

VIEL NEUES AUS DEM SÜDEN

Apulien hat weintechnisch so manches zu bieten – füllige Rotweine ebenso wie frisch-salzige Weiße. Und auch das Ergebnis unserer Trophy zeigt: Es tut sich was im Absatz des italienischen Stiefels!

TEXT OTHMAR KIEM NOTIZEN OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER

Die Trulli, kleine Steinhäuschen mit kegelförmigen Dächern, sind die Wahrzeichen von Apulien. Früher waren sie Arme-Leute-Unterkünfte, heute wohnen vor allem Touristen gerne in den revitalisierten Bauten.



Fotos: Shutterstock

Apulien ist hierzulande vor allem für die rote Primitivo-Rebe (in den USA heißt sie übrigens Zinfandel) bekannt, die mächtige Rotweine mit sanftem Tannin erbringt. Darüber hinaus bietet die Region am Stiefelabsatz Italiens aber noch viele andere spannende Weine. Im Norden der Region, um Castel del Monte, sind die Sorten Nero di Troia und Aglianico vorherrschend. Bombino Nero eignet sich vorzüglich für saftige, fruchtige Roséweine. Negroamaro liefert Weine voll dunkler Fruchtnoten und charakteristischer Töne nach getrockneten Kräutern. Primitivo reift früh und erbringt mächtige, fruchtintensive Weine mit rauchig-exotischen Nuancen. Das Zentrum für Primitivo ist der Salento, der Stiefelabsatz, der das Ionische vom Adriatischen Meer trennt. Karge Böden und die beständigen Winde sorgen für beste Bedingungen. Alte, als Buschreben gezogene Weinstöcke erbringen traumhafte Qualitäten. Weitere großartige Primitivo findet man außerdem im Gebiet von Gioia del Colle im Hinterland von Bari.

Als einer der Ersten erkannte Gianfranco Fino dieses große Potenzial und hielt konsequent nach alten Weinbergen Ausschau, die andere wegen zu geringer Produktivität schon aufgeben wollten. Er begann im Jahr 2004 mit 1,3 Hektar, inzwischen bewirtschaftet er 14,5 Hektar – für hiesige Verhältnisse immer noch ein kleines Weingut. Fino und seine Partnerin Simona Natale bauen gerade an einem neuen Weinkeller mitten in den Weingärten von Manduria. Damit bekommen ihre Weine endlich einen entsprechenden Rahmen, und im neuen Gebäude ist man auch auf Besucher eingerichtet. Von Gianfranco Fino kommen die beiden besten Weine unserer Apulien Trophy. Der erste Platz geht an »ES«, einen prachtvollen Primitivo, der sich bei aller Konzentration und Kraft auch gut trinken lässt. Der zweite Platz geht an »JO«, einen kernigen und vielschichtigen Negroamaro.

Vor 20 Jahren waren die Tenute Rubino unter den Ersten, die auf die Susumaniello-Rebe setzten, eine alte, spät reifende Sorte. Das Aushängeschild von Tenute Rubino ist der Susumaniello »Torre Testa«, der den dritten Platz in unserer Trophy belegt. Geschliffen, mit frischer Frucht und feinmaschigem Tannin, steht er für eine neue Generation von Rotweinen aus Apulien. >

1. PLATZ



ES PRIMITIVO
SALENTO IGT
2018
GIANFRANCO
FINO
Elegant und
konzentriert,
präsent und
druckvoll.

Gaumen ebenso fruchtbetont, gute Harmonie, mittleres Gewicht mit saftigem Kern, Preis-Leistung toll.

Vini Bee, Stabio; Gebrüder Weber GmbH, Trier, € 8,-

● **Vivo Primitivo Salento IGT 2019 Romaldo Greco**

13 Vol.-%, KK. Sattes, dunkles Rubin mit aufhellendem Rand. In der Nase zunächst leicht balsamisch-minzig, dann nach reifen Erdbeeren und reifen Himbeeren. Am Gaumen saftig und mit klarer Frucht, kühler Stil, von mittlerem Gewicht und hohem Trinkfluss, macht Spaß.

La Couleur du Vin, Giviziez; Brussolo Vino, München, € 8,90

● **Eloquenzia Rosso Copertino DOC 2016, Garofano Vigneti e Cantine**

12,5 Vol.-%, NK. Leuchtendes, aufhellendes Rubin. Würzige Noten in der Nase, nach Spontangärung, leicht hefig-animalisch, nicht zu invasiv, dann nach Grafit und Teer, im Nachhall dunkle Beerenfrucht. Am Gaumen betont würzig, öffnet sich auf Preiselbeerfrucht, kompakt und mit griffigem Tannin, hat einen eigenen Charakter, am besten vor dem Genuss lüften.

