Vito Palumbo engagiert sich mit viel Herzblut für seine Heimat.

Mein Apulien

Apulien neu erfinden. Und der jungen Generation beweisen, dass Weintrinken nichts mit elitär zu tun hat: Das hat sich Vito Palumbo vom Weingut Tormaresca auf die Fahne geschrieben. Er nimmt uns mit auf einen Streifzug – in eine der genussvollsten Ecken Italiens.

1

MATERA

Hotel Palazzo Viceconte

Das luxuriöse Hotel in einem Palazzo aus dem 17. Jahrhundert überzeugt mit schlichter Eleganz und einer Dachterrasse mit Blick über ganz Matera. Atemberaubend schön!

Via San Potito 7, Matera
palazzoviceconte.it

Ristorante Oi Marì

«Chilometro zero» ist hier in den stylisch renovierten Höhlengewölben Konzept: raffinierte Spezialitäten aus den besten Produkten der Region. Der heimliche Star aber ist die Pizza neapolitana.

Via Fiorentini 66, Matera
oimari.it

Area 8

Am Tag eine Kreativagentur, nachts Café, Bar und Theater zugleich: Hier trifft sich das junge, hippe Matera. Gute Cocktails und ein einmaliges Ambiente zwischen gestern und heute.

Via Casalnuovo 11-13-15, Matera
area8.it

Surreal schön:
die blaue Stunde in Matera.

Eigentlich beginnt diese Reise gar nicht in Apulien, sondern in der Nachbarprovinz Basilikata. Und eigentlich ist das gar nicht so wichtig, denn: «Matera ist die aussergewöhnlichste Stadt Italiens», hatte uns Vito Palumbo, Brand Manager vom Weingut Tormaresca, ganz unbescheiden versprochen. Seit 1993 ist Matera Weltkulturerbe, 2019 war es Kulturhauptstadt. Und im letzten Sommer flitzte Daniel Craig für den neuen Bond-Streifen «No Time to Die» im silbergrauen Aston Martin durch die engen Gassen. Matera, in der kargen Felslandschaft der Murgia gelegen, ist berühmt für die in den Tuffstein gegrabenen Höhlen und schwer im Kommen. Und: Von der apulischen Kapitale Bari sind es gerade mal 40 Autominuten hierher. Für Vito, der in Bari lebt, ein Katzensprung.

«Wir treffen uns zur blauen Stunde, dann ist Matera am schönsten», sagte Vito Palumbo am Telefon. Und tatsächlich. Golden leuchten die Höhlenhäuser im schwindenden Abendlicht, Schwalben jagen durch den Himmel, dieser färbt sich langsam rosa, dann blau. In den Höhlen gehen die Lichter an. Eine Szenerie von surrealer Schönheit. Unser Abendspaziergang führt uns steil hinab in die Schlucht, die glattgeschliffenen Steinstufen sind gefährlich rutschig. «Ich weiss schon, warum ich Sneakers trage.» Vito lacht und deutet auf seine weissen Retro-Ledertreter. Die Höhlenhäuser – die Einheimischen nennen sie Sassi – bedecken jeden Meter Fels. «Man kann es sich kaum vorstellen, doch bis in die 1950er Jahre war Matera der Schandfleck Italiens. Die Menschen hausten mit ihren Nutztieren im selben Raum, die Gassen dienten als offenes Abwassersystem, die Kindersterblichkeit lag bei 50 Prozent.» 1952 ordnete die italienische Regierung die Zwangsumsiedlung der 15 000 Sassi-Bewohner an. Zwischen 1970 und 1986 stand alles leer, Matera war eine Geisterstadt, sogar von Abbruchplänen war die Rede. «Heute leben wieder 1800 Leute in den Höhlen, doch sind es längst nicht mehr die Armen. Pro Quadratmeter bezahlt man 3000 bis 5000 Euro.» Von der Goldgräberstimmung zeugen luxuriöse Höhlenhotels und gute Restaurants. Das wollen wir sehen!

