



Foto: Michael Ritter



Foto: Michael Ritter

Apulien hat beim Wein inzwischen eine der Spitzenpositionen in Italien erklommen. Kaum eine andere Region hat so viele interessante junge Winzer, behagliche Resorts in allen Preislagen und spannende kleine Restaurants, in denen man je nach Saison frisches Gemüse, Seeigel oder schmackhafte Nudelgerichte mit den typischen Orecchiette bekommt. Unser Autor Michael Ritter ist dem Genuss-thema bei den *Radici del Sud* in Apulien an die Wurzel gegangen.

*Apulien*

# Italiens Stiefelabsatz



Foto: Dieter Schütz, pixelio.de



Foto: Michael Ritter



Foto: Michael Ritter

Gegenüberliegende Seite: **Die Kuppel** im Inneren eines Trullos | **Winzerin Alessia Perrucci** von Masserie Le Fabrice; aktuelle Seite: **frische Artischocken** (I.) | **Alte Trulli in Alberobello** dienen heute als Privat- und Gasthäuser | **Apulien ist Olivenland** (v.l.n.r.)

**N**icola Campanile ist ein erklärter Fan der Weine seiner Heimat. „Schau dir diese Farbe an“, sagt er und scheint mit dem Primitivo um die Wette zu strahlen. Kein Zweifel! Der Wein im Glas weckt Emotionen – nicht nur bei Nicola, denn die rote Rebe ist alles andere als primitiv. Die internationalen Weinzeitschriften können gar nicht genug Lob spenden für die Qualitätssteigerung, die der Wein aus Apulien in den letzten Jahren erfahren hat.

Zusammen mit den Journalisten Luciano Pignataro und Franco Zillani hat Nicola die *Radici del Sud*, die Wurzeln des Südens, ins Leben gerufen, ein Weinfestival, das sich den autochthonen Rebsorten des Südens verschrieben hat. Das Positive: Verglichen mit dem Preisniveau der Weine aus dem Norden sind sogar Spitzenweine immer noch ein guter Griff für Schnäppchenjäger.

Wie ein Wiesel läuft Nicola zwischen den Tischen, auf denen die Winzer der Region ihre Weine vor sich aufgebaut haben, hin und her. Sein Ziel ist es, die Aufmerksamkeit des internationalen Handels

stärker auf die Weine Apuliens zu lenken. „Wir haben Einzelgespräche zwischen Einkäufern und Winzern organisiert“, erklärt er und schickt schnell eine Übersetzerin zu einem der Tische, an dem der Winzer gerade merkt, dass seine Englischkenntnisse für ein Fachgespräch mit dem amerikanischen Interessenten nicht ausreichen. „Das läuft recht gut, denn viele Weinhändler kennen das enorme Spektrum unserer Rebsorten nicht.“ Kurze Zeit später kommt der Winzer freudestrahlend zu ihm. Der Importeur war von Qualität und Preis so begeistert, dass er mehrere Paletten Primitivo bestellt hat. Das freut auch Nicola und seine Kollegen und bestätigt sie in ihren Bemühungen. Inzwischen fand das Festival bereits zum siebten Mal statt, und die Qualität der dort präsentierten Weine zeigt, dass Apulien und seine Nachbarregionen viel mehr zu bieten haben als preiswerten Most, um die schwächeren Weine aus dem Norden des Landes aufzupeppen.

