



Aufwachen!

Im Stiefelabsatz Italiens erkennen viele Erzeuger erst allmählich, welchen Reichtum an autochthonen Rebsorten sie besitzen. Vielleicht brauchen die Apulier einfach mal ein wenig Zuspruch für die grandiose Qualität ihrer Gewächse. Eccolo.

Text: Wolfgang Fassbender | Fotos: Mischa Scherrer



Das Castello und die Kathedrale von Trani wirken trutzig, aber unverwechselbar. In dieser Hinsicht ähneln sie ein bisschen den apulischen Weinen.



Bombenweine? Conte Alcibiade Zecca lässt auf den Familiengütern im grossen Stil und mit moderner Technik produzieren. Auch vor internationalen Sorten scheut man bei ihm nicht zurück.

Von wegen Frühling. Kalt ist es in Apulien in diesen Tagen Anfang März, für mediterrane Verhältnisse sogar beinahe eisig. Vier Grad über null zeigt das Thermometer in Locorotondo in der Provinz Bari, es nieselt, stürmt, und bei Pasquale Carparelli ist nicht geheizt. «Der Ofen ging nicht an», entschuldigt sich der Önologe, der als Berater arbeitet, aber auch den Ertrag seines eigenen Weinguts I Pastini ausbaut. Er empfängt die fröstelnden Besucher in seinem Trullo, einem apulischen Steingebäude mit hohen, spitzen Dächern, im Pullover und mit warmen Worten. Zum Glück auch mit einem heissen Gericht aus Bohnen und kurzen Nudeln, mit Mozzarella und Burrata und natürlich mit einem Wein, den es bis vor ein paar Jahren noch gar nicht gab in Apulien. Der Fiano Minutolo hat nichts mit dem Fiano zu tun, wurde aber lange als dessen blosser Spielart abgehandelt und geriet als eigenständige Traube in Vergessenheit. Bis sich Carparelli daran machte, die echten Minutolo-Pflanzen zwischen den anderen ausfindig zu machen. «Wir haben Stöcke gesucht, markiert und dann weiter vermehrt», sagt Carparelli, der sich von Freunden nur Lino nennen lässt, und in seinem südlichen Italienisch schwingt Stolz mit. Minutolo ist tatsächlich nicht mit dem eher nussig-würzigen

Fiano zu vergleichen, wirkt aromatisch, erinnert mehr an Südtiroler Gewürztraminer als an hiesigen Muskateller und besitzt gleichermaßen Kraft und eine pikante Säure. Carparelli schenkt seinen Minutolo am Schluss der Verkostung ein, nimmt noch ein wenig vom Ricotta forte und erzählt, dass die Vorsilbe Fiano noch in diesem Jahr gestrichen werde und der Minutolo dann auch bezeichnungsmässig eigenständig sei. Gut, denn mittlerweile bauen ihn mehrere Erzeuger Apuliens reinsortig aus, die Fläche ist auf mehr als 15 Hektar geklettert. Ausserhalb der Region im äussersten Südosten Italiens freilich ist die Spezialrebe so gut wie unbekannt; exportiert wird der so sensationell eigenständige Minutolo kaum.

Eigenständigkeit, das ist ein Stichwort; mangelndes Selbstbewusstsein ist ein anderes. Das bereits von griechischen Kolonisten zur Blüte geführte Apulien war immer schon eine Gegend, die viel hielt auf ihre Geschichte, die ihre Traditionen wahrte, gleichzeitig ein bisschen neidisch auf die erfolgreichen Regionen Toskana oder Piemont blickte. Zwar wachsen nirgendwo in Italien so viele alte Olivenbäume wie in Apulien, millionenfach stehen sie entlang der Küstenstrasse zwischen Bari und Lecce, berühmt aber sind die Öle aus



Bis ins Mittelalter reicht der Stammbaum von Don Ferdinando Capece Minutolo. Die Namensverwandtschaft mit der Traubensorte Minutolo ist rein zufällig.

der Region Ligurien, teuer gehandelt werden die Luxus-Produkte aus dem Chianti. Und selbst beim Mozzarella, den die Käsehandwerker hier mit ungeahnter Meisterschaft in Zopfform ziehen oder, Burrata genannt, mit Mozzarella-Abschnitten und sahniger Flüssigkeit füllen, müssen die Apulier mit dem zweiten Rang vorliebnehmen.

