

69. Ausgabe, 10. August 2012

Apulien – Der Norden des Südens



Vermutlich werden Sie sich fragen, ob ich mich beim Schreiben der Überschrift geographisch vertan habe. Nein, habe ich nicht, denn diese Aussage stammt nicht von mir und ist nicht geographisch gemeint, sondern versucht vielmehr die Mentalität und wirtschaftliche Entwicklung dieser vielfältigen Region zu beschreiben.

Geographisch gesehen ist Apulien wegen der enormen Nord-Süd-Ausdehnung im Grunde allerdings auch schwer einzuordnen. Den äußersten Norden könnte man fast noch zu Mittelita-



lien zählen, das Salento – den südlichsten Zipfel also, der auf der Karte wie der Absatz des Stiefels aussieht – muss man ganz sicher zum sogenannten Mezzogiorno, dem Süden zählen.

Insgesamt beträgt die Entfernung vom nördlichsten bis zum südlichsten Zipfel rund 370 km.

Zu mehr als der Hälfte der Fläche besteht Apulien aus Ebenen. Die größte ist der sogenannte Tavoliere in der Provinz Foggia. Die höchste Erhebung liegt in der Daunia im Norden Apuliens und erreicht immerhin 1.152 Meter Höhe.

In den letzten Jahrzehnten hat sich Apulien auch zu einer Industrieregion entwickelt. Zwar spielt die Landwirtschaft immer noch eine sehr große Rolle – Hauptprodukte der Agrarwirtschaft sind neben Wein, Getreide, Oliven, Tomaten, Artischocken und Mandeln – aufgrund enormer EU-Fördermittel wurde aber auch sehr viel Industrie angesiedelt. Es waren aber letztlich auch die Menschen, die die Chance nutzten, die Wirtschaftskraft der Region zu steigern. Dabei hilft mit Sicherheit, dass die verschiedenen Gruppierungen des organisierten Verbrechens in Apulien nie so feste Strukturen aufgebaut haben, wie in Kampanien, Kalabrien oder Sizilien.



Auch mit unseren Partnern haben wir über all die Jahre überwiegend positive Erfahrungen bezüglich der Zusammenarbeit gemacht. Gut, man sollte für alles ein wenig mehr Zeit einplanen, aber letztlich lief es meist korrekt und pünktlich ab - und die paar Ausnahmen findet man überall. Zumindest während Sommermonate muss man den Menschen auch zugute halten, dass die Temperaturen nicht selten weit über 35°C und

manchmal bis 45°C ansteigen – Hand aufs Herz, wollten Sie bei derartiger Hitze körperlich arbeiten? Was irgend geht, wird in die frühen Morgenstunden und die späteren Abendstunden verlegt. Zwischen 12 und 16 Uhr ist vielerorts Siesta angesagt. Läden, Büros und Ämter bleiben in dieser Zeit häufig geschlossen. Entsprechend spät geht man zum Abendessen und so ist es

Probierpaket: Die Neuen aus Apulien

2011 "Salàpia" Bombino Bianco Puglia Podere Belmantello

2010 "Secondopasso" Nero di Troia Puglia Podere Belmantello

2010 "Darione"
Primitivo Puglia
Podere Belmantello

Je 2 Flaschen à 0,75 l Komplettpreis frei Haus € 49,50

(statt regulär € 58,90, Sie sparen ca. 16%) Das Angebot gilt bis zum 15.09.2012







kein Wunder, dass in den Städten oft noch bis nach Mitternacht Leben auf den Straßen ist.

Auch kulturell und landschaftlich hat Apulien einiges zu bieten. Angefangen mit den weltberühmten Trulli, den kleinen, runden Häusern mit kegelförmigen Dächern meist aus lose aufgeschichteten Steinen, über bizarre Felshöhlen, Dolmen und Menhiren, das wunderschöne Barockstädtchen Lecce, die Hafenstädtchen Monopoli und Gallipoli und natürlich nicht zu vergessen: das Castel del Monte von Kaiser Friedrich II. Landschaftlich gehören sicher die über 800 km Sandstrand und Steilküsten zum Schönsten und Prägendsten. Aber auch der Gargano oder das Valle d'Itria laden zu einem Besuch ein. Beeindruckend sind ganz zweifellos auch die riesigen Olivenhaine, die sich in fast unendlicher Ausdehnung entlang der Westküste zwischen Brindisi und Lecce erstrecken.

