



WEINREISE IN DAS HERZ DES PRIMITIVO

Apulien hat unbestritten mit die schönsten Strände im Mittelmeerraum. Die Region ist auch wegen seines Olivenöls berühmt. Doch es gibt noch etwas, was dieses Land auszeichnet: hervorragender Wein in bester Güte.

■ VON N. BECKER-GÖPNER

Auf fruchtbarer apulischer Erde gedeiht Bestes: die blauschwarzen Trauben des „Primitivo“.

Eine Region lernt man am besten zu Tisch und dort kennen, wo die Menschen mit der Natur leben, um ihren Lebensunterhalt zu erarbeiten. In der Provinz Tarent (Provincia di Taranto), gelegen auf der 100 km langen und 40 km breiten Halbinsel Salento, begeben wir uns auf die Spuren der blauschwarzen Traube des Primitivo, fast immer noch Geheimtipp für Weingenießer und -kenner.

Der Absatz des italienischen Stiefels wird vom Rest des Landes manchmal etwas abfällig betrachtet. Altertümliche Strukturen, Arbeitslosigkeit, die Hauptstadt Bari hat gerade mal etwas über 300.000 Einwohner. Klingt alles

nicht nach Superlativ, aber diese bezaubernde Region im Süden des Landes hat viel mehr als das: Herz und Authentizität. Die Menschen dort wirken ernst, dafür voller Entschlossenheit. Und ja – falls Sie gerade frisch von der VHS ihren ersten Italienisch-Kurs absolviert haben – es wird heftig: Die Einheimischen legen beim Sprechen ein irrsinniges Tempo vor. Aber die Uhren ticken doch ein bisschen langsamer, in vielen Momenten fühlt man sich in die gute, alte Zeit versetzt. Die Kirchen sind voll. Der Pfarrer verteilt Wangen-Küsschen, bringt vergessene Handtaschen nach, redet mit jedem Besucher und das ir-

gendwie gleichzeitig. Die Leute singen, es wird viel gelacht und nach der Messe geht es auf die Piazza, wo reger Austausch stattfindet. Fast wie im Film!

PRIMITIVO

Erst ein paar Jahre ist es her, dass Wissenschaftler herausfanden, dass die Primitivo-Traube aus Apulien der Ursprung des Zinfandels aus Kalifornien ist und ganz ursprünglich aus Kroatien stammt, wo sie den Namen „Crljenak Kastelanski“ trägt. Primitiv ist der Wein keinesfalls, in seinem Namen steckt das Wort „prima“ drin – also: der Erste, denn die Traube ist eine der frühreifenden Sorten. Sie macht es ihren Winzern nicht immer einfach, denn meist befinden sich unter den reifen, blauschwarzen Trauben noch unreife grüne Beeren. Dieses schwierige Reifeverhalten erfordert die Lese per Hand. Diese muss exakt zum richtigen Zeitpunkt erfolgen, sonst droht durch Überreife die Edel- fäule und würde somit erhebliche Qualitätsverluste mit sich bringen. Trotz dieser Schwierigkeiten, die schon bei manchem Winzer für schlaflose Nächte sorgten, wird der Primitivo gehegt und gepflegt, als Riserva im Eichenfass ausgebaut oder zum „Primitivo Dolce Naturale“ für die Freunde lieblichen Weines. Geschmacklich erinnert er an Nelke, Zimt, Pfeffer und dunkle Früchte, als DOC (Denominazione di origine controllata, dt.: kontrollierte Ursprungsbezeichnung) zeichnet sich der fantastische „Primitivo di Manduria“ aus, mit dem einige Winzer der Gegend international bereits Furore machten.

TARENT

Wo man geht und steht – im knapp 200.000 Einwohner zählenden Tarent (ital.: Taranto) schlägt einem Geschichte entgegen. Bereits in der Bronzezeit war die am Golf von Tarent und am Ionischen Meer liegende Stadt wichtiges Handelszentrum, im 8. Jahrhundert v. Chr. wurde sie in eine griechische Polis umgewandelt und ein Zentrum der damals bedeutenden Magna Graecia. Wie in wildromantischen Italien-Filmen aus vergangenen Tagen sieht man



Wellen aus Wein, kilometerweit: der mehrfach ausgezeichnete Landschaftsarchitekt Fernando Caruncho entwarf das riesige Weingut „Amastuola“.