Über 400 Kilometer zieht sich Apulien von der Gargano-Halbinsel bei Foggia, die wie ein Sporn aus dem italienischen Stiefel

Modernste Technik in uraltem Gemäuer – Apuliens Wein hat qualitativ längst Anschluss an Italiens Norden gefunden





Foto: Masseria San Domenico

Ein gediegenes Dinner am Meer in San Domenico al Mare | Wie eine „steinerne Krone“ leuchtet das Stauferschloss Castel del Monte aus der Macchia hervor



Foto: Michael Ritter

ins Meer sticht, hinunter in die Spitze der Halbinsel Salento. Der Gargano lockt nicht nur Millionen Gläubige ans Grab des populären Padre Pio, sondern auch zahlreiche Urlauber. *Baia dei Faraglioni* heißt ein zauberhaftes 5-Sterne-Resort an der Südküste, das auf majestätischen Klippen inmitten eines Naturparks thront. Ein Aufzug bringt den Gast zum Kiesstrand. Kaum ein Besucher kann sich dem Charme der Lounge-Bar *Le Terrazze* entziehen, wo ein aufmerksamer Service bei leiser Musik und tollem Ausblick zum Aperitif kleine Köstlichkeiten aus der Küche serviert.

Schon zu vorchristlicher Zeit lockte das sonst flache und heiße Apulien mit fruchtbaren Lehmböden Siedler aus dem Mittelmeerraum an. Erst kamen die wohl aus Kreta stammenden Messapier, brachten Oliven und Wein, dann folgten auch andere griechische Kolonisten.

Als die Römer im vierten vorchristlichen Jahrhundert ihren Einfluss auf ganz Italien ausgedehnt hatten, wäre ihre Macht kurz darauf fast wieder erloschen, als Hannibal ihnen in Cannae eine vernichtende Niederlage einbrachte, die heute noch sprichwörtlich ist.

Zum Schutz gegen Angriffe vom Meer waren die großen Bauernhöfe einst befestigt. Masseria nennt man so einen apulischen Gutshof, der meist mehrere hundert Hektar Land bewirtschaftete. Der meist adlige Patron befahl ein ganzes Heer von Landarbeitern und Tagelöhnern, die einen Teil ihrer Ernte abliefern mussten und in bescheidenen Nebengebäuden wohnten. Mit dem Ende des Feudalsystems verfielen die großen Gutshöfe und wurden erst in den letzten Jahren wieder aus dem Dornröschenschlaf erweckt.

Aus der Ebene bei Andria leuchtet schon von weitem der Bau des *Castel del Monte* wie eine „steinerne Krone“ aus der Macchia hervor. Stauferkaiser Friedrich II. ließ die Burganlage im 13. Jahrhundert errichten, etwas nördlich der apulischen Hauptstadt in der „Terra di Bari“. Die Burg liegt inmitten der Weinberge der DOC Castel del Monte. Mehr als Weinreben fallen uralte Olivenhaine ins Auge. Auf der Straße des Olivenöls kann der Gast das „grüne Gold“ in einer der Olivenmühlen genießen. Es verfeinert zum Beispiel den Geschmack der Bruschetta und zählt zu den besten Europas. Im Landgut von *Onofrio Spagnoletti Zeuli* presst der Graf, dessen Markenzeichen ein weißer Panamahut ist, tonnenweise Olivenöl, meist aus der fruchtigen autochthonen Sorte Coratina, deren Qualität er bei seinem Spitzenöl *Selezione del Conte* persönlich überwacht. Graf Onofrios besonderer Wein ist der Terranera, eine Cuvée, bei der er die Trau-

ben des für diese Region Apuliens typischen Nero di Troia mit Montepulciano und Aglianico verschneidet.

Der Weinbau in Italiens zweitgrößter Weinbauregion kann auf eine lange und bewegte Geschichte zurückblicken. Die Einführung moderner Kellertechniken sorgte anfangs für die Zunahme internationaler Rebsorten. Doch seit einigen Jahren spürt man wieder den Stolz auf die alten heimischen Trauben, die dem Wein Apuliens seine Nische im internationalen Weingeschäft schaffen. Winzer wie Sebastiano de Corato vom *Weingut Rivera* sehen in ihrem Qualitätsaufbau eine Chance, im hart umkämpften Markt eine bessere Position zu erringen. Puer Apuliae, wie die deutschen Fürsten einst Friedrich, den Teenager aus Süditalien, nannten, heißt auch Riveras bester Nero di Troia mit dem eleganten Bukett von frischen dunklen Früchten.



