

## Südtalien

26.10.07

*Weinabend bei Loat's*

**Aglianico** ist eine sehr alte rote Rebsorte, die hauptsächlich in der Basilikata und in Kampanien angebaut wird. Die Rebsorte reift etwas früh, liebt tiefgründige Böden und bevorzugt vulkanischen Untergrund. Nach einem langen Vegetationszyklus (bis Ende Oktober/Beginn November) erreicht sie ihr prägnantes Profil. Sie bringt tief rubinrote, körperreiche und gehaltvolle Weine mit intensiven Tanninen und einer kräftigen Säure hervor. Bedeutende aus Aglianico erzeugter Weine sind beispielsweise die DOC-Weine Aglianico del Vulture, Aglianico del Taburno, Molise Aglianico und der berühmte Taurasi, einer der wenigen Weine Südtaliens, dem die höchste italienische Qualitätsstufe DOCG zuerkannt wurde. Aglianico-Weine benötigen wegen ihres hohen Tanningehalts im allgemeinen einige Jahre der Reife, um ihre Qualität voll zu entfalten.

**Negroamaro** ist eine rote Rebsorte. Sie ist vor allem in der südtalienenischen Region Apulien zu finden, wo sie seit Jahrtausenden angebaut wird und sehr gute, kräftige Weine ergibt. Negroamaro enthält reichhaltige Fruchtaromen nach schwarzer Johannisbeere und Kirsche. Bis vor kurzem wurde sie vor allem für Verschnittweine (Cuvée) eingesetzt; inzwischen erfolgt zunehmend auch reinsortiger Ausbau. Das bekannteste DOC-Gebiet für Negroamaro ist **Salice Salentino**, wo die Rebe meist mit etwas Malvasia Nera verschnitten wird.

**Nero d'Avola** ist eine rote Rebsorte wahrscheinlich sizilianischer Herkunft, die in Südtalien verbreitet ist. Die Stadt Avola liegt zwischen Syrakus und Noto. Die Anbaufläche beträgt heute ca. 14.000 Hektar. Sie ist eine der traditionellen Rebsorten Siziliens. Der Nero d'Avola wird oft im Verschnitt mit Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah verwendet. In letzter Zeit wird er zunehmend auch sortenrein – oft bei reduzierten Erträgen – eingesetzt und ist meist tiefdunkel (daher der Namensbestandteil „nero“) und konzentriert, ohne dass ihm die notwendige Säure fehlt.

Die **Primitivo**-Rebe ist mit der Zinfandel-Rebe identisch. Die bekannteste Anbauzone ist Manduria, wo es die DOC-Zone 'Primitivo di Manduria' gibt, allerdings werden auch einige vorzügliche Exemplare unter der IGT 'Primitivo di Puglia' verkauft. Die hochwertigen Rotweine aus der Primitivotraube haben durch den hohen Zuckergehalt der Traube meist sehr hohen Alkoholgehalt (13 bis 15 %). Die Weine zeichnen sich durch ein charakteristisches, an Zimt und dunkle Waldfrüchte erinnerndes Aroma aus. In seinen Anbaugebieten macht er wenig Probleme mit Krankheiten. Schwierig ist aber sein Reifeverhalten.

**Sagrantino** ist eine der besten autochthonen italienischen Rotwein-Rebsorten. Sie stammt aus Umbrien und liefert schwere, kräftige Rotweine mit reichlich Tannin und Extrakt. Das wichtigste Anbauggebiet des Sagrantino erstreckt sich von Collemancio nahe Torgiano im Norden über Assisi, Montefalco bis Spoleto im Süden. Die wichtigsten Weine sind der einfachere, kräftige Rosso di Montefalco und der schwere, ausgezeichnete lagerfähige, manchmal extrem tanninhaltige Sagrantino di Montefalco. Dieser DOCG-Wein kann ohne weiteres mit Weinen aus der Toscana oder dem Piemont verglichen werden.

Quelle: [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

