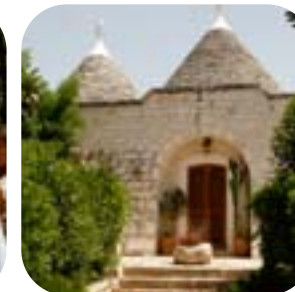


Italien

# Schlüsselerlebnis Mezzogiorno

Wenn die Italiener im Norden vom Süden des Landes reden, fällt oft das Wort „Mezzogiorno“ – italienisch „Mittag“, die Zeit der größten Sonnenhitze. Doch hat der Süden nicht nur für sonnenhungrige Urlauber seine Reize. Schon Johann Wolfgang Goethe notierte: „Italien ohne Sizilien macht kein Bild in der Seele: Hier ist der Schlüssel zu allem.“ Auch für den modernen Gast kann der Besuch des Landes rund um die Stiefelspitze ein Schlüsselerlebnis sein. Landschaftlich hat die Region kaum von ihrem Charme verloren, für Weinliebhaber aber einen gewaltigen Sprung nach vorn getan. Begleiten Sie unseren Autor Michael Ritter – ein bekennender Italien-Fan – auf einer Reise durch Apulien und Sizilien.



xxx

**A**pulien ist rot. Nicht nur politisch. 80 Prozent der Trauben stammen von autochthonen roten Rebsorten, die dort wachsen und die unmöglich alle aufzuzählen wären. Berühmt ist die Region für drei Reben: Negroamaro, Primitivo und Nero di Troia. Der „bittere Schwarze“ wächst hier seit über 2500 Jahren und zeichnet sich durch viel Tannin aus, der „Erstreifen-de“ verzückt Amerika-Fans, denn er ähnelt dem populären Zinfandel, und der Trojaner bringt farbtintensive, kraftvolle Rotweine mit gutem Alterungspotenzial. 26,4 Mio. Flaschen Wein mit DOC-Prädikat werden jährlich in Apulien produziert.

## APULIEN, FRIEDRICH II. UND DER WEIN

Wer von Bari nach Norden fährt, erblickt bald in der „Terra di Bari“ das majestätisch thronende Castel del Monte. Kaiser Friedrich II., der im 13. Jahrhundert vom Süden Italiens aus regierte, hatte den oktogonalen Bau mit seinen acht Ecktürmen in Auf-

trag gegeben. Klassisch-karg umgeben es die Weinberge der DOC Castel del Monte.

Entlang der Straße des Olivenöls und der Weinstraße Castel del Monte sollte der Reisende an einer der Olivenmühlen oder in einem Weinkeller das „grüne Gold“ kosten, das den Geschmack der Bruschetta verfeinert, und den Wein genießen. Apuliens Olivenöl gehört zu den besten Europas.

Ein guter Stopp ist das Landgut des Grafen Onofrio Spagnoletti Zeuli. Seiner Familie gehörte einst auch das Castel del Monte. Auf 400 Hektar produziert er erstklassiges Olivenöl – meist von autochthonen Coratina-Oliven – und exzellente Weine.

Schon die Namen der autochthonen Reben klingen archaisch und belegen, dass die zweitgrößte Weinbauregion Italiens auf eine lange Geschichte zurückblickt. Griechen und Phönizier pflanzten in den Kolonien Reben an. Obwohl auch Montepulciano und Chardonnay Anhänger finden, können sich die alten autochthonen Rebsor-

ten gut halten. Winzer wie Sebastiano de Corato vom Weingut Rivera sehen in ihrem Qualitätsausbau eine Chance, um eine bessere Position im hart umkämpften Markt zu erringen.

*Puer Apuliae*, Knabe aus Apulien, nannten die deutschen Fürsten Friedrich, den Teenager aus Süditalien, und wollten ihn nicht zum deutschen König wählen. Doch der vielsprachige Friedrich erkämpfte sich Sympathien und wurde dann erst zum König und später zum Kaiser gekrönt. „Puer Apuliae“, nennt Rivera den besten Nero di Troia mit dem eleganten Bukett von frischen dunklen Früchten. Konzentriert und tief im Geschmack, bietet er einen fruchtigen Abgang. Einer der besten Rotweine Apuliens.

