

An-den-vier-Enden-der-Welt.de

Lifestyle-Lounge - Erlebnisse

Die Cantele-Weine aus dem apulischen Salento

12. November 2011

Auf den **hügeligen Ebenen Apuliens** haben schon die Phönizier, Griechen und Römer **Wein angebaut**. Unter wechselnder Herrschaft - von Byzantinern und Sarazenen über Langobarden, Goten und Normannen bis zu Staufern, Venezianern und Bourbonen - blieb Apulien das Land, wo **Wein und Olivenöl** flossen. Wie in vielen Regionen in Italien wandte man sich in den letzten Jahrzehnten der **Massenproduktion** zu: Castel del Monte und Verdicchio wurden in Großtank-Qualität auf den Markt geworfen oder zum Verschnitt in den Norden geliefert, viele alteingesessene Weingüter wurden mit Namenlosigkeit abgestraft. Inzwischen sind einige Winzer in **Familienbetrieben** dabei, das **Image** der Weine Apuliens mit herausragenden Qualitäten aufzupolieren. Etliche Anbauggebiete haben sich den **DOC-Status** erkämpft. **Fläche** ist ausreichend vorhanden, denn Apulien konkurriert mit Sizilien als größte Weinbauregion Italiens.

Vom **Weinanbau** lebt man insbesondere in den Ebenen auf der **Capitanata** im Norden, in der Tiefebene um **Bari** (Terra di Bari und Le Murge), in der Mitte (die bekannte **Trulli-Region**) und auf der Halbinsel **Salento**, dem südlichsten Stiefelabsatz. Die Adria sorgt für ein warmes, oft sogar heißes **Klima** mit nur geringen Niederschlägen, das vor allem Rotweinen gut tut. Die **rote Erde**, auf der Wein, Hartweizen, Olivenbäume, Obst und Gemüse gepflanzt sind, ist ein Überbleibsel des Zerfalls der Kalkböden.

In Apulien wachsen auf 120.000 ha **Rebfläche** die dunklen **Rotweinsorten** von Negro Amaro, Primitivo - der die Urrebe des in der Neuen Welt verbreiteten Zinfandel sein soll - und Malvasia Nera. Die berühmte Uva di Troia wird meist nur im Norden angebaut. Die

beliebtesten **Weißweinsorten** sind Verdeca, Bianco d'Alessano, der ertragsstarke Bombino Bianco und Trebbiano Toscano. Die Reben werden vorzugsweise in dem von den alten Griechen stammenden und eher in Frankreich verbreiteten **alberello-System** erzogen, das heißt, ohne Unterstützung (Drähte oder Rahmen) in Buschform, an alleinstehenden Pfählen hochgebunden, so dass eine "Becher- Form" entsteht.

In den vergangenen Jahren hat sich in den Weinkellern Apuliens ein großer **Wandel** vollzogen, neue Techniken hielten Einzug und immer mehr Produzenten gehen dazu über, ihre Weine selbst abzufüllen und nicht mehr abzuliefern. Vor allem aber haben viele Familienbetriebe erkannt, dass sie nur mit **hohen Qualitäten**, Apulien in das Blickfeld der Weinwelt rücken können, die schon lange nach Alternativen zu den hochpreisigen Weinen aus den marketinglastigen Regionen Italiens sucht. Diese apulischen Winzer bieten noch **unschlagbare Preis-Leistungsverhältnisse**: Keine andere Region verkauft Qualitätsweine so günstig wie Apulien.

Eines der großen **Spitzenweingüter Apuliens**, die auf die besondere Qualität des Terroirs ihrer 40 ha Weingärten, auf das Qualitätsstreben der dem Weingut aus 200 ha anliefernden Winzer und auf die Authentizität ihrer Weine setzt, ist **Cantele**.