Das Ristorante Oi Marì 1 ist ein stylischer Mix aus Alt und Neu, drinnen tafelt man in renovierten Höhlengewölben, und von der Terrasse blickt man über Materas Sassi-Labyrinth. Das Essen beginnt mit Peperoni cruschi, getrockneten Spitzpaprikas, die für wenige Sekunden im heissen Olivenöl gebraten werden. «Das sind unsere lokalen Chips! Sind sie nicht herrlich knusprig?» Vitos Augen blitzen. Dazu trinkt man Calafuria. Tormarescas Trend-Rosato wird uns auf dieser Reise noch öfters begegnen, Vito Palumbo hat mit dem Wein und seinem auffälligen Etikett eine wahre Rosé-Renaissance eingeläutet. Wobei, neu? «Schon die Römer tranken Rosato, denn für Schalenkontakt war schlicht keine Zeit.» Vito lacht.

Gastfreundschaft auf Süditalienisch: Ristorante Oi Marì.

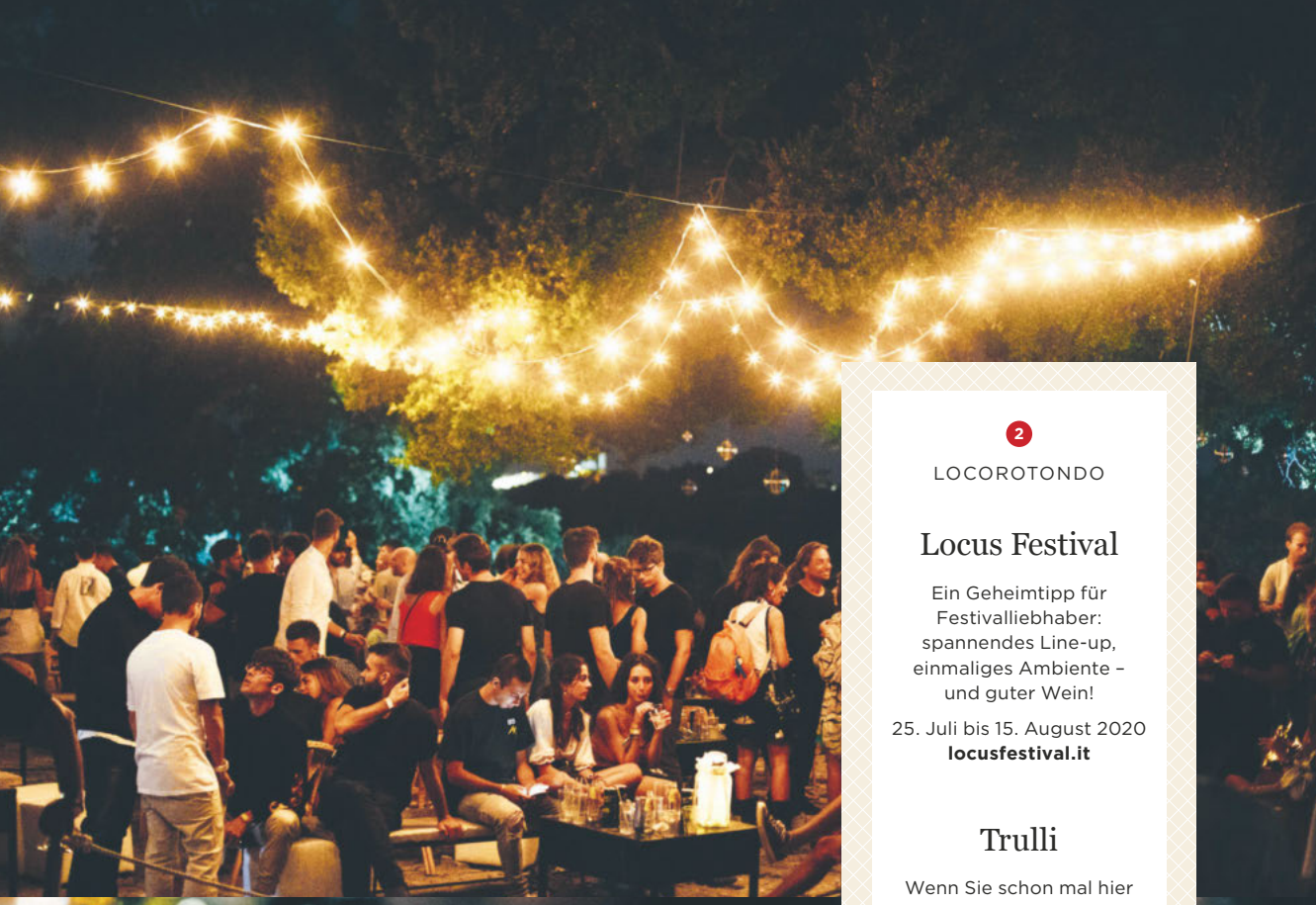
Von Masse zu Klasse

Vito Palumbos Familie wurde gross mit Tafeltrauben und Tankwein. «Wie es zu Beginn des 20. Jahrhunderts üblich war, verkauften wir den Offenwein ins Piemont, ins Veneto.» Süditalien galt damals als Massenweinmekka, die Winzer wurden nach Zuckergehalt der Trauben bezahlt, nach potenziellem Alkoholgehalt also und nicht nach Qualität. «In den frühen 1980er Jahren beschlossen mein Vater und Vittorio Gancia, der berühmte Prosecco-Pionier aus dem Piemont, in die Gegend zu investieren – mit der Idee, Spitzenweine aus Apulien zu keltern.» Sie kauften das Weingut Bocca di Lupo an der Grenze zur Basilikata und liessen bereits mit ihren ersten Flaschenabfüllungen das Potenzial von Apulien erahnen. Dies bemerkte auch Marchese Piero Antinori, visionärer Kopf der weltbekannten Florentiner Winzerfamilie. «1998, ich war noch Kind, aber ich erinnere mich gut, wie mein Vater den Marchese und Antinori-CEO Renzo Cotarella durch die Reben führte.» Piero Antinori kaufte: nebst dem Weingut Bocca di Lupo auch das 240 Hektar grosse Anwesen Masseria Maìme im