

Vorn schreitet eine Gruppe schwarz gekleideter Frauen, es folgen Priester in weißen Gewändern, Ministranten halten hoch über den Köpfen einen Lautsprecher, aus dem die Worte der Liturgie blechern, aber kräftig ertönen. Hinter dem Grüppchen, zu demütigem Warten und Schleichen verurteilt, stauen sich Fiats, Lancias, Volkswagen auf dem Weg ins Zentrum der apulischen Barockstadt Lecce. Das Shopping muss warten: Der katholische Glaube, fest im Land verankert, und die Tradition der Jahrhunderte haben im Augenblick Vorfahrt.

Ein typisches und symbolträchtiges Bild für den Süden Italiens – besonders, wenn man von Apuliens Weinen sprechen möchte. Tradition und Bescheidenheit des seit vielen Generationen armen Landstrichs standen lange Zeit dem Fortschritt im Wege, allzu duldsam haben die Winzer ihren Wein, in mehrfacher Hinsicht, zu billig weggegeben. Allmählich fasst aber auch in der Region Salento, rings um die malerische Provinzhauptstadt Lecce, der Qualitätsgedanke Fuß und schafft Platz für Ehrgeiz und neue Ideen.

Immerhin war der Wein aus Salento schon seit der Antike berühmt, so wie es heute die fruchtig-pfeffrigen Olivenöle oder die schmackhaften Tomaten, Artischocken und Feigen sind. Das Klima des 400 Kilometer langen Landstrichs zwischen Ionischem und Adriatischem Meer ist im Sommer sengend heiß, wird aber überall von der Meeresluft gemildert.

Keine schlechten Voraussetzungen für gehaltvollen, körperreichen Rotwein. Deswegen Güte aber blieb über Jahrzehnte verborgen: Noch lange nach dem Zweiten Weltkrieg wurde er nur fassweise gen Norden transportiert – um den Weinen des Veneto, der Toskana und anderer berühmter Regionen mehr Rückgrat und Feuer zu geben.

Heute besinnen sich die apulischen Winzer auf ihre eigene Stärke und den Charakter ihres Weins, wie zum Beispiel beim traditions-

reichen Betrieb Agricole Vallone mit seiner Tenuta Flaminio. Auf diesem Gut erzeugt man Rot- und Roséwein der kontrollierten Ursprungsbezeichnung Brindisi, einer Region mit dem Segen und dem geschützten Siegel der Europäischen Union also.

Donato Lazzari, der für die Inhaberinnen Vittoria und Maria Teresa Vallone die Geschäfte führt, hat die Anfänge der Selbstvermarktung in den 60er-Jahren miterlebt. Es sprudelt nur so aus ihm heraus, wenn er Vergangenheit und Gegenwart kommentiert: „Der Weinbau Apuliens hat auch heute noch zwei Gesichter“, sagt er, „nur der kleinere Teil der Produzenten setzt mit niedrigen Erträgen auf Qualitätswein. Es gibt immer noch viele, die mit fünfmal so hohen Erntemengen für den Fassweinmarkt produzieren.“

Oder Billigfusel für den Discounter. Jüngst sind in italienischen Ketten Weine der Herkunftsbezeichnung Salice Salentino für einen Euro die Flasche aufgetaucht. Salice ist eigentlich eine der Vorzeige-Weinregionen in Süditalien, auch Vallone produziert einen solchen Wein. Lazzaris Assistent Giuseppe

Der Winzer hat die Wahl: Masse oder Klasse?