Die **Kellerei Cantele** liegt unweit der Gemeinde Guagnano im Gebiet **Salento**. In dieser heißen Region kommt es nachts zu wüstenähnlichen Abkühlungen, was die Reife der Trauben positiv beeinflusst. Das extreme **Klima** und der vergleichsweise karge **Boden** sind schon eine natürliche Ertragsbeschränkung, **Cantele** hat noch eine qualitätsbezogene Ertragsbeschränkung draufgelegt, produziert aber immerhin noch 2 bis 2,5 Millionen Flaschen.

Die **Familie Cantele** stammt aus dem Veneto, wo Großvater **Giovanni Battista Cantele** als Weinhändler in den 50er Jahren Weine aus Apulien vertrieb. Schließlich kaufte er in Apulien Land, legte Weinberge an und holte seine Frau **Teresa Manara** und die Familie

nach. Heute wird **Cantele** von der Enkelgeneration **Umberto, Luisa, Gianni und Paolo** geführt. Sie haben eine neues schneeweißes dreiflügeliges Weingut gebaut mit 7 m unter der Erde lagernden Fässern und einer topmodernen Kellerei. **Canteles Philosophie** ist auf die ständige Verbesserung der **Qualität** ausgerichtet, die sich bislang auf die **regionalen Weinsorten** konzentriert hat, neuerdings aber auch **internationale Weine** produzieren will. Noch kann man konstatieren, dass Cantele seinen **terroir-typischen Stil** der extremen Verholzung des Geschmacks vorzieht. Nicht zuletzt drückt das Design der Etiketten eine selbstbewusste **Modernität** der Weinerzeugung aus, die sich bislang souverän aus der Preistreiberei heraushält.

Wir konnten sechs Weine von **Cantele verkosten**, von denen fünf in einem Preisrang von unter 10 € und einer bei 15 € liegen. **Cantele** zeigt, dass ein **hervorragender Wein nicht teuer** sein muss, was die Binsenweisheit bestätigt, dass ein hoher Preis keine zwingende Voraussetzung für einen guten Wein ist.

Teresamanara Chardonnay Salento IGT 2010

Ein 100% Chardonnay aus der Hitze des Salento - da kann man gespannt sein. Die im **Guagnano** Anfang September geernteten Trauben werden vor der Pressung auf 10°C herabgekühlt, damit die Aromen im Most bleiben. Die Gärung erfolgt im auf 15°C temperierten Edelstahltank, dann geht es ab ins **Barrique**, 8 Monate lang. Wir haben den Wein gemäß der Empfehlung von Cantele mit „warmen“ 14°C eingeschenkt. Im Glas fällt das kräftige **Strohgelb** auf mit einem einladenden goldenen Schimmer. Die kleine Wolke von scharfen Gewürzen wird abgelöst von blumigen **Düften**, von denen wir uns Akazien, aber auch eine reife Papaya vorstellen können, zuletzt wehte auch eine leichte Vanillenuance herüber. Der **Geschmack** ist gar nicht soweit weg davon. Der vorsichtige Holzkontakt im Barrique bindet die Akazien in den diskreten Charme der Röstaromen von Eiche ein, hinzu kommen die tropischen Früchte, die am Gaumen von den Papayas zur roten Grapefruit wechseln, wobei per Zwischenruf auch Litschees und Honig registriert wurden. Jedenfalls ist dieser

mit 13,5 Volumenprozent Alkohol flüssig trinkbare **Teresamanara Chardonnay Salento IGT 2010** eine samtige, süffige Angelegenheit, der man dank eines intensiven Abgangs und Nachhalls noch lange nachhängt. Fazit - **Cantele** hat einen **terroirbetonten Chardonnay** gezaubert, der einen ganzen Abend begleiten kann. Oder stellen Sie ihn einem gebratenen Doradenfilet oder einem Kaninchen mit Waldpilzen zur Seite. Er kann aber auch ohne weiteres einen Provolone dolce oder Caciocavallo aus Apulien begleiten.