Garibaldi, München; Bremer, Braunschweig; Bottega del Vino, Romanshorn, € 9,90

● **Alice Verdecia Salento IGT 2019 Produttori di Manduria**

13 Vol.-%, NK. Helles, leuchtendes Strohgelb. Frische, duftige Nase, nach Zitrusfrüchten und weißen Blüten, jugendlich und fein. Am Gaumen ausgewogen und salzig, spannt sich knackig auf, irgendwie herzhaft, mit guter Länge.

cpvini.it, € 10,-

● **Ghenos Primitivo di Manduria DOC 2017, Torrevento**

14 Vol.-%, NK. Leuchtendes Granat. Herzhafte, süßlich anmutende Nase, reife Erdbeeren, Himbeergelee, hat etwas von Vanilleschote, im Nachhall Zedernholz. Am Gaumen ausgewogen und mit klarer, präsenter Frucht, kernig, mit Spannung, trinkt sich ausgewogen und fein.

torrevento.it, € 11,-

● **Giancòla Malvasia Bianca Salento IGT 2019, Tenute Rubino**

13,5 Vol.-%, DIAM. Strohgelb. Feine Nase nach Banane und Ananas, Pink Grapefruit. Am Gaumen mit saftiger, knackiger Säure, spannt sich in Kombination mit gelber Frucht schön auf, leicht salzig, in sich stimmig und harmonisch.

Wille, Landeck; Schelte, Köln; Molina, Darmstadt; Vini d'Amato, Basel; Gualtieri Vins, Plan-les-Ouates; Vini per tutti, Wien, € 13,50



● **Santa Croce Salice Salentino Riserva DOC 2016 Vigneti Reale**

14 Vol.-%, NK. Funkelndes Dunkelrubin. In der Nase sehr würzig-ledrig, deutlich nach Malz und Kaffeesatz, braucht viel Zeit und Luft, am besten dekantieren. Dann reife Beerenfrucht, gepaart mit leicht rauchigen Nuancen. Zeigt sich am Gaumen mit toller Dichte und rotbeerigem Kern, auch würzig, zarter Druck, eng gewobenes Tannin gibt Halt.

● **Primitivo di Manduria DOC 2019 Felline**

14 Vol.-%, NK. Sattes, dunkles Rubin mit Granat. Herzhafte und fruchtbetonte Nase, nach reifen Himbeeren, Brombeeren und jungen Kirschen, dann Rote Johannisbeeren, leichte Blume, fein. Am Gaumen ebenso fruchtbetont mit kühlem Kern und klarem Verlauf, junges Tannin, leicht salzig, auch saftig, im Nachhall kernig.

Fischer & Trezza, Stuttgart; Garibaldi, München; Weingalerie Tafel, Ravensburg; Stefan Hofer, Zürich; Mahl Wein Delikatessen, Friedberg, € 15,-

● **Calafuria Rosato IGT 2019 Tormaresca**

12 Vol.-%, NK. Helles Rosarot. Feine, duftige Nase mit würzigem Unterton, reife Kirsche, getrocknete Tomate, Himbeere. Am Gaumen mit klarer Frucht und gut integrierter Säure, spannt sich schön auf, knackig und saftig, guter Sommerwein.

Morandell, Wörgl; Ariane Abayan, Hamburg; Bindella, Zürich, € 15,-

● **Rifugio Primitivo Salento IGT 2018 Conti Zecca**

14 Vol.-%, DIAM. Dunkles, leuchtendes Rubin. In der Nase deutlich würzig, nach Leder, Tabak, schwarzem Pfeffer und sehr reifen Amarenakirschen, im Nachhall feine Holzwürze. Breitet sich am Gaumen ent-

schlossen aus, mit Druck, dicht gewobenes Tannin, im Nachhall dunkle Frucht mit minimaler Nachzehrung.

contizecca.it, € 15,-

● **Liranu Negroamaro Riserva Leverano DOC 2017, Conti Zecca**

14,5 Vol.-%, DIAM. Dunkel leuchtendes Granatrot. In der Nase sehr holzwürzig, buttrig-malzige Töne, auch geröstete Haselnuss, dann nach Brioche, im zweiten Anriechen nach dunklen Beeren und Kirschkompost. Am Gaumen mit packendem Tannin und feiner Säure, gute Frische, breitet sich prompt aus, dunkelbeeriger Kern, auch leicht salzig, mit einem kleinen Tick Nachzehrung.