Damit hatte die Podere Belmantello die erste Hürde genommen. Nun wollten wir natürlich wissen, wie sich die Weine aus den anderen Traubensorten präsentieren. Dabei fanden wir den "Secondopasso" Nero di Troia besonders ansprechend. Diese Traube, meist eher als Uva di Troia bekannt, zeichnet sich durch eine kräftige Farbe und robuste Tannine aus. Es ist die Haupt-

traube für den Castel del Monte Rosso, nur wenige Winzer schaffen es jedoch, seine bisweilen fast ruppigen Gerbstoffe zu bändigen. Der "Secondopasso" hingegen präsentiert sich zwar strukturiert und sortentypisch,



aber dennoch geschmeidig und angenehm am Gaumen – also haben wir auch ihn ausgewählt. Der Dritte im Bunde ist der weiße "Salàpia" Bombino Bianco. Eine weiße Rebsorte, die nicht mehr sehr verbreitet ist. Sie ergibt angenehm fruchtige, leichte Weine. Uns hat er durch seine Trinkigkeit und das aus unserer Sicht sehr gute Preis-Qualitäts-Verhältnis überzeugt.

Alle drei Weine von Belmantello sind IGT-Weine, weil die Weinberge jeweils außerhalb der DOC-Gebiete für die Traubensorten liegen. Aber Sie wissen ja, wenn überhaupt, dann hat die Qualitätsbezeichnung nur eine untergeordnete Bedeutung für die Weinqualität respektive für das Genusspotential eines Weines.

Aber natürlich möchte ich nicht vergessen, bei dem Thema Apulien auch nochmal unseren langjährigen Partner Agricole Vallone in den Focus zu rücken. Seit über 20 Jahren haben wir eine sehr treue Stammkundschaft für die Kreszensen aus diesem Haus. Gibt es einen besseren Beweis für zuverlässig gute Qualität? Überzeugen Sie sich selbst, bei Abnahme von 12 Flaschen pro Sorte bekommen Sie für alle Bestellungen, die uns im August erreichen, die zwölfte Flasche gratis.

Der neue Partner

Ein paar Zeilen möchten wir auch unserem neuen Partner aus Apulien widmen. Die Podere Belmantello ist ein recht junger Betrieb. Die

Die Neuen aus Apulien

2011 "Salàpia"

Bombino Bianco Puglia

Podere Belmantello
0,75 l € 6,80

(Grundpreis 9,07 €/Liter)

2010 "Secondopasso" Nero di Troia Puglia Podere Belmantello 0,75 | € 8,70 (Grundpreis 11,60 €/Liter)

2010 "Darione" Primitivo Puglia Podere Belmantello 0,75 | € 9,60 (Grundpreis 12,80 €/Liter)



Aus meiner Sicht ist Apulien für Italienfreunde, egal ob ihr Schwerpunkt auf Kultur, Architektur, Landschaft, Badeurlaub oder Kulinarik liegt, ein absolutes Muss!

Womit ich fast die Überleitung zum Thema Wein geschafft hätte... Denn die Neuaufnahme dreier Weine der Podere Belmantello ist natürlich der entscheidende Grund für diesen Artikel, mit dem ich Ihnen nicht nur Appetit auf die Gegend, sondern vor allem auch auf die Weine machen möchte.

