

## Regione Puglia

## Puglia – die Düfte und Aromen des Mittelmeers

Lassen Sie sich einfach von der Typizität einer Region mit einer der reichhaltigsten gastronomischen Traditionen der Welt erobern: Puglia. Von Nord bis Süd werden in diesem einzigartigen Teil Italiens die Sinne mit den Aromen und Düften einer vielfältigen Landschaft mit jahrtausendealter Kultur betört.

[www.mtvpuglia.it](http://www.mtvpuglia.it)



Unter den Überraschungen des italienischen Weinbaus der vergangenen Jahre rangiert sicherlich Puglia: Von den ausdrucksstarken Weinen der süditalienischen Region mit ihrer Persönlichkeit und ihrem unverwechselbaren Charakter sind Weinliebhaber inzwischen weltweit begeistert.

Puglia, die Region, die sich über 400 Kilometer erstreckt, ähnelt in ihrer Form einer Frau, die sich in der Sonne räkelnd, bekleidet nur mit den silbrig glänzenden Blättern der Olivenbäume. Ihre Haare gleichen den Weizenähren, die Haut strahlt in den Farben der roten Böden und den hellen Schattierungen der mineralischen Kalkfelsen. Ihr Duft ist von Blüten, Zitrusfrüch-

ten und Wildkräutern geprägt, die weichen, femininen Kurven entsprechen den Hügeln der Murgia, der Schoss ist fruchtbar wie das Valle d'Itria und die langen Beine mit den zarten Kurven des Salento baden im Mittelmeer: Puglia ist eine Frau von wandelbarem Charakter, die ihre Stimmungen ändert wie die Wolken, die über den Himmel ziehen, und ihre Bewunderer mit uralten Geschichten und Mythen verführt. In ihrer Unnahbarkeit ist sie aber auch ein Mysterium, an dem schon viele mit ihren Eroberungsversuchen über die Jahrhunderte gescheitert sind.

Eine Reise durch diese faszinierende Region beginnt beim Sporn des Garganos, wild und rau, dessen weisse Felsen sich schroff aus

dem Meer erheben. An der Küste wurden die charakteristischen Trabucchi erbaut, antike Fischfangmaschinen, die auf Pfählen im Meer stehen und mit einem komplizierten System von Netzen arbeiten. Ein damit frisch gefangener Fisch aus der Adria passt zu den süffigen Weissweinen des Gebietes, vor allem auf Basis der Rebsorte Bombino Bianco, die es auch in einer prestigeträchtigen Schaumweinversion gibt.

Nach diesem Besuch der zerklüfteten Küste des Garganos ist es erlosam, sich auf den bewaldeten Hügeln des Subappennino Dauno zu verlieren, der seit dem Paläolithikum Jagdgebiet und eine der Lieblingslandschaften des Stauferherrschers Friedrich II. war. Ihm wird dieser Satz zugeschrieben: «Wenn Gott diese Ebene der Puglia gekannt hätte, das Licht meiner Augen, dann wäre er geblieben, um hier zu leben.» Puer Apuliae – Sohn Puglias – wurde der junge Herrscher genannt, der seine Spuren im Norden Puglias hinterlassen hat, vom faszinierenden Castello di Lucera bis zum Castel Fiorentino in Torremaggiore, wo Friedrich 1250 starb. Herzstück seines Besitzes aber war das imposante achteckige Castel del Monte, heute UNESCO-Weltkulturerbe, das seinen Namen einer DOC-Ursprungszone und drei DOCG-Ursprungszonen gibt. Hier treffen wir auf Nero di Troia, die Herrscherin unter den roten Reben dieses Gebietes, das sich von der Grenze zu Molise und der Basilikata und begrenzt vom Subappennino Dauno bis zum Norden von Bari erstreckt, der Hauptstadt der Region.

Man sagt, dass Diomedes selbst Nero di Troia in Puglia gepflanzt hat: Diese noble und facettenreiche Rebsorte findet eine ihrer interessantesten und typischsten Expressionen im Cacc'e mmitte di Lucera. Der Ursprung des Namens

Fotos: zVg.

Fotos: zVg.

dieser Denomination ist kurios, «wegnehmen und hineingeben» heisst er aus dem Dialekt übersetzt und bezieht sich auf den traditionellen Brauch, die Kelter in den Palmenti, den kommunalen Kellereien, anzumieten: Der Bauer bemühte sich, seinen Wein schnell aus den Fässern zu holen («Cacce»), bevor der nächste Mieter seine Trauben in die Kelter füllen wollte («Mmitte»). Den Wein sollten Sie mit einem der vielen lokalen DOP-Produkte probieren, zum Beispiel mit dem Käse Caciocavallo Podolico, der seinen Namen einer Rinderrasse verdankt.