am Stadtstrand von Tarent die unzähligen Fischer unter kleinen Plastikpavillons stehen, wie sie ihre frischgefangene Ware feilbieten. Bei diesem Anblick könnte man meinen, das Mittelmeer sei gesund wie eh und je. Es wuselt auch noch spätabends in den verwinkelten Gassen der Altstadt, der Citta Vecchia-Borgo. Kinder spielen

frei, die Alten und Jungen treffen sich zum angeregten Plausch auf der Piazza. Typische Szene: Einer unten auf der Straße, der andere oben am Balkon. Hier kann man noch am echten Leben teilhaben und schiebt sich nicht mit tausenden von anderen Touristen mühsam durch die Gassen. Lohnend ist eine Tour zu den Delfinen, im Golf von Taranto sieht man Streifendelfine, Große Tümmler und ab und an Finnwale. Imposant sind die zwei restlichen großen Säulen eines dorischen Tempels aus der griechischen Zeit, die eindrucksvoll an

die Ära der Magna Graecia erinnern. Sie stehen schräg gegenüber des Castello Aragonese, der älteste Teil der Festung geht auf das Jahr 967 zurück. Bei einer Führung erfährt man viel über die Stadtgeschichte und dass der Vater von Schriftsteller Alexandre Dumas hier zwei Jahre lang im Verlies saß und während dieser Zeit vier (!) Mordversuche überlebte. Die Erlebnisse seines Vaters verarbeitete Dumas in „Der Graf von Monte Christo“.

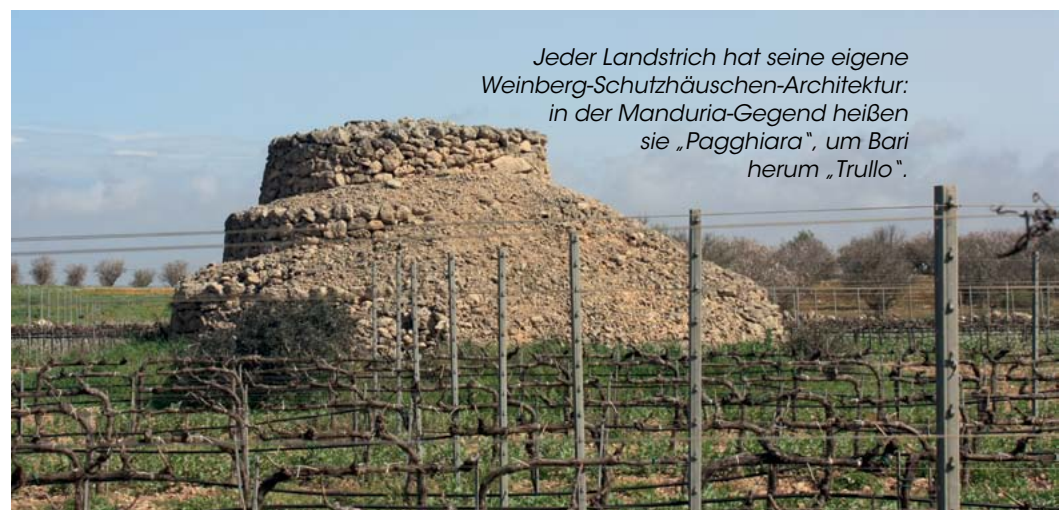
Restaurant-Tipp Taranto: Gatto Rosso. Chefkoch Agostino Bartoli hält

CANTINE APERTE

Die wohl besten Termine, um Land, Leute und die köstlichen Weine der Region kennen zu lernen, sind die „Cantine Aperte“ - die offenen Weinkeller. Jeder Gast bekommt ein Glas zum Umhängen (sieht komisch aus - ist aber praktisch!) und kann sich dann zum fröhlichen Probieren ins Weingut-Getümmel stürzen. Absoluter Redaktions-Tipp.

Die nächsten Termine:

- Cantine Aperte in Vendemmia: 16.9.2018
- Cantine Aperte in San Martino: 10. & 11. November 2018
- Cantine Aperte vor Weihnachten: 8. & 9. Dezember 2018



Jeder Landstrich hat seine eigene Weinberg-Schutzhäuschen-Architektur: in der Manduria-Gegend heißen sie „Pagghiara“, um Bari herum „Trullo“.



