

VINO ITALIANO

MITTEILUNGEN FÜR DIE FREUNDE DES ITALIENISCHEN WEINES



APULIEN

Zum ersten Mal kam ich vor vielen Jahren der Steine wegen nach Apulien. Die Pietra di Trani war sehr beliebt, nicht zuletzt wegen der günstigen Preise, und wurde nach ganz Europa exportiert. Dabei lernte ich den apulischen Wein kennen. Als ich die Geschäfte bis südlich von Bari ausdehnte, brachte jeder Lastzug mit Steinen, der nach Braunschweig in unser Lager kam, auch eine Damigiana mit 23 Litern Vino Primitivo mit 15 bis 16 Grad Alkohol. Heute ist so ein Primitivo nicht so leicht zu finden.

Taurino

Bei diesen kleinen Importen ist es nicht geblieben. Ich habe ganz Apulien bereist und habe unter anderem den Cosimo Taurino kennen gelernt, dem ich dabei half, einen Schatz zu heben in Form eines großartigen Weines, des Salice. Bis dahin wurde zwar Wein in großen Mengen im Salentino erzeugt, aber er diente damals ausschließlich zum Verschnitt vieler norditalienischer Rotweine, um es klar zu sagen, es tat vielen dieser Weine der Verschnitt mit dem wuchtigen Negro Amaro sehr gut. Die DOC-Regelungen allerdings erlauben heute kaum noch diesen Verschnitt mit der Folge, dass Weine wie z. B. der Gattinara fast in der Bedeutungslosigkeit versanken. Was allerdings auch darauf zurückzuführen ist, dass die Qualität immer mehr sank durch immer größeren Verschnittanteil mit schlechten, auch apulischen Weinen. Die Weine aber,

die der alte Taurino ins Piemont oder in die Toskana schickte, waren von allerbesten Qualität.

Der Ärger darüber, dass man im Norden seine Weine, mehr oder weniger verschnittet, in Flaschen füllte und mit großen Namen versah, war verständlich. Also beschloss er, einige besonders gute Partien selber auf Flaschen zu füllen. Er versuchte, seinen Sohn Cosimo zu überzeugen, diese Flaschen zu vermarkten. Das war der Moment, als ich die Taurinos kennen lernte und spontan größere Mengen von diesem Wein, Jahrgang 1970 und 1971, kaufte. Cosimo hatte in Pavia Pharmazie studiert und betrieb eine Apotheke. Doch der Wein war seine Zukunft und irgendwann schrieb er mir stolz, er hätte seine Apotheke verpachtet. Von da an entwickelte sich das Unternehmen immer mehr zum Erzeuger großartiger apulischer Weine in Flaschen. Die Qualitätssteigerung ging einher mit dem Umsatz und dem Ansehen der apulischen Weine. Für die Qualitätssteigerung war ausschließlich Severino Garofano, der heute weit bekannte Enologe, verantwortlich.

Zwei weitere Namen sollte man nicht vergessen, wie Leone De Castris, ein sehr stark kommerzialisiertes Unternehmen, dem es gelang schon früh den apulischen Wein in Italien zu vermarkten und Librale von Amanda aus Sava als Vorkämpfer für den Vino Primitivo.

Das andere Apulien

Aber Apulien besteht nicht nur aus Wein. Ich freue mich jedes Mal, wenn ich die begeisterten Berichte deutscher Apulienreisender höre, die alle mit wenig Erwartung ihre Reise angetreten haben und völlig überrascht waren über das, was sie vorgefunden haben.

Die Kulturgeschichte Apuliens reicht über 4000 Jahre zurück. Älteste Zeugen sind die berühmten Dolmen von Bisceglie. Die großen normannischen Dome von Trani, Ruvo, Bitonto und Bari sind ohne gleichen, einzigartig der von Trani, direkt am Meer erbaut. Beeindruckend ist das Jagdschloss Friedrich II, Castel del Monte, in seiner achteckigen Form. Aber auch der Barock von Lecce und in den vielen kleinen Städten des mittleren Salento ist eine Reise wert. Ich kenne Leute, die nur nach Apulien gefahren sind, um die Trulli zu sehen, jene eigenartigen Häuser, deren Dächer spitz zulaufen und nur aus waagrecht geschichteten Kalksteinplatten bestehen.

Das Valle d'Itria mit seiner uralten Kulturlandschaft, Reben, Olivenbäume, etwas Weizen und die vielen Trulli dazwischen, bleibt unvergesslich, ganz besonders der Blick von Martina Franca in diese Landschaft. Beeindruckend bleibt auch Gallipoli, die weiße Stadt im Ionischen Meer. Bekommen Sie Lust, nach Apulien zu reisen? Dann sollten Sie sich vorher eingehend über Land und Leute, über die Jahrtausende alte Geschichte, über Kunst und Kultur, insbesondere die Architektur, gut informieren.