«Primitivo benötigt kein Holz» Filippo Cassano

Viel bekannter und gesetzlich geschützt ist der Mozzarella di Bufala aus Kampanien. Und was nützen den Apuliern die vielen griechisch klingenden Ortsnamen wie Gallipoli und Monopoli, was nützt die eindrucksvolle Kathedrale San Nicola Pellegrino in Trani oder die mächtige Hohenstauffer-Festung Castel del Monte, wenn kaum einer die Feinheiten des apulischen Weinbaus kennt? Beim Weisswein beschränken sich die Winzer ja nicht auf Minutolo und Fiano, es gibt auch jede Menge Greco und Bombino Bianco, Bianco d'Alessano →

Weintipps Apulien



POLVANERA 2006 «17» PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOC

Ausnahme-Primitivo, ausschliesslich im Stahltank ausgebaut; reife, aber nicht überreife (!) Frucht, Kirschen, schwarze Beeren, leicht rauchig; cremig, merkbarer, aber überraschend gut integrierter Alkohol, wirkt frisch, elegant und lang.

17,5 Punkte | CHF 34.00 | Buonvini
Zeughausstrasse 67 | 8004 Zürich
043 444 74 74 | buonvini.ch



CONTI ZECCA 2004 «TERRA» LEVERANO ROSSO DOC RISERVA

Assemblage aus viel Negroamaro und etwas Aglianico; klare, reife, eher kühle Frucht mit merkbar toastigen Holzaromen; feste Struktur, würzig, für apulische Verhältnisse nicht allzu viel Alkohol, kompakt, nachhaltig, kann noch ein Jahr reifen.

16,5 Punkte | CHF 25.00 | Bindella Weine
Hönggerstrasse 115 | 8037 Zürich
044 276 62 62 | bindellaweine.ch



TORREVENTO & I PASTINI 2007 SALICE SALENTINO DOC «FARNEROS»

Eine Assemblage aus Negroamaro und etwas Malvasia Nero, für die Pasquale Carparelli verantwortlich zeichnet; reife, eher kühle Frucht nach Kirschen, Pflaumen, schwarzen Beeren; kraftvoll, würzig, feste Struktur, elegant, jetzt trinkreif.

16 Punkte | CHF 13.50 | Carl Studer Vinothek AG | Langensandstrasse 7 | 6005 Luzern
041 360 45 89 | studer-vinothek.ch



ALBERTO LONGO 2008 «LE FOSSETTE» IGT PUGLIA

Reinsortiger Falanghina, im Stahltank ausgebaut; reife, kühle Frucht, Aprikosen, etwas Banane; straff, gewisse Würze, recht füllig im Nachhall, gute Länge.

16 Punkte | CHF 19.80 | Vinothek Brancaia, Seefeldstrasse 299 | 8008 Zürich
044 422 45 22 | vinothek-brancaia.ch



VILLA SCHINOSA 2006 MOSCATO DI TRANI DOLCE DOC

Mittleres bis dunkles Gold, reife Moscato-Frucht, etwas Orange, Aprikosen, Zitruschalen; üppige Frucht, seidige, gut eingebundene Süsse, wirkt sehr ausgewogen, etwas nussig im Nachhall.

16,5 Punkte
leider noch nicht erhältlich
in der Schweiz | villaschinosa.it



helvetic 
airways

Kulinarische Höhepunkte in Apulien

Köstliche Meeresfrüchte, in der Sonne gereifte Strauchtomaten, Oliven und unzählige Pastavarianten – das ist die exquisite Seite Apuliens.

Buchen Sie Ihren Flug zu einer einmaligen kulinarischen Rundreise auf www.helvetic.com oder bei unserem Service Center unter +41 44 270 85 00.



AUF GANZER LINIE SCHWEIZERISCH 



Es geht auch ohne Holz und trotzdem anspruchsvoll: In der modernen Kellerei Polvanera setzt Filippo Cassano auf reife Primitivo-Trauben und Stahltankausbau.