Malazzini, der sich um den Verkauf kümmert, verdreht die Augen: „Ein Euro! Für einen Euro könnten wir nicht mal eine leere Flasche liefern!“ Auch Donato Lazzari blickt missmutig unter seinen buschigen Augenbrauen hervor. Die Weinbaupolitik in Apulien, schimpft er, sei eine *coglionata* – ein Kraftausdruck, der mit „Bockmist“ noch höflich übersetzt ist: „Die EU hat in den letzten Jahren Gelder für strukturschwache Regionen ausgelobt. Und was macht man hier? Man verwendet die Subventionen dafür, die alten Buschreben unserer einheimischen Sorte Negroamaro auszureißen – und dafür Chardonnay am Drahtrahmen anzupflanzen. Ich



Grandiose barocke Baukunst: die Basilika Santa Croce in Lecce. Oben: Maria Teresa Vallone vom gleichnamigen Gut mit ihren Mitarbeitern Giuseppe Malazzini (l.), Donato Lazzari und Hund

habe dieselben Subventionen für eine Neupflanzung *ad alberello* beantragt, also dafür, die Reben wie einst zu pflanzen, als kleine Bäumchen. Und was habe ich bekommen? Keinen Cent. Denn gefördert werden nur Pflanzungen, die mechanisierbar sind.“

Und das in einer Region, deren Weinkultur das Ergebnis eines zweitausendjährigen Erfahrungsprozesses ist: Die Bäumchen-Erziehung hat sich seit der Antike bewährt. Keine andere Form ermöglicht es der Pflanze, sich so wirkungsvoll unter der Sonne wegzuducken und mit ihrem eng anliegenden Laub das Holz und die Frucht vor den heißen Strahlen zu schützen.

Fährt man über die Landstraßen des Salento, die oft kilometerlang schnurgerade und staubig durch menschenleeres Land führen, sieht man links und rechts noch immer viele der alten Anlagen – glücklicherweise. Parkt man sein Auto im Schatten eines uralten Olivenbaums und läuft ein wenig feldeinwärts, strömt es auf alle Sinne ein: Da sind die Gerüche von Macchia und Erde, der Windhauch, das niemals pausierende Zirpen der Grillen, die Hitze, die der Boden zurückstrahlt, das von ihm in Rot- und Brauntönen reflektierte Licht. Und inmitten all dessen krümmen sich die zuweilen fast bonsaihaften Rebstöcke, jeder für sich ein Individuum mit eigenem Körperbau, mit knorrigen und geschraubten Stämmen und einem in dieser trockenen Umgebung geradezu trotzig wirkenden Grün.

Von solchen Bäumchen-Reben mit ihren tiefen Wurzeln kommen die besten Weine – mit der Negroamaro-Traube in der Hauptrolle. Nicht weit entfernt, in der Gegend von Manduria, dominiert eher die Sorte Primitivo, der Urahn des kalifornischen Zinfandel, der einen ganz anderen, viel fruchtbetonen und populäreren Wein hervorbringt. Aber das Salento ist Negroamaro-Land, das Land der – so wörtlich – „schwarzbitteren“ Traube, die mit ihren würzigen Aromen und ihrem herben, minera-

lischen Geschmack die wilde Eigenart des Landstrichs beeindruckend widerspiegelt.

So sehen das jedenfalls die Winzer – wie auch immer sie ihre Heimatregion bestimmen, auf den Negroamaro als kleinsten gemeinsamen Nenner können sie sich leicht einigen. Auf die Frage, was das Salento sei, antwortet etwa Francesco Taurino, Chef des gleichnamigen erstrangigen Weinguts, wie aus der Pistole geschossen: „Die Provinz Lecce.“ Andere ziehen die Grenze bis hinauf nach Brindisi, und kurz und bündig meint der aus der Toskana zugezogene Alberto Falvo: „Na, überall da, wo Negroamaro wächst.“ Einzig die gesetzliche Definition der Landwein-Kategorie sieht das anders: Salento IGT („Indicazione Geografica Tipica“, typische geografische Angabe) darf aus den Provinzen Brindisi, Lecce und Taranto stammen und kann mit 19 Rebsorten bereitet werden, darunter auch Chardonnay und Cabernet Sauvignon.