Lange war es kaum Qualitätswein, den der „Weinkeller Europas“ hervorbrachte, sondern Massenware, die als Mostkonzentrat gen Norden ging. Auch heute werden nur sechs Prozent auf Flaschen gezogen – Tendenz steigend. „Der Konsument erwartet, dass Wein eine territoriale Identität besitzt“, betont Giuseppe Martelli, der Präsident der italienischen Önologen.

## Webadressen Apulien

Puglia DOC: [www.pugliadoc.net](http://www.pugliadoc.net)  
 Conte Spagnoletti: Zeuli: [www.contespagnolettizeuli.it](http://www.contespagnolettizeuli.it)  
 Rivera: [www.rivera.it](http://www.rivera.it)  
 Alberto Longo: [www.albertolongo.it](http://www.albertolongo.it)  
 Cantina d'Arapi: [www.darapi.it](http://www.darapi.it)  
 Tenuta Coppadoro: [www.tenutacoppadoro.it/deu](http://www.tenutacoppadoro.it/deu)  
 Alfonso del Sordo: [www.dalfonsodelsordo.it](http://www.dalfonsodelsordo.it)  
 Baia dei Faraglioni: [www.hoteldelfaraglioni.it](http://www.hoteldelfaraglioni.it)  
 Masseria Torre Coccaro: [www.apuliacollection.com](http://www.apuliacollection.com)  
 Cantele: [www.cantele.it](http://www.cantele.it)  
 Leone de Castris: [www.leonedecastris.net](http://www.leonedecastris.net)  
 Rosa del Golfo: [www.rosadelgolfo.com](http://www.rosadelgolfo.com)  
 Castello Monaci: [www.gruppoitalianovini.com](http://www.gruppoitalianovini.com)  
 Produttori Vini di Manduria: [www.consorzioproduttori.vini.com](http://www.consorzioproduttori.vini.com)  
 Le Fabriche: [www.lefabriche.it](http://www.lefabriche.it)

Es gibt kaum größere Berge in Apulien. Weite Teile der regenarmen Landschaft, die sich im Sommer in einen trocken-heißen Brutofen verwandelt, sind Flachland oder Hochebenen, die Murgia. Künstliche Bewässerung ist deshalb durchaus üblich.

#### GEHEIMTIPP: AUTOCHTHONE REBSORTEN

Besonders im flachen Norden gedeiht der Nero di Troia. Sein Name stammt wohl von einem Städtchen bei Foggia. Bemerkenswert unter den weißen Reben sind einige Rebsorten griechischen Ursprungs, wie der Trebbiano, hier Bombino Bianco genannt, der Falanghina (bei Alberto Longo als „Le Fossette“ sehr interessant) und der Fiano, der aromatisch-robuste Weine mit würzigen Honig- und Nuss-Bukett hervorbringt.

Spannend ist der Sekt der kleinen Cantina d'Arapi in San Severo, die mit dem Brut Riserva Nobile einen eleganten reinsortigen Bombino Bianco herausbringt. In Sichtweite von San Severo liegt der hohe Felsen des Gargano mit Padre-Pio-Pilgerstätten und zauberhaften Luxusresorts wie dem Baia dei Fraglioni, zu dessen Kieselstrand ein in den Felsen gebauter Aufzug führt. Wer nicht direkt am Meer wohnen will, findet Unterkünfte in den bezaubernden Masserien, befestigten alten Gutshöfen, die heute oft – wie etwa die Masseria Torre Coccaro – in schicke Komfort- und Luxusresorts verwandelt wurden.

#### AM „STIEFELABSATZ“

Wie riesig Apulien ist, merkt, wer von San Severo gut 300 Kilometer zum Salento, dem Stiefelabsatz, fährt. Vorbei an Felsenküsten mit Grotten, uralten Olivenhainen und den typischen Trulli, die rund um Alberobello stehen, vorbei an romanischen Kirchen, Stauferburgen und weißen Städten wie Ostuni geht die Fahrt in den Süden.

Rund um Salice Salentino wird der Negroamaro in der gleichnamigen DOC rosé und rot gekeltert. „Five Roses“ heißt der rosa Klassiker aus der Traditionskehlerei Leone de Castris, „Rosa del Golfo“ ein wundervoll fruchtiger Rosé des gleichnamigen Weinguts aus Alezio.

