

Sizilien & Apulien: großartige Rotweine aus Italiens Süden

Der Weinbau Italiens hat zwei große Wurzeln: eine ist der frühe Weinbau der Etrusker in Mittelitalien (der heutigen Toskana), die andere – etwa zeitgleich – der Weinbau, den die Griechen in ihren Kolonien im Süden Italiens einführten.

Süditalien. Heute sind Apulien und Sizilien die mengenmäßig bedeutendsten Weinbaugebiete Italiens. Ihr Charakter wurde durch eine turbulente Geschichte geprägt; nach der griechischen Kolonisierung herrschten hier die Römer, Goten, Sarazenen, Byzantiner, Normannen, Stauffer, Anjouer und Spanier. Das führte auch zu Anpflanzungen vieler neuer Rebsorten. Die Region ist so reich mit Rebsorten beschenkt worden. Zu Hauptrebsorten wurden Primitivo, Negroamaro (beide Apulien) und Nero d'Avola und Nerello Mascalese (beide Sizilien).

Bei Fachleuten ist die Qualität dieser Rebsorten lange bekannt. Zu Wohlstand führte es die Region allerdings nicht. Hier wurden zwar viele Trauben erzeugt, die hier auch zu Wein vergoren wurden, aber danach verließen sie ohne viel Aufhebens die Region. In Tanklastzügen und Containerschiffen wurden sie günstig verkauft. Nicht als apulische und sizilianische Weine kamen sie auf den Markt, sie wurden zum Verschnitt, zur Verbesserung anderer Weine eingesetzt. Denn es war lange erlaubt, dass man beispielsweise Barolo, Chianti etc. und auch einen Bordeaux oder Burgunder zu mehr Gehalt verhelfen durfte, indem man Wein aus Apulien und Sizilien untermischte. Das war mit der EU und mit neuen Weingesetzen irgendwann vorbei.

SIZILIEN

Nero d'Avola hat ihre Heimat im Süden Siziliens, aber seine Qualität führte in den letzten Jahrzehnten zur Verbreitung über ganz Sizilien. Kennzeichen sind seine dunkle Farbe und seine Fruchtfrische. Sie kann von Himbeeren über Cassis bis zu eingekochten Pflaumen reichen, ist aber immer verbunden mit unterlegter feiner Säure.

2015 Nero d'Avola „Vurria“ - 9,90 €
Az. Di Giovanna

Anders als andere, mit Frucht überbordene Vertreter ist dieser Wein viel spannender. Der Fruchtindruck ist breit gefächert, hier kombiniert sich Erdbeere mit dominanter Kirsche, Brombeere und Pflaume. Das Tannin ist spürbar, aber ziemlich weich. Angenehm ist die Säure, die den Wein sehr lebendig macht.

Nerello Mascalese soll mit Sangiovese verwandt sein; sie ist inzwischen zweitwichtigste Rotweinsorte Siziliens und macht gerade aktuell in der Szene Furore, besonders mit Weinen von hohen Weinbergslagen wie des Ätna. Ursache der Begeisterung ist seine Andersartigkeit: tanninbetont, Finesse, norditalienische Struktur.

2014 Nerello Mascalese „Vurria“ - 10,90 €
Az. Di Giovanna

Ein deutlich herber Wein mit dunkler Kirsch/Cassisfrucht, verschmolzen mit Lakritz, dunkelster Schokolade und Aromaten eines edlen Amaro, gemildert durch Holzreife und süßen Noten herrlich reifer Trauben. Ein höchst spannender Wein, der so anders ist und in seinem Auftreten an piemontesischen Nebbiolo erinnert.

Di Giovanna. Das Weingut di Giovanna liegt im südwestlichen Teil Siziliens, am und im Naturschutzgebiet Monte Genuardo und gehört zur Gemeinde Sambuca di Sicilia. Es umfasst 56 ha bewirtschaftete Weinberge (biologisch zertifiziert), verteilt auf fünf Weinbergparzellen auf Höhen von 400 bis 800 m. Unterschiedliche Böden, hohe Lagen, die Abkühlung bringen, dazu eine drastische Ausdünnung (grüne Lese) zur Erhöhung von Ausdrucksstärke und Konzentration liefern beste Trauben, natürlich handgelesen.



Der Bruch kam plötzlich und führte zunächst zu noch größerem Elend. Kellereien, Städte, Dörfer verwaisten. Ein Markt war weggebrochen. Aber der schmerzliche Bruch leitete auch einen Wandel ein. Einen Wandel zum Besseren, zu mehr Eigenständigkeit. Kellereien, Genossenschaften, Weingüter verschwanden reihenweise, andere wandelten sich oder manche wurden auch neu gegründet.

Beim Neuanfang lockten natürlich ein vermeintlicher internationaler Geschmack und der Anbau bekannter internationaler Sorten. Aber das Selbstbewusstsein mit eigenen, autochthonen Rebsorten überwiegte. Darauf konzentrierte man sich zu meist und versuchte, sich mit diesen international zu profilieren. Dieser Prozess läuft seit zwanzig Jahren und ist atemberaubend. Rebsorten, die vor 20 Jahren selbst in Italien kaum jemand kannte, sind heute weltweit gefragt, vor allem Nero d'Avola und Primitivo.