Telero IGT Negroamaro 2010

Das ist der rote **Einstiegswein** von Cantele aus der Basislinie. Sofern man wegen der verdächtigen 3,50 € von Billigwein spricht, trifft das nur die Preisklasse, geht ansonsten aber voll daneben. Es ist der **Alltagsrote**, der auch Weißweintrinker nicht erschreckt und einfach nett zu trinken ist, vor allem auf der Grillparty im Garten. Negroamaro ist die **charakteristische Rotweintraube** des Salento. Die 100% Negroamaro werden nach der Ernte im späten September leicht angepresst, Most und Rebe werden dann für rund 5 Tage bei sommerlichen 25°C eingeweicht, bevor die Fermentation und Reifung im Edelstahl erfolgt. Er zeigt sich **rubinrot** mit **mineralischen Düften**, die Pflaumen und Erdbeeren umhüllen. Tannine und Säure treten einwandfrei mild auf und halten den **fruchtigen Saft** im Abgang lebendig. Wie gesagt, der rote Sofortwein für jede Gelegenheit.

Primitivo Salento IGT 2008

Jetzt bringen wir mal Opulenz in die Verkostung. Der **Primitivo** ist ein typischer Wein Apuliens. Dieser hier kommt aus **San Pietro** bei Brindisi. Auch diesen Roten weicht **Cantele** nach alter Tradition als Most mit Beerenhaut rund 5 Tage im Edelstahl ein und schickt ihn nach der Gärung für 6 Monate ins **Barriquefass**. Aus der Flasche kommt er mit 13% Alkohol und granatroter Farbe mit violetten Reflexen, um sogleich mit einem mineralischen **Bouquet** aufzutrupfen - einer überreifen Reineclaude, dunklen Kirschen und einem winzigen Stück Lakritze seien für die Unterstützung gedankt. Wir schmatzen dann auf **verhaltenen Tanninen** und moderater Säure

herum, Berliner Rote Grütze, Nelkengewürz und belgische Schokolade kommen in den Sinn. Er verabschiedet sich weich und lange. Ein reichhaltiger, **fülliger** und doch **feiner Wein**, der sich locker trinkt und marinierten Lammlachse oder einem roughen T-Bone-Steak gut zum Teller steht. Und wenn wir schon einen **Cantele** trinken, dann reichen Sie den **Primitivo Salento IGT 2008** doch mal zu einem Teller *Candele* mit klassischer Bolognese. Ach ja, karaffieren Sie ihn mal drei Stunden vorher und entdecken Sie noch mehr Aromen.

Salice Salentino Riserva DOC 2008

Das ist der besagte Riserva, den es für 7,50 € gibt. Die Rebstöcke wachsen in der Gegend um **Guagnano** bei der **Kleinstadt Salice Salentino**, die eine eigene D.O.C. hat, deren Disziplinar die Rebsorten dieses Weins verlangt: Er hat 80% **Negroamaro**, 20% **Malvasia Nera**. Geerntet wird Ende September. Das uns schon bekannte Einweichen von Most und Beeren geht hier sechs bis sieben Tage lang, nach der Gärung geht es für etwa 6 Monate in französische und amerikanische **Barriques**. Im Glas blitzt ein sattes Rubinrot. Der Wein verströmt süßliche **Aromen** von Brombeeren, reifen Zwetschgen und mediterranen Kräutern. Sogar Weihrauch wurde erwähnt und eine Minderheit wollte unsere schöne Hedelfinger Schwarzkirsche schon im Bouquet wahrnehmen, während die Mehrheit die **Kirsche** erst im Mund entdeckte. Hier kamen auch wieder die Zwetschgen hervor, diesmal aber als **getrocknete Früchte**. Wir schätzen es, dass dem Riserva die verbreitete aufdringliche Barrique-Verseuchung fehlt. Neben der deutlichen **Frucht** gibt es mit leicht alkoholischer Unterstützung von 13% frische Säure und eine kräftiges **Tanningerüst**, das ein üppiges, würziges **Finale** bringt und dem Wein noch jahrelange Kraft garantieren dürfte. **Cantele** empfiehlt ihn zu Kalbs- und Rinderbraten, Wild, Lamm und reifen Käse. Wir haben ihn ketzerisch zu einer Pasta mit einer apulischen Walnussauce mit Oliven probiert, aber auch zu einer fantasievoll belegten, selbst gemachten Pizza mit viel Oregano und nebenbei Ruccola gereicht. Der **Salice Salentino Riserva DOC 2008** dazu war ein Genuss.