Lecce, das Architekturfans wegen der barocken Fassaden „Florenz des Südens“ nennen, lockt mit Kultur und Manduria, wo alte Mauern an die aus Kreta stammenden Messapier erinnern, mit Primitivo – nach DNA-Analysen die apulische Spielart des Zinfandel. Ein aus-

gezeichnetes Beispiel für dessen Potenzial liefert Castello Monaci, ein Unternehmen der GIV, das hier seinen komplexen Topwein Artas produziert.

Auch die Genossenschaften, wie die Produttori Vini di Manduria, die sich „Meister des Primitivo“ nennen, machen sehr ordentliche Weine. Neben einfachen offenen Weinen, die in großen Plastikkanistern nach Hause getragen werden, gelingt ihnen mit dem Elegia ein sehr komplexer Primitivo.

Noch im Aufbau ist das exklusive Weingut Le Fabriche von Alessia Perrucci, die dort aber gemeinsam mit Bruder Fabrizio bereits ausgezeichnete Rotweine produziert.

#### SIZILIEN – IM SCHATTEN DES ÄTNA

Mächtig und bedrohlich steigt er vom Meer auf. Mit 3323 Metern ist der Ätna Europas mächtigster, höchster und aktivster Vulkan. Trotz allem suchen die Menschen seine Nähe. Die Großstadt Catania, im 17. Jahrhundert weitgehend unter Lava begraben, belegt dies, und in Taorminas antiken Theater nutzten schon die Römer den stolzen Bergkegel als imposante Kulisse. Wer von Catania aus um den Berg fährt, findet sich bald in den Weinbergen der DOC Etna wieder.

Unweit der Stadt hat das Weingut Benanti seinen Sitz. Ende der achtziger Jahre griff Giuseppe Benanti eine alte Leidenschaft der Familie auf und produziert Wein, der bei Verkostungen die Juroren begeistert. Meist sind es Rotweine aus den beiden Lokalgrößen Nerello Mascalese und Nerello Capuccino. Traditionell als *albarello* (Bäumchen) angebaut, kommen diese Rebsorten gut mit dem Vulkangestein auf 900 bis 950 Metern Höhe zurecht. Der Topwein Serra della Contessa ist ein reiner Nerello Mascalese aus hundert Jahre alten Reben. Ausgezeichnet ist auch der weiße Pietramarina, ein frisch-duftiger Carricante. Die autochthone Rebsorte wächst fast nur am Ätna.

MIT ÜBER 3.000 METERN IST DER ÄTNA EUROPAS HÖCHSTER AKTIVER VULKAN

#### Webadressen Sizilien

Assovini Sicilia: [www.assovinisicilia.it](http://www.assovinisicilia.it)

Sicilia DOC: [www.siciliadoc.it](http://www.siciliadoc.it)

Benanti: [www.vinicolabenanti.it](http://www.vinicolabenanti.it)

COS: [www.cosvittoria.it](http://www.cosvittoria.it)

Paolo Cali: [www.vinicali.it](http://www.vinicali.it)

Tasca d'Almerita: [www.tascadalmerita.it](http://www.tascadalmerita.it)

Kochschule Anna Tasca Lanza: [www.annatascalanza.com](http://www.annatascalanza.com)

Donnafugata: [www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it)

Saline Marsala: [www.salineettoreinfersa.com](http://www.salineettoreinfersa.com)

Firriato: [www.firriato.it](http://www.firriato.it)

WG Settesoli: [www.cantinesettesoli.it](http://www.cantinesettesoli.it)

Planeta: [www.planeta.it](http://www.planeta.it)

Cusumano: [www.cusumano.it](http://www.cusumano.it)

Abbazia Santa Anastasia: [www.abbaziasantanastasia.it](http://www.abbaziasantanastasia.it)

Palari: [www.palari.it](http://www.palari.it)



xxx

Die Fahrt von Catania nach Süden ist wie eine Reise ins 19. Jahrhundert. Das idyllische Vizzini diente Mascagni als Opernkulisse für seine „Cavalleria Rusticana“, und man kann sich die darin veristisch beschriebenen Eifersuchtsdramen im Weinrausch auch heute vorstellen. Etwas weiter liegt das DOCG-Gebiet des Cerasuolo de Vittoria. Die oft kirschröten Weine (daher der Name) sind meist in Edelstahl ausgebaute Cuvées aus maximal 70 Prozent des für Sizilien so typischen Nero d’Avola mit dem hellen Frappato.

