



Wein

Charakterkopf im Primitivo-Land

Von Peter Riiedi

Apulien, die südöstliche Region Italiens vom in die Adria vorspringenden Gebirgssporn des Gargano bis zum südlichsten Absatz des Stiefels, der Halbinsel Salento, ist ein zauberhafter Landstrich, durch die Jahrtausende imprägniert von Kulturen unterschiedlichster Provenienz: Griechen, Römer, Normannen, der Staufer Friedrich II. mit seinem berühmten Castel del Monte, *you name it*. Apulien ist auch eine grosse Weinregion Italiens, in der Quantität nur noch übertroffen durch Sizilien. Womit schon das Problem der Zone angesprochen ist – weintechnisch gemeint. Anders als das kulturelle Erbe und die landschaftliche Schönheit haben die Weine Apuliens einen eher zweifelhaften Ruf: Masse statt Qualität.

Lange Zeit wurden sie exportiert zum Verschnitt mit rachitischen Tropfen nördlicherer Provenienzen, zudem werden sie handicapiert durch die Bemühungen der EU, die Weinproduktion einzudämmen, durch zwangsweise Destillation oder Verarbeitung zu Mostkonzentrat. So sind Selbstkelterer in dem grossen

flachen Land, in dem die einer spannenden Aromatik immer förderlichen Temperaturunterschiede zwischen heissen Tagen und kühlen Nächten gering ausfallen, eher selten.

Die Weine aus der einen apulischen Haussorte Primitivo – sie ist identisch mit dem Zinfandel in Kalifornien – sind hauptsächlich bei der Kundschaft der Grossverteilern zu respektabler Beliebtheit avanciert, dank ihrer Zugänglichkeit und der günstigen Preise. Die andere Hauptsorte des Salento in der Provinz Lecce ist die Negroamaro, durch den Primitivo-Hype etwas in den Hintergrund gerückt, wie Stefan Keller für den Importeur Küferweg anmerkt. Letzterer präsentiert einen Negroamaro des Produzenten «Masseria Cuturi 1881» in Manduria (das liegt ungefähr in der Mitte zwischen Tarent und Lecce), der in mehrfacher Hinsicht zur Korrektur von Vorurteilen geeignet ist.

Der «Zacinto» von Camilla Rossi Chauvenet (sie kommt aus Pavia und betreibt auch Rebbau im Valpolicella) ist ein charaktervoller und eigenständiger Negroamaro, fruchtig, *ma non troppo*, mit interessanter Würze und guter Säure, die den für diese Herkunft noch passablen Alkohol gut ausbalanciert. Ein Wein anders als das, was wir uns unter einem Durchschnitts-Apulier vorstellen. Und eine Ehrenrettung des als banal verschrienen Negroamaro. Dessen Name etymologisch «schwarzbitter» meint, eine Wortkombination, die wir sonst von dunklen Schokoladen kennen. Indes: Süß-schokoladig ist dieser «Zacinto» keineswegs, bitter aber auch nur im übertragenen Sinn. Einfach ein schöner Wein, bei dem ein Glas das nächste ruft. Was sage ich: eine Flasche die andere.

Masseria Cuturi 1881 Zacinto Puglia IGT 2017.
14 %. Fr. 16.90. Weinhandlung am Küferweg, Seon.
www.kueferweg.ch