Wie Sie als unser Kunde schon lange wissen, legen wir von jeher großen Wert auf autochthone, also heimische Rebsorten, eine ausgeprägte Sorten- und Regionaltypizität und natürlich auf ein faires Preis-Qualitäts-Verhältnis. Wichtig war es uns, vor allem endlich wieder einen Primitivo zu finden, der unseren Vorstellungen entspricht. Also nicht zu schwer, keine marmeladige Frucht, aber dennoch die für die Rebsorte typische Fruchtsüße und eine gewisse Konzentration. Ich war selbst etwas überrascht diese Merkmale in einem Primitivo zu schmecken, der in keiner der für diese Rebsorte typischen Zonen gedeiht, sondern im Norden Apuliens, in der Provinz Foggia.





Familie allerdings hat sich bereits seit drei Generationen dem Weinbau verschrieben und ist auch im Besitz der Cantine Paradiso. Im Jahr 2008 beschloss Angelo Paradiso, das Landgut Belmantello als separate Kellerei aus dem Kernbetrieb auszugliedern. Während die Mutterkellerei sich mit einigen ihrer Weine eher kommerziell orientiert, war es seine Idee in der Podere Belmantello ausschließlich autochthone Rebsorten anzubauen. Obendrein sollte hier weitgehend auf die Verwendung von Holz verzichtet werden, um den Weinen einen möglichst starken Sortentyp zu verleihen. Diese Philosophie entspricht der unsrigen!



Bereits mit den ersten Jahrgängen fand er große Beachtung in der einschlägigen Presse und erhielt verschiedene Auszeichnungen für seine Weine – und wie Sie bemerken, fanden sie auch bei unseren Geschmackspapillen Anerkennung. Nun sind wir sehr gespannt, wie Sie die Weine beurteilen und freuen uns auf Ihre Rückmeldungen.

Fundsache

Auf die folgende Kolumne stieß ich durch den Tipp eines Bekannten im Internetauftritt von Slowfood Italien. Er gefiel mir so gut – und wie

Frisch eingetroffen

La Pasta di Casoni

Eierteigwaren von Casoni

Linguine

Tagliatelle

Pappardelle

Chitarrone

Chitarrone al Caffè

Und ganz neu:

Linguine al nero di seppia Fettuccine agli agrumi (Dünne Bandnudeln mit Zitrusfrucht)

Jede Sorte

250g € 4,95

(Grundpreis 19,80 €/kg)



Sie sehen werden, nicht nur des Textes wegen – dass ich ihn ins Deutsche übersetzt habe und Ihnen nicht vorenthalten möchte:

"Weise Tipps für leere Taschen

Ich weiß nicht wie es Ihnen geht, aber ich verspüre gegen Ende des Monats gewisse Schwierigkeiten mit meinem Geld klarzukommen. Und das bringt mich in Verlegenheit.

Doch lassen wir diese Fragen außen vor. Sie sind so vulgär im Vergleich zur hohen Kunst über Wein zu reden. Der Mensch ist, auch in den schwierigsten Situationen, immer in der Lage sich irgendwie durchzuschlagen.

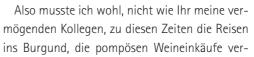


Aktuell

• Urlaub:

Vom 27. August bis einschließlich 6. September sind wir im Urlaub. Das heißt, am Freitag 31. August und am Samstag 1. September bleibt unser Laden geschlossen. Ab 7. September sind wir – hoffentlich gut erholt – wieder für Sie da.

Das habe ich in den Zeiten des Alleinlebens gelernt, wenn der Kühlschrank äußerst spärlich bestückt war und das Knurren des Magens hörbar widerhallte. Irgendetwas fand - oder erfand - ich immer.



gessen und einen Ausweg finden, um diesen scheußlichen Durst zu stillen. Und schließlich habe ich einen gefunden, einen alternativen zwar, aber einen, der nicht nur in der Lage war meine Gelüste nach Alkohol zu stillen, sondern vielmehr auch



jene Orte ausfindig zu machen, an denen ich ungewöhnliche Weine zu wahrhaft freundschaftlichen Preisen bekomme.

Wenn es Euch geht wie mir, dann habe ich einige Tipps, wie Ihr Euren Geldbeutel entlastet und dabei Euren Humor wiederfindet.

[...]

Toskana: Le Casalte Rosso

[...]