contizecca.it, € 15,-

● **Primitivo di Manduria DOC 2017 Tenute Rubino**

14 Vol.-%, DIAM. Aufhellendes Granat. Aktuell noch sehr verschlossen in der Nase, nur sanft nach Kirschen und einem Hauch Würze. Zeigt sich am Gaumen mit kompakter Fruchtsüße und mittelgewichtigem Körper, saftig und griffig im Tannin, noch sehr jung, unbedingt liegen lassen, zeigt aber Potenzial.

Wille, Landeck; Schelte, Köln; Molina, Darmstadt; Vini d'Amato, Basel; Gualtieri Vins, Plan-les-Ouates; Vini per tutti, Wien, € 15,50

● **BIO Ratino Bombino Puglia IGT 2019 Coppadoro**

13 Vol.-%, DIAM. Helles Grün gelb. Frische, duftige Nase, nach Limetten und frisch angeschnittenem Apfel, blumig, jugendlich. Am Gaumen fruchtbetont nach weißem Pfirsich, zeigt leichten Schmelz, auch salzig, von mittlerer Struktur, in sich harmonisch, eignet sich gut zu Fisch.

Archetti, Basserdorf; Vinars, München; DM Vini, Emmen, € 16,-

● **Bacca Rara Bombino Bianco Chardonnay Puglia IGT 2019, Torrevento**

13 Vol.-%, DIAM. Helles Strohgelb. Frisch

anmutende, jugendliche Nase, nach jungem Apfel, frischer Birne und weißem Pfirsich, etwas weiße Blüte. Am Gaumen sehr fruchtig, ausgewogen, zeigt einen leichten Muskat-Ton im Nachhall, harmonisch und leicht salzig im Finish.

torrevento.it, € 16,-

● **Elegia Primitivo di Manduria Riserva DOC 2016, Produttori di Manduria**

15 Vol.-%, NK. Leuchtendes Dunkelrubin. Offenherzige und sehr einladende Nase, nach Walderdbeeren, Himbeeren, zarter Würze und Blutorangen, im Nachhall nach Hagebutten. Zeigt sich am Gaumen mit klarer, roter Frucht, schönes Spiel, auch saftig mit eng gewobenem Tannin, zarter Druck, im Finale minimal belegend.

cpvini.it, € 18,-

● **Stibadium Nero di Troia Riserva Puglia IGT 2014, Coppadoro**

14,5 Vol.-%, NK. Elegantes, leuchtendes Granatrot. In der Nase nach reifen, roten Beeren, ein Hauch Unterholz, im Nachhall nach Grafit. Am Gaumen mit feinen, reifen Fruchtnoten, nach Preiselbeeren und Kirschen, eng gewobenes Tannin, öffnet einen tollen Fächer, leichte Salzigkeit, angenehme Länge, zarte, feine Nachzehrung.

Archetti, Basserdorf; Vinars, München; DM Vini, Emmen, € 44,-

● **Abbasco Primitivo di Manduria IGT 2016, Ionis**

14 Vol.-%, DIAM. Sattes Granat. In der Nase sehr holzlastig, geht ins Malzige, Karamellzucker, dunkle Beerenfrucht, Bitterschokolade. Am Gaumen dann in sich stimmig, breitet sich mit süßlichem Holz-Touch aus, mächtig, mit Druck, herzhafter Verlauf mit dunklem Kern, zeigt sich in sich stimmig, etwas für Liebhaber von Biberweinen.

South Wines, Orbe; Markus Saletz Liebingsweine, Reutte; Wein Konzept, Köln; Winers, Wiener Neustadt, Preis: k. A.

● **Casteldrione Nero di Troia Puglia IGT 2017, D'Alfonso del Sordo San Severo (FG)**

14 Vol.-%, NK. Dunkel leuchtendes Rubin mit zart aufhellendem Rand. Zeigt in der Nase schöne Würzenoten, nach reifen Brombeeren und Waldfrüchten, im Nachhall nach Unterholz. Am Gaumen kompakt und mit feinwürzigem Unterton, schöner Schmelz, dunkle Beerenfrucht, saftig, schöne Länge.

dalfonsodelsordo.it, € 9,-

! **Weitere aktuell**
verkostete Weine unter
falstaff.com/apulien2020