Tochter Alessandra und Vater Claudio Quarfa sind ein perfektes Team vom Weingut Tenuta Emera.

sich an die regionale Küche, die er unfassbar köstlich interpretiert. Bei ihm gibt es die hiesigen Miesmuscheln im Ausbackteig, die „Cozze Tarantine“ sind sehr saftig und aromatisch. Für ihn unverzichtbar und stets frisch auf dem Tisch ist das „Pane Pugliese“, luftiges Weißbrot aus Hartweizenmehl gebacken, so erhält es seine appetitliche goldgelbe Farbe.

Schlafen: Albergo del Sole. Im alten Teil Tarantos, auf der Isola del Borgo Antico gelegen, ist man in dieser Pension gut aufgehoben. Das reichhaltige Frühstück nimmt man auf der direkt am Meer gelegenen Terrasse ein und genießt den herrlichen Blick in die Bucht und ihre Muschelfarmen. Alle paar Minuten tuckert ein Fischerbötchen vorbei, dazu ein Stück Focaccia vom Buffet - das muss der Himmel sein.

Kultur: Museo Archeologico Nazionale. Bei Tourist-Guide Elisa Amati eine Tour durch das Museum erleben, die sich rund um das Thema „Wein“ dreht. Filigran gefertigte Amphoren, interessante Werkzeuge der Weinherstellung der letzten Jahrtausende und ein Schnelldurchlauf der Geschichte des Weins - der zur Zeit der alten Griechen und Römer nicht annähernd so schmeckte wie heute. Um die Terracotta-Gefäße dicht zu halten, wurden

sie innen mit Bienenwachs verkleidet, der Wein an sich hatte einen starken Essiggeschmack, den man mit Kräutern, Honig, Rosenblütenblättern, Salz, Piniennharz oder noch allerhand anderer Seltsamkeiten bearbeitete. Nach dem Besuch empfiehlt sich ein Glas des köstlichen Primitivo di Manduria - natürlich nur, um sich zu vergewissern, dass in den letzten 1.000 Jahren viel für den Weingenießer getan wurde.

VIGNETI - DIE WEINGÜTER

Unbedingt empfehlenswert ist eine Weinprobe vor Ort, die meist in verschiedenen Versionen angeboten wird -

Essen kann dazu gebucht werden somit stimmt die Grundlage für die Weinprobe und man lernt ortstypische Gerichte kennen.

PRODUTTORI VINI MANDURIA

Zentrum des „Primitivo di Manduria“ ist die Stadt Manduria, die Cooperativa „Produttori Vini Manduria“ ansässig, der 900 Hektar Weinfläche zur Verfügung steht. Unter der Leitung von Fulvio Filo Schiavoni werden hier Weine mit starker Persönlichkeit und straffer Struktur gekelert. Im Keller findet sich das Primitivo-Museum, das sehr interessante Exponate zeigt. Der Besuch lässt sich natürlich wunderbar mit einer Weinprobe verbinden, die auch hier in verschiedenen Versionen angeboten wird.

www.cpvini.it

AMASTUOLA

In Crispiano, unweit von Taranto, ist die Magna Graecia noch sehr lebendig. Schon das Gebäude von „Amastuola“ mutet durch Flachdach und weiß gekalkte Wände hellenisch an, bei Aus-



Filippo, Ilaria und Donato Montanaro führen das Bio-Weingut „Amastuola“. Oben: ein Traumgericht aus Ricotta und Coppa von der Chefköchin Patrizia Girardi, die in der Masseria Amastuola Küchen Kunst zaubert.



grabungen auf dem 100 Hektar großen BIO-Weingut wurden griechische Amphoren mit Abbildungen von Wein gefunden – der Rebensaft hat hier lange Tradition. 210 Meter über dem Meeresspiegel gelegen – das ist für Apulien wirklich hoch – reifen hier die Trauben bedächtig und erhalten ein besonders intensives Aroma. Die Ernte der weißen Trauben geschieht in der zweiten Augushälfte - und zwar nachts. Durch die Tageshitze bestünde die Gefahr, dass die Trauben zu schnell gären.