Basilikata: Grifalco "Gricos" Aglianico del Vulture". Ende des Zitats.

Es ist immer wieder eine Freude zu sehen, wie viel Anerkennung die von uns ausgesuchten Weine auch bei italienischen Fachjournalisten finden!

Neues bei Strien

Manchmal muss man aus der Not eine Tugend machen. Nachdem der Rosato di Toscana von der Fattoria di Basciano dieses Jahr schon im Mai





Neues bei Strien

2011 "Poggerissi" Rosato di Toscana

0,75 | € 4,80 (Grundpreis 6,40 €/Liter)

Renzo Masi

Frisches für den Sommer

Lambrusco di Sorbara

Davide Zucchi 0.75 | € 7.45 (Grundpreis 9,93 €/Liter)

Pignoletto dell'Emilia

Davide Zucchi 0,75 | € 6,60

(Grundpreis 8,80 €/Liter)



ausverkauft war, mussten wir uns nach Ersatz umschauen. Die Suche war schnell beendet: Der "Poggerissi" Rosato di Toscana von Renzo Masi hat uns auch wegen seines günstigen Preises überzeugt – und viele unserer Kunden vor Ort in der Zwischenzeit auch.

Ebenfalls neu im Sortiment ist der Vin Santo del Chianti

von Renzo Masi. Es ist der erste Jahrgang den Dr. Paolo Masi für diese Linie produziert hat. Natürlich hat er nicht die Fülle und Aromenvielfalt des Vin Santo der Fattoria di Basciano – aber auch hier überzeugte uns der sehr interessante Preis bei erstaunlicher Qualität. Überzeugen Sie sich!

Für die nächste Ausgabe des Weinblatts können wir bereits jetzt Neuheiten aus der Region Marche versprechen.





Unsere

in der

Öffnungszeiten

Nellinger Straße 30 (im Blumenfach-

qeschäft Gehrung):

Freitag 15.00-18.00 Uhr

Samstag 09.00-13.00 Uhr

Abholungen und Vorbe-

Samstag 08.00-13.00 Uhr

Und nach Vereinbarung

Mittwoch geschlossen!

stellungen möglich:

Montag - Freitag

08.00 - 13.00 Uhr

14.30-18.00 Uhr

Probier-Abonnement

Für uns etwas überraschend, gab es in der letzten Ausgabe unseres Probierabonnements Rot einen absolut eindeutigen Sieger. Aufgrund der sehr unterschiedlichen Charakteristika der Weine hätten wir mit einer breiteren Streuung der Stimmen gerechnet. Ihr Votum ging aber mit klarer Mehrheit an den Piemonte Barbera von La Zerba.

Nicht weniger überraschend war der Sieg des günstigsten Weins des Weißweinabos. Der "Poggerissi" Bianco di Toscana von Renzo Masi bekam sehr gute Noten und vor allem Bestbewertungen für sein Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Für das aktuelle Probierabo haben wir - wie angekündigt - den Schwerpunkt auf Apulien gelegt. Im roten Abo stellen wir Ihnen den "Secondopasso" und den

> "Darione" vor, ergänzt wird das Abo vom Trentino Lagrein von Casata Monfort.

> Das weiße Abo enthält den "Salàpia"; dazu gesellen sich der 2007 (!) Fiano di Avellino vom "König des Fiano" Ciro Picariello und der Frascati Superiore von Casale Marchese.

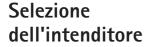
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Probieren!

Für Abonnenten stehen die Pakete voraussichtlich ab dem 13. August 2012 zur Abholung bereit bzw. werden an Sie versandt.





Nellinger Straße 30 70619 Stuttgart (Heumaden) Tel. 07 11/44 10 32-0 Fax 07 11/44 10 32-22 info@strien.com www.strien.com



2010 Piemonte Barbera

La Zerba

0,75 | € 9,30

(Grundpreis 12,40 €/I)

2011 "Poggerissi" Bianco di Toscana

Renzo Masi 0,75 | € 3,95

(Grundpreis 5,27 €/Liter)