Dass die Zukunft des salentinischen Rebbaus in solchen Weinen liegt, mag man als Beobachter des Marktes nicht glauben. Die Böden hier sind einfach

Der Negroamaro bestimmt die Region Salento

zu gut, um sie an Massenprodukte zu verschwenden: eisenhaltiger Sand über Kalk. Oder Kalk in schluffigem Lehm. Mancherorts speichert der Untergrund so beeindruckend viel Wasser und bringt so durchdringend mineralische Weine hervor, dass man sich eher eine Klassifikation wie in Burgund vorstellen könnte als ein Preisdumping wie auf den Rübenäckern typischer Billigweingebiete.

Einige der besseren Betriebe schaffen es schon seit Längerem, die Kosten für die schweißtreibende Handarbeit an den *alberello*-Reben durch einen Premium-Weintyp wieder hereinzuholen. Sie lassen die besten, gesündesten Negroamaro-Trauben nach der Lese in der Sonne trocknen, bevor sie einen glut-



Würzig und herb schmeckt die lokale Rebsorte Negroamaro (l.). Oben: Verwalter Giovanni Dimitri, Kellermeister Armando delle Cifre und Inhaber Alberto Falvo vom Weingut „Li Veli“ (v. l.)



Stefano Garafono hat den Erfolg des Weinguts Monaci in der Hand (l.). Zwischen Ceglie und Cisterninot stehen die typisch apulischen Rundhäuser, die Trulli (u.)



vollen, aromatischen Roten mit beträchtlicher Wucht daraus keltern. Bei Vallone heißt diese apulische Variante des Amarone „Gratticiaia“, bei Taurino „Patriglione“, bei der Masseria Monaci (wo man die Trauben allerdings am Stock eintrocknen lässt) „Le Braci“. Der Erfinder dieses Weintyps war Severino Garofano, der seit den 70er-Jahren viele Betriebe Apuliens auf ihrem Weg zur Qualität begleitet hat – behutsam, ohne die Identität der Weine zu verwischen. In den 80er- und 90er-Jahren leitete Garofano nicht nur die Genossenschaft im Ort Copertino, sondern beriet auch eine Handvoll privater Güter. Dann gründete er seine eigene *tenuta*, die Masseria Monaci, die heute von seinen Kindern geführt wird.

Inzwischen hat sich Garofano aus dem öffentlichen Leben zurückgezogen. Dafür sind heute andere beratende Önologen aktiv, mancherorts auch solche aus dem Norden, allen voran die Brüder Cotarella. Renzo Cotarella wacht als leitender Önologe bei Marchesi Antinori auch über die 250-Hektar-Produktion von dessen apulischem Investment Torma-

resca. Die Resultate sind bislang eher durchwachsen, was bei den ausschließlich jungen Reben und der technokratischen Herangehensweise des Betriebs kaum verwundern kann. Renzos omnipräsenter Bruder Riccardo hat die Beratung bei den Tenute Rubino in Brindisi übernommen, und auch die altingesessene Kellerei Leone de Castris in Salice Salentino versichert sich seit 2008 seiner Dienste. Prompt präsentiert sich deren Rosé „Five Roses“, früher stets ein Wein von erfrischender Natürlichkeit, süßlich und mit zugesetzter Kohlensäure.

Das ist besonders bedauerlich, weil ein guter *rosato* von Negroamaro-Trauben bei Tisch eine Art Allzweckgetränk ist: Seine feine Säure passt zu

Manche Önologen machen Rosé zu Brause

Fisch und zu Meeresfrüchten, sein stämmiger Körper harmoniert mit den ortsüblichen Pastagerichten auf der Basis von Tomate und Olive, und sein Anflug von Stoffigkeit lässt ihn sogar in die Bresche springen, wenn man im Sommer zum Lamm etwas anderes trinken möchte als einen warmen Rotwein.