Nicht weniger Aufmerksamkeit sollte man der Bombino Nero widmen, einer Rebsorte, die charakteristisch nur in Rosé vinifiziert wird und die Basis des ersten DOCG für Roséweine in Italien bildet. Man sagt, die Traube erhält ihren Namen durch die charakteristische Form, die einem Kind mit offenen Armen ähnelt. Diese rote Traubensorte mit hellen Trauben, reich an Säure und mit wenig Zucker, ist ideal, um frische, süffige Rosati mit aromatisch-salzigem Bouquet zu kelnern, das einen das raue, wilde Klima des Gebietes am Gaumen nachempfinden lässt.

Wenn man weiter in Richtung Süden fährt, kommt man auf die Hochebene der Murge, die im Westen an Campania und Basilicata grenzt. Mit diesen Nachbarn teilt sich Puglia die Rebsorte Aglianico, eine uralte Varietät, die bereits von den Römern geschätzt wurde. Aglianico ist die Basis von alterungsfähigen Weinen, die sich auch sehr gut mit der lokalen Küche kombinieren lassen: Die kulinarische Tradition der Alta Murgia sieht sie als idealen Begleiter für Fleisch, vor allem Lamm, das in einer Pignata mit Cardoncelli-Pilzen und mandeltonigen Lampascioni, Hyazinthen-Zwiebeln, zubereitet wird.



ten der Griechen zurückgeht, die als erste die Rebkultur auf die Halbinsel brachten.

Wenn wir uns weiter nach Süden bewegen, ist der Schoss der Region das Valle d'Itria: Mit ihren Trulli ist es eine Landschaft wie aus dem Märchen. Die Dächer dieser einzigartigen, konischen Steinbauten ragen über die sanften Hänge des Tales zwischen Alberobello, Martina Franca, Locorotondo, Cisternino, Ceglie Messapica und Ostuni empor. Letztere, die Città Bianca, ist ebenfalls UNESCO-Weltkulturerbe und glänzt hell wie ein Brillant nur ein paar Kilometer vom Meer entfernt. Der Horizont ist von terrasierten Rebbergen für Fiano, Verdeca, Minutolo und Malvasia begrenzt, weisse Rebsorten, die hier hervorragend gedeihen. Dank der Karst-Böden und der grossen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht bildet sich ein Bouquet von blumigen und mineralisch-salzigem Noten in Weinen, die sehr gut zur stillen Eleganz der kleinen Dörfer dieses Gebietes passen.

Wir kommen nun auf die Halbinsel Salento, die Beine unserer liegenden Schönheit: Sie bewegen sich, tanzen frenetisch im Rhythmus der Taranta (des traditionellen Tanzes, der den Bewegungen einer Spinne nachempfunden ist).

Aus dem Alto Salento stammt Susumaniello, eine rote Rebsorte, die aus Dalmatien kommt. Sie wird gerade als Qualitätssorte wiederentdeckt, unter anderem wegen des niedrigen Ertrages ihrer älteren Reben. Der leidenschaftlichen Hitze der Halbinsel Salento entstammt Negroamaro, eine der ältesten Varietäten Italiens, deren Geschichte bis in die Zeiten der ersten griechischen Kolonisierung zwischen dem achten und siebten Jahrhundert vor Christus zurückgeht. Ihr Name verbindet das lateini-



sche Wort Niger mit dem griechischen Mavros, beides beschreibt die dunkel-violette Farbe der Trauben. Ihre dicke Haut und die Unempfindlichkeit gegenüber der Hitze machen sie nicht nur geeignet für die Produktion von gut strukturierten Rotweinen, jung oder alterungsfähig, sondern auch für kraftvolle Roséweine. Negroamaro wird bei den Rotweinen oft mit Malvasia Nera verschnitten, ebenfalls eine Rebsorte griechischen Ursprungs.

Die Rotweine des Salento sind reich und majestätisch wie der Lecceser Barock, dessen Basis der lokale, goldfarbene Kalkstein ist und aus dem in und um die Stadt Lecce Paläste und Kathedralen errichtet wurden, die noch heute auf den Reichtum und die kulturellen Einflüsse dieses zentralen Teiles des Mittelmeers zwischen Afrika und dem Mittleren Orient verweisen. An der Küste erheben sich alte Türme aus der Sarazenenzeit und dienen einigen der schönsten Stränden Europas als Namensgeber; im Landesinneren bezeugen befestigte Maserie, Klöster und alte Landgüter, zum Teil aus dem 17. Jahrhundert, die enge Beziehung der hiesigen Bevölkerung zu ihrem Boden. Einige davon wurden in exklusive Residenzen und Wine-Resorts mit Spa und Vinotherapie umgebaut und bieten einzigartige Urlaubserlebnisse: Wein im Schatten einer Pergola oder in der Kühle eines Steinbaus zu degustieren, ein Glas eines Rosso vom Salento mit einem Teller hausgemachter Pasta mit Fleischragout zu probieren, ist Teil einer kulinarischen Tradition von Generation zu Generation.

