeit der Woche.“ Diese Tradition lässt Miquel nun wieder aufleben. Ob in seiner Bar in der Nähe der Sagrada Família in Barcelona, ob in New York, wohin er mit ein paar Flaschen reiste, um den Amerikanern den Mittagsdrink schmackhaft zu machen, oder zu Hause im Terra Alta. Letztes Jahr hat er eine Halle in Barcelona angemietet, die ihn an an den Saal des Ortsvereins in Batea erinnerte, wo die sonntäglichen Tänze stattfanden. Seine Gäste in Barcelona staunten nicht schlecht, als sie ein gediegenes Vermut-Tasting vermuteten und kurze Zeit später schon zu Shakira oder Volksmusik das Tanzbein schwingen. Kinder, Alte und Junge, denn die Ora del Vermut ist für alle da. So was soll es jetzt öfter geben. Die Ära des Vermut hat gerade erst begonnen.

„Vermut ist nicht nur ein Getränk – vielmehr ein Essen und eine Tageszeit.“





In der Nähe der Sagrada Familia betreibt Miquels Familie eine Tapasbar, in der neben kleinen Snacks die eigenen Weine und natürlich der Wermut angeboten werden.



Die Gäste können sich alle Getränke direkt vom Fass abzapfen, ganz so wie es einst in vielen Bars verbreitet war.





Die Tapasbar in Barcelona ist eher schlicht und traditionell gehalten – die Flaschen des Weinguts hingegen sind echte Hingucker.



