

# VINO ITALIANO

MITTEILUNGEN FÜR DIE FREUNDE DES ITALIENISCHEN WEINES



## Apulien und seine Weine

Entdecken Sie für sich Apulien und seine wunderbaren Weine!

Der Staat Italien wird häufig sehr unwissenschaftlich der italienische Stiefel genannt. Wenn wir bei dieser Bezeichnungweise bleiben, dann bildet Apulien die Ferse und den Absatz. Dieser Südosten Italiens ist überwiegend flach mit Ausnahme des Gargano, des Stiefelsporns, und des Landesinneren.

und haben sich mit einer wahrscheinlich seit dem Neolithikum vorhandenen Urbevölkerung vermischt, die Daunier im Norden, die Peuketier im mittleren Teil. Im Süden siedelten sich die Japygier und Messapier an. Sie führten die **Trulli** ein, die



### Schon die Griechen ... ein Blick in die Geschichte

Der Weinbau wurde besonders durch die Griechen gefördert. Wie weit der apulische Wein danach überregionale Bedeutung gewann, ist nicht nachweisbar.

Ein Land, das trotz teilweise steinigem Boden intensiv landwirtschaftlich genutzt wird. Die wichtigsten Produkte sind Olivenöl, Mandeln, verschiedene Gemüse, Getreide und vor allem Wein.

Allgemein weiß man sehr wenig in Deutschland über Apulien. Um dieses Land zu verstehen, muss man sich ein wenig mit seiner sehr wechselvollen Geschichte befassen. Um etwa 1000 vor Christi kamen illyrische Stämme aus dem westlichen Balkan

wir noch heute besonders im Gebiet um Alberobello bewundern können. Diese runden aus Kalksteinplatten aufgeschichteten Häuser sind gewölbeartig überdacht. Das System der echten Gewölbe wurde jedoch erst Jahrhunderte später von den Römern entdeckt.

Wenige Jahrhunderte später folgten die Griechen. Sie verhalfen der Weinkultur zu einer ersten Blüte und zu beachtlichen Exporterfolgen. Dann kamen die Römer. Sie bauten die Via Appia bis nach Brindisi, von wo aus sie die Verbindung nach Griechenland und in das östliche Mittelmeer weiterführten und wurden bei Cannae (Canosa) von Hannibal vernichtend geschlagen.

Nach dem Niedergang Roms verteidigte der byzantinische Kaiser Justinian das südliche Italien mit wechselndem Erfolg gegen die Ostgoten. Das Langobardenreich dehnte sich bis nach Süditalien aus. Apulien blieb unter byzantinischer Herrschaft.

Bari wurde Sitz des Statthalters mit einem befestigten Hafen, wodurch Brindisi als Hafen an Bedeutung verlor.

Die byzantinische Verwaltung erschloss das Land. Mönche aus dem fernen Byzanz reorganisierten die Landwirtschaft, und damit auch den Weinbau. Zum Ende des ersten Jahrtausends wurden weite Teile Süditaliens und auch Apulien von den Sarazenen beherrscht, sie konnten aber die Byzantiner nicht vertreiben.

## Die Normannen

Im 11. Jahrhundert eroberten es die Normannen unter Robert Guiscard und vereinigten es mit Sizilien. Zeugen dieser Normannischen Herrschaft sind noch heute die großartigen Kirchenbauten in Bari, Ruvo, Bitonto und vor allem der sich unmittelbar am Meer erhebende **Dom zu Trani**. Ihr Besuch ist heute für jeden Apulienreisenden unerlässlich.



Es folgte die kurze, aber wichtige Zeit der Stauer unter Friedrich II. Auch er hinterließ bedeutende Bauwerke, Kastelle in allen wichtigen Städten. Das bedeutendste ist Castel del Monte, das auch als Jagdschloss diente. Der berühmte Palast Friedrichs II. in Foggia wurde leider durch ein Erdbeben zerstört. Am Ende des 15. Jahrhundert besetzten für kurze Zeit Türken Teile Apuliens.

In den folgenden Jahrhunderten stritten die Anjou, die Aragonesen, zeitweise auch die Habsburger und am Ende auch das Haus Bourbon in endlosen Erbfolgeauseinandersetzungen um den Besitz Siziliens und somit auch um Apulien. Aus dieser Zeit ist uns der berühmte *barocco leccese* erhalten.

Zum Ende des zweiten Weltkrieges entdeckten die amerikanischen Streitkräfte, die Apulien besetz-

ten, den Rosato des Salento als ihren Lieblingswein.

