

Restaurant Roma

Weine in Apulien: Viel mehr als Negroamaro und Primitivo

mit dem Anbaugebiet Castel del Monte, der Rebsorte Nero di Troia und wenigen Weißweinen

Spätzünder werden meist mitleidig belächelt. Im heißen Apulien indes freut man sich über die Langsamen – zumindest in den Rebärten. Gleichzeitig aber legen einige Winzer sehr viel Sorgfalt auch in ihren „Minutolo“. Noch mehr Überraschungen vom Stiefelabsatz gefällig? Bitte sehr...

Das Anbaugebiet Castel del Monte

Die Winzer im Anbaugebiet Castel del Monte könnten sich die Haare raufen. Die Kollegen im südlichen Apulien haben sie mit ihren Rebsortenweinen Negroamaro und Primitivo doch glatt hinter sich gelassen. Dabei besitzt die Region mit dem Castel del Monte das plakativste Bauwerk der ganzen Region. Es ist auf einer Höhe mit dem schiefen Turm von Pisa und auch eines mit einer fast mystischen Aura. Mit der achteckigen Burg wollte sich der Stauferkaiser Friedrich II. in höhere Gefilde schwingen. Und auch die Winzer würden nur zu gern endlich abheben und zeigen, was in ihren Rotweinen steckt.

Im Hinterland von Bari wachsen Wein, Oliven und Weizen

Das Gebiet im Hinterland der Stadt Bari ist riesig. Die meisten Weinreben wachsen jedoch in der Umgebung von Andria im nördlichen, etwas tiefer gelegenen Teil des Gebietes auf Kalk und Tuffsteinböden, wo auch Olivenbäume und Weizen angebaut werden. Südlich des Kastells beginnt das Hochplateau der Murge, das zwar mit seinen 300 Höhenmetern nicht wirklich hoch ist; in der Gegend ist der Boden aber viel steiniger und karger. Die Voraussetzungen für den Weinbau sind gut, Land ist preiswert zu haben. Dennoch hat es keine Schar von Investoren angezogen, sondern nur einen sehr bekannten Toskaner, den Marchese Piero Antinori, der neben dem Traditionsbetrieb der Gegend, der Cantina Rivera, den Ton angibt. Dritte Kraft ist die private Kellerei Torrevento.

Nero di Troia ist die No. 3 nach Primitivo und Negroamaro

Mit den einheimischen Weißweinsorten Pampanuto und Bombino Bianco konnte man in dem Anbaugebiet international keinen Blumentopf gewinnen. Geeigneter ist das Klima für rote Rebsorten – und davon gibt es eine ganze Reihe. Zum Beispiel Montepulciano und Aglianico, mit denen die Winzer in den Nachbarprovinzen groß herauskommen und Nero di Troia, auch Uva di Troia genannt, die hier eine große Rolle spielt. Sie prägt nämlich den Rotwein des Anbaugebietes Castel del Monte und wird von den Winzern gerne in den Vordergrund gestellt. „Primitivo und Negroamaro sind zwar bekannter, doch Nero di Troia ist besser“, sagt zum Beispiel Sebastiano de Corato von der Cantina Rivera, „weil sie am spätesten von allen reift.“ Diese längere Vegetationsperiode ist vorteilhaft für die Aromenbildung. Außerdem bringt die Nero di Troia die kräftigsten Gerbstoffe mit, das

garantiert langlebige Weine. „Und im Alkohol schießt sie auch nicht übers Ziel hinaus“, schwärmt Sebastiano. Das ist besonders im Süden ein Vorteil, unter der heißen Sonne entstehen nämlich gerne mal zu schwere Tropfen. Für den maßvollen Alkoholgehalt nimmt man dann auch gerne in Kauf, dass Geschmack und Duft der Uva di Troia nicht so deutliche Konturen zeigen wie beim Negroamaro oder Primitivo.

Im heißen Apulien - Der Weißwein ist knapp

Apulien ist ein Rotweinland, doch inmitten der wilden Roten gibt es ein kleines Städtedreieck, in dem sich einige Weißweinsorten wohlfühlen. Zum Beispiel im Trulli-Gebiet zwischen den weißgetünchten Städten Ostuni, Martina Franca und Locorotondo, das dem Anbaugebiet den Namen gibt. Hier wachsen die lokalen Spezialitäten Verdeca, Fiano Minutolo und Bianco di Alessano. Erst vor zehn Jahren hat der Weinmacher Pasquale Carparelli, der selbst eines dieser Zipfelmützenhäuser besitzt, die interessanteste Sorte, Fiano Minutolo, in den Weinbergen gefunden, vermehren lassen und neu ausgepflanzt. Einige andere Winzer folgten diesem Beispiel. Die recht kleine Menge an Fiano Minutolo hat sich dadurch nicht entscheidend vergrößert – und das dürfte sich auch in Zukunft nicht ändern.

Sommelierfrage: Passt Rotwein zur modernen Fischküche?

Schade eigentlich. Im Coccaro Beach Restaurant würde man Fiano Minutolo nämlich gerne öfter zur Meeresküche anbieten. Denn hier im stylischen Strandrestaurant der Masseria Torre Coccaro in Savalletri di Fasano gibt es Cuisine vom Feinsten. Die Urlauber, die in dem Fünf-Sterne Landgut ihren Wohlfühlurlaub verbringen, müssen sich meistens mit dem allgegenwärtigen Chardonnay begnügen, der den Sommerdurst stillt und die moderne Fischküche auch rechtschaffen begleitet. In der Region, die von der Küste dominiert wird, fehlt es ansonsten an Weißweinen von Format, eigentlich ein Ding der Unmöglichkeit. Die Winzer behelfen sich daher – und das mit gutem Erfolg – mit den Rosé-Versionen aus den Sorten Negroamaro und Uva di Troia, die zum gegrillten Fisch eine akzeptable Figur machen.