Ethnologisches

Früher sprach man häufig über Le Puglie, d. h. im Plural, und es sind wirklich drei sehr verschiedene Gebiete zu unterscheiden, wohl unterschiedlich in der Landschaft aber mehr noch in der Bevölkerung und deren Geschichte. Der nördliche Teil mit Foggia war Daunia, das mittlere Gebiet, ungefähr im Dreieck Bari, Brindisi, Taranto, nannte man Peucetia. Deren Urahnen sind vermutlich aus Arkadien in dieses Land ge-

kommen. Der südlichste Teil, das ist die salentinische Halbinsel mit Lecce wurde als Messapia bezeichnet. Der Ursprung der Messapier wird in Illyrien vermutet. Neueren ethnologischen Studien zu Folge hat es wahrscheinlich im nördlichen Salento schon eine frühere kretische Besiedlung gegeben.

Diese Unterschiede sind heute in der Bevölkerung noch deutlich zu spüren. So gibt es zwar Touristen, die heute Bari als eine saubere Stadt bezeichnen, doch nicht zu vergleichen mit Lecce oder den kleinen Städtchen auf der salentinischen Halbinsel. Lecce galt immer als die sauberste Stadt Italiens. Besuchen Sie Apulien und entdecken Sie selber diese und viele andere Unterschiede!

So haben die verschiedenen Völkerschaften auch ihre eigenen Reben mitgebracht. Die Daunier, die Uva di Troia, die Peucetici den Primitivo und die Messapier den Negro Amaro. Die Anbauzonen deckten sich bis vor kurzem noch ziemlich genau mit diesen Gebieten. Die uva di Troia wird nach einem kleinen Ort in der Provinz Foggia benannt.

Il Primitivo

Der Ursprung des Primitivo liegt ebenso im Dunkeln. Es gibt eine Vermutung, dass der aus Arkadien stammende König Licaone, Vater des Königs von Peucetia diese Rebe nach Taranto gebracht hat. Die Bezeichnung "Primitivo" ist ebenso falsch wie irreführend. Eigentlich müsste sie, wenn überhaupt Primativo heißen, weil sie die Traube ist, die als erste reift, was dazu führt, dass sie bei der späten Ernte Ende September schon einen sehr hohen Zuckergehalt aufweist. Sie wurde auch in Römerzeiten als "Mierum" bezeichnet, was auf den Begriff „Merum“ zurückzuführen ist. Die Römer unterschieden nämlich den normalen "Vinum", der mit Honig oder Harz oder anderen Stoffen versetzt wurde, um ihn schmackhafter aber vor allem haltbarer zu machen, während man den wahren Wein als "Merum" bezeichnete. Ein Wein aber, der von sich aus, vor allem bei den damaligen Anbaumethoden, eine

Gradation von mindestens 16 % erreicht, war stabil und ohne Zusätze lagerfähig, eben ein "Merum".

Den Negro Amaro sollen die Messapier aus Illyrien mitgebracht haben, oder haben ihn vielleicht schon die Kreter in dieses Land gebracht? Das negro = Schwarz, bezieht sich auf die Traube, nicht auf den Wein, und amaro = bitter-herb, ist er auch nicht. Die Bezeichnung diene zur Unterscheidung vom Negro dolce. Er erreicht, wenn auch später als der Primitivo, hohe Gradationen und gibt großartige Weine. Diese drei Rebsorten sind bestimmend für die Rotweine Apuliens.

Die DOC-Weine

Wenn man heute die DOC-Karte Apuliens betrachtet, so wirkt sie wie ein Flickenteppich. Es gibt heute weit mehr als 20 DOC-Gebiete. Die größten Produktionen kommen aus der Provinz Foggia. Hier ist besonders der San Severo zu erwähnen, weniger wegen seiner Qualität als wegen seiner Quantität. Weiter südlich finden wir Castel del Monte, der bekannteste und älteste DOC dieser Gegend, benannt nach dem einzigartigen Jagdschloss Friedrich II. Als wichtige Apellation ist Salice Salentino zu merken. In diesem Gebiet werden die großen Rotweine aus Negro Amaro erzeugt. Diese Rebe finden wir auch in den umlie-

genden Gebieten wie Brindisi, Squinzano, Copertino und Leverano mit zum Teil recht guten Weinen. Im Westen schließt daran das Gebiet des Primitivo di Manduria. Der Primitivo ist eine Rebe, dessen Potenzial nach meiner Meinung noch lange nicht ausgeschöpft ist. Es muß nicht immer ein schwerer, wuchtiger Wein sein, man kann ihn noch erheblich verfeinern. Es wären noch einige Weißweingebiete zu erwähnen, Locorotondo und Martina Franca, doch zählen diese Weine nicht all zu viel. Weitere DOC-Gebiete aufzuführen würde den Rahmen dieses Textes sprengen.

Wenn man sich die einzelnen Verordnungen zu den DOC-Weinen Apuliens ansieht, so fällt einem auf, dass die zulässigen Höchsterträge pro Hektar relativ hoch liegen mit 1400 und 1500 kg auf den Hektar. Nur Salice Salentino und Primitivo liegen niedriger mit 1200 bzw. 900 kg. Auffallend an der apulischen Weinerzeugung ist auch der hohe Anteil an Genossenschaftskellereien, was in der Vergangenheit nicht zur Steigerung der Qualität beigetragen hat. Heute gibt es aber durchaus Genossenschaften mit hervorragenden aber auch ehrgeizigen Enologen mit sehr beachtlichen Weinen, wie zum Beispiel die in Sava mit Bruno Garofano (Bruder von Severino). Bis lang jedoch waren es die wenigen privaten, die das Banner der Qualität hoch gehalten haben.