Salento. Der Name für das neue Projekt: Tormaresca. Vito Palumbos Vater blieb weiterhin als Geschäftsführer tätig. Und die Erweckung der Region aus dem Dornröschenschlaf schritt mit Siebenmeilenstiefeln voran. «Die Weinbauregion Apulien wäre ohne Piero Antinori nicht das, was sie heute ist. Er investierte mehr als 40 Millionen Euro in die Region. Er brachte Technologie und Know-how nach Süditalien. Und – das ist fast der wichtigste Punkt. Er war derjenige, der eine klare Vorstellung hatte, wie Weine aus Apulien sein könnten: lebendig, elegant, genussvoll.»

Das hippe Süditalien

Gefühlte zehn Gänge später – Widerstand ist hier im Süden Italiens zwecklos – geht's mit kneifendem Hosenbund auf einen Absacker in die Bar Area 8 1. Der Barkeeper serviert aus dem Heck eines alten VW-Busses, über unseren Köpfen schweben bunte Lichterketten, hier trifft sich das hippe Matera. «Siehst du, die Stadt ist nicht nur ein Juwel in historischer Sicht, sondern auch eine junge, lebendige Stadt, die die Nächte mit Kreativität und Leidenschaft lebt – so wie Apulien.» Der 36-jährige Vito Palumbo verkörpert das junge Apulien durch und durch. Vito ist Charisma, Vito ist natürliche Coolness. Und Vito ist auch moderner Traditionalist, der etwas bewegen will in seiner Heimat. Bevor er zurück zu seinen Wurzeln und zu Tormaresca kam und seither als Markenbotschafter durch die Welt jettet, studierte er an der Bocconi in Mailand Finanzwirtschaft, arbeitete mit erneuerbaren Energien. «In den letzten zehn Jahren konnten wir den Ruf Apuliens als ‹Keller Europas› aus dem Bewusstsein der Weinliebhaber löschen und mit ‹Qualität› neu besetzen. Nur: Ohne ein starkes Apulien gibt es auch keine starke Marke Tormaresca. Deshalb unterstützen wir die Region auf unsere Weise, um eine touristische Identität zu entwickeln, die sie von jeder anderen italienischen Destination unterscheidet.»