## Nur Verschnittweine

Später fand man heraus, dass die vollen, apulischen Weine hervorragend zum Verschnitt norditalienischer oder französischer Gewächse geeignet waren und vielen, insbesondere schlechten Jahrgängen, zu Kraft und Gradation verhalfen. Das führte dazu, dass der Anteil an apulischem Wein oft mehr als 50% betrug. Geschickte Erzeuger produzierten in Apulien Weine, die speziell zum Verschnitt bestimmter Namen wie Chianti, Barolo ausgebaut wurden.

Erst die neuere Weingesetzgebung verbot nach und nach diesen Verschnitt. Es entstanden eigene DOC-Gebiete in Apulien, doch waren diese Weine meist von geringer Qualität und wurden unter anderem nach Deutschland in Zweiliterflaschen an die italienischen Einwanderer verkauft.

## Vorurteile gegen den Süden

Die Weintrinker des reichen Norditaliens missachteten diese Weine. Nicht nur auf Grund ihrer mangelnden Qualität, sondern auch bedingt durch eine traditionelle Missachtung des italienischen Südens, des Mezzogiorno, dessen Menschen und deren Produkte. So war es sehr schwer für die wenigen qualitätsbewussten Weingüter im Norden Fuß zu fassen.

Ich selber, von keinerlei Vorurteilen belastet, habe mit großem Erfolg die Weine des Hauses Taurino, vor allem den Notarpanaro zur Freude vieler meiner Kunden importiert.

Die Massenweine kamen überwiegend aus dem nördlichen Apulien. Große Bedeutung kam dem Export von Trauben zu. In Deutschland waren sie wegen ihrer Qualität und wegen ihres Preises begehrt. Ganze Eisenbahnzüge voller Trauben rollten über Nacht nach Deutschland. Dann aber gab es in späteren Jahren zuviel der Trauben, vielleicht aßen die Mitteleuropäer weniger oder man hatte immer mehr Weizenäcker in Traubenplantagen umgewandelt. Die Lösung dieses Problems schien einfach, man machte schlechten Wein daraus. Doch hatte man wohl die Lobby der großen Genossenschaftskellereien unterschätzt. Nach wenigen Jahren wurde dieses Verfahren verboten. Das war keine gute Zeit für den apulischen Wein.

## Die Weine heute

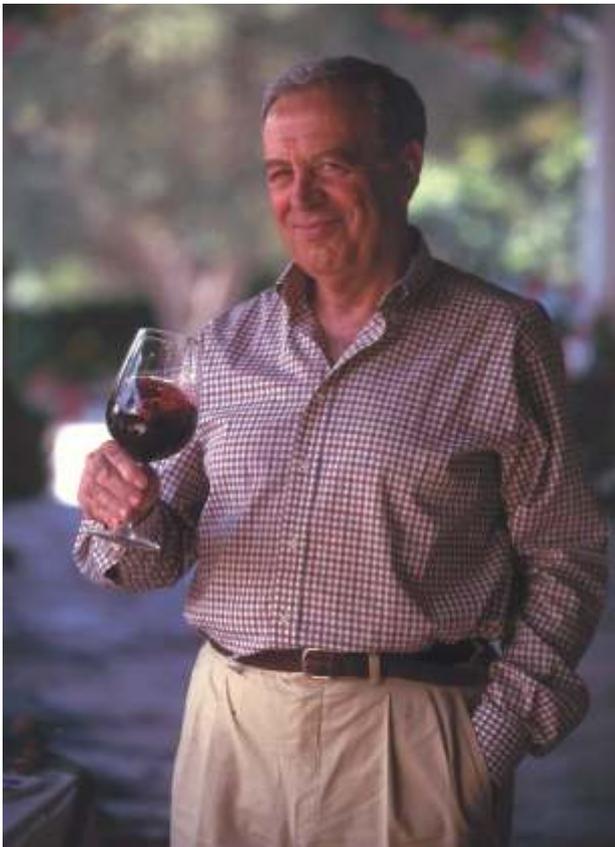
Die Zeiten haben sich geändert. Es gibt mittlerweile fünfundzwanzig DOC-Gebiete in Apulien. Die Weine sind heute nicht nur in Norditalien geschätzt sondern dort sogar in Mode gekommen.

Auch heute gibt es vor allem drei große eigenstän-

dige Weinreben: Negroamaro, Primitivo und Nero di Troja. Jede einzelne verfügt nach meinen Erfahrungen über ein weitaus höheres Potential als der heute so berühmte Nero d'Avola von Sizilien. Alle drei Rebsorten sind einzigartig mit unverwechselbarem Charakter und eigentlich nur in bestimmten Gebieten Apuliens heimisch. Daran hat sich in den letzten Jahrzehnten wenig geändert.