Foto: Michael Ritter



Foto: Masseria San Domenico



Foto: Michael Ritter

Besonders im flachen Norden gedeiht der Nero di Troia besonders gut. Sein Name stammt wohl von einem Städtchen bei Foggia.

Bemerkenswert unter den weißen Reben sind einige Sorten griechischen Ursprungs, wie der Trebbiano, hier Bombino Bianco genannt, der Falanghina und der Fiano, der aromatisch-robuste Weine mit würzigem Honig- und Nuss-Buket hervorbringt.

#### APULIENS MASSERIEN – AUCH IN DER LUXUSKLASSE

Gastfreundschaft wird in Apulien ganz groß geschrieben, und oft stehen Gästen die alten Gehöfte als Restaurants oder kleine Charme-Hotels zum Besuch offen. Ideale Orte für all diejenigen, die auf der Suche nach Ruhe und Entspannung in die Natur eintauchen wollen.

Aldo Melpignano, der früher von New York aus Luxushotels für eine amerikanische Hotelkette plante, erzählt gerne, dass er oft Freunde an den Stammsitz der Familie in die *Masseria San Domenico* eingeladen habe, einen burgartig wuchtigen weißen Bau in der Nähe von Fasano, dessen Turm im 15. Jahrhundert den Malteserrittern als Wachturm diente. „Wir können ja ein nettes Bed & Breakfast daraus machen“, hatte seine Mutter halb im Scherz gesagt, und Aldo griff die Idee auf und verwandelte die alte Anlage in den 90er Jahren in ein Luxus-Boutiquehotel – mit eigenem Golfplatz direkt am Meer. Inzwischen ist er nach Europa zurückgekehrt und die Masseria hat mit dem *Borgo Egnazia* eine große Schwester bekommen. Man munkelt, Melpignano habe einen dreistelligen Millionenbetrag dafür investiert, einen alten Obsthain in ein kleines Dorf und in ein „Leading Hotel of the World“ zu verwandeln. Inzwischen sind es nicht nur Freunde, die dort absteigen. Nicht verschweigen sollte man, dass diese luxuriöse Gastfreundschaft mit mindestens 300 Euro pro Nacht zu Buche schlägt. Wer mag, kann auch in einer der privaten Villen mit Pool, eigenem Butler und Hauspersonal absteigen.

Melpignano ist nicht allein, wenn es um komfortablen Aufenthalt geht. In der Nachbarschaft hat Vittorio Muolo mit den *Masserie Torre Maizza* und *Torre Coccaro* ebenfalls zwei individuelle Luxus-Herbergen ausgebaut, die bei Wellness und Golf keine Wünsche offen

lassen. Doch es geht auch preiswerter. Die *Masseria Narducci* liegt ebenfalls im Umland von Fasano, nur wenige Kilometer vom Meer entfernt. Die Narduccis haben die ehemaligen Ställe in neun kleine, behagliche Wohnungen umgebaut, deren Miete nur einen Bruchteil der Luxusresorts kostet. Sie sind immer noch landwirtschaftlich aktiv und produzieren unter anderem Oliven und Olivenöl, das der Gast üppig an den mediterranen Gerichte der Masseria genießen kann, sei es mit Fleisch vom Grill, Hühnchen oder mit verschiedenen Hülsenfrüchten wie Kichererbsen, Bohnen und Erbsen, die man einst „das Fleisch der Armen“ nannte und die so typisch für die bäuerliche Küche Apuliens sind.

