

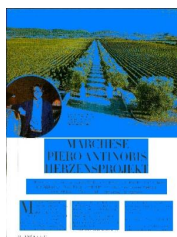
Bindella
la vita è bella



Vito Palumbo, Gutsleiter von Tormaresca, setzt auf seinen Ländereien auf autochthone Varietäten wie Primitivo, Negroamaro oder Aglianico.

MARCHESE PIERO ANTINORIS HERZENSPROJEKT

Für Marchese Piero Antinori war die Sache sofort klar, als er Ende der 1990er-Jahre die Reblandschaft der Murgia entdeckte: Der Traum vom eigenen Weingut in Apulien lag zum Greifen nah – Tormaresca war geboren.



Bindella
la vita è bella

Man glaubt Marchese Piero Antinori sofort, wenn er sagt, er habe sich «auf den ersten Blick» in die wilde Landschaft der Murgia verliebt. Imposante, steil ins Meer abfallende Felsformationen, gefolgt von idyllischen Strandabschnitten und unberührter Natur so weit das Auge reicht. Ende der 1990er-Jahre besuchte er die Gegend im Hinterland der Hafenstadt Bari und war beeindruckt: «In Apulien fanden wir wunderbare Trauben, die auf einer perfekten Grundlage wuchsen, aber doch auf sehr urtümliche Weise zu Wein verarbeitet wurden.» Wer, wenn nicht der aus der Florentiner Winzerdynastie stammende Marchese, konnte diese Perle aus ihrem Schönheitsschlaf wecken? Zusammen mit Antinori-Chefönologe Renzo Cotarella schuf er in den letzten 20 Jahren Tormaresca, ein Vorzeigebetrieb mit zwei herausragenden Tenute.

IMAGEWANDEL IM SÜDEN ITALIENS

Apulien umfasst heute 25 DOC-Gebiete, die für die Qualität ihrer Tropfen bürgen. Das war nicht immer so: Lange war die Region zwischen Adria und Ionischem Meer im Stiefelabsatz eher für Quantität als für Qualität bekannt – von Gebietsauszeichnungen war keine Rede. Das hat sich glücklicherweise geändert, und das Weinbaugebiet und seine heimischen Traubensorten erleben zurzeit eine regelrechte Renaissance. Auch Tormaresca setzt auf seinen Ländereien Bocca di Lupo und Masseria Maïme auf autochthone Varietäten wie Primitivo, Negroamaro oder Aglianico. «Wir glauben an das Potenzial der lokalen Traubensorten. Sie haben die Fähigkeit, sich an die klimatischen Bedingungen der Region anzupassen und bewahren doch ihre einzigartige Identität», so Vito Palumbo, seit 2011 Gutsleiter von Tormaresca.

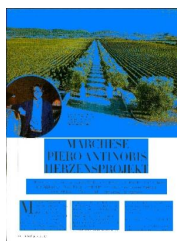
BOCCA DI LUPO

Gesegnet mit viel Sonne und warmen Temperaturen, gehört Bocca di Lupo zu den bevorzugten Lagen Apuliens. Weine aus diesem 140 Hektaren grossen Rebgarten mit seinem kalkhaltigen Boden sind frisch, elegant und punkten mit einer Vielfalt an Aromen. Von dort stammt etwa der rote Aglianico Bocca di Lupo, für den die Trauben leicht überreif geerntet und nach der Pressung für 14 Monate in Barriques gelagert werden. Seine DOC-Herkunftsbezeichnung Castel del Monte liegt im oberen Salento-Gebiet im südlichen Apulien, am Rande des Nationalparks Alta Murgia und eine Autostunde von Bari entfernt. Die Anmut dieser Gegend lässt sich nirgendwo besser erfahren als auf dem Castel del Monte, einer mittelalterlichen Burg, die seit 1996 zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt: Rebstöcke ziehen sich bis zum Horizont.

MASSERIA MAÏME

Knapp 200 Kilometer weiter südlich, im Stiefelabsatz, liegt das zweite Tormaresca-Gut, die Masseria Maïme. Es ist mit einer Rebfläche von 350 Hektaren mehr als doppelt so gross wie der Schwesterbetrieb Bocca di Lupo. «Die Hochebene um Lecce zählte lange Zeit zu den wichtigsten Anbaugebieten Italiens. Doch die Ernten wurden nicht etwa zu inländischem Wein verarbeitet, sondern in aller Herren Länder exportiert, wo sie als konventioneller Tischwein in den Verkauf kamen», so Palumbo, der noch ein kleines Kind war, als sein Vater den Marchese aus Florenz durch die Gegend führte. Seither hat sich viel verändert.

Tormaresca ist heute eine perfekte Kombination aus Innovation und jahrhundertalter Tradition: Die in Apulien seit Generationen weitergegebene Anbaumethode Alberello, die den Wasserverbrauch auf ein Minimum reduziert, kommt genauso zur



Bindella

la vita è bella

Anwendung wie die Spalier-Erziehung der Reben. «Apulien ist von Weinstrassen durchzogen. In der ganzen Region entstehen moderne Weingüter, die mit hochwertigen Tropfen ihrer Herkunftsregion alle Ehre machen», berichtet Palumbo. Dass vor allem auch sein Weingut mit den Publikumslieblichen Torcicoda, einem reinsortigen Primitivo, und Calafuria – der letzten Sommer einen regelrechten Rosé-Boom auslöste – einen wesentlichen Beitrag zur «Ehre Apuliens» leistet, versteht sich von selbst ...

TIPP DES WINZERS

Sämtliche Kreszenzen des Weinguts Tormaresca, vermählt mit Köstlichkeiten der

Küche Apuliens wie Drecchiette alle cime di rapa oder Gamberi caramellati: Im Herzen von Lecces Altstadt gibt es alles, was das Herz eines Italienreisenden begehrt.

Tormaresca Vino & Cucina

Via Benedetto Cairoli 25
I-73100 Lecce
T: +39 0832 300456
tormaresca.it/restaurant

INFO

Alle Weine von Tormaresca sind erhältlich unter:
bindella.ch/weinshop



Calafuria: Ein saftiger Sommertröpfchen, der 2018 einen regelrechten Rosé-Boom auslöste.

Gemeinsam mit Antinori-Chefönologe Renzo Cotarella schuf Marchese Piero Antinori in den letzten 20 Jahren Tormaresca – ein Vorzeigebetrieb.