COS, das Weingut mit den agilen Besitzern Giambattista Cilia und Giusto Occhipinti, tummelt sich seit geraumer Zeit in den Weinmedien. Grund ist die ungewöhnliche Ausbauform ihres ungefiltert-fruchtigen Cerasuolo Pithos, der in großen Tonamphoren heranreift und keinen Kontakt zu Reinzuchthefen und chemischen Zusätzen hat. Gut gefielen die Weine des kleinen Weinguts von Paolo Cali, der mit dem Bianca di Luna einen reinen Frappato weiß ausbaut.

Entlang der Südküste nach Westen geht es über Landstraßen nach Agrigento mit beeindruckenden griechischen Tempeln und weiter nach Marsala. Die meisten Reisenden folgen von Catania der Autobahn durchs Landesinnere, wo Regaleali liegt, das Landgut der Grafen Tasca d’Almerita. Heute beherrscht es Lucio Tasca von der Villa Tasca in Palermo, in dessen palmengeschmücktem Park einst Wagner den dritten Akt seines „Parsifal“ schrieb.

Der Regaleali Bianco ist der erfolgreichste Wein. Gekeltert aus den Autochthonen Inzolia, Catarratto und Sauvignon Tasca, einem Klon des Grecanico, zeigt er eine große Ausgewogenheit und Vielseitigkeit zum günstigen Preis. Der Rosso del Conte ist ein dichter, reifer Riserva aus Nero d’Avola und den besten roten Trauben des Weinguts. Anna

„DASS ICH SIZILIEN GESEHEN HABE, IST MIR EIN UNZERSTÖRLICHER SCHATZ AUF MEIN GANZES LEBEN“ GOETHE

Tasca Lanza, die Schwester des Conte, bietet in Regaleali Kurse für sizilianische Volksküche an.

**AFRIKA ZUM GREIFEN NAH**

Weiter führt die Fahrtroute vorbei an Palermo nach Westen, passiert den Tempel von Segesta und erreicht Marsala. Neben den üblichen Fischgerichten wird dort gern Couscous gegessen – Nordafrika ist nah. Früher war die Stadt bekannt für den gleichnamigen Süßwein. Mit dem Niedergang des Marsala stellen viele Winzer ihre Produktion um.

Einer davon war Giacomo Rallo. Vor einem Vierteljahrhundert hob er Donnafugata aus der Taufe. Ausgezeichnet sind der Nero d’Avola „Mille e una notte“ und der weiße Passito Ben Ryé von Rallos Weingut auf der windigen Felseninsel Pantelleria. Er wird aus Zibibo, wie der Muscat d’Alexandrie dort genannt wird, gekeltert.

Zwischen Marsala und Tràpani befinden sich die Salzärten. In einer alten Mühle wird über die Methoden der Salzgewinnung informiert. Direkt vor der Küste liegt auf der Insel Mozia eine uralte phönizische Siedlung.

Der Weg nach Tràpani passiert in Paceco das moderne Weingut Firriato. Medienwirksam macht Vinzia di Gaetano auf ihre Weine aufmerksam. Harmonium heißt der Nero

d’Avola, Ribeca die viel gelobte Cuvée aus Nero d’Avola und Perricone, in dem Experten die sizilianische Variante des piemontesischen Barbera vermuten.

Einer der Pioniere des Qualitätsweinbaus auf Sizilien ist Diego Planeta. Zum einen steht er der Winzergenossenschaft Settesoli in Menfi vor und hat mit striktem Qualitätsmanagement die 2.300 Mitglieder mit ihren mehr als 6.500 Hektar auf eine Linie eingeschworen, die der Top-Produktlinie Mandrarossa anzumerken ist. Zudem aber ist er auch die Seele hinter dem Familienweingut Planeta, das zu den besten Weinproduzenten Italiens zählt. Der Cometa, ein reinrassiger Fiano, machte mit seinen exotischen Fruchtaromen auf der Sicilia en Primeur einfach Spaß, und auch der Merlot gehört zum Besten, was Italien hervorbringt.

**ABSTECHER ZUR NORDKÜSTE**

Nicht unterschlagen werden sollen die Produzenten entlang der Nordküste Siziliens. Cusumano keltert interessante Cuvées aus autochthonen und internationalen Rebsorten, wie den Noà und den Benuara. Die Abbazia Santa Anastasia bietet in ihrem Resort nicht nur bezaubernde Zimmer mit Fernblick. Ganz im Nordosten, wo das Meeressungeheuer Charybdis das Meerwasser einsog, produziert Palari in der DOC Faro aus einem Bouquet autochthoner Reben den vorzüglichen Palari Faro.

„Dass ich Sizilien gesehen habe, ist mir ein unzerstörlicher Schatz auf mein ganzes Leben“, schrieb Goethe. Heute ist es per Flugzeug nach Catania, Palermo oder Trapani von Deutschland aus in gut zwei Stunden zu erreichen. Lassen Sie sich diesen Schatz nicht entgehen!

Michael Ritter



Unvergleichlich - der Blick von der ? auf ?

Reisen & Genießen auf einer 10-tägigen Studienreise mit Dr. Tigges

# Im Herzen Spaniens

Von der pulsierenden Hauptstadt Madrid in die idyllische Provinz – bei einer Studienreise durch Kastilien und die Extremadura erleben Sie Geschichte, Kultur und Lebensart im Herzen Spaniens. Dabei liegt der Fokus auf dem Zusammenspiel von Kultur und Genuss – denn neben bedeutenden Künstlern und Konquistadoren definiert sich die Region vor allem über ihre Ess- und Weinkultur.

In der Hauptstadt Madrid schlägt das kulturelle Herz Spaniens: Das berühmte Museo nacional del Prado beherbergt eine der wichtigsten Gemäldesammlungen der Welt mit Kunstwerken von Dali, Miró und Picasso. Beim Bummel über die Plaza Mayor und die prächtigen Boulevards tauchen Sie in den lebhaften Alltag der Hauptstadt ein. Am besten lässt sich das Treiben bei einer „chocolate con churros“ oder einem Gläschen Wein in einem der Straßencafés beobachten.

Die Reise führt weiter zur hoch über dem Tajo gelegenen Stadt Toledo. Das Zusammenspiel von maurischer, christlicher und jüdischer Kultur hat diese Stadt geprägt und spiegelt sich in den prächtigen Kirchen, Moscheen und Synagogen wider. Auch abends wird es besinnlich: Sie übernachten in herrlicher Atmosphäre im Kloster von Guadalupe.

Folgen Sie den Spuren der Römer und Konquistadoren nach Trujillo, Mérida und Cáceres! Die Fahrt geht durch Weinbaugebiete und Steineichenhaine. Hier leben die schwarzen iberischen Schweine, die sich überwiegend von Eicheln ernähren. Ihr aromatisches Fleisch macht den berühmten spanischen Schinken so köstlich. Auch in den mittelalterlichen Städten Salamanca und Segovia locken

regionale Spezialitäten. Zeit zum Probieren bleibt immer. Und zwischen Adelspalästen und Kathedralen schmecken Spanferkel, Tapas und Oliven am besten.

**Infos**

Die 10-tägige Studienreise „Durch Kastilien und die Extremadura“ von Dr. Tigges kostet ab 1695 Euro, inklusive Flügen, Unterkunft in 4-Sterne-Hotels und im Kloster bei durchgehender Studienreiseleitung. Details im Reisebüro oder auf [www.dr Tigges.de](http://www.dr Tigges.de)

**Haben Sie Appetit auf diese Reise bekommen?**

Einen kleinen Vorgeschmack können Sie sich bei kulinarischen Veranstaltungen von Dr. Tigges und dem Spanischen Fremdenverkehrsamt holen. Details über die Inhalte und die genauen Termine erfahren Sie auf [www.dr Tigges.de/termine](http://www.dr Tigges.de/termine)



Spaniens Kultur und Lebensart genießen



Fotos: Dr. Tigges/Spanisches Fremdenverkehrsamt