#### AUSFLUG ZU DEN TRULLI IM VALLE D'ITRIA

Auf der Fahrt ins Landesinnere erklimmt man zuerst die Kalkwand, welche die Küstenebene vom Valle d'Itria trennt. Das Tal zwischen Locorotondo und Martina Franca gilt im Brutofen Apuliens als Cool-Climate-Region und ist beliebt für den Anbau von fruchtigen Weißweinen. Zwischen uralten Oliven-, Obst- und Mandelbäumen, die dort üppig Früchte tragen, liegen kleine Waldstücke und Felder, auf denen im Frühsommer die Mohnblüte auf kräftig dunkler Erde leuchtet. Flache Natursteinmauern, deren Gestein einst die Bauern von den Feldern sammelten, trennen die Ackerflächen voneinander. Sie dienen auch als Baumaterial der Trulli, der für diese Gegend charakteristischen Rundbauten mit den kegelförmigen Dächern, die im malerischen Alberobello Aufnahme in die Liste des UNESCO-Weltkulturerbes gefunden haben.

Lino Carparelli *Weingut I Pastini* liegt dort am Rande von Locorotondo, im Herzen der Murgia. Der Name des Guts kommt von der alten Technik, die Erde abzutragen, den Fels zu spalten und dann wieder mit Erde zu füllen, um in der durstigen Murgia Früchte und Wein in der traditionellen Alberello-Technik anbauen zu können. Stolz präsentiert der Pionier des modernen Weinbaus in Apulien die jahrhundertealten Trulli neben dem Kellergebäude, in dem er überwiegend Weißwein wie den eleganten Rampone keltert, einen



Gegenüberliegende Seite: **Lino Carparelli** vom Weingut I Pastini produziert erstklassigen Weißwein, wie den Fiano Minutolo; diese Seite: **Luxuriöses Hide Away**: Masseria San Domenico (I.) | **Uralte wehrhafte Städtchen** bestimmen die Landschaft im Landesinneren (M.) | **Urlaub im Trullo** – in Alberobello ist das möglich | **Weingut I Pastini im Valle d'Itria** (v.l.n.r.)



Fotos: Michael Ritter

**Weinverkauf wie in der Tankstelle:** Fasswein bei den **Produttori Vini di Manduria** | **Caciocavallo, Provelone und Burrata** – Apulien hat an Käse einiges zu bieten | **Genuss pur** – Mittagessen im Weinberg

trockenen, aber hocharomatischen Fiano Minutolo. Die Rebe, die Lino in der Region wieder hoffähig gemacht hat, ist nicht mit dem Fiano verwandt und schmeckt mit Aromen von Banane, Pfirsich, Bergamotte, Kamille und Muskat wie ein Sommertag im Mund. In der malerischen Masseria Aprile – auch so ein Plätzchen, wo man kostengünstig absteigen kann – hat Carparelli mit Besitzerin Anna Maria eine Verkostung seiner Weine organisiert, die einhergeht mit einem traditionellen Essen auf der Terrasse. Die Vertikale älterer Jahrgänge zeigt das enorme Potenzial dieser autochthonen Rebsorte. Dazu werden Würste und Schinken der Region gereicht und die köstliche Burrata, eine regionale Spezialität, ursprünglich entwickelt, um Butter länger haltbar zu machen. Die dickflüssige Mischung aus Mozzarella und Frischkäsecreme in grünen Blättern ist ein Highlight jeden Mahls.

Im *A'Cr'Janz* in Putignano zaubert Stefano D'Onghia erstklassige Slow-Food-Küche zu günstigen Preisen. Übersetzt bedeutet der Name des Lokals „woherzogen“. Keine Mahnung an den Gast, sondern ein Hinweis, die Speisen nach Saison und Region wertzuschätzen. Das Restaurant liegt versteckt im Schatten der Kirche und Spezialitäten sind Esel vom Spieß und Tintenfisch. Aber auch die Vorspeisen, wie Salat vom wildem Chicorée mit Tomaten und Sepia, Feigen mit Capocollo, einer getrockneten kalabrischen Kopfnackenvurst, mit wilder Minze und Bio-Ricotta gefüllte Zucchini Blüten und Püree von Favabohnen mit grüner Paprika sind ein Gedicht, für das man gerne in den Süden Italiens umsiedeln würde und mit dem Nicola Chiaramontes vollmundiger Primitivo aus dem nahen Gioia del Colle wundervoll harmoniert.