Alticelli Aglianico IGT 2008

Eigentlich kennen wir die Aglianico-Traube eher aus Kalabrien oder der Basilikata, aber **Cantele** schmückt seinen **reinsortigen** Roten aus dem kalksteinreichen **Norden Apuliens** mit einem leidenschaftlichen lokalen Charakter aus. Er wird Anfang Oktober geerntet, gärt schnell bei 28°C und reift 12 Monate im **Barrique**. Sein Rubinrot ist brillant und satt, kaum durchsichtig. In der **Nase** entfalten sich intensive, ätherische Düfte von Pflaumen, Schwarzkirschen, Johannisbrot, Feigen und Vanille. Am **Gaumen** brandet ein fülliger sauberer Körper mit Holzumrahmung an; reiche Tannine, Backpflaumen, Brombeeren, Schwarzkirschen wirbeln herum. Der Abgang wird von einer **üppigen Fruchtpalette** vollmundig angefeuert. Ein komplexer, aber **harmonischer Power-Wein**, der angenehm weich und rund bleibt. Der perfekte Genuss zu eine robusten Lammkeule oder einem urigen Wildscheinbraten.

Teresa Manara Negroamaro Salento IGT 2009

Das ist unser **Spitzenwein** aus der Verkostung, für den nur sensationelle 14,50 € aufgerufen werden. Auch er stammt aus **Guagnano** bei Lecce und wird Ende September geerntet. Er wird reinsortig aus der **Negroamaro**-Traube ausgebaut. Nach dem Abbeeren und sanften Pressen wird der Most mit den Schalen 7 Tage lang eingeweicht, damit er die typische Farbe und ein **ausgeglichenes Tanninaroma** annimmt. Die malolaktische Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 26°C, danach lagert der Wein für etwa 12 Monate in Barriques. Diesmal zeigt das typisch kräftige Rubinrot granatrote Reflexe. Er duftet würzig, mineralisch, reichhaltig und waldfruchtig mit kakaoreicher Schokolade und Gewürzen. Im Mund kommen die Tannine weich und gut **ausbalanciert** an, ohne dem Negroamaro die Intensität zu nehmen oder den Hals auszutrocknen. **Sortengemäß** tummeln sich saftige rote Früchte im Mund, von Sauerkirschen ist die Rede, jemand steigert sich geschmacklich zu im Rumtopf eingelegten Sauerkirschen. Eine frische, **eingebundene Säure** sorgt für ein **fruchtig starkes Finish**. Ein **vollendeter Wein**, eine süße Harmonie, den man auch gerne drei bis vier Stunden vor dem Genuss karaffieren kann und dann

stundenlang immer wieder schlückchenweise genießt. Oder stellen Sie ihn zu einer Hirschkeule oder einem traditionellen Rindergulasch hin, die Gäste werden schwelgen.

Im Hörerlebnis stellt Dirk Vogl, der **Generalvertreter von Cantele in Deutschland**, das **Weingut Cantele** und seine Weine vor.

➡ mehr Infos über
das Weingut Cantele
<http://www.canteleweine.com>

➡ mehr Infos über
die Weine Apuliens:
<http://www.weinlanditalien.de/regionen/16.html>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: info@an-den-vier-enden-der-welt.de