Aber Puglia ist wie ein Mädchen aus einer anderen Zeit, das umworben und zutiefst ergründet werden will, bevor es sich hingibt. Zu jeder Jahreszeit zeigt sie ihre Schönheit und ist allzeit bereit, Sie mit einem guten Glas Wein willkommen zu heissen.



**vinitaly**

Die nächste Verabredung mit dem Wein aus Puglia: **7. bis 10. April 2019 Vinitaly, Halle 11**

Ein Programm reich an Kellereien, Degustationen und Events, um Puglia und ihren Wein kennenzulernen.

## Puglia auf der ProWein

Puglia ist auf der ProWein mit 59 Ausstellern und ihrer riesigen Auswahl an Qualitätsweinen zu finden. Auf dem Stand der Enoteca della Regione Puglia finden unter der Leitung des Movimento Turismo del Vino Puglia Degustationen der Weine aus autochthonen Rebsorten statt: Die Verkostung von renommierten Etiketten und Neuentdeckungen findet täglich zwischen 10 und 18 Uhr statt.

**Die Weine Puglias erwarten Sie auch am Stand von VINUM, Halle 14, Stand C61, mit drei Degustationen, die den drei grossen autochthonen Rebsorten Nero di Troia, Negroamaro und Primitivo gewidmet sind und von den beiden VINUM-Autoren Christian Eder und Ursula Geiger geführt werden.**

**Sonntag, 17. März**  
16.30–17.00 Uhr

**I Grandi Rossi di Puglia: Nero di Troia**  
Die historische Varietät aus dem Norden Puglias ist die Basis von zwei der vier DOCG der Region. Lernen Sie Nero di Troia – pur oder im Blend – als Basis von eleganten Weinen kennen, die auch hervorragend altern können.

**Montag, 18. März**  
16.30–17.00 Uhr

**I Grandi Rossi di Puglia: Negroamaro**  
Mit seinem griechisch-lateinischen Namen, der schwarz-schwarz bedeutet, ist dies die typische Rebsorte aus dem Süden der Region und der Hauptbestandteil von mehr als der Hälfte der regionalen DOC. Man findet sie reinsortig oder im Blend mit anderen autochthonen Rebsorten.

**Dienstag, 19. März**  
11.30–12.00 Uhr

**I Grandi Rossi di Puglia: Primitivo**  
Eine Rebsorte erzählt von der Weinbaugeschichte Puglias in ihren zwei Versionen – als Primitivo di Gioia del Colle und als Primitivo di Manduria: zwei Interpretationen einer Traube, die man mit ihrem ganzen Schlift entdecken kann.

**Die Region Puglia ist in Halle 16, Stand A31, mit folgenden Kellereien vertreten**

Alberto Longo, Apollonio, Ariano, Barsento, Bonsegna, Borgo Turrito, Botromagno, Caiaffa, Candiolo, Cantina di Ruvo di Puglia, Cantina Fiorentino, Cantina Paradiso, Cantina San Pancrazio, Cantolito, Cantore di Castelforte, Cardone, Castel di Salve, Cerfeda Dell'Elba, Cignomoro, Commenda Magistrale, Conte Spagnioletti Zeuli, Coppi, Cosimo Taurino D'Agostino, De Falco, Donna Viola, Duca Carlo Guarini, Erario, Felline, Ferri, Feudi di Guagnano, Giuliani Vito Donato, I Pastini, L'Antica Cantina, La Cantina di Andria, Le Vigne di Sammarco, Marulli, Massimo Leone, Mottura, Pliniana, Romaldo Greco, Santa Barbara, Schola Sarmenti, Severino Garofano, Teanum, Tenuta Coppadoro, Tenuta Giustini, Tenute Girolamo, Terrecarsiche 1939, Tor De' Falchi, Torleanzi, Trullo di Pezza, Vaglio Massa, Vecchia Torre, Vetrere, Vigneti Calitro, Villa Schinosa, Vinicola Masticci, Vinicola Mediterranea.

Fotos: zVg.