

APULIEN

Flachlandwein im Hoch



Im Gegensatz zu Italiens übrigen zumeist hügeligen Weinregionen besteht Apuliens Anbaugebiet – wie hier das Valle d'Itria – aus Hochebenen und Flachland.

Angela Kreis-Muzzolini

Im «Land der Sonne» tut sich was: Gestern noch Lieferant von billigen Verschnitt- und Massenweinen in die ganze Welt, sucht die junge Winzergeneration Apuliens heute den Weg zu hochwertigen Qualitätsweinen.

Nicola Campanile steuert seinen Toyota Kombi mit hundert Sachen über die holprige, nasse Strasse durch das Valle d'Itria. Hier in der Hochebene im Herzen der Weinregion Apulien kämpfen junge Weinbauern für die Herstellung von Qualitätsweinen um das Ansehen der Region. Denn da, wo die Weinbauern für ein Kilo geerntete Trauben nur gerade 30 bis 40 Cents erhalten, muss etwas geändert werden. Der umtriebige Weinbuchautor, Eventmanager und Tourismusspezialist Nicola Campanile fährt uns zu drei der innovativsten Winzer in der Region: Filippo Cassano revolutioniert den Primitivo, Pasquale Petrera bringt Tradition und Moderne zusammen, und Pasquale Carparellis «Minutolo» wirkt zukunftsweisend.

«Rückt man zukünftig nicht die Qualität in den Vordergrund, riskiert man, alles zu verlieren», sagt Nicola Campanile und gibt Gas. Das sandbraune Pfützenwasser spritzt auf alle Seiten, die Fahrt durch das Tal wird zum

halsbrecherischen Abenteuer. Sogar Apulien, der «Ort des ewigen Frühlings», wie der griechische Dichter Horaz schon um 40 vor Christus schwärmte, wird nicht von Regen, Schnee und dem eisigen Tramontana-Wind verschont. Der Name der Region, sagen die Einheimischen, soll vom Lateinischen a pluvia – ohne Regen – stammen.

Mit gut 100 000 Hektaren umfasst Apulien einen Achtel der gesamten italienischen Rebfläche inklusive Tafeltrauben und trägt mit 7 Millionen Hektolitern Wein rund 13 Prozent an die Weinproduktion des Landes bei.

Sortenreiche Vielfalt

Seit jeher wächst in Apulien eine riesige Vielfalt autochthoner, der Gegend entsprungener Rebsorten, die, wenn qualitätsbewusst in kleinen Mengen angebaut, grosses Potenzial für erstklassige Weine aufweisen. Im nördlichen Teil bis Bari lassen sich beispielsweise die Weine aus Trauben wie Uva di Troia oder Bombino nero entdecken,

die wegen ihrer angeblich harten Tannine und aggressiven Säure lange verkannt wurden. Die Erkenntnis, dass die neue Kordon-erziehung sich positiv auf die Traubenqualität auswirkt, motiviert die junge Winzergeneration, vermehrt sortenreine Weine auszubauen und Etikettenweine auf den Markt zu bringen.

Grün-weiss-rot

So entstehen von Bari, der Hauptstadt Apuliens, über die eher flache Halbinsel von Salento zwischen der Adria und dem

Ionischen Meer moderne Rot- und herrlich fruchtige Roséweine aus den autochthonen Sorten wie Primitivo, Negroamaro, Uva di Troia oder Malvasia nera. Auch die Weissen halten mit: Der Fiano, ein Klon der Avellino-Traube, Greco, Verdea, Malvasia bianca, Bianco d'Alessano und der bekannte Süssewein Moscato di Trani erfreuen sich unter Weinfreunden zunehmender Beliebtheit. Ebenso reich wie die Sortenvielfalt präsentieren sich die Böden. Mit einem Augenzwinkern verweist

der Reiseleiter auf Italiens Flagge: Grün steht für den Olivenbaum, Weiss für das kalkhaltige und Rot für das eisenangereicherte Gestein Apuliens.

Stolz auf Neuentdeckung

Auf die Neuentdeckung der Rebsorte «Minutolo» ist die Bevölkerung des Valle d'Itria westlich von Fasano besonders stolz. Die nur hier angebaute Sorte ergibt einen zugleich diskret aromatischen, feingliedrig mineralischen, würzig-eleganten Wein. «Der An- und Ausbau der Rebe

erfordert Erfahrung und Kompetenz.» Pasquale Carparelli, Vater des «Minutolo», weiss, wovon er spricht. Durch seine Passion für die Sortenkunde entdeckte er Ende der Neunzigerjahre den Irrtum bei einer vermeintlichen Fiano-Rebe, die sich als eine dem Gewürztraminer ähnliche, uralte Rebe entpuppte. Aus 6000 auf amerikanischer Unterlage neu gezogenen Stöcken sind 15 Hektar entstanden. Und dieses Jahr, verkündet der Önologe, soll die Traubensorte offiziell als «Minutolo» Eingang in die Sortenbücher finden.