VON ANDREA CAVALIERI, „ANTICO PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI“, MAGLIE

200 g Kichererbsen,
Natron, 150 g gewürfeltes Suppengemüse (Karotte, Tomate, Zwiebel, Sellerie), 150 g geräucherter Pancetta (Bauchspeck), 2–3 Essl. Olivenöl, 400 g Tagliatelle, Salz, gehackte Petersilie und sehr fein geschnittener Peperoncino nach Belieben

Tagliatelle und Kichererbsen alla Salentina

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Die Kichererbsen über Nacht in Wasser mit etwas Natron quellen lassen. Am nächsten Tag zusammen mit dem Suppengemüse kochen. Wenn die Kichererbsen fast gar sind, die in kleine Würfel geschnittene Pancetta in einer großen Pfanne im Olivenöl leicht anbräunen. Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser kochen, dabei oft umrühren. Die Pasta abgießen, kurz bevor sie *al dente* ist. Abtropfen lassen und in die Pfanne zu der Pancetta geben. Die Kichererbsen mit einigen Löffeln von ihrem Kochwasser und den Gemüsegewürfen dazugeben und ziehen lassen, bis die Tagliatelle den richtigen Biss haben. Beim Anrichten Petersilie und Peperoncino darüberstreuen.



Nudelhersteller Andrea Cavalieri aus Maglie

Anders als die alles vereinheitlichenden Cotarellas praktiziert Familie Falvo eine sanftere Art, die ordnende Hand des Nordens im Süden spürbar werden zu lassen. Der ehemalige Eigentümer des Guts Avignonesi in Montepulciano erwarb 1999 die Masseria Li Veli, ein Weingut, das zu Beginn des 20. Jahrhunderts dem bedeutenden Wirtschaftswissenschaftler Antonio de Viti de Marco gehört hatte und danach verfallen war. Alberto Falvo hat inzwischen nicht nur die Gebäude wieder instand gesetzt, sondern auch den zur DOC Salice Salentino zählenden Weinberg Pezzo Morgana neu bestockt, mit Negroamaro im *alberello*-Stil. Zudem baut er seine Trauben seit 2005 biologisch an. „Als ich damals in Montepulciano anfang“, erzählt Falvo, „sah es dort auch nicht besser aus als heute im Salento – und der Vino Nobile hat es ja auch geschafft.“

Mitten in Copertino, einer Kleinstadt mit 25 000 Einwohnern, stößt man auf ein umzäuntes, parkähnliches Gelände. Was im ersten Moment wie ein Stadtgarten im Pinienwäldchen wirkt, ist der Sitz von Cupertinum, der *cantina cooperativa* (Winzergenossenschaft) von Copertino. Vor der Weinboutique („*punto vendita*“) steht zum Pressetermin ein Empfangskomitee bereit: der Präsident Mario Petito, der Kellermeister, der Buchhalter, der Vertriebschef. Nach einem Rundgang durch Laden, Keller und Büros verkosten wir; der Präsident selbst öffnet die Flaschen und schenkt ein.

Wie angenehm unterscheidet sich diese Veranstaltung von einer Probe, die vor einigen Jahren bei einer anderen salentinischen Genossenschaft stattgefunden hat, der Due Palme in Cellino San Marco: Damals marschierte der dortige Genossenschaftspräsident vor den Journalisten wie ein Filmstar in den mit Kinossesseln ausgestatteten und in rotes Licht getauchten Versammlungsraum der Kooperative, in seinem Gefolge ein Grüppchen von Wasserstoffblondinen, die der Samstagabendshow eines Berlusconi-Senders entsprungen zu sein schienen. Da machte man sich dann schon Gedanken, warum Due Palme Salice Salentino Riserva durchweg so hoch bewertet wurde – obwohl es sich doch, offen gesagt, um einen ziemlich banalen, grünlichen und mit Restsüße notdürftig hingezeimerten Wein handelt.