PRIMITIVO UND SEHR VIEL MEHR

Apulien verfügt über mehr als 100 000 Hektar Reben und damit über ebenso viele Weinberge wie ganz Deutschland, doppelt so viele wie Österreich und fast siebenmal so viele wie die Schweiz. Primitivo ist vielleicht die bekannteste Rebsorte, doch sich darauf zu beschränken, wäre mehr als fahrlässig. Negroamaro, Aleatico oder Uva di Troia (bzw. Nero di Troia) liefern ebenfalls rote Trauben, Bombino Bianco, Falanghina, Greco oder Fiano sind beispielsweise für Weissweine zuständig. Der Fiano Minutolo (der bald nur noch Minutolo heißen wird) ist eine der rarsten weissen Sorten. Zum Glück haben viele Winzer bislang darauf verzichtet, sogenannte internationale Reben wie Cabernet Sauvignon, Merlot oder Chardonnay anzupflanzen – man findet sie aber auch in Apulien. In ganz Apulien wurden 25 geschützte Herkunftsbezeichnungen (DOC) definiert – die bekanntesten sind vermutlich Primitivo di Manduria und Salice Salentino.

und Verdeca. Und natürlich die Falanghina, eine autochthone Traube Süditaliens, die in vielen Fällen komplexe, feste, beinahe mineralische Weine erbringt – beispielsweise in der Kellerei Alberto Longo in Lucera in der Provinz Foggia. Von solchen Ausnahmegevächsen würde man nur zu gern einmal etwas Reiferes verkosten, einen älteren Jahrgang, der womöglich das zeigt, was italienischen Weissweinen fälschlicherweise abgesprochen wird – die Fähigkeit zur positiven Entwicklung. Doch in der Villa Schinosa in der Nähe von Trani bedauert man mit ausgesuchter Höflichkeit. Das Reifste, was man vorzeigen könne, sei fünf Jahre alt. Dabei hätte man auf diesem Weingut ein Bewusstsein für historische Zusammenhänge und eine Altweinsammlung vermuten können. Don Ferdinando Ca-

Olivenbäumen), und Gattin Maria schloss die Kellerei auf. Die Holzfässer sind aus slawonischer Eiche, die Tanks gross. Barriques? «Die haben wir hier nicht», sagt die Dame des Hauses, um gleich darauf ihren eigenen Falanghina zu reichen und den erst seit kurzer Zeit auf diese Weise ausgebauten durchgegorenen Moscato di Trani, einen duftigen Apéro mit knackiger Säure. Deutlich mehr Tradition besitzt der Moscato di Trani dolce, ein Süsswein, der vor allem aus der Sorte Moscato Reale gewonnen wird. Süss heisst in diesem Falle aber nicht unangenehm zuckrig – Säure und Restzucker ergänzen sich perfekt. Warum es ihn in der Schweiz noch nicht gibt? Der Don schaut ratlos. «Vielleicht bald.» Ob der Edelwinzer seinen eigenen Vorzeigewein unterschätzt?

«Das Barrique schwappte erst vor ein paar Jahren aus dem italienischen Norden in den Süden»

pece Minutolo ist einer jener Gutsbesitzer, denen man in Apulien häufig begegnet: ein Herr aus uraltem Adel, ausgestattet mit einer angeborenen, unaufdringlichen Vornehmheit. Der Stammbaum im Treppenhaus reicht bis ins 13. Jahrhundert zurück. Rasch serviert das Personal Burrata, Gemüsetarte und eine Vielzahl jener unverdorbenen essbaren Klassiker, die einen Aufenthalt in Apulien kulinarisch so bemerkenswert machen. Zuvor hatte uns der Don das Anwesen gezeigt (gut und gern 200 Hektar mit Reben, Kirschen,

Vielleicht brauchen die Apulier einfach ein wenig Zuspruch, Anerkennung für die häufig grandiose Qualität ihrer Gewächse, die in der roten Version aus Malvasia Nera gekeltert werden, aus Bombino Nero, der seltenen Uva di Troia, aus Aleatico und Aglianico. Zugegeben, wenigstens für zwei ihrer Rotweinsorten bekommen die Apulier die Aufmerksamkeit, die sie verdienen. Negroamaro ist ein Begriff bei Italienern, und der apulische Primitivo hat sich auch unter Gelegenheitsweintrinkern in Mitteleuropa einen Namen gemacht. Die enge Verwandtschaft mit dem in Kalifornien angebauten Zinfandel – es handelt sich um Klone der gleichen Sorte – ist inzwischen wissenschaftlich erwiesen. Wie sein kalifornischer Vetter ist auch Primitivo nie ein leichter Wein, sondern immer einer, der seine unbändige Frucht und Fülle auf den ersten Schluck deutlich macht.