## Der Negroamaro

Der mittlere Salento war immer das Gebiet des Negroamaro. Das ist vorzugsweise das Gebiet westlich und südwestlich von Lecce. Hier wurden die erste DOC-Appellationen vergeben. Der erste DOC-Wein, den ich kaufte war der Salice Salentino, wobei die DOC-Bezeichnung weniger bedeutete als der gute Name seines Erzeugers. Beim Negroamaro habe ich den Eindruck, dass das ganze Potenzial noch immer selten voll ausgeschöpft wird. Dazu gehört schon die Arbeit im Weinberg, der richtige Ertrag pro Weinstock, der richtige Schnitt, um den Ertrag zu begrenzen. Ganz entscheidend ist der richtige Zeitpunkt der Lese. Er bestimmt das Gleichgewicht zwischen Säure, Körper und Tannin. Er bestimmt über die Art der Tannine, was bislang häufig unterschätzt wird. Es gehört viel Erfahrung und Wissen dazu, einen nicht nur wuchtigen wohl aber eleganten Negroamaro zu bereiten. Über die größte Erfahrung mit dem Negroamaro verfügt zweifellos der Enologe **Severino Garofano**. Er ist es, der den Weinen Apuliens zu



Ruhm und Anerkennung verholfen hat, der gezeigt hat, wie aus Negroamaro ein großer Wein wird. Dennoch ist er bescheiden geblieben und hat auch für Sie ein freundliches Lächeln. Über dreißig Jahre gegenseitige Anerkennung und Freundschaft verbindet uns.

Woher diese Rebe kommt weiß niemand. Zu mindest schon zur Zeit des Magna Graecia, wenn nicht schon früher war sie hier heimisch. Es ist nicht eine von vielen, sondern die beherrschende, fast einzige Rebe dieser Gegend. Andererseits ist sie nirgendwo sonst in Italien oder gar in der Welt zu finden.

Im Zusammenhang mit dem Negroamaro muss unbedingt auch der Rosato erwähnt werden. Man konnte ihn nicht mit den Roséweinen des Nordens vergleichen. Die Kellertechnik erlaubte bis vor wenigen Jahren nur einen Rosato, der ein hellroter Negroamaro war. Er wirkte leichter, elegant, war schön zu trinken und ließ sich lagern wie ein Rotwein. Es gibt ihn nicht mehr. Nach Vorstellung der Enologen ist er nicht mehr zeitgemäß - schade!

Garofano zeigt hier das ganze Potential des Negroamaro. Die Reben werden in der traditionellen Form des Albarello (Bäumchen, siehe Foto im Angebot APULIENWEINE 2007!) erzogen und geben einen Ertrag von weniger als 90 Doppelzentner pro Hektar. Der Wein kommt leicht auf einen Alkoholgehalt von 13%. Im Glas zeigt er ein intensives Granat- bis Rubinrot. Die Farbe weist auf einen hohen Gehalt an Polyphenolen hin, doch sind seine Tannine weich und geben dem Wein gleichzeitig Kraft und Eleganz.

## Der Primitivo

Der Vino Primitivo ist wesentlich später ins Licht der weltweiten Weinöffentlichkeit getreten. Nicht unerheblich hat dazu die Erkenntnis beigetragen, dass er auf grund einer DNA-Analyse sich als ein Verwandter des in Kalifornien berühmten Zinfandel herausgestellt hat. Beide scheinen illyrischen Ursprungs zu sein. Die Bezeichnung Primitivo wird vielfach missverstanden. Ich kämpfe seit Jahrzehnten gegen dieses Missverständnis. Primitivo ist nicht im Sinne der Menschheitsgeschichte zu verstehen, sondern ganz einfach als der erste, der Frühe. Die Uva Primitiva entwickelt sich vom Austrieb bis zur Reife sehr schnell. Der Primitivo wird als erster geerntet. Selbst dann hat er schon beachtliches Mostgewicht erreicht, also als Wein eine hohe Gradation. Aber die Zeiten sind vorbei, in denen der Primitivo hauptsächlich eben dieser Gradation wegen angebaut wurde. Man hat gelernt, mit dieser Traube umzugehen. Da mag Kalifornien im Hintergrund gestanden haben. Heute gibt es beim Primitivo hochkomplexe Weine, und

die Entwicklung geht weiter. Die Rebe des Primitivo ist nicht so subtil an das Terroir gebunden wie etwa der Negroamaro. Er erfährt zunehmende Beliebtheit und erfreut sich größerer Verbreitung.