Allerdings wird auch heute noch der allermeiste Wein Süditaliens nicht in Süditalien in Flaschen gefüllt, sondern in großen Kellereien insbesondere im italienischen Norden. Anders als früher werden diese Weine nun unter dem Namen der Rebsorte und ihrer süditalienischen Herkunft abgefüllt. Diese meist billigen Weine haben so Süditalien via Supermärkten und Discounter bekannt gemacht. Authentische Qualität ist etwas anderes, die gibt es nur originalgefüllt aus Sizilien und Apulien. Wir als engagierte Fachhändler spüren solche besondere Qualität immer wieder auf. Unsere interessantesten Entdeckungen:

APULIEN

Primitivo. Die Rebsorte kam vor etwa 200 Jahren aus Kroatien nach Apulien, vornehmlich in seinen heißesten Teil, rund um Taranto. Berühmtester Vertreter ist der Primitivo di Manduria. Die Weine zeichnen sich durch Kraft und Konzentration mit vollreifer, süßlicher Frucht aus.



2014 Primitivo di Manduria DOP „Macchia“
Cantine Lizzano - 9,90

Überaus spannende Liaison von Kraft und Eleganz: satte, fantastisch dichte Fruchtintensität (reife dunkle Beeren, Kirsche). Trockenfrüchte (getrocknete Pflaume), feine Schokotöne, Zimt, Noten von schwarzem Pfeffer. Weiche Tannine. Fast süßlicher Eindruck bei reifem Gerbstoff und feiner Säure.

Negroamaro. Griechische Siedler brachten die Rebsorte 800 v.Chr. nach Apulien. Beste Stöcke wurden vornehmlich in den letzten Jahrzehnten vermehrt, vor allem im Salento, wo sie zur wichtigsten Rebsorte aufstieg und auch die Rotweincuvees dominiert. Fachleute schätzen Negroamaro als eine der wertvollsten Rebsorten Italiens ein. Ihre Weine sind kräftig, mit dunkler Frucht, markantem Tannin und erfrischender Säure.

2016 Lizzano DOP Negroamaro „ManoRossa“, Cantine Lizzano - 15,90 €

Liebe auf den ersten Schuck! Grandios beerige Frucht trifft cremig-herbe Süße: Schwarze Kirsche, Pflaumen und Holunder, dazu feinste Gewürze werden umschmeichelt von einem sagenhaft dichten Gerbstoffkleid. Trotz seiner extraktreichen Fülle überrascht der Wein mit ausgezeichnet balancierter Eleganz und Frische. Ein Klassewein!

Cantine Lizzano. Die Genossenschaft des Dorfes Lizzano (10.000 Einwohner) wurde 1959 von 40 Mitgliedern gegründet, damals mit dem Dorfarzt an seiner Spitze. Heute sind es 400 Mitglieder und 500 ha Weinberge. Lizzano liegt im Süden Apuliens, auf der Halbinsel Salento (Stiefelabsatz) in der Provinz Tarent, 4 km vom Tyrrhenischen Meer entfernt. Aushängeschild: Negroamaro. Nachbarort ist Manduria, wo viele Mitglieder der Genossenschaft Weinbergflächen besitzen. So erzeugt man herausragenden Primitivo wie auch Negroamaro.

Probe zum Monatsbeginn: Sizilien & Apulien

Freitag, 1. Dezember, 15 - 18.30 h
Samstag, 2. Dezember, 11 - 16.00 h

SIZILIEN

Az.Agr. Di Giovanna

2016 Grillo „Vurria“
Terre Siciliane IGP - 9,90
2015 Nero d'Avola „Vurria“
Terre Siciliane IGP - 9,90
2014 Nerello Mascalese „Vurria“
Terre Siciliane IGP - 10,90

APULIEN

Az.Agr. Duca Carlo Guarini

2014 Negroamaro „PiuTri“
Rosso Salento IGP - 8,95
2014 Primitivo „Vigne Vecchie“
Rosso Salento IGP - 8,95
2014 Malvasia Negra „Malia“
Rosso Salento IGP - 8,95

Cantine Soloperto

2015 Primitivo di Manduria DOP
- 8,90
2015 Primitivo di Manduria DOP
„Rubinum“ - 13,90

Cantine Lizzano

2016 Primitivo
Rosso del Salento IGP - 7,90
2014 Primitivo di Manduria
„Macchia“ DOP - 9,90
2015 Primitivo di Manduria DOP
„ManoNera“ DOP - 15,90

2016 Negroamaro
Rosso del Salento IGP - 7,90
2016 Lizzano DOP (Negroamaro)
„ManoRossa“ - 15,90

Dolce

2010 Primitivo di Manduria
Natural Sweet DOP - 19,90
2012 Moscato Passito del Salento,
Natural Sweet IGP - 19,90

Academia Racemi

2015 Puglia Rosso IGP
„Anarkos“ - 5,95