Wer sich Übernachtungen in den luxuriösen Zimmer gönnt, genießt eine Aussicht über das weite Land und auf den Golf von Taranto. Die drei Kilometer langen Reihen der Weinreben muten wie Wellen an, die weiter vorne im Ionischen Meer stranden. Die Basic-Weinverkostung dauert ca. 1,5 Stunden, für 15 Euro wird das eigene Wein-Wissen immens vergrößert und unter den fünf



Zur blauen Stunde im „Vinilia Resort“: Marika (o.l.) und ihre Schwester Simone Lacaita erschufen hier die Perfektion für ihre Gäste.

köstlichen Weinen ist natürlich auch ein Primitivo zu verkosten.

www.amastuola.it

VARVAGLIONE 1921

Maria Teresa Basile Varvaglione und ihr Mann Cosimo bauen aus den roten Trauben Primitivo, Negroamaro,

Malvasia, Aglianico an und Verdeca, Falanghina (köstlicher Sekt), Malvasia und Fiano aus den weißen Trauben. Die hart arbeitende, warmherzige Maria Teresa ist die Präsidentin des „Movimento Turismo del Vino Puglia“, ihre Weine sind mehrfach prämiert. Die Weinprobe findet in sehr ansprechend gestal-

ten Weinkeller direkt neben den Fässern statt. Dazu gibt es apulische Köstlichkeiten wie „Polpetta di Melanzane“ (Auberginen-Bällchen) oder „Fave e Cicoria“ (Bohnen und Chicoreé). Die vegetarische Küche war zumindest früher im apulischen Land gang und gäbe, Fleisch und Fisch gab es nur für die Reichen – diese Tradition ist auf den tarentinischen Tischen immer noch fester Bestandteil.

www.varvaglione.com

TENUTE EMERA

Claudio Quarta hat es einfach getan: 2005 verkaufte der Biologe die Anteile seiner hoch dotierten Firma, kehrte Amerika den Rücken, zog zurück in seine Heimat Apulien und wurde Winzer. Zack. Träume nicht dein Leben, lebe deinen Traum – dieser Spruch ist hier wohl richtig. Mit inzwischen fünf Millionen Flaschen im Jahr gehört „Tenute Emera“ zu den Großen. Respekt für Natur und Mensch ist Regel Nummer eins, darauf achtet Tochter



MASSERIA SALINOLA

Diese charmante Residenz liegt eingebettet zwischen den jahrhundertealten Olivenbäumen seines eigenen landwirtschaftlichen Betriebes im nördlichen Teil des Salento. Es erwarten Sie komfortable, mit antiken Möbeln ausgestattete Zimmer und ein typisch apulisches Restaurant mit traumhafter Terrasse.



Willkommen in der „Locanda tù Marchese“ dem historischen Haus der Familie Protopapa im Zentrum des mittelalterlichen Dorfes Matino. Genießen Sie die herzliche Gastfreundschaft einer Familie aus dem Süden im gemütlichen Bed & Breakfast. Die restaurierten Zimmer wurden liebevoll und komfortabel eingerichtet. In der Trattoria und auf seiner im Sommer zugänglichen Terrasse können Sie typische traditionelle Gerichte des Salento genießen, die mit lokalen und saisonalen Zutaten zubereitet werden. Auf Wunsch werden Kochkurse durchgeführt. Eine Auswahl an Weinen aus den renommiertesten umliegenden Weingütern vervollständigt das Angebot.



Wein, so weit das Auge reicht und ganz hinten das „Casino Nitti“ der Familie Quarta, das demnächst zum Edel-Resort ausgebaut wird.



MASSERIA SALINOLA

Strada SP 29 per San Michele Salentino 1,5 km - Contrada Salinola • I-72017 Ostuni (BR)
Tel/Fax +39 0831 308330 • Mob. +39 338.8542377
booking@masseriasalinola.it • www.masseriasalinola.it



REISEN | APULIEN



nischen Präsidenten Francesco Saverio Nitti gehörte. Lieber heute als gestern möchte das eingespielte Tocher-Vater-Gespann hier ein exklusives Resort aufbauen, in dem die Gäste bei der Ernte mithelfen können und den Wein mit Füßen treten – im Kelterbecken. Was für ein herrliches Vergnügen.
www.claudioquarta.it