Erst in den letzten Jahrzehnten hat man am Meer bei Fasano die Reste einer alten Stadt aus dem Boden geschabt: Egnazia. Zu Römerzeiten war hier ein wichtiger Fährhafen ins nahe Griechenland und die Via Traiana wurde zur schnellen Verbindung ins kaiserliche Rom. Reste früher Besiedlung findet der Gast vielerorts und steht staunend vor uralten Mauern, wie denen des Messapier-Zentrums Manduria. Dort nennt sich die Genossenschaft der *Produttori Vini di Manduria* stolz „Meister des Primitivo“. Drinnen geht's zu wie in einer Tankstelle. Viele Einheimische kaufen Wein in großen Kanistern, der Liter oft nicht teurer als ein Euro, denn der größte Teil der Produktion ist bei vielen größeren Produzenten nach wie vor einfacher Fasswein. Doch die Mannschaft um ihren charismatischen Präsidenten Fulvio Filo Schiavoni produziert unter dem idealen Klima

Apuliens mit Produkten wie dem Lirica und dem Elegia auch sanfte, dicke Weine mit schöner Frucht, die mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis zu den Spitzenweinen Apuliens gehören.

Ausnahmslos auf Qualität gehen einige der renommierten Traditionsbetriebe und zahlreiche jüngere Weingüter wie die *Masseria Le Fabriche*. Mit einem strahlenden Lächeln empfängt uns deren Besitzerin Alessia Perrucci inmitten der Weinberge. Ihr Weingut liegt unweit der ionischen Küste bei Manduria. Das Farmhaus aus dem 17. Jahrhundert hat die Winzerin, die sich bei den *Donne del Vino* für die Weine Apuliens stark macht, vor fünf Jahren mit viel Geschmack zu einem bezaubernden Relais ausgebaut. Was früher gang und gäbe war, das gemeinsame Essen mit den Farmarbeitern im Weinberg, ist für Alessia auch heute noch Ausdruck von herzlicher Gastfreundschaft. Im Schatten eines riesigen Baums sitzen die Gäste, genießen die saftigen Früchte der Erde, Orecchietti mit einem Ragout vom Kaninchen, den Fang der Fischer aus dem nahen Meer und herzhaftes Fleischgerichte zusammen mit Alessias vorzüglichem Wein. Sie baut neben Primitivo auch Negroamaro, die andere große rote Rebsorte Apuliens, an. Diese Traube widersteht dem heißen Schirokko, der von der Sahara Sand über das Mittelmeer bläst und fruchtig, kräftig und intensiv nach schwarzer Johannisbeere und Kirsche duftet.

Beim Essen im Weinberg wird klar, dass die Zeit mal wieder nicht gereicht hat, um alles zu sehen, was an Apulien noch interessant wäre: die Fortschritte beim Salice Salentino, der wohl bekanntesten DOC Apuliens, wo der Negroamaro gerne mit etwas Malvasia Nera verschnitten wird, die Schönheiten des Lecceser Barock, dessen Kirchen, wie die Basilika Santa Croce, zusammen mit den Palästen auch heute noch das Stadtbild von Lecce mit opulenten Fassaden und zahlreichen Dekorationen beherrschen, die weißen Städte, die zahlreichen Grotten im Karst, die unendlich langen Sandstrände am Ionischen Meer und die zahlreichen kleinen Weingüter mit ihren sympathischen jungen Winzern und ihren erstklassigen Weinen. Ein guter Grund, bald wiederzukommen.

Michael Ritter

Weitere empfehlenswerte, von selection prämierte Weine aus Apulien  
→ [www.aus-lust-am-genuss.de](http://www.aus-lust-am-genuss.de)