Prachtvoll: der Gutshof Bocca di Lupo.



2

LOCOROTONDO

Locus Festival

Ein Geheimtipp für Festivalliebhaber: spannendes Line-up, einmaliges Ambiente – und guter Wein!

25. Juli bis 15. August 2020
locusfestival.it

Trulli

Wenn Sie schon mal hier sind: Trulli heissen die putzigen, weissen Rundhäuser mit ihren spitzen Dächern aus Stein. In Alberobello gibt's ein ganzes Viertel davon, 1996 wurde es von der Unesco zum Weltkulturerbe erklärt. Doch Augen auf: Trulli finden Sie in der ganzen Gegend.

Il Palmento Hotel Relais

Wer einmal in einem dieser historischen Trulli übernachten möchte: Das hoteleigene Trulli-Dorf liegt idyllisch zwischen Olivenbäumen und Weinbergen. Eine Oase der Ruhe.

Contrada Cupa 161,
Locorotondo
ilpalmento.com

Was er damit meint, zeigt uns Vito am Abend auf der Masseria Mavù bei Locorotondo 2, einem abgelegenen Gutshof aus dem 17. Jahrhundert, wie er typisch ist für Apulien. Nur schon der Weg dorthin – schmale Provinzsträsschen, holprige Feldwege – ist in der stockdunklen Nacht ein Abenteuer. Doch dann hören wir in der Ferne Musik. Tormaresca ist Partner des Locus Festival, einer intimen Konzertreihe. Während auf der Bühne die grossen Namen von morgen performen, trinken die Leute – jung und hip – ja, Calafuria! Ein moderner Sommernachtstraum. «Das Festival ist eine unserer grössten Marketinginvestitionen, aber wir glauben wirklich, dass dies sowohl unserer Marke hilft als auch Apulien: In den letzten fünf Jahren konnten wir nicht nur Künstler wie Bonobo, Ben Harper oder Lauryn Hill nach Süditalien holen, wir konnten der jungen Generation auch beweisen, dass Weintrinken nichts mit stier oder elitär zu tun hat.»

Reben mit Meerblick: Tormarescas Masseria Maìme im Salento.

Sexuallockstoffe gegen Schädlinge

Am nächsten Vormittag treffen wir Vito auf Bocca di Lupo 3. Olivenbäume säumen die Anfahrt zum Anwesen, die Luft flimmert vor Hitze, Besichtigung auf Anmeldung. Die Tenuta liegt innerhalb des berühmten Anbaugebiets doc Castel del Monte und ist quasi dessen Filetstück. «Boden und Klima sind hier im westlichen Teil der Appellation wirklich einzigartig.» Und das Terroir ist prädestiniert für den biologischen Weinbau, da wenig Feuchtigkeit und kaum Unkraut. «Zur Schädlingsbekämpfung im Rebberg arbeiten wir mit Sexuallockstoffen von Insekten. Die künstlichen Pheromone der Weibchen verwirren die Männchen und verhindern so die Paarung», erklärt Vito und nimmt uns mit in den Aglianico-Keller.

Die uralte Sorte ist die Paradetraube auf Bocca di Lupo – und Vitos Obsession. «Man sagt, dass der Aglianico vor mehr als 2000 Jahren von den Griechen gebracht wurde, damals, als ganz Süditalien als Magna Grecia bekannt war. Und auch der allererste Premiumwein der Geschichte, Falerno, soll aus der Aglianico-Traube gekeltert worden sein.» Für Vito ist sie «die nobelste Traube Italiens», denn auch wenn heute die meisten Weine gut seien, gebe es nur wenige, die auch tatsächlich in Erinnerung blieben. «Aglianico ist wie Catherine Deneuve, ihre Schönheit entdeckt man nicht auf den ersten Blick.» Vito lacht sein sympathisches heiseres Lachen. Aglianico sei eine sehr schwierige Sorte mit nervösen Tanninen. Nervöse Tannine? «Das Umpumpen des Mosts während der Fermentation ist beispielsweise purer Stress für ihn, den er mit aggressiven, grünen Gerbstoffen straft.» Eine Herausforderung, die im besten Fall