Die Frage, wie man aus einer potenziellen Fruchtbombe einen eleganten Tropfen zaubert, beantworten die apulischen Winzer unterschiedlich. Conte Alcibiade Zecca, noch einer dieser eleganten →



In Locorotondo, gut 400 Meter über Meer, ist es kühl und windig. Ideale Verhältnisse für den von Pasquale Carparelli propagierten Minutolo.

Ferien auf dem Hof

Als **Masseria** bezeichnet man einen historischen Gutshof, der mehrere Gebäude umfasst und befestigt wurde. In den letzten Jahren wurden mehrere Masserien behutsam in Hotels umgewandelt. Vor allem die Gegend von Fasano ist zu einem Zentrum des Masseria-Tourismus geworden – die luxuriösesten Vertreter dieser Landhotel-Gattung bieten Spa-Bereiche, Restaurants und sogar Kochschulen.

MASSERIA TORRE COCCARO

Eine der luxuriösesten Masserien Apuliens mit entsprechenden Preisen. Sagenhaftes Frühstück (hausgebackene Ricottatorte!), Kochkurse sowie Spa-Angebote. Masseria Torre Coccaro | Contrada da Coccaro 8 | I-72015 Savelletri di Fasano | +39 0804 82 93 10 | masseriatorrecoccaro.com

MASSERIA ALCHIMIA

Ein sehr neuer Tipp unter den Masserien Apuliens: Die Schweizerin Caroline Groszer stellt in ihrem eleganten Gasthaus Studios und Suiten zu erschwinglichen Preisen zur Verfügung. Masseria Alchimia | Contrada Fascianello | I-72015 Fasano | +39 335 6 09 46 47 | masseria-alchimia.it

MASSERIA MARZALOSSA

Schöner und stilvoller kann man in Pamplona nicht übernachten: Das ehemalige Adelspalais wurde soeben zu einem Boutiquehotel umgebaut. Prachtige, nicht durchweg riesige Zimmer, eine sympathische Bar. Das Restaurant im ersten Stock macht einen etwas abweisenden Eindruck. Masseria Marzalossa | Contrada da Pezze Vicine 65 | I-72015 Fasano | +39 0804 41 37 80 | marzalossa.com

MASSERIA SALINOLA

Grosser Gutshof bei Ostuni, einige Fahrminuten vom Meer entfernt. Die Zimmer sind preiswert, die Küche setzt auf das selbst hergestellte Olivenöl. Masseria Salinola | Contrada Salinola | I-72017 Ostuni | +39 0831 30 83 30 | masseriasalinola.it

Adligen, der in jedem historischen Spielfilm – ohne sich zu verkleiden – einen Grafen mimen könnte, lässt auf den familieneigenen Weingütern der Conti Zecca verschiedene Varianten ausprobieren, setzt dabei auch auf importierte Reben. Önologe Fernando Antonio Romano gibt sich entsprechend diplomatisch. «Die autochthonen Sorten sind wichtig für uns, doch wir nutzen auch die internationalen wie Chardonnay und Cabernet Sauvignon.» Der offizielle Spitzenwein des Hauses zeigt, wie diese Verbindung aussehen könnte: Im berühmten, von Weinführern mit Auszeichnungen überhäuften «Nero» mildert der Cabernet Sauvignon die offensive Negroamaro-Frucht, der Wein wurde 18 Monate in Barriques ausgebaut und besitzt zweifelsohne Struktur. Typischer und dabei nicht minder empfehlenswert ist der Cantalupi Riserva, ein deutlich preiswerterer und weniger holzbetonter Roter, der sich aus vier Fünfteln Negroamaro und einem Rest Malvasia Nera zusammensetzt. Der Kompromiss zwischen beiden Stilen könnte «Terra» heissen: eine Cuvée aus Negroamaro und Aglianico.