Das klassische Gebiet des Primitivo ist der nördliche Salento um Manduria bis östlich von Taranto. Aber ich habe schon vor mehr als dreißig Jahren hervorragenden Primitivo im Gebiet südlich von Bari getrunken. Ich denke, die Möglichkeiten des Primitivo sind noch lange nicht ausgeschöpft. Den Ruhm in Italien haben einst die spät gelesenen im Gebiet von Manduria begründet. Doch auch dort gibt es große Unterschiede. Da sind Weine die einfach nur alkoholisch und honigartig süß sind. Daneben gibt es Spätlesen von unvergleichlicher Geschmacksfülle neben dem Charakter des Edelsüßen. Ich gebe zu, das sind nicht Weine die dem gegenwärtigen Geschmack der meisten Weinliebhaber entsprechen. Und doch habe ich versucht diese Weine in ihrer unvergleichlichen Fülle den Deutschen näher zu bringen. Leider aber schaltet fast jeder gebildete Weingenießer bei der ersten Spur von Süße im Wein in seinem Kopf alles ab. Zu Unrecht, aber aus der Entwicklung des deutschen Weines ist das durch aus verständlich. Der Primitivo, nach dem er das Handikap des missverständlichen Namens überwunden hat, wird noch manchen überraschen. Er ist nicht "modern", weil er normalerweise nicht schwarz wie die Nacht und mit Tanninen überladen ist. Sein Spielraum ist fast unglaublich. Da gibt es Vino Primitivo mit so unvergleichlicher Eleganz und Samtigkeit, dass er schon manchen Weinkenner überrascht hat. Ich denke, da wird noch einiges von großer Qualität auf uns zukommen.

### Die Uva di Troia

Es gibt aber noch eine andere sehr apulische Rebe, die Nero di Troia oder wie man früher sagte, Uva di Troia. Ihr Ursprung ist wohl in Kleinasien zu suchen oder gar noch weiter östlich. Der Zusammenhang mit der untergegangenen Stadt Troja ist sehr hypothetisch. Aber auch der Ort gleichen Namens in Apulien erklärt nicht den Namen der Rebe. Das Hauptgebiet ihrer Verbreitung liegt in der heutigen

Provinz Barletta-Andria-Trani, wobei die Bezeichnung Castel del Monte besonders viel versprechend ist. Es gibt hier meist recht große landwirtschaftliche Betriebe, die sich auch intensiv mit der Erzeugung besten Olivenöls befassen.

Eigentlich hat man erst in den letzten fünfzehn Jahren das Potential entdeckt. Ursprünglich gab diese Rebe ruppige, schwer zu trinkende Weine, die die Einheimischen nicht selten mit Wasser verdünnten. Inzwischen hat man gelernt, dass bei begrenzten Erträgen, die Nero di Troia ist von Natur aus keine sehr ertragreiche Rebe, die Trauben sofern sie ausreifen, großartige Weine hervor bringen können. Aber viele Erzeuger glauben noch nicht an die Möglichkeiten, mit Geduld und Jahren der Reife im Keller, hervorragende Weine erzeugen zu können. Ich gebe zu, die Uva di Troia bislang nicht als eine wertvolle Traube erachtet zu haben. Doch meine letzten Verkostungen haben mich vom Gegenteil überzeugt. Die Möglichkeiten dieser Traube sind noch lange nicht ausgeschöpft.

### Eine Apulienreise

Abschließend noch ein paar touristische Hinweise. Besuchen Sie Castel del Monte! Aber auch die Normannischen Kathedralen, in Trani beginnend bis nach Bari, sind eine Reise wert. Die kleinen weißen Städte auf den Bergen laden zu einem Besuch ein (Ostuni und viele andere). Auch die Trulli bei Alberobello muss man gesehen haben. Wenig bekannt ist Lecce mit seiner Provinz. Die Bauten im Lecceser Barock, aber auch die Kirchen in den kleinen Orten besonders im Südwesten sind sehenswert. Ist man schon in Lecce, muss man unbedingt weiter nach Gallipoli, die schöne Stadt am Meer. Gute Hotels gibt es südlich davon direkt an dem kristallklaren Wasser des Ionischen Meeres, aber auch in kleinen Orten gibt es sehr schöne Hotels, oft in historischen Gebäuden neu eingerichtet. Wer nicht an den Schätzen der archäologischen Museen interessiert ist, sollte die größeren Städte allein wegen des permanenten Verkehrschaos meiden. Sie sollten sich den Früh- oder den Spätsommer, auf keinen Fall den August für Ihre Apulienreise auswählen.

Harald L. Bremer