Filippo Cassano klare Philosophie erstaunt und wirkt mutig: «Der Weinausbau im Holz beeinträchtigt die Farbe und raubt dem Wein zudem die Frucht.» Deshalb findet sich in der Kellerei des erst im Jahr 2000 gegründeten, 30 Hektar grossen, biologisch bewirtschafteten Betriebs weder Eichenfass noch Barrique. Für die Herstellung seiner Weine verwendet der junge Winzer ausschliesslich moderne Chromstahltanks. Damit gilt Cassano als Revolutionär in der Produktion der Primitivo-Traube, die siebzig Prozent seiner Tanks füllt. Die Proben des 09-ers wirken vielversprechend.

Klassik im Keller

Pasquale Petrera vertritt die fünfte Generation der Winzerfamilie auf Fatalone in Gioia del Colle. Gemeinsam mit seinem Vater setzt er auf den traditionellen, biologischen Weinanbau. Auch er weiss, nur Qualität im Rebberg bringt Qualität in die Flasche. Petreras Weine, vorab Primitivo und Greco, sind zwar traditionell gemacht, doch in Rebberg und Keller wendet er die neuesten Methoden an. Die Reben sind für eine optimale Sonnenbestrahlung und Durchlüftung exakt von Norden nach Süden ausgerichtet. Zerkleinertes, bodeneigenes Kalkgestein schützt die Erde vor allzu intensiver, austrocknender Sonneneinstrahlung, und einmal jährlich führt Sohn Pasquale Pferdemit aus. Im Keller lässt der Physiker den Jungwein bei leichter, klassischer Musik reifen. Den Nutznachweis daraus kann er zwar nicht erbringen, doch nervige Mineralität und Fruchtigkeit prägen das Endergebnis.

ANGELA KREIS-MUZZOLINI
 ANZEIGE

TIPPS & INFOS

Eines der ältesten Weinbaugebiete

Apulien gehört zu den ältesten Weinbaugebieten der Welt. Bereits die Phönizier und die Griechen bauten hier Reben an. Im Gegensatz zu den anderen zumeist hügeligen Regionen Italiens besteht die Landschaft aus Hochebenen und Flachland. Häufige Aromen in den qualitativ hochwertigen Gewächsen: Orangenblüten, Duft reifer Aprikosen, Feigen, Waldbeeren,



grüne Mandeln, Honig, Balsamico sowie salzige Noten, Zimt und Lakritze. **Bezugsquellen** in der Schweiz: Polvanera: Buonvini Zürich, <http://shop.buonvini.ch/>; Fatalone: Cantina del mulino, Bern/Fribourg www.cantinadelmulino.ch/; Wyhüli Koppigen,

www.wy-vom-wyhuesli.ch/; Conti Zecca: Münsterkellerei Bern, www.muensterkellerei.ch/; Consorzio Produttori Vini Manduria: Weinkeller Riegger AG, Birrhard (AG), www.riegger.ch/. **Literatur:** Campanile Nicola, Radici Wines 2009, Propapilla Tourism Wine & Food; Robinson Janicis, Das Oxford Weinlexikon, Hallwag Verlag/Gräfe und Unzer. **Quellenangabe:** www.weinplus.de/, www.grande-vitae.com/ (Weinregion Apulien). **Reisen und Infos:** www.masseriatorecocar.com/, www.kuoni.ch/, www.pugliadoc.net/.

SO SPART MAN HEUTE. UND SAMSTAGS.

<p>Fr. 1.10 gespart 1.65 2.75 Schweinsbüggli frisch Schweiz/Deutschland 100g</p>	<p>Fr. 2.30 gespart 2.30 4.60 Lovely Toilettenpapier gelb, Recycling 3-lagig, 10 Rollen 150 Blatt</p>	<p>Fr. 6.40 gespart 9.50 15.90 Passo Valpolicella Lamberti 2007* Italienischer Rotwein, 7,5 dl.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Aktionen gültig bis Samstag, 20. März 2010 oder solange Vorrat. Abgabe nur in Haushaltsmengen. Alle Preise sind in CHF angegeben. Satz- und Druckfehler vorbehalten. *Jahrgangsänderungen vorbehalten.

So frisch. So nah. So günstig.