Das Barrique als Mittel zur Produktion roter Spitzenweine schwappte erst vor ein paar Jahren aus dem italienischen Norden in den Süden. Tradition hat diese Art des Ausbaus hier nicht, und manche Winzer ignorieren das kleine Eichenfass konsequent. Sie scheuen wohl die hohen Investitionen, andererseits wirft man in diesem Landstrich Altbewährtes nicht einfach über Bord. Schon der sortenreine Ausbau war lange nicht selbstverständlich. Auf Fatalone war es Pasquale Petreras Vater, der 1987 als erster in Apulien reinsortigen Primitivo auf Flaschen füllte. Heute werden die Reben – bis auf eine kleine Menge des weissen Greco wird ausschliesslich Primitivo angebaut – biologisch bewirtschaftet und mit Pferdemist gedüngt, die Weine reifen in grossen Holzfässern, und an klassischer Musik im aufgeräumten Keller fehlt es nie. «Ein Ambiente, in dem ich mich wohl fühle, ist sicher auch für den Wein gut», sagt Petrerera. Mit Holzgewächsen haben die hier erzeugten Primitivos nichts zu tun, sie wirken eher zurückhaltend als mächtig und jedenfalls ganz anders als bei Filippo Cassano, ein paar Kilometer weiter. Die Kellerei Polvarena existiert seit 2003, steht im Nichts der breittflachen Weinfelder und regt mit ihrem Weinstil zum Nachdenken an. Unter der ebenerdigen Edelstahltankhalle befindet sich ein riesiger Felsenkeller, in dem stapelweise undegorgierte Primitivo-Schaumweine lagern. Und die Fässer? Die überraschende Antwort lautet: Es gibt keine. «Primitivo benötigt kein Holz», sagt Cassano, der das Unternehmen zusammen mit Angelo Antonio Tafuni sowie mit Michelino und Giuseppe

«Der Fiano Minutolo hat streng genommen nichts mit dem Fiano zu tun»

Posa führt. Frucht und Eiche, das passe nicht zusammen, in den Trauben stecke genug Kraft, eine Maischegärung tue ein Übriges.

Wie zum Beweis holt Cassano eine um die andere Probe aus den Stahltanks hervor, und tatsächlich: Der 2009er ist, aus verschiedenen Parzellen, üppig und fruchtig, aber alles andere als eindimensional. Am deutlichsten wird dieses Vinifikationsprinzip bei seinen abgefüllten Spitzenweinen aus dem Jahr 2006, dem «16» und dem «17». Was man zuerst ahnt, wird bei einem Blick aufs Rückenetikett Gewissheit: Die Weine besitzen tatsächlich 16 bzw. (fast) 17 Prozent Alkohol, schmecken aber weder brandig noch überreif, sondern besitzen eine unerwartete Tiefe, kombiniert mit Fülle und Kraft. Gewiss eine Folge der bis zu 80 Jahre alten Primitivo-Reben, die im Gobeletschnitt erzogen werden, knapp über dem Boden reifen und nur noch Erträge von 400 oder gar nur 300 Gramm pro Stock liefern. Frische Säure, mineralische Struktur, eine Menge Extrakt – man könnte sich beim besten Willen nicht vorstellen, dass Cabernet oder Merlot diesen Weinen eine zusätzliche Komponente hinzusetzen, dass der Ausbau im kleinen Holzfass noch mehr Qualität brächte. Für die wenigen kalten Tage in Apulien hält Filippo Cassano auch noch einen dezent süssen Primitivo bereit. Am Kamin, in kleinen Schlucken genossen, einfach herrlich. ■



TRULLO – VON DER BEHAUSUNG ZUR TOURISTENATTRAKTION

Die Trulli, weiss getünchte runde Steinhütten mit einem spitzen Dach, dienten noch bis vor wenigen Jahrzehnten als Wohnhäuser für Weinbergs- oder Landarbeiter. Ursprünglich wurden sie ausserhalb der Dörfer ohne Mörtel oder Zement, aber mit natürlicher Klimaanlage errichtet: Im Sommer ist es im Trullo angenehm kühl, im Winter nicht allzu kalt. Die Trulli dienen heute als Touristenattraktion, als Abstellkammer, manchmal auch als originelles Appartement.

ANZEIGE

The buono! Mais comment tient toute l'Italie dans une tasse?



Il caffè per me.