

Von **Martina Zender**

Als Bärbara Mesquida vor 32 Jahren geboren wurde, benetzte man ihre Lippen mit Rotwein. Als vor 21 Monaten ihre eigene Tochter gleichen Namens zur Welt kam, wurde dasselbe Ritual angewendet. Und das Hochzeitskleid vor ein paar Jahren war weinrot. Bei Bärbara Mesquida, der einstigen Literatur- und Philologie-Studentin, dreht sich alles um Wein.

Jahrelang führte sie gemeinsam mit ihrem Bruder Jaume das Traditionsweingut Jaume Mesquida in Porreres, nachdem ihr Vater wegen eines Unfalls auf den Rollstuhl angewiesen war. 2004 wurde die Bodega ihr und ihrem Bruder überschrieben – allerdings nicht als vorgezogenes Erbe, sondern im Austausch für regelmäßige und hohe Zahlungen an den Vater. In der Folge führten die Geschwister auf eigene Kosten aufwendige Modernisierungen und Renovierungen durch, verschafften der Marke „Jaume Mesquida“ noch größere Akzeptanz und Bekanntheit und stellten nicht zuletzt einen Großteil der Weinfelder auf arbeitsintensive Biodynamik um.

Doch es folgten unschöne Streitigkeiten, „fast wie in der amerikanischen Fernsehserie ‚Falcon Crest‘, nur ohne Mord und Totschlag“, wie Bärbara Mesquida sagt. Damit ist es nun hoffentlich vorbei. Denn Bärbara und ihr Bruder haben sich vom Vater endgültig getrennt. Am 25. Juli wurden die Schlüssel zum alten Bodega-Gebäude übergeben, das der Vater entgegen der Abmachung plötzlich zurückgefordert hatte. „Den Rest regeln Anwälte.“

Bärbaras neue Bodega heißt „Mesquida Mora“. „Mein Neuanfang“, wie Bärbara erklärt. Und eine Art Befreiung. Alles bewegliche Hab und Gut wie Tanks oder Fässer aus der alten Bodega und im Besitz der Kinder ist jetzt in den neuen Räumlichkeiten am Ortsrand von Porreres untergebracht. Die noch vorhandenen Flaschen werden weiterhin verkauft, „aber es wird keinen neuen Jaume Mesquida-Wein mehr geben“, so Bärbara. Meinem Bruder und mir gehört zwar der Name,



■ Die Wein-Powerfrau aus Porreres: Bärbara Mesquida. FOTO: MARTINA ZENDER

## Zwischen Himmel und Erde

„Mesquida Mora“: Die wohl bekannteste Winzerin der Insel, Bärbara Mesquida, hat eine neue Bodega. Es ist zugleich das Ende der Traditionsmarke „Jaume Mesquida“

aber wir wollten einen klaren Schnitt.“ Das neue Weingut wird alleinverantwortlich von Bärbara und ihrem Ehemann Juan Barceló geführt, während sich Bruder Jaume der biodynamischen Landwirtschaft widmet, Kühe, Hühner und anderes Getier züchten will und die Schwester in Bezug auf Biodynamik beim Wein berät.

Von ehemals 40 Hektar Anbaufläche der alten Bodega plus zugekauften Trauben, die insgesamt 180.000-200.000 Flaschen Wein jährlich ergaben, verblieben bei Bärbara 20 Hektar. „Die zum Teil 20 bis 30 Jahre alten Weinstöcke werden jetzt komplett biodynamisch versorgt, wir kontrollieren alles selbst, kaufen nur noch ganz wenige Trauben hinzu und werden uns bei circa 40.000 Flaschen



einpendeln.“ Das ist zwar entschieden weniger, aber „alles hundertprozentig meins.“

Stolz präsentiert sie die ersten drei Weine, ein vierter folgt zu Weihnachten. Weißwein (Prensal, Parellada, ein wenig Chardonnay, circa 13 Euro) und Roséwein (Cabernet Sauvignon, Merlot, circa 13 Euro) haben den Namen Acrollam, rückwärts gelesen Mallorca. Die Motive auf den Etiketten, ein antiker

Heißluftballon (Roséwein) und eine am Ufer stehende Schwimmerin im Look der 20er Jahre (Weißwein), symbolisieren Tradition, Freiheit, Schweben und Freischwimmen. Gleichzeitig steht das leicht abgewandelte hinduistische Mandala des Etiketts für einen geschlossenen Zyklus, „so wie das Weinmachen auch in Zyklen



abläuft. Pflanzen, wachsen, ernten, pressen, trinken, pflanzen ... Ein ewig gleicher, faszinierender Kreislauf.“

Der Rotwein Trispol (je ein Drittel Callet, Cabernet Sauvignon, Syrah, circa 16 Euro) hingegen zeigt auf dem Etikett das Muster „der Bodenfließen im Haus meiner Großeltern mütterlicherseits. Damit verbinde ich viele positive Erinnerungen und Heimatgefühle.“ Eine Hommage an die verstorbenen Ahnen und eine Art feste Grundlage für die neue Bodega, denn Trispol bedeutet Boden und Erde. Der Wein mit Trauben der Lese von 2010 lagerte ein Jahr im Fass, zeigt kräftige Struktur und Körper und riecht intensiv nach roten Früchten. Ende des Jahres schließlich folgt Sötill (vorrangig Callet mit etwas Pinot Noir, circa 25 Euro)



der Lese 2011, ebenfalls fast ein Jahr Fasslagerung – ein „absoluter Gegensatz zum Trispol. Ein leichterer, fruchtiger Wein, fast schon blumig und luftig, so wie der Name, der Dach bedeutet, aber auch Himmel.“

Bärbara Mesquida, die Poetin und Weinmacherin. Eine Frau mit Respekt vor Tradition und mit Visionen zwischen Himmel und Erde, der man, jenseits allen Familienzwists, eine glückliche Zukunft mit ihrer neuen Bodega wünscht.

### ZU NEUEN Ufern

Bodega Mesquida Mora  
Der Wein ist in guten Weinhandlungen erhältlich.  
Tel. 687-97 14 57  
[www.mesquidamora.com](http://www.mesquidamora.com)