VINILIA WINE RESORT & MASSERIA TRULLO DI PEZZA

Die Anfahrt zu diesem Luxushotel in der Nähe der Stadt Manduria lässt erahnen, dass Großartiges den Gast erwartet. Majestätisch und stolz wirkt die Villa in Form einer Burg, die einst von der Adelsfamilie Schiavone im frühen 20. Jahrhundert gebaut wurde. Die Schwestern Simona und Marika Lacaita erschufen hier ein Design-Glanzstück, das in jeder kleinsten Ecke durch Perfektion und eindrucksvolle Stilsicherheit überwältigt. Ein Ritt auf der ganz großen Ästhetik-Welle, gepoppt durch das hauseigene Ristorante „Casamatta“. Chefkoch Pietro Penna (ar-

beitete bereits im ehrenwerten „George V“-Hotel in Paris) zaubert aus regionalen Zutaten die ganz weite Welt. Täglich kann man sich um 18 Uhr zur Weinprobe einbuchen, verkostet werden die eigenen Weine aus der Masseria „Trullo di Pezzo“. Die filigrane, feminine Schrift der Schwestern kennzeichnet dieses Weingut, auf dem man für 50 Euro eine Weinverkostung samt apulischen Spezialitäten auf dem Weinfeld neben einem ortstypischen Trullo, einem Schutzhäuschen für die Weinarbeiter, erleben kann.

www.viniliaresort.com
www.trullodipezza.com

Fazit: Weine von Weltklasse, bodenständige Küche mit großer Raffinesse und Bekenntnis zur Region, herzliche Einheimische, eine Landschaft wie gemalt, Kultur in jedem Winkel, Gastgeber, die sich auf die Ursprünge ihres Landes besinnen – die Heimat des Primitivo ist ein Schatz, der jeden Reisenden bereichert und den zu entdecken sich lohnt.



Der Capocollo von Martina Franca ist zweifellos der König der apulischen Wurstwaren. Unser Produkt wird nach wie vor mit traditionellen Methoden hergestellt, denn nur so können wir garantieren, dass ein Spitzenprodukt auf Ihren Tisch kommt. Durch die traditionelle, seit Jahrzehnten in gleicher Weise angewendete Verarbeitung werden Sie die Düfte des Eichenwaldes und der mediterranen Macchia wahrnehmen, während Sie diese Spezialität aus dem Itria-Tal genießen.

COMALBEST

Contrada S. Angelo, 4
I-72015 Fasano (BR)
Tel. +39 080 4426277
www.comalbest.com
amministrazione@comalbest.it

WICHTIGE ADRESSEN

- www.cantinelizzano.it
- www.agricolafelline.it
- www.tinazzi.it
- www.cantoredicastelforte.com
- www.masseriapotentini.it
- www.vetriere.it
- www.mtvpuglia.it

Alessandra penibel, die mit ihm zusammen das Unternehmen führt. Auch auf den Weinfeldern zu finden ist die Ruine des „Casino Nitti“, das einst dem ehemaligen italie-

© Registrierte Marke eines Unternehmens der Melitta Gruppe

PLEASE TOUCH!



Die neue CI Touch® von Melitta® reagiert mit ihrem Touch-Display sofort auf deine sanfte Berührung. Einfach anstupsen und schon fließen kräftiger Espresso, aromatischer Café Crème, leckerer Cappuccino oder schaumiger Latte Macchiato in deine Tasse.

Besuche uns doch mal auf www.melitta.de

Melitta macht Kaffee zum Genuss®



Le Case dei Venti ist ein kleines, gemütliches Ferienhaus im Zentrum von Gallipoli in nächster Nähe vom kristallklaren Ionischen Meer. Zwei hübsch möblierte, voll klimatisierte und gut ausgestattete Zimmer mit privatem Bad und Wohnküche erwarten Sie. In diesem Haus fühlen sich Paare, Jung und Alt und auch Familien mit Kindern sehr wohl. Die Gäste können die Sonnenschirme benutzen und auch vierbeinige Freunde sind willkommen. In der Nebensaison wird ein kostenloser Transfer zum und vom Flughafen Brindisi angeboten. Kinder bis 2 Jahre wohnen kostenlos. Es besteht die Möglichkeit, zwei Vespas zu mieten und begleitete Ausflüge in unserm Boot zu unternehmen.

Le Case dei Venti Via G. Russo, 21 • I-73014 Gallipoli (LE) • cell. +39 324 557 1681 • info@lecaseideventi.it • www.lecaseideventi.it