

Apulien: des Stiefels heiÙe Weine

Puglia, Apulien, der Stiefel Italiens steckt voller Geschichte. Viele fremde Völker griffen hier ein. Die Spuren der Griechen, Römer, des oströmischen Reiches (Byzanz) und muslimischer Sarazenen sind tief. Eine Blütezeit mit relativer Eigenständigkeit erlebte Apulien im 11. bis Mitte des 13. Jahrhunderts unter den Normannen und den Staufenen. Besonders Friedrich II. (Regierungszeit: 1215 bis 1250) prägte Apulien durch seine vielen Reformen inklusive seiner vielen Kastelle, an denen so manches Rätsel (Castel del Monte) und so manche, sagenhafte Geschichte haftet.

Groß ist Apulien nicht, dafür schmal und 800 km lang. Es ist meist recht flach mit tollen Sandstränden (Strandurlaub!) und guten Böden für die Landwirtschaft, lange als Kornkammer bekannt, mit bedeutendem Obst- und Gemüseanbau heute. Hinzu kommt der Olivenanbau (40% des italienischen Olivenöls, bei bester Qualität!) und der Weinbau. Der Weinbau profitiert von den kalkhaltigen Böden und dem heißen Klima, bei nächtlicher Abkühlung durch das nahe Ionische und Tyrrhenische Meer.

Der Weinbau Apuliens ist bereits 4000 Jahre alt; die Weine waren bei Griechen und Römern hochgeschätzt. Es folgte der Niedergang. In der Neuzeit waren die kräftigen Rotweine Apuliens lediglich zum Aufpeppen bekannter Herkünfte in Norditalien und Frankreich geschätzt. Flaschenabfüllung war fast unbekannt. Erst mit dem EU-weiten Verbot, Qualitätswein über die Grenzen von Weinbaugebieten hinweg zu verschneiden, brach der Weinbau kurzfristig zusammen. Kein Mensch außer den Händlern von offenem Wein (im Gegensatz zu Flaschenwein, also auf Flaschen gefüllter Qualitätswein) hatte eine Ahnung von dem Potenzial des Apulienweins. Das hat sich in den letzten zwanzig Jahren grundlegend geändert. Das heiÙe Klima Apuliens ist gut für Rotwein, von Trauben, die an das heiÙe Klima angepasst sind. Zwei Rebsorten sind die erfolgreichsten: Primitivo und Negroamaro.

PRIMITIVO

Die Rebsorte kommt vom nahen Kroatien und ist identisch mit kalifornischem Zinfandel. Sie wird seit ein wenig mehr als 200 Jahren in Apulien angebaut, vornehmlich im Salento (dem Stiefelabsatz Apuliens). Seine besten Exemplare kommen aus der Provinz Taranto, vornehmlich aus dem Ort Manduria. (Primitivo di Manduria). Der Name des Wein erscheint zunächst nicht sehr verkaufsfördernd, denn woher soll man wissen, dass der Name von der frühen Reife der Traube, also von „prime uve“ herrührt und sich über „Primitivo“ zum heutigen Primitivo entwickelte. Der seltsame Name hat sich aber bestens bei den Konsumenten verbreitet, ob in Italien oder in Europa. Primitivo ist heute der beliebteste Rotwein Apuliens. Die Weine zeichnen sich durch Kraft und Konzentration mit vollreifer Frucht aus. Deutlich sind Aromen von Brombeere, Cassis, Waldfrüchten und Dörrobst (getrocknete Pflaume). Die Weine wirken süßlich wegen ihrer Fruchttintensität und ihres höheren Alkohols. Die Weine können Portweinähnlich schmecken. Die barocke Fülle wird bereichert durch Gewürzaromen wie Zimt, Nelken und schwarzen Pfeffer.

NEGROAMARO

Die Rebsorte kam mit griechischen Siedlern 800 v.Chr. nach Apulien. Beste Stöcke wurden seitdem vermehrt, so dass sich diese Rebe fast 3000 Jahre in Apulien hält und zur zweitwichtigsten Rebsorte aufstieg. Fachleute zählen Negroamaro zu den wertvollsten Rotweinträumen Italiens. Ihre Weine sind kräftig, ihr Aroma wird von Noten eingemachter Früchte dominiert, kombiniert mit einer belebenden Säure und einer markanten Tanninstruktur. Letztere äußert sich in Noten schwarzer Oliven, Holunder, Leder verwoben mit süßlichen Gewürzen.

Negroamaro kommt selten rebsortenrein auf die Flasche (kleinerer Verschnittpartner ist meist Malvasia Nera) und ihr Name findet sich daher selten als Namensgeber auf dem Flaschenetikett. Häufiger sind Ursprungsbezeichnungen, Name von Orten und kleineren oder größerer Weinregionen (wie Rosso Salento).

Probe zum Monatsbeginn:

Apulien

Freitag, 4. Dezember, 15 -18.30 Uhr
Samstag, 5. Dezember, 11-17.30 Uhr

Julius Meimberg gehört zu den Pionieren apulischer Weine, zumindest im Ruhrgebiet. Unser erster Import stammt von 2000. Viel hat sich seitdem in Apulien getan. Mancher Pionier von damals hat an Strahlkraft verloren. Herausragende Weine von damals sind heute leider meist nicht mehr unsere erste Wahl. Besonders interessant ist, dass es viele Genossenschaften geschafft haben (natürlich mit EU-Förderung), ihre Weinbereitung zu verbessern (entscheidend ist vor allem das Erhalten von Frucht und Frische durch kontrollierte, kühlere Temperatur bei Gärung und Lagerung). Weil sich in 15 Jahren viel getan hat, wird es wieder Zeit unser geändertes, aber gereiftes Sortiment vorzustellen.

APULIEN

Az. Agr. Duca Carlo

2011 Negroamaro Salento „Pituri“ - 6,95
2012 Primitivo Salento „Vigne Vecchie“ - 7,95

Cantine Lizzano

Primitivo di Manduria DOP
2011 „Macchia“ - 8,90
2010 „Manonera“ - 14,90
Negroamaro
2013 Lizzano DOP „Manorossa“ - 14,90
Dolce
Primitivo di Manduria - 18,90
Passito Moscato - 19,90

Cantine Boncore

2013 Negroamaro - 5,95

Academia Racemi

2012 Puglia Rosso „Anarkos“ - 5,95

Neuentdeckung

Cantine Lizzano

Die Genossenschaft des Dorfes Lizzano (10.000 Einwohner) wurde 1959 von 40 Mitgliedern gegründet, mit dem Dorfarzt an seiner Spitze. Heute wird die Cantine Lizzano von Signora Rita Macripò als Präsidentin geführt, bei 400 Mitgliedern und 500 Hektar Weinbergsfläche. Lizzano liegt im Süden Apuliens, an der Halbinsel Salento (der Stiefelabsatz) in der Provinz Tarent, 4 km vom Tyrrhenischen Meer entfernt. Nachbarort ist Manduria, Namensgeber des Primitivo di Manduria. Hier wie dort sind die Böden karg, lehmig, rot-sandig auf Kalkstein. Entsprechend erzeugt die Cantine auch den regionalen Spitzenwein vom Primitivo, den Primitivo di Manduria. Die Genossenschaft ist inzwischen modern ausgestattet, so dass sie Weine mit klaren, sauberen Aromen erzeugen kann.



2011 Primitivo di Manduria DOP „Macchia“ - 8,90 €

(handgelesene Trauben, Eichenfassausbau: 6 Monate)

Überaus spannende Liaison von Kraft und Eleganz: satte, fantastisch dichte Fruchttintensität (reife Beeren, Pflaumen). Trockenfrüchte, feine Schokotöne, Zimt, Noten von schwarzem Pfeffer. Weicher Gerbstoff.

2010 Primitivo di Manduria DOP „Manonera“ - 14,90 €

(handgelesene Trauben, Selektion, Eichenfassausbau: 12 Monate)

Sehr komplexes Bouquet mit intensiven Noten dunkler Waldbeeren, Backpflaumen und Kirschmarmelade. Vielschichtiges Gewürz-Potpourri, Aromen von Kakao, Tabak, Muskatnuss und Zedernholz. Tausend-und-eine-Nacht im Glas! Weiche, fast balsamisch anmutenden Gerbstoffe (welch großartige Tanninqualität!) und feines Säurespiel, beeindruckende geschmackliche Länge. Großartig!