Man schmeckt die Leidenschaft der Winzer

Ganz anders bei Cupertinum. Die aktuelle Riserva der örtlichen Herkunftsbezeichnung Copertino stammt vom Jahrgang 2004 und ist eine traditionelle Cuvée von Negroamaro mit einem kleinen Verschnittanteil Malvasia nera di Lecce. Gereift ist sie ausschließlich im Zementtank: Kein Holz, das ist Programm. Ein Wein mit komplexen, kräutrigen und wilden Aromen, am Gaumen ebenso straff und saftig wie ausgewogen und immer noch mit Reserven für mindestens weitere fünf Jahre – das alles für sechs bis sieben Euro die Flasche.

Es ist ein ehrlicher Wein. Er gibt die Hitze der Region wieder und die Mineralität der salentinischen Halbinsel, die eigentlich nichts weiter ist als ein mit Sand, Lehm und Eisen bedeckter Kalkfelsen inmitten zweier Meere, und er erzählt vom Eifer und vom Stolz der 350 Genossenschaftsmitglieder, die ihm zum Dasein verholfen haben. Die Frucht ist dicht, das Tannin reif. Typisch Salento: Man kann ihn schmecken, den Unterschied zwischen einem vorlauten Blender und einem gewachsenen Wein von 50-jährigen Reben und – solch ein Geschmack hält lange an.



Luigi Rubino produziert in Jaddico bei Brindisi ursprüngliche, tiefroten Negroamaro-Weine

Ländervorwahl Italien: 0039, die 0 der Ortsvorwahl wird immer mitgewählt, auch im Inland.

WEINGÜTER

1 Agricole Vallone

FFFF Via XXV Luglio, 7, 73100 Lecce,

Tel. 08 32 30 80 41, www.agricolevallone.it

Inhaber: Vittoria und Maria Teresa Vallone; Kellermeister:

Serio Pasquale, Rebfläche: 150 Hektar, Besuch: Mo-Fr 8-13 und 16-18 Uhr, Sa 8-13 Uhr

Weintipps: 2006 Vigna Flaminio Brindisi DOC Riserva (Negroamaro, Montepulciano), 2006 Vereto Salice Saentino DOC Riserva (Negroamaro, Malvasia nera), 2006 Gratticiaia Salento Rosso IGT (Negroamaro), 2006 Passo delle Viscarde Salento bianco IGT (Sauvignon, Malvasia bianca, süß)

2 Azienda Monaci di Severino Garofano

FFFF Località Tenuta Monaci, 73043 Copertino,

Tel. 08 32 94 75 12, www.aziendamonaci.com

Inhaber und Kellermeister: Severino Garofano, Rebfläche:

30 Hektar, Besuch: Mo-Fr 8-15 Uhr

Weintipps: 2006 Simpotica Salento Rosso IGT (Negroamaro, Montepulciano), 2004 Le Braci Salento Rosso IGT (Negroamaro)

3 Cupertinum (Cantina sociale di Copertino)

FFFE Via Martiri del Risorgimento 6, 73043

Cupertinum, Tel. 08 32 94 70 31, www.cupertinum.it

Kellermeister: Giuseppe Pizzolante Leuzzi, Rebfläche: 380

Hektar, Besuch: Mo-Fr 7.30-12.30 und 14.30-17.30 Uhr

Weintipps: Spinello dei Falconi Salento Rosato IGT (Negroamaro), 2007 Copertino Rosso DOC (Negroamaro, Malvasia nera), 2004 Copertino Riserva DOC (Negroamaro, Malvasia nera)

4 Masseria Li Veli

FFFE S.P. Cellino-Campi, km 1, 72020

Cellino San Marco, Tel. 08 31 61 82 59, www.liveli.it

Inhaber: Alberto Falvo, Kellermeister: Armando Delle Cifre,

Rebfläche: 33 Hektar, Besuch: Mo-Fr 9-13 und 14.30-17.30 Uhr