

DIVO

—
Weinkultur
seit 1936

Terroir

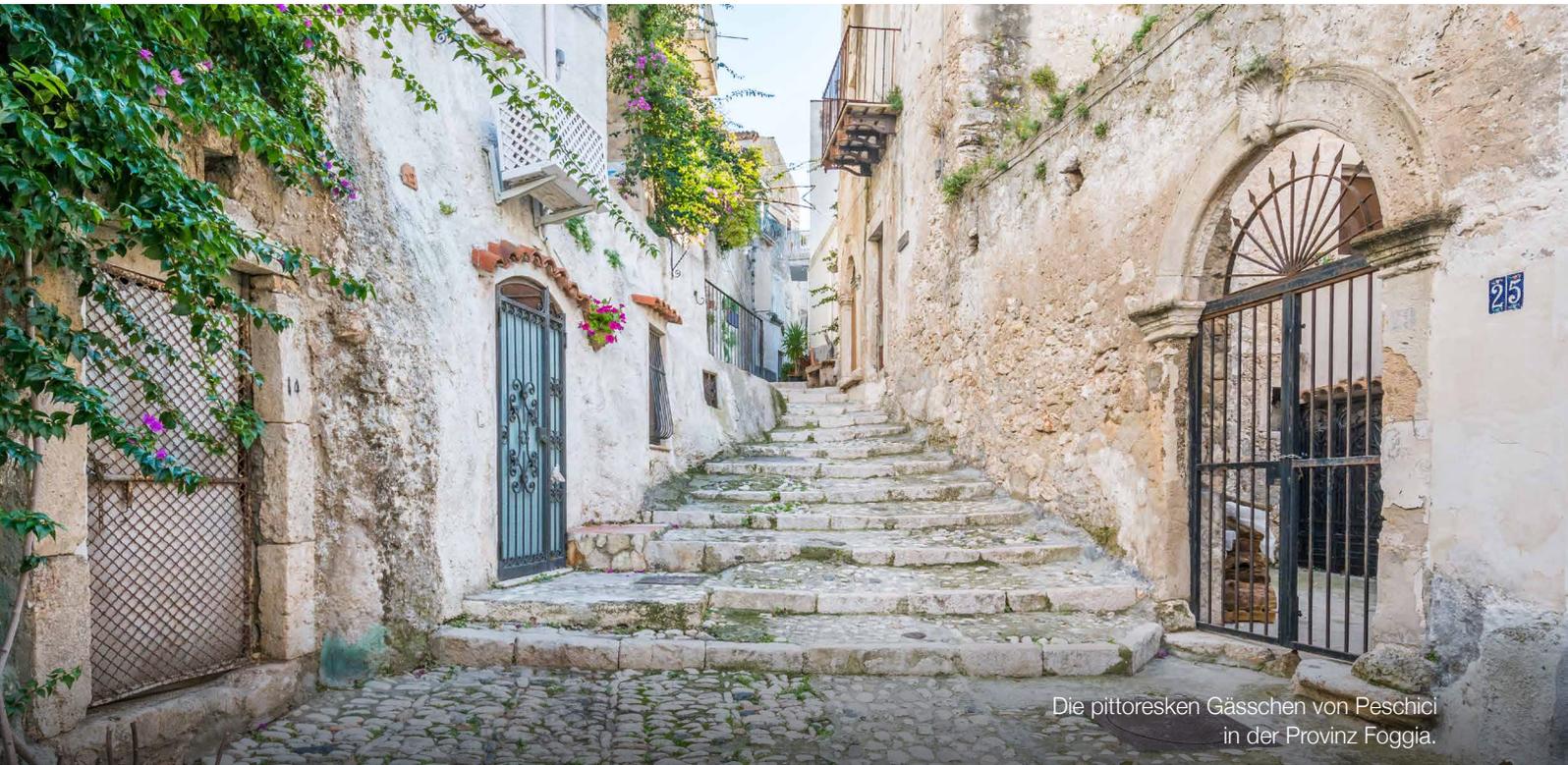
Revue Nr. 86
Februar 2019



Südtalien

Im Stiefelabsatz:
Apulien und Basilikata

Editorial



Die pittoresken Gässchen von Peschici in der Provinz Foggia.

Grossgriechenland, oder lateinisch *Magna Græcia*, bezeichnete in der griechischen Antike die süditalienische Mittelmeerküste rund um die italienische Halbinsel und entspricht den heutigen Regionen Kampanien, Kalabrien, Basilikata und Apulien. Die Geschichte dieser Provinzen ist geprägt von verschiedenen Einflüssen, von den Etruskern und Griechen über die Byzantiner, Römer, Normannen und Spanier bis hin zum modernen Italien mit der Gründung der italienischen Nation 1861 unter der Herrschaft von Vittorio Emanuele II.

Diese reiche Vergangenheit spiegelt sich heute in einer immensen Vielfalt von Weinen wider. Wir möchten Sie einladen, diese Weine unter historischen, territorialen und

ampelografischen Gesichtspunkten zu entdecken. Den Anfang machen die Regionen Apulien und Basilikata, die ich im September 2018 zusammen mit Eric Duret, Walter Zambelli und Franky Baert von DIVO Belgien besucht habe. Für uns die ideale Gelegenheit, zu überprüfen, was sich seit der letzten Ausgabe der Revue Terroir DIVO, welche dieser Region gewidmet war und von Franca von Ritter 2011 verfasst wurde, geändert hat.

— Dr. José Vouillamoz



— Dr. José Vouillamoz



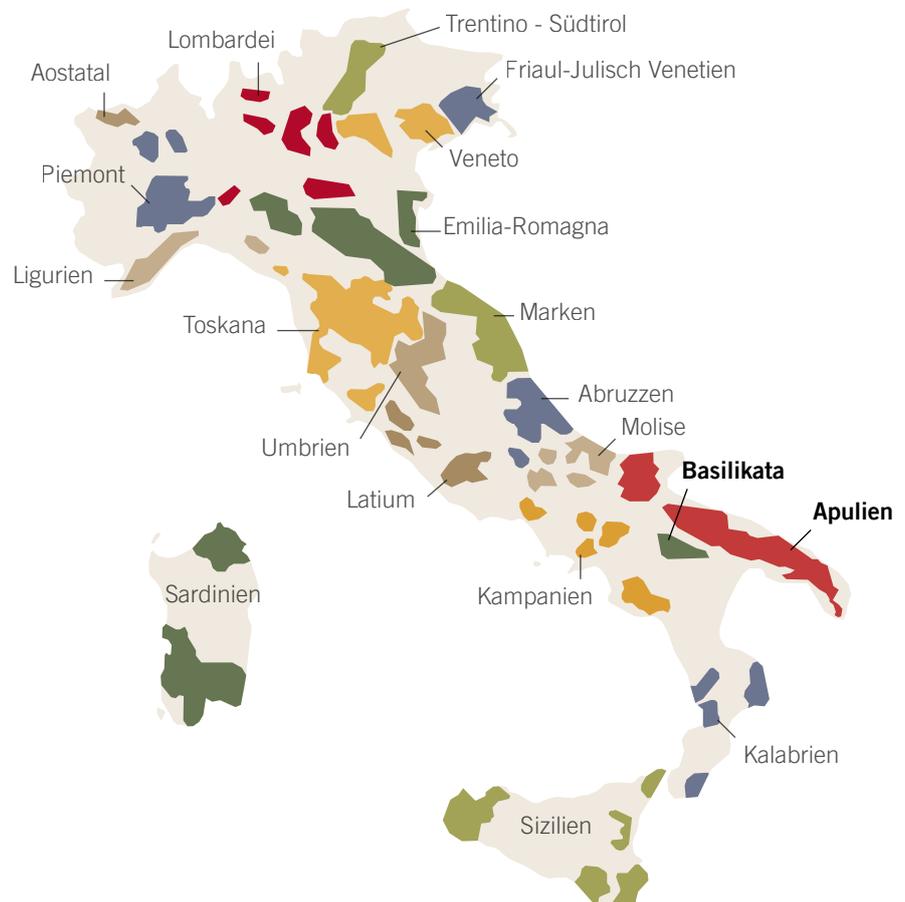
— Eric Duret



— Walter Zambelli

Inhalt

Editorial	2
Apulien	4
— Die wichtigsten Rebsorten Apuliens	6
Plantamura, die «Tifosi» des Bio-Primitivo	8
Santa Lucia, der Ausdruck des Nero di Troia	10
Morella, (bio-) dynamisches australisch-italienisches Doppel	12
— Castel del Monte	13
Rubino, Vielfalt und kulturelles Erbe	14
Die Küche Apuliens	16
Die Küche der Basilikata	17
Die Basilikata	18
— Die Region Vulture	18
— Die wichtigsten Rebsorten der Basilikata	19
Elena Fucci, der Star des südlichen Italiens	20
Cantine del Notaio, der Traum des Notars	22
— Alberobello und seine berühmten Trulli	24



Apulien

Wenn man den italienischen Stiefel betrachtet, dann entspricht Apulien *grosso modo* der Landzunge entlang der Adria, vom Absatz bis zum Sporn. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts produzierte diese Weinregion hauptsächlich sogenannte «Doktorweine», die dazu dienten, die im Norden gewachsenen Weine zu verbessern, allen voran diejenigen aus dem Piemont, inklusive den berühmten Barolo. Ganze Wagons voller Most oder Jungwein starteten in Richtung Norden. Gewachsen waren sie in Apulien, einer ausnehmend fruchtbaren Region, und zwar dank optimaler Besonnung, angepassten Niederschlägen, eisenoxidhaltigen Böden und mediterranem Klima.

Der Name Apulien stammt übrigens eher vom griechischen Ἰαπυγία (Japigia), der Bezeichnung für die Völker jenseits der Adria, also der Herkunft der vorrömischen regionalen Bevölkerung, und nicht vom hybriden griechisch-lateinischen a-pluviā (Wassermangel), wie oft vermutet.

Bis zum Zweiten Weltkrieg blieb der apulische Weinbau sehr traditionell, die Reben wurden im Alberello-System erzeugt, als kleine Büsche, was die Rebarbeiter zu einer gebückten Haltung zwang. Gegen Mitte des 20. Jahrhunderts erlebte die Weinproduktion einen drastischen Wandel: Es wurden Winzerkooperativen (*cantine sociali*) gegründet, parallel zu einer bedeutenden Mechanisierung und der Produktion von grossen Weilmengen.

Heute umfasst die gesamte Rebfläche gemäss den letzten Erhebungen von 2015 rund 114'000 ha, von denen 30'000 ha für Tafeltrauben verwendet werden. Von den restlichen 84'000 ha sind lediglich 29% für Qualitätsweinbau reserviert (rund 24'000 ha). 90% dieser 24'000 ha werden von Kooperativen bewirtschaftet. Noch heute produziert Apulien eine grosse Menge Tafeltrauben sowie Trauben, die offen verkauft und zu Tafelwein minderer Qualität verarbeitet werden, oft aus den Sorten Sangiovese, Trebbiano Toscano, Merlot, Chardonnay usw. Der Preiszerfall bei den Offenweinen, eine Folge der jahrzehntelang exzessiv hohen Erträge, löste zu Beginn der 1990er-Jahre eine Qualitätsrevolution aus. Plötzlich entstanden kleine Güter, die sich der Qualität verschrieben; das erlaubt es uns heute, in dieser Gegend wahre Weinperlen zu entdecken, gekeltert aus alten lokalen Rebsorten wie Primitivo, Nero di Troia, Negroamaro oder Susumaniello.

Walter Zambelli, Franky Baert,
José Vouillamoz und Eric Duret
vor den berühmten Trulli von Alberobello.





Die DOC und DOCG Apuliens mit den betroffenen Provinzen und den Hauptorten.

Die Herkunftsbezeichnungen: DOC, DOCG und DOP

Apulien besitzt bis heute 28 DOC (Denominazione di Origine Controllata) und vier DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), von denen jede ein eigenes, komplexes Reglement aufweist. Diese Appellationen geben bisweilen Anlass für Verwirrung, wie etwa die Castel del Monte Nero di Troia Riserva DOCG, die sich von der Castel del Monte Rosso Riserva DOCG lediglich im Mindestanteil von Nero di Troia (90% gegenüber 65%) unterscheidet.

Die Appellationen erlauben nicht nur einheimische Sorten wie die raren Impigno, Ottavianello oder Susumaniello, sondern auch solche aus anderen Regionen (Sangiovese) oder internationale Varietäten (Chardonnay, Merlot, Pinot Blanc). Künftig wird sich Apulien wie der Rest Italiens und Europas den Direktiven der Europäischen Union anpassen und seine DOC und DOCG durch DOP (Denominazione di Origine Protetta) ersetzen müssen, während der Rest einfach als IGP (Indicazione Geografica Protetta) eingestuft wird. Dieser theoretisch 2006 eingeleitete Prozess, der seit 2011 in Kraft ist, sollte 2020 abgeschlossen sein. Wir möchten allerdings wetten, dass das alles sehr viel mehr Zeit beanspruchen wird als eigentlich vorgesehen! ●

Von Foggia bis Lecce

DOCG

- Castel del Monte Bombino Nero
- Castel del Monte Nero di Troia Riserva
- Castel del Monte Rosso Riserva
- Primitivo di Manduria Dolce Naturale

DOC

- Cacc'e Mmitte di Lucera
- Orta Nova
- Rosso di Cerignola
- San Severo
- Barletta oder Rosso Barletta
- Moscato di Trani
- Castel del Monte
- Gioia del Colle
- Gravina
- Martina oder Martina Franca
- Locorotondo
- Colline Joniche Tarantine
- Lizzano
- Primitivo di Manduria
- Brindisi
- Ostuni
- Salice Salentino
- Squinzano
- Alezio
- Copertino
- Galatina
- Leverano
- Matino
- Nardò
- Negroamaro di Terra d'Otranto
- Terra d'Otranto
- Aleatico di Puglia
- Tavoliere delle Puglie

Die wichtigsten Rebsorten Apuliens

Entgegen allen Erwartungen ist die am meisten angebaute Rebsorte Apuliens nicht etwa der Primitivo (14%) und auch nicht der Negroamaro (14%), sondern der Sangiovese (15%, also 12'500 ha). Da der Sangiovese aber so gut wie nie in DOC- oder DOCG-Weinen auftaucht, wird er in diesem Kapitel nicht behandelt.

Aglianico

Man liest oft, der Aglianico sei durch die Griechen in Süditalien eingeführt worden, zur Zeit Grossgriechenlands. Doch das ist falsch! Zahlreiche Autoren suggerierten eine griechische Etymologie, indem sie den Namen Aglianico von *hellanico* ableiteten, basierend auf *Hellas*, dem altgriechischen Namen Griechenlands. Linguisten konnten nachweisen, dass das Wort Aglianico nicht von *hellanico* abstammt. Zudem: Wäre Griechenland sein Ursprung, dann hätte man ihm sicher einen Namen gegeben, dank dem man ihn von allen anderen griechischen Rebsorten hätte unterscheiden können. Die erste schriftliche Erwähnung des Namens Aglianico tauchte 1520 in der Region von Bari auf, in einer Epoche also, als Süditalien unter spanischer Herrschaft stand. Die wahrscheinlichste etymologische Erklärung leitet Aglianico vom spanischen Wort *llano* ab, was «Ebene» bedeutet. In der Tat wurde der Aglianico stets in ausgedehnten Ebenen kultiviert, und das spanische «lla» wird ähnlich ausgesprochen wie das italienische «glia». Genetische Analysen konnten keinerlei Verbindung zwischen dem Aglianico und den griechischen Rebsorten finden, lieferten aber Hinweise darauf, dass der Aglianico ein Cousin der Rebsorten Kampaniens und der Basilikata sein könnte.

Der Aglianico ist eine sehr spät-reifende Sorte und wird oft erst Ende Oktober oder Anfang November gelesen. Er ist sehr wuchskräftig und seine Erträge müssen streng gezügelt werden. Oft wird er auch «Barolo des Südens» genannt, wegen seinem ausgeprägten Tanningerüst, welches an den piemontesischen Nebbiolo erinnert. Im Süden allerdings antwortet man gerne, der Nebbiolo sei eher der «Aglianico des Nordens».

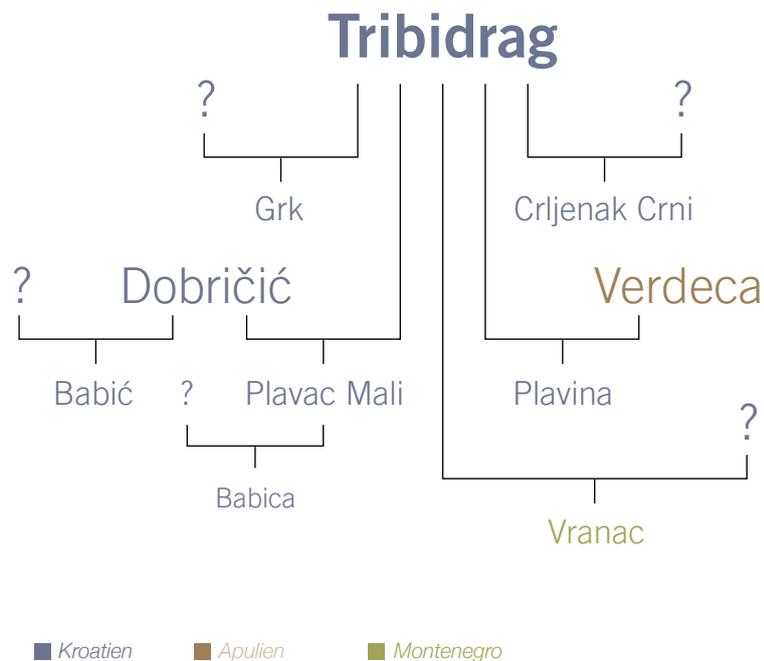
Der Aglianico umfasst in Italien eine Fläche von rund 10'000 Hektar, hauptsächlich in Kampanien, der Basilikata, in Apulien und Molise. Eher anekdotisch ist sein Vorkommen in den USA (Kalifornien, Arizona) und Australien.

Primitivo

Erstmals wurde der Primitivo 1799 im apulischen Gioia del Colle erwähnt. Sein Name ist ein Hinweis darauf, dass die Rebsorte sehr frühreif ist und stets als erste Varietät gelesen wird. Während eines Besuchs in Apulien im Jahr 1967 war Professor Austin Goheen von der Universität Kalifornien in Davis (USA) verblüfft von der Ähnlichkeit des Primitivo mit dem kalifornischen Zinfandel und brachte einige Primitivostöcke zu Studienzwecken mit nach Hause.



Nach morphologischen Vergleichsstudien und einer Analyse der Isoenzyme (den DNA-Test gab es damals noch nicht) konnte er so in den 1970er-Jahren zeigen, dass es sich bei Primitivo und Zinfandel um dieselbe Sorte handelt. 1994 bestätigte Professorin Carole Meredith, ebenfalls an der Universität von Kalifornien in Davis, diese Identität dank DNA-Test. Allerdings wussten Kalifornier wie Italiener ganz genau, dass diese Rebsorte nicht einheimisch ist und dass sich ihr Ursprung vermutlich an der dalmatinischen Küste befindet. Aus diesem Grund machte sich Carole Meredith 1998 zusammen mit ihren kroatischen Kollegen von der Universität Zagreb, den Professoren Ivan Pejić und Edi Maletić, auf die Suche nach dem «ursprünglichen Zinfandel». Das Projekt wurde



Genealogischer Stammbaum des Tribidrag alias Primitivo oder Zinfandel. Er ist der Vater zahlreicher kroatischer und montenegrinischer Rebsorten wie etwa des Plavac Mali, der am häufigsten kultivierten Varietät in Kroatien, oder des Vranac, der am meisten angebaute Sorte in Montenegro (aus: Wine Grapes, Allen Lane 2012).

«Zinquest» getauft (die Suche nach dem Zin). Nach Jahren der Forschung und Hunderten von DNA-Analysen wurde der Gral 2001 entdeckt: eine Probe des Kaštel Novi in der Nähe von Split, lokal Crljenak Kaštelanski genannt (Roter von Kaštela), stimmte perfekt mit dem DNA-Profil des Zinfandels und damit des Primitivos überein.

Dies nur am Rande: Ich untersuchte damals die Schweizer Rebsorten an der Universität von Kalifornien in Davis – und ich war es, der die Ehre hatte, diese DNA-Analyse vorzunehmen... Weitere Recherchen in den dalmatinischen Archiven und in alten Herbarien brachten den ursprünglichen Namen der Rebsorte ans Tageslicht: Tribidrag. Dieser Name wurde als offizielle Bezeichnung in unserem Referenzwerk *Wine Grapes* (Allen Lane 2012) verwendet, denn es ist der älteste gültige Name. Die Rebsorte, die in Dalmatien heute praktisch nicht mehr kultiviert wird, überlebt dagegen unter dem Namen Kratošija in Montenegro, wie die DNA-Analyse ergeben hat. Der Tribidrag / Kratošija / Zinfandel / Primitivo besitzt eine grosse Bedeutung für das kulturelle Erbe: Durch natürliche Kreuzung mit dem Dobričić, einer alten Rebsorte aus dem Süden Dalmatiens, hat er den Plavac Mali hervorgebracht, die am meisten verbreitete rote Sorte Kroatiens.

In Italien bedeckt der Primitivo eine Fläche von rund 12'000 Hektar, vor allem in Apulien. Man unterscheidet heute drei verschiedene Primitivo-Stile: Der Primitivo di Manduria, bei dem Restzucker erlaubt ist, wirkt oft wie eine Karikatur, so mächtig kommt er daher, dominiert von Konfitürearomen. Der Primitivo del Salento ist reichhaltig und fruchtig. Der Primitivo di Gioia del Colle dagegen ist in der Regel der frischeste und eleganteste von allen.

Nero di Troia

Früher Uva di Troia (Traube von Troia) genannt, hat der Nero di Troia nichts mit der legendären, untergegangenen griechischen Stadt Troja zu tun, dafür umso mehr mit dem Dorf Troia in der apulischen Provinz Foggia. Das Dorf Troia wurde übrigens von Diomedes gegründet, dem Zerstörer der Stadt... Troja! Diesem Diomedes schreibt man fälschlicherweise die Einführung der genannten Rebsorte in Apulien zu, wo sie seit 1791 nachgewiesen ist. Eine 2016 erschienene genetische Studie hat aufgezeigt, dass die drei lokalen Rebsorten Nero di Troia, Bombino Nero und Impigno alles natürliche Kinder des Bombino Bianco und des Quagliano sind.

Der Bombino Bianco, was «kleine Bombe» bedeutet und auf die Form seiner Trauben hinweist, ist eine Rebsorte, die aus Apulien stammt und heute in verschiedenen Regionen Italiens unter zahlreichen Synonymen kultiviert wird, so etwa unter dem Namen Ottonese in der Region Lazio nahe Rom oder als Pagadebit, was so viel bedeutet wie «Schuldgeld», ein Hinweis auf seine enorme Produktivität.

Der Quagliano seinerseits ist eine sehr seltene rote Rebsorte voller Geheimnisse. Lange glaubte man, er würde nur im Piemont kultiviert, in den Tälern von Stura, Grana, Maira und Vardita unweit von Saluzzo, wo er 1721 zum ersten Mal erwähnt wurde. Überraschenderweise hat der DNA-Test ergeben, dass diese Rebsorte identisch ist mit dem Bouteillan Noir aus dem Vaucluse sowie mit der Uva Rosa Antica, die man in der Provinz Salerno südlich von Neapel, bei Ricigliano, entdeckt hat. Vielleicht wurde er in der apulischen Region Barletta auch Quagliara genannt. Da alle drei natürlichen Kinder des Paares Quagliano x Bombino Bianco traditionell in Apulien kultiviert werden, darf man Apulien als die Wiege von Nero di Troia, Bombino Nero und Impigno betrachten.

Nach einem langsamen Niedergang gegen Ende des 20. Jahrhunderts, zieht der Nero di Troia (2500 ha) heute wieder vermehrt das Interesse auf sich. Aus ihm werden exzellente Weine mit ausgeprägtem Charakter vinifiziert, die durch reichhaltige Tannine, runden Körper und frische Aromen von Kirschen, Oliven und Lakritze bestechen.

Negroamaro

Der Negroamaro ist eine der wichtigsten Rebsorten Apuliens; er wurde hier bereits im 19. Jahrhundert erwähnt. Gut möglich, dass er sogar schon früher angebaut wurde, das legen zumindest seine zahlreichen lokalen Synonyme nahe: Abruzzese, Albese, Jonico, Purcinara usw. Sein Name bedeutet «bitterer Schwarzer», ein Hinweis auf seine organoleptischen Charakteristiken. Die genetische Analyse konnte keinen direkten Verwandten aufspüren, auch nicht den griechischen Xinomavro, zu dem ihm bisweilen eine enge Verbindung nachgesagt wird. Der Negroamaro ist also ein Waisenkind. Dafür hat man entdeckt, dass er sich auf natürliche Weise mit der Malvasia Bianca Lunga gekreuzt hat, um die Malvasia Nera di Brindisi hervorzubringen.



Der Negroamaro bedeckt heute eine Fläche von rund 12'000 Hektar in Apulien, hauptsächlich in den Provinzen Lecce und Brindisi, wo er einen rassigen, charaktervollen Wein mit samtig weichen Tanninen und einem leicht bitteren, trockenen Nachhall ergibt.



Susumaniello

Der Susumaniello ist eine rare Rebsorte aus der Provinz Brindisi. Sein Name könnte vom Wort «somarello» (Esel) stammen, ein Hinweis auf die schwere Last, welche diese Rebstöcke tragen können, vor allem, wenn sie jung sind.

Der kürzlich durchgeführte DNA-Test hat ergeben, dass der Susumaniello das natürliche Kind des Sangiovese ist. Er ist eine absolute Rarität, wird nur auf 50 Hektar kultiviert und in der Regel in Assemblagen mit anderen lokalen Rebsorten wie Malvasia Nera di Brindisi oder Negroamaro verwendet. ●

Plantamura, die «Tifosi» des Bio-Primitivo

Entdeckt durch unsere feine Spürnase Walter Zambelli, wird dieses kleine Familiengut von Mariangela Plantamura und ihrem Mann Vincenzo Maggialetti geleitet. Der Betrieb wurde 1946 von Mariangelas Grossvater gegründet, einem Lokomotivführer mit Passion für den Rebbau. Erasmo, Mariangelas Vater, widmete sich dann voll und ganz dem Weinbau. Zuerst lieferte er seine Trauben an andere Kellereien und sogar in andere Regionen, bis er 2002 auf Anstoss seiner Tochter schliesslich seinen ersten eigenen Wein in Flaschen abfüllte. Die Azienda Agricola Plantamura war geboren.

Mariangela hat den biologischen Weinbau bei ihrem Grossvater gelernt, der biologisch arbeitete, ohne sich dessen bewusst zu sein. 2007 hat Mariangela das Weingut geerbt, das bereits seit 1996 zu 100% biologisch zertifiziert ist.

Primitivo-Variationen

Anlässlich unseres Besuchs haben uns Mariangela und Vincenzo ihre drei Weine präsentiert, alle ausschliesslich aus Primitivo gekeltert, aber auf unterschiedlichen Terroirs in der DOC Primitivo Gioia del Colle gewachsen. Die drei Weine unterscheiden sich bezüglich des Alters der Rebstöcke: Etichetta Rossa – Parco Largo für die jüngsten, Etichetta Nera – Contrada San Pietro für die Parzellen mittleren Alters und Etichetta Bianca – Riserva Plantamura für die ältesten Reben (im Schnitt 30 Jahre alt), die im Alberello-System wachsen, der traditionellen, unverkennbaren Technik der Region mit Reben aus massaler Selektion, die aussehen wie kleine Büsche (= italienisch «alberello»). Die massale Selektion wird auf der Domäne selbst gemacht, um nicht von einem Rebschulisten abzuhängen. Die kalkreichen, hügeligen Lehmböden behagen dem Primitivo ausnehmend gut, die Höhe (366 m) und die Temperaturunterschiede (heisse Tage, kalte Nächte) erlauben es ihm, seine Frische zu bewahren – etwas, was ihm in anderen Appellationen häufig fehlt. Dank einem wasserspeichernden, genügend porösen Boden, damit das Wasser zirkulieren kann, ist die Bewässerung der Reben nicht nötig, und die Rebwurzeln wachsen auf der Suche nach Wasser weit in die Tiefe.

Die Reben werden im Cordon-Royat-System erzogen, einem kurzen Schnitt mit Drahtrahmenerziehung, oder als Alberello. Diese Erziehungssysteme sowie konsequente Laubarbeit sorgen für gute Belüftung, was Probleme mit Pilzkrankheiten vorbeugt.





Der grösste Teil der Rebarbeiten wird von Hand ausgeführt. Bei der Weinernte werden die Trauben in kleinen Kistchen gelesen, die Trauben weniger guter Qualität kommen in den «Sfuso» (Offenwein). Mit einer Höchstproduktion von 80 Quintali pro Hektar, also 800 Gramm pro m², liegt die Azienda Plantamura deutlich unter den in der Appellation autorisierten Mengen von 120 Quintali/Hektar.

Vinifiziert werden die Weine im Stahltank mit Temperaturkontrolle, um die Aromatik zu bewahren. Gepresst wird möglichst schonend und traditionell auf einer Holzpresse. Danach wird der Jungwein in Barriques ausgebaut und in Flaschen verfeinert. Die jährliche Produktion beläuft sich auf 50'000 Flaschen, von denen 90% in den Export gehen.

Zusammen mit den köstlichen kulinarischen Spezialitäten, die uns Mariangela zubereitet hat, konnten wir folgende Weine degustieren: Etichetta Rossa – Parco Largo 2017 (Noten vom Brombeeren und Johannisbeeren, im Gaumen einfach), Etichetta Nera – Contrada San Pietro 2017, 2016 und 2013, Weine, die das schöne Alterungspotential des Primitivo aufzeigen (Noten von Leder, saftige Tannine), Etichetta Bianca – Riserva Plantamura 2015 und 2012 (Noten von Feigen und Zedernholz, sehr feine Tannine). ●



**Contrada San Pietro
2016, Primitivo,
Gioia del Colle DOC**

Ausladend, würzig,
fruchtig, ausdrucksvoll.



**Riserva 2015,
Primitivo,
Gioia del Colle DOC**

Würzig, opulent,
frisch, ausgewogen,
schwarzbeerig.



**Parco Largo 2017,
Primitivo,
Gioia del Colle DOC,**

Würzig, frisch, fruchtig.

Tipp von Mariangela Plantamura

Restaurant

Osteria del Borgo Antico
Corso Cavour, 89
Via Spada, 62
70023 Gioia del Colle
www.borgoanticosteria.it

*Hier macht der blutjunge Küchenchef
Ottavio Surico mit viel Talent und Passion
auf sich und seine Küche aus lokalen
Produkten aufmerksam.*

Technische Angaben

Rebfläche: 9 ha
Alter der Reben: 5 bis 30 Jahre
Böden: Kalkreiche Lehmböden
Weinbautechniken: Biologischer Weinbau
Produzierte Rebsorten: Primitivo
Kontakt: Via Vittorio Bodini 9/A
70023 Gioia del Colle (Bari)
+39 0803 43 00 44
www.viniplantamura.it



Santa Lucia, der Ausdruck des Nero di Troia

Die Eigentümer dieser Cantina sind Giuseppe und Roberto Perrone Capano, zwei Brüder aus Neapel, deren Familie seit 1628 im Besitz des Guts ist. Roberto, der das Team DIVO im September 2018 empfangen hat, kennt zwei grosse Passionen: Segeln (er hat schon bedeutende Regatten gewonnen, in Italien wie im Ausland) und Weinbau (sein Herz schlägt vor allem für die lokale Sorte Nero di Troia). Die Brüder, die beide eine andere berufliche Aktivität in Neapel pflegen, haben bei der Suche nach Qualität und Ausdruckskraft des Nero di Troia eine entscheidende Rolle gespielt.

Bioweine mit grossem Alterungspotential

Ihr Weingut liegt auf den Hügeln des Castel del Monte, des berühmten rechteckigen Schlosses, im Weiler Santa Lucia, im Westen von Corato (auf 300 m Höhe). Seit 2009 wird hier biologischer Weinbau betrieben, seit 2016 zertifiziert. Zur Hauptsache werden auf den 16 ha des Guts autochthone Sorten kultiviert, aber auch Olivenbäume der Sorte Coratina, die ein exzellentes natives Olivenöl ergeben.

Die Reben der Sorten Nero di Troia, Bombino Nero, Aleatico, Malbec und Fiano sind im einfachen Guyot-System erzogen, bei dem die Fruchtrute auf dem Draht befestigt wird, mit einer Pflanzdichte von 5500 Stöcken pro Hektar, der

Negroamaro dagegen im einfachen Cordon Royat. Die traditionelle Alberello-Erziehung wurde aufgegeben, denn obwohl sie sich für den Primitivo von Plantamura eignet, trifft das nicht für den Nero di Troia zu. Sämtliche Reben erhalten Wasser mittels Tröpfchenbewässerung, bei allen wird die grüne Lese durchgeführt, um die Erträge zu kontrollieren (80-90 hl/ha). Gelesen werden die Trauben von Hand in Holzkisten. Die jährliche Produktion liegt bei rund 50'000 Flaschen Wein und 5000 Flaschen Olivenöl; mehr als 50% der Produktion werden exportiert.

Tipp der Azienda Agricola Santa Lucia

Hotel

Hotel Svevo
Via Paolo Cassano, 319
70023 Gioia del Colle (BA)

Wir haben eine ganze Reihe von Weinen degustiert, darunter die Basis-Linie Gazza in Weiss, Rosé und Rot. Beim reinsortigen Nero di Troia konnten wir mehrere Jahrgänge des Melograno (Granatapfel) verkosten, der in der Nase Aromen von Myrte und Kirschen bietet und im Gaumen mächtige Tannine. Die Riserva Le More (Brombeeren) entpuppte sich als grosser kraftvoller Lagerwein (der 2012er beginnt langsam, etwas milder zu werden). Und schliesslich probierten wir den 0.618, benannt nach dem Goldenen Schnitt, ein Wein ausserhalb jeder Norm, der acht Jahre lang in zweijährigen Barriques reift und nur in kleinsten Mengen produziert wird. Die Degustation wurde begleitet von einem köstlichen Essen, das mit einem der besten Mozzarellas Italiens startete und uns eine interessante Entdeckung bescherte: die «peschiole», kleine, in Essig eingelegte Pfirsiche, die vor der vollständigen Reife geerntet werden, damit die anderen voll ausreifen – und so die Verwendung der ganzen Ernte erlauben. ●

Technische Angaben

Rebfläche: 16 ha, 11,5 davon mit Reben bestockt (8,5 ha mit Nero di Troia, 1 ha mit Fiano, 1 ha mit Negroamaro und 1 ha mit diversen Sorten)

Alter der Reben: 10 bis 70 Jahre

Böden: Kalkböden

Weinbautechniken: Biologischer Weinbau

Produzierte Rebsorten: Nero di Troia, Negroamaro, Bombino Nero, Aleatico, Malbec, Fiano

Kontakt: 70033 Corato – Bari

s.c. San Vittore I – c.p. 165

+39 0808 72 11 68

www.vinisantalucia.com



Le More Riserva 2011, Castel del Monte DOC

Charaktervoll, gut strukturiert,
rassig, tanninreich.



Il Melograno 2013, Castel del Monte DOC

Würzig, vollmundig, mit
rassigen Tanninen.

Il Melograno 2015, Castel del Monte DOC

Charaktervoll, Noten von
Kirschsteinen, tanninreich,
frisch.



Morella, (bio-) dynamisches australisch-italienisches Doppel



Die Azienda Morella ist aus der Begegnung von Lisa Gilbee und Gaetano Morella entstanden. Lisa ist Australierin und hat sich am berühmten Roseworthy Agricultural College in Adelaide zur Önologin ausbilden lassen. Nach einer Degustation von «Supertoscans», die sie tief beeindruckt hatte, beschloss sie, mehr über italienische Weine erfahren zu wollen. Zuerst machte sie 1992 einen Stage in der Toskana, auf Castello di Ama im Chianti, weitere folgten im Soave, in der Emilia-Romagna, auf Sizilien und schliesslich in Apulien, wo sie 2000 den Winzersohn und passionierten Weinliebhaber Gaetano kennenlernte. Aus ihrer Verbindung gingen zwei Kinder hervor – und eine Kellerei, die 2001 mit einer kleinen Menge Trauben aus einer sehr alten Parzelle startete.

Sehr bekömmliche Primitivoweine

Heute umfasst das Gut 20 Hektar, die biodynamisch kultiviert werden; die Erträge sind sehr tief. Der fünf Kilometer vom ionischen Meer entfernt gelegene Betrieb profitiert von der maritimen Frische. Die Rebstöcke sind grösstenteils sehr alt und von grosser genetischer Vielfalt, vor allem beim Primitivo. Sie wachsen im Alberello-System auf eisenhaltigen roten Böden, die nicht bearbeitet, aber unter den Stöcken mit Mulch und Stroh abgedeckt werden. Vergoren werden die Trauben in offenen Ständen und danach sehr sanft gepresst. Der Ausbau findet in gebrauchten Barriques statt, der Wein wird nicht filtriert und verfeinert sich noch weiter in den Flaschen. Bei unserem Besuch waren wir beeindruckt von drei reinsortigen Terroirversionen des Primitivo Jahrgang 2015: La Signora stammt von alten Rebstöcken und bietet Aromen von schwarzen Oliven sowie seidige Tannine, Old Vines, gekeltert aus Trauben von 90 bis 95 Jahre alten Reben, duftet nach Kirschen und Olivenpaste und besitzt sehr feine Tannine, und der Mondo Nuovo schliesslich wächst auf einem frischeren Terroir und punktet mit Himbeernoten und schöner Säure. ●

Technische Angaben

Rebfläche: 20 ha

Alter der Reben: 10 bis 95 Jahre

Böden: «Terra rossa», lehmig mit Eisenoxid

Weinbautechniken: 100% biodynamisch,
Primitivo im Alberello-System

Produzierte Rebsorten: Primitivo, Negroamaro,
Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Fiano

Kontakt: Azienda Agricola Morella

Via per Uggiano, 147

74024 Manduria (TA)

+39 0999 79 14 82

www.morellavini.com



**Old Vines 2015,
Salento IGT**

Gut strukturiert,
voller Finesse,
mit Feigennoten.



**Negroamaro,
Primitivo 2016,
Salento IGT**

Gut strukturiert,
würzig, füllig.



**Mezzogiorno
bianco 2017,
Salento IGT**

Lebhaft, fein,
mit Noten von
Zitrusfrüchten.

Castel del Monte

Dieses einzigartige, achteckige Schloss in gotischem Stil wurde zwischen 1240 und 1250 vom Stauferkönig Friedrich II. (Friedrich von Hohenstaufen, 1194-1250) erbaut, nachdem er Kaiser des römisch-deutschen Reichs geworden war. Es liegt in der Gemeinde Andria und ist seit 1996 als Weltkulturerbe der Unesco klassiert. Die Zahl acht dominiert das Bauwerk: In jeder der acht Ecken des Schlosses steht ein ebenfalls achteckiger Turm, errichtet auf der Basis von fundierten geometrischen und astronomischen Kenntnissen. So scheinen die Sonnenstrahlen bei der Sonnwend durch die äusseren wie die inneren Fenster und erleuchten das Fresko im zentralen Hof, der ebenfalls achteckig ist. Die äusseren Fassaden bestehen aus lokalem Kalkstein, während die Innenhöfe aus orangefarbenem Marmor aus Persien gebaut wurden, was der gotischen Architektur einen morgenländisch-islamischen Hauch verleiht.

Die Lage des Schlosses auf der Kante eines Hügels und das Fehlen von Zugbrücken verleiten zu der Annahme, das Castel del Monte habe hauptsächlich als Jagdschloss für den Kaiser dienen sollen. Es gibt aber auch aus der Luft gegriffene Hypothesen, gemäss denen das Schloss ein astronomisches Observatorium, ein Tempel des Wissens oder gar ein Chemielabor gewesen sein soll.

1876 vom italienischen Staat erworben, beherbergt es heute diverse Ausstellungen und bietet einen imposanten Rahmen für Konzerte, Konferenzen und kulturelle Anlässe. Das einzigartige Denkmal ist das ganze Jahr hindurch für das Publikum geöffnet



Rubino, Vielfalt und kulturelles Erbe

In den 1980er-Jahren bot sich Tommaso Rubino die Möglichkeit, Rebberge zu erwerben, die in vier unterschiedliche Domänen unterteilt waren, um die Vielfalt des Weinbaus von Salento aufs beste auszudrücken: die Tenuta di Jaddico auf sandigen Böden an der Küste, die Tenuta di Marmorelle nahe Jaddico und vor allem dem Negroamaro und der Malvasia Nera vorbehalten, die Tenuta Punta Aquila mit sandigen Böden, auf denen ausschliesslich Primitivo wächst, und die Tenuta Uggjo Santa Teresa auf kalkreichen, lehmig-sandigen und damit kühleren Böden. 1999 führte Luigi Rubino, Tommasos Sohn, die Marke Tenute Rubino ein, 2021 wird er eine neue Kellerei einweihen, die über eine öko-kompatible und zur Hälfte in der Erde verborgene «masseria» verfügt, die mit Restaurant und Spa den Weintourismus ankurbeln soll.

Das Susumaniello-Projekt

Die Tenute Rubino sind zweifellos weltweit die grössten Produzenten der raren lokalen Rebsorte Susumaniello. Ihr erster reinsortiger Susumaniello namens Torre Testa wurde im Jahr 2000 gekeltert. Die jüngsten Reben wurden wieder im Alberello-System gepflanzt, nicht nur, um die Tradition aufrechtzuerhalten, sondern auch, weil dieses gemäss einer Studie in Zusammenarbeit mit der Universität von Bari bessere Weinqualitäten hervorbringt. Pro Stock wird weniger als ein Kilo Trauben produziert. Neben einem trockenen Rotwein keltern die Tenute Rubino auch eine Roséversion sowie einen Schaumwein aus Susumaniello.



Traubenbeeren der Sorte Primitivo.

Vier Domänen und einige rare Rebsorten

Im Herzen des Salento gelegen, sind die Reben des Guts in vier Einheiten unterteilt, was es erlaubt, allfällige klimatische Probleme, welche die eine oder andere der vier Domänen treffen könnten, abzufedern. Die Reben sind im einfachen oder doppelten Guyotschnitt erzogen, ausser dem Susumaniello. Die Vinifikation ist sehr präzise, die Kellerausrüstung der letzte Schrei. Die Temperaturkontrolle der Ernte vor dem Pressen ist notwendig (von 25 bis 10° C), die alkoholische Gärung findet bei 15 bis 18° C (Weissweine) bzw. 23 bis 25° C (Rotweine) statt, mittels selektionierter Hefen. Die Weissen machen keinen biologischen Säureabbau durch, die Rotweine selbstverständlich schon, mit Umziehen alle fünf, zehn oder zwanzig Tage, je nach Rebsorte.

Technische Angaben

Rebfläche: 270 ha, unterteilt in vier Domänen

Alter der Reben: 3 bis 100 Jahre alt

Böden: Mehrheitlich sandige Böden

Weinbautechniken: Integrierte Produktion

Produzierte Rebsorten: Negroamaro, Primitivo, Susumaniello, Malvasia Nera, Ottavianello, Minutolo, Chardonnay, Vermentino

Kontakt: Az. Agricola Dott. Luigi Rubino via Enrico Fermi, 50

72100 Brindisi

+39 0831 57 19 55

www.tenuterubino.com

Von der grossen Anzahl Weine, die wir hier degustieren konnten, haben uns folgende besonders beeindruckt: ein sehr aromatischer Weisswein, ein reinsortiger Minutolo 2017, der rote Miraglio 2016, ein eleganter Negroamaro, der nur in grossen Jahren produziert wird, der Lamo 2017, ein reinsortiger Ottavianello, eine sehr seltene Rebsorte, die feurige, kirschfruchtige Weine ergibt, vergleichbar einem Gamay aus dem Süden. Und selbstverständlich hat uns der Oltremé 2017 ausnehmend gut gefallen, der sehr charaktervolle Susumaniello mit seinen Himbeernoten, seinen knackigen Tanninen und der angenehmen kleinen Bitternote im Finale. ●



Tipp der Tenute Rubino

Restaurant und Hotel

Antica Masseria Martuccio snc
 Contrada Martuccio
 72023 Mesagne
www.masseriamartuccio.it

Ein riesiges historisches Gebäude, renoviert und in ein charmantes Hotel mit grossem Restaurant umgewandelt, in dem man herzhaft lokale Spezialitäten geniessst. Grosse Auswahl regionaler Weine.



Marmorelle 2015, Salento IGT

Komplex, warmherzig, würzig.



Punta Aquila 2016, Salento IGT, Primitivo

Aromatisch, ausdrucksvoll, von schöner Opulenz und reifer Frucht.



Lamo 2016, Ostuni DOC

Fein, frisch, elegant.

Die Küche Apuliens

Die Küche Apuliens ist reich an altüberlieferten Rezepten, geprägt von verschiedensten Einflüssen und den Jahreszeiten. Zudem unterscheiden sich die Spezialitäten an der Küste von denen im Landesinneren.



Acquasale

Traditionelles Mittagessen der Fischer, heute ein Aperitif auf der Basis von im Wasser eingeweichtem altbackenen Brot mit Zwiebeln, Salz, Tomaten und Oregano.



Bombette

Typisch für das Itria-Tal, eine Art Fleischvogel aus Schweinefleisch, gefüllt mit Käse und gewürzt mit Petersilie. Oft am Grillstand auf der Strasse verkauft.



Cacioricotta

Halb Käse, halb Ricotta, wird nach zwei, drei Monaten Affinage genossen.



Canestrato

Aus Vollmilch von Merinoschafen hergestellter und in Weidekörbchen gepresster Käse, dessen Milch nicht aufgekocht wird.



Cavatelli und Orecchiette

Diese beiden Frischteigwaren sind das Symbol Apuliens. Sie werden aus einer Mischung von Hartweizengriess und Wasser hergestellt, zuweilen werden auch Kartoffeln beigelegt.



Ciceri e Tria

Ein altes Rezept aus dem Salento, auf der Basis von gekochten Kichererbsen, Hartweizengriesspasta, Wasser und «frizzuli», im Olivenöl frittierten Teigwaren.



Lampascioni

Wildblumenzwiebeln der kleinen Traubenhyazinthe, einer krautigen Pflanze mit süßem Geschmack, die aber einen bitteren Nachgeschmack hinterlässt. Wird in der Pfanne gekocht oder mit Essig mariniert.



Muschiska

Dieses Rezept aus Foggia basiert auf Schaf-, Ziegen- oder Rindfleisch, gesalzen, mit Knoblauch und Fenchel gewürzt und dann zwei, drei Wochen lang an der Sonne getrocknet.



Pallone di gravina

Halbhartkäse aus roher Kuhmilch, ursprünglich aus Gravina, frisch oder nach drei Wochen beziehungsweise drei, vier Monaten genossen.



Pane di Altamura

Brot aus Hartweizengriess verschiedener Varietäten, mit sehr knuspriger Rinde und strohgelber, weicher Krume.



Pasticciotti

Der typische Kuchen aus dem Salento, hergestellt aus Sablés, mit einer Cremefüllung, mit Eigelb bepinselt und im Ofen gebacken.



Puccia

Brot aus Hartweizengriess aus dem Salento mit Tomaten-, Zwiebel- und Olivenstückchen, normalerweise in zwei Hälften geteilt und dann serviert.



Ricotta forte

Ricotta mit intensivem, würzigem Geschmack auf der Basis von Kuhmilchmolke, der 10% Kuhmilch beigelegt wird, als Brotaufstrich oder für Saucen.



Sgagliozze

Polenta des Südens auf der Basis von getrocknetem und in Öl frittiertem Maismehl, zum Aperitif oder auf der Strasse genossen.



Stracciatella und Burrata

Typische Käse, die mitverantwortlich sind für den guten Ruf der apulischen Küche, aus Kuh- oder Büffelmilch produziert und mit leicht säuerlichem Geschmack.

Die Küche der Basilikata

Die zwischen Meer und Bergen gelegene Basilikata ist eine Region mit einer reichen, altüberlieferten kulinarischen Tradition.



Canestrato di Moliterno

Dieser Käse aus Ziegen-, Schaf- und Kuhmilch wird von Hand produziert und in Weidenkörbe (*canestr*) gepresst. Frisch genießen, mit Honig oder Käse. Oder als Reibkäse.



Cavolfiore dell'Ofanto

Im Valle dell'Ofanto produziert, findet dieser weissköpfige Blumenkohl in zahlreichen lokalen Rezepten Verwendung.



Casieddu

Ziegenkäse, der aromatisiert wird mit der kleinblütigen Bergminze (*Calamintha nepeta*), verwandt mit Minze und Salbei.



Cinghiale

Die Wildschweinpopulation wächst, ihr Fleisch wird oft und gern gegessen, als Wurst, Salami oder Ragout in Weinsauce.



Crapjata

Typisches Rezept der Sassi di Matera, eine Mischung aus Gemüse und Getreide (Linsen, Favebohnen, Weizen, Kichererbsen usw.), im selben Topf gekocht.



Fagioli di Rotonda

Proteinreiche Bohnen aus der Region von Pollino, frisch oder getrocknet, oft als Suppe gegessen.



Lagane

Frische Teigwaren, die Tagliatelle ähneln, aber dicker, breiter und kürzer sind. Werden oft mit Kichererbsen gegessen.



Lucanica

Mit wildem Fenchel gewürzte Wurst aus der Schulter von Schweinen, die in Picerno und Cancellara gezüchtet werden.



Melanzana rossa di Rotonda

Aus Äthiopien importierte rote Aubergine, die einer Tomate ähnelt und einen würzigen, leicht bitteren Geschmack aufweist.



Pane di Matera

Brot aus dem in Matera so typischen Hartweizengriess, ein Brot mit langer Tradition.



Pecorino di Filiano

Hartkäse aus Milch der Schafrasse Gentile di Lucania, der in Tuffgrotten reift.



Peperoni cruschi

Paprikaschoten aus Senise, frisch oder frittiert zu genießen. Oder in Pulverform zum Würzen.



Pezzente lucana

Wurst der Armen, hergestellt aus Innereien vom Schwein, Lamm und Kalb und gewürzt mit Knoblauch, Fenchel und Paprikaschoten.



Scorzoni

Schwarzer Trüffel (Tartufo nero, *Tuber aestivum*) mit intensivem Geschmack, verwendet für Pasta, Risotto, Rindscarpaccio usw.



Strascinati

Frische, handgemachte Pasta, den Orecchiette ähnlich, mit mehreren «Fingerabdrücken», ideal, um Saucen und Gewürze aufzunehmen.



Ventresca di Rionero

Wurstwaren aus Schweinsbrust und Schwarte, gesalzen und gewürzt mit Paprikaschoten und Knoblauch, als Roulade.

Die Basilikata

Im italienischen Stiefel entspricht die Region der Basilikata mehr oder weniger dem Knöchel. Die Rebflächen sind deutlich kleiner als im benachbarten Apulien und bedecken nur rund 5500 Hektar, also wenig mehr als im Kanton Wallis. Diese bergige Region ist eine der ärmsten Süditaliens, die Wirtschaft dümpelt seit der grossen Auswanderungswelle nach dem Zweiten Weltkrieg vor sich hin, und der Tourismus ist noch in seinen Anfängen, mit Ausnahme der Stadt Matera.

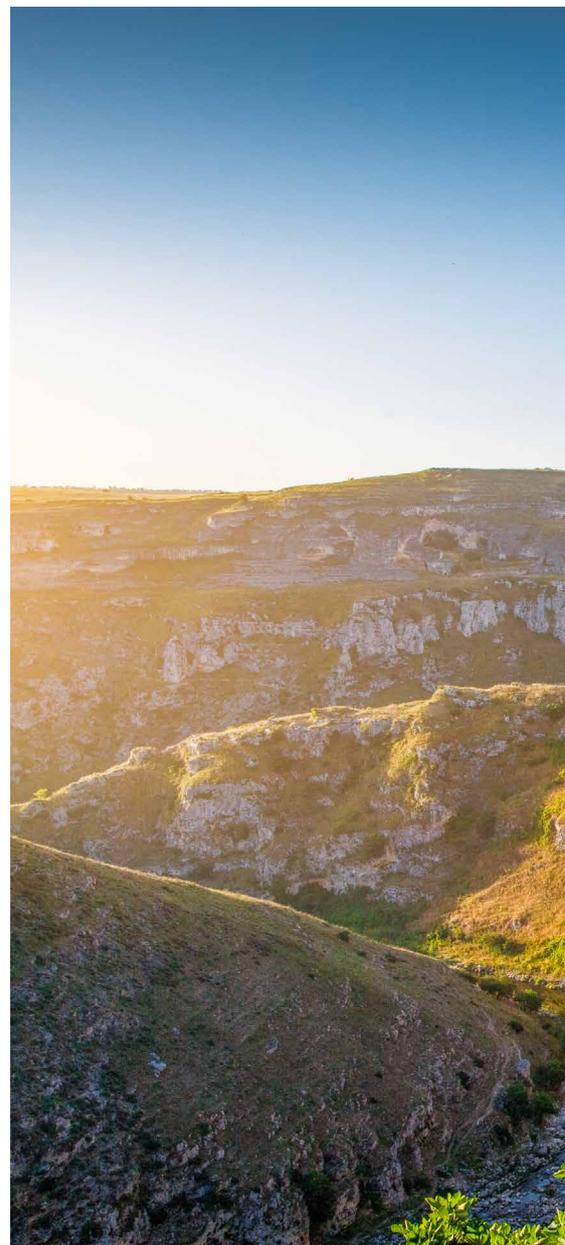
DOC und DOCG

Lediglich ein Drittel der Rebfläche hat Anrecht auf eine eigene Appellation, sprich auf eine der vier DOC oder die einzige DOCG der Basilikata.

Der Aglianico ist der unbestrittene Herrscher in den Vulture, während die Malvasia Bianca di Basilicata bei den weissen Sorten in den Appellationen Grotтино di Roccanova und Matera dominiert. Die Rotweine dagegen werden mehrheitlich auf der Basis von Primitivo, Sangiovese und Cabernet Sauvignon gekeltert, ausser in der DOC Terre dell'Alta Val d'Agri, wo kurioserweise der Merlot sein Reich hat. ●

Die Region Vulture

Monte Vulture (oder Vulture) ist der Name eines aus sieben Hügeln gebildeten, 1326 Meter hohen Vulkans in der Provinz Potenza, der vor 130'000 Jahren erloschen ist. Die Zone des Monte Vulture umfasst 1500 Hektar Reben, die von rund vierzig Weingütern bewirtschaftet werden; zusammen produzieren sie im Schnitt 2,5 Mio. Flaschen pro Jahr.





Matera, eine der ältesten bewohnten Städte der Welt und als UNESCO-Weltkulturerbe eingeschrieben.

Die wichtigsten Rebsorten der Basilikata



Aglianico del Vulture

Aglianico del Vulture ist ein Synonym des weiter oben beschriebenen Aglianico aus Apulien. Diese Rebsorte ist in der Basilikata von grosser Bedeutung, vor allem in der Region des Vulkans Vulture, im Norden der Provinz Potenza, wo er die einzige autorisierte Rebsorte der Appellationen Aglianico del Vulture DOC und Aglianico del Vulture Superiore DOCG ist.



Malvasia Bianca di Basilicata

Die Malvasia Bianca di Basilicata, ausschliesslich in der Basilikata auf rund 1000 Hektar kultiviert, ist eine alte, lokale weisse Rebsorte, die oft in Assemblagen verwendet wird. Früher wurden kleine Anteile von ihr dem Aglianico del Vulture beigefügt, um seine aromatische Palette zu erweitern – so wie dem Syrah der Côte-Rôtie früher ein bisschen Viognier beigemischt wurde.

Elena Fucci, der Star des südlichen Italiens

Mit einem einzigen Wein und dank grosser Hartnäckigkeit und viel Mut ist die quirlige, rund dreissigjährige Elena Fucci zur Produzentin der Basilikata geworden, von der man am häufigsten spricht – und damit zu einer der renommiertesten ganz Süditaliens.

Alles hat im Jahr 2000 angefangen, als ihre Familie plante, die sechs Hektar Reben, die der Grossvater in den 1960er-Jahren erworben hatte, zu verkaufen. Dieser, Generoso Fucci geheissen, hatte seine Trauben stets an diverse Kooperativen verkauft und nur kleinste Mengen für seinen persönlichen Konsum vinifiziert. Zahlreiche potenzielle Käufer interessierten sich für das Gut – doch für Elena fühlte sich das jedes Mal an wie ein Faustschlag in die Magengrube. Mit nur 18 Jahren traf sie deshalb den mutigen Entscheid, das Weingut zu übernehmen, damit es in der Familie bleiben würde. Möglich machten das die Ersparnisse des Vaters und des Grossvaters. Es schien ihr in der Tat unerträglich, dass jemand anders die Reben besitzen sollte, die rund um das Haus der Familie wachsen und dass jemand anders einen grossen Wein aus den allerältesten Reben der Vulture keltern sollte (einige sind 70 bis 80 Jahre alt).

Parallel zu ihrem Studium in Weinbau und Önologie an der Universität von Pisa, vinifizierte Elena ihren ersten Wein im Jahr 2000, unterstützt von einem önologischen Berater. Seit 2004, seit sie ihr Diplom in der Tasche hat, vinifiziert sie allein – und hat eine verblüffende Wahl getroffen: Sie produziert nur einen einzigen Wein, einen Aglianico namens Titolo (der Flurname des Ortes, wo das Landhaus der Familie steht).

Il Titolo, ein identitätsstiftender Wein

Das Weingut besitzt immer noch sechs Hektar Reben rund um die Kellerei, auf vulkanischen Terrassen, die dank ihrem Lehmanteil die Feuchtigkeit zurückhalten. Die Reben wachsen auf einer Höhe von 600 Metern und werden von Hand kultiviert; Bewässerung ist verboten. Der Aglianico von Elena Fucci ist eine massale Selektion ihres heute 93 Jahre alten Grossvaters, der nach wie vor jeden Morgen ab 5 Uhr präsent ist!

Technische Angaben

Rebfläche: 6 ha

Alter der Reben: Einige Reben sind über 70 Jahre alt

Böden: Kalkreiche Lehmböden auf vulkanischem Untergrund

Weinbautechniken:

Biologischer Weinbau

Produzierte Rebsorten:

Aglianico

del Vulture

Kontakt: Azienda Agricola

Elena Fucci

Contrada Solagna Del Titolo

85022 Barile (Potenza)

+39 3204 87 99 45

www.elenafuccivini.com





Tipp von Elena Fucci

Restaurant und Hotel

Antica Cantina Forentum
Piazza Plebiscito, 16,
85024 Lavello (PZ)
www.anticacantinaforentum.com

In diesem Restaurant haben wir zusammen mit Elena und ihrem Mann ein üppiges Mahl genossen. Das Lokal wurde 1985 in einer im 16. Jahrhundert in den Felsen gegrabenen Grotte eröffnet, die damals als Wasserreservoir diente. Die Referenz schlechthin für die typische lukianische Küche und eine hochangesehene gastronomische Adresse im historischen Zentrum von Lavello (Potenza). Küchenchef Savino di Noia, seine Frau Aurora und seine Mutter Maria Lucia Vizzano werden Ihren Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis machen, mit hochstehenden traditionellen Gerichten auf der Basis von frischer Pasta, Käse, Ricotta, Wurstwaren, Fleisch... Die Antica Cantina Forentum ist auch ein charmantes Boutiquehotel in einer historischen Residenz.



Der sehr spätreifende Aglianico wird immer von Hand und nie vor dem 10. Oktober gelesen, damit er seine volle phenolische Reife erlangt. Er wird ein Jahr lang in Barriques ausgebaut und ein weiteres in den Flaschen. Die Appellation Aglianico del Vulture DOC erlaubt 100 Quintali pro Hektar, doch Elena produziert nicht einmal die Hälfte, insgesamt 25'000 bis 30'000 Flaschen pro Jahr, von denen 70% in 56 Länder exportiert werden.

Eine Vertikaldegustation des Titolo hat uns das Alterungspotential dieses Aglianico del Vulture vor Augen geführt: Der 2004er (Elenas erster Jahrgang) und der 2007er sind saftig und getragen von feinen Tanninen, der 2009er und 2011er präsentieren sich reifer, aber trotzdem voller Frische, während der 2013er, 2015er und 2016er feurig, würzig und von angenehmen Bitternoten geprägt sind. ●



Titolo 2016, Aglianico del Vulture DOC

Gut strukturiert, rassig,
tanninreich.



Cantine del Notaio, der Traum des Notars

Im 15. Jahrhundert beherbergte Rionero eine albanische Gemeinschaft, die im vulkanischen Tuffstein Kellerlabyrinth anlegte und diese als Lager benutzte. Im 16. Jahrhundert übernahmen die Neapolitaner diese Keller und füllten sie mit Weinfässern, Nebenprodukten einer bedeutenden Abholzung der Wälder. Im 17. Jahrhundert vinifizierten die Franziskaner hier bereits Wein, um gegen die Malaria zu kämpfen, war Wein doch das einzige saubere und damit gesunde Getränk, wie es später Louis Pasteur empfahl. Bis in die 1970er-Jahre produzierte die Region vor allem perlende (*frizzante*) oder schäumende (*spumante*) Weiss- und Rotweine.

Die Kellereien des Notars, die «Cantine del Notaio», sind die Frucht einer langfristigen Vision eines brillanten Gelehrten, des Dr. Gerardo Giuratrabocchetti, eines auf Tierzucht und molekulare Genetik spezialisierten Agronomen und ehemaligen Professors an der Università degli Studi della Basilicata, ausgezeichnet mit mehreren prestigereichen Ehrentiteln. 1998, an seinem 40. Geburtstag, entschloss er sich, sein Leben von Grund auf zu ändern und gründete mit seiner Frau Marcella die Cantine del Notaio, so benannt zu Ehren seines Vaters und Grossvaters, die beide Notare waren. Sein Grossvater hatte ihm einst versprochen, dass seine Reben eines Tages ihm gehören würden. Was 33 Jahre später dann zur Tatsache wurde. So kehrte Gerardo gewissermassen zu seinen Wurzeln zurück und rückte dank seinem

wissenschaftlichen Zugang das Terroir von Rionero – kein x-beliebiges Terroir! – ins richtige Licht. Von Anfang an liess er sich von Professor Luigi Moio von der önologischen Fakultät der Università degli Studi di Napoli «Federico II» beraten, um das önologische Potential des Aglianico in den Vulture zu ergründen und auszuschöpfen. Gemäss Gerardo Giuratrabocchetti müssen neben dem fruchtbaren, mineralienreichen vulkanischen Boden vier Bedingungen erfüllt sein, damit der Aglianico del Vulture perfekt ausreift:



Der Tuffstein, der im Winter das Wasser zurückhält und im Sommer freigibt und so die Pflanze «säugt», wie es die alten Weinbauern der Region ausdrücken. Geringe Niederschläge. Grosse Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sowie frische Temperaturen, die den Hügeln zu verdanken sind.

Aus diesem Grund weist der Aglianico del Vulture, dessen Wurzeln bis in eine Tiefe von zwölf Metern wachsen, in der Regel sehr feine Tannine und eine grosse Frische auf, während der Aglianico di Taurasi meistens deutlich härtere Tannine hat und etwas streng wirkt.

Der Aglianico in vier Akten

Die Rebberge liegen an den Hängen des Monte Vulture in den Dörfern Rionero, Barile, Ripacandida, Maschito und Ginestra; ein Teil der Stöcke ist hundert Jahre alt. Die Oberböden bestehen aus Sand, vulkanischen Überresten oder Lehm, liegen aber immer auf einer tieferen vulkanischen Tuffschicht.

Die Rosé- und Rotweine werden in alten Barriques ausgebaut, in wunderschönen Tuffkellern aus dem 17. Jahrhundert, die eine Luftfeuchtigkeit von 90% sowie eine konstante Temperatur von 10 bis 12° C aufweisen.

Der Aglianico ist eine sehr spätreifende Rebsorte mit ausgesprochen langem Vegetationszyklus. Nicht selten braucht es während der Ernte nicht weniger als zwölf Lesedurchgänge. Aus diesem Grund hatte Gerardo die originelle Idee, vier Weine mit unterschiedlichen Lesezeitpunkten zu kelteren, mit Fantasienamen, die alle mit dem Beruf des Notars zu tun haben. Wir degustierten den sympathisch rustikalen Atto 2016 (September), den strengen, aber saftigen Repertorio 2015 (Oktober), der fast jedes Jahr mit den drei Gläsern von Gambero Rosso ausgezeichnet wird, sowie die Versionen 2011, 2012 und 2013 von La Firma (November), die uns mit ihrer Eleganz und Tiefgründigkeit in ihren Bann gezogen haben, nicht zu vergessen den anmutigen, kraftvollen und aus angetrockneten Trauben produzierten Sigillo 2012 (Dezember), der an einen Sforzato aus dem Veltlin erinnert. ●

Technische Angaben

Rebfläche: 46 Hektar in den Lagen Rionero, Barile, Ripacandida, Maschito und Ginestra

Alter der Reben: Gewisse Reben sind über 100 Jahre alt

Böden: Sandig oder lehmig, teilweise auch Puzzolanböden, alle aber von vulkanischen Tuffschichten durchzogen

Weinbautechniken: Inspiriert von biologischen und biodynamischen Grundsätzen

Produzierte Rebsorten: Aglianico del Vulture, Chardonnay, Moscato Bianco, Malvasia Bianca, Sauvignon Blanc, Fiano

Kontakt: Cantine del Notaio
Via Roma, 159 - 85028
Rionero in Vulture (PZ) – Italie
Tél. +39 0972 72 36 89
www.cantinedelnotaio.it

Tipp der Cantine del Notaio

Restaurant & Hotel

Borgo Villa Maria
Località Monticchio Laghi
85028 Rionero in Vulture
www.borgovillamaria.com

Grandhotel mit Restaurant, direkt an den Vulkansen von Monticchio, im Herzen des Nationalparks Vulture.



L'Atto 2016, Basilicata IGT

Rassig, frisch,
mit Noten
von Steinobst.



Il Repertorio 2016, Aglianico del Vulture DOCG

Vornehm, anmutig,
frisch, komplex.



Il Sigillo 2012, Aglianico del Vulture DOC

Noten von
eingekochten
Früchten, mächtig,
elegant.

Alberobello und seine berühmten Trulli

Das kleine Städtchen Alberobello, eine Autostunde südlich von Bari, ist ebenfalls als Weltkulturerbe klassiert, dank seiner weltweit einzigartigen Trulli. Ihr Name stammt vom griechischen τρούλος (tróulos), was «Kuppel» bedeutet und sich auf die konische Form der Dächer bezieht. Diese Konstruktionen, wahrscheinlich prähistorischen Ursprungs, finden sich vor allem im Valle d'Itria, zwischen den Provinzen Brindisi, Bari und Taranto. Alberobello wurde im 15. Jahrhundert von Bauern auf Geheiss

der damaligen Grundherren, der Grafen von Conversano, gegründet; sie sollen die Bauern gezwungen haben, eine Trockenbauweise ohne Mörtel zu verwenden, um die vom Königreich Neapel auf neuerrichteten urbanen Siedlungen erhobenen Steuern zu umgehen. Die Trulli galten damals als unsichere, ärmliche Bauten und waren deshalb von Steuern ausgenommen. Dabei waren sie alles andere als instabil: Die meisten Trulli aus jener Epoche stehen noch heute! Ihre schweren Kalksteine garantieren für bemerkenswerte Stabilität und optimalen Temperatenausgleich: Sie speichern im Winter die Wärme und bewahren im Sommer die Kühle. Das Dach der Trulli besteht

aus «chianche» und «chiancarelle» genannten Trockensteinen, die in konzentrischen, sich verjüngenden Kreisen übereinandergeschichtet sind, zuoberst in einem sogenannten Kraggewölbe endend und mit esoterischen Symbolen verziert. Der Besuch Alberobellos und seiner Trullis wirkt wie eine Zeitreise...



DIVO

Weinkultur
seit 1936

Herausgeber
DIVO SA
Route du Tir Fédéral 18
1762 Givisiez

T: 021 863 22 70
F: 021 863 22 95

E: club@divo.ch
www.divo.ch

Redaktion
Dr. José Vouillamoz

Fotos
Ohne andere Angaben von Team
DIVO, den Winzern oder Adobe Stock.

Übersetzung
Eva Zwahlen

Gestaltung
Fluide Communication — Givisiez

Druck
Paperforms — Villars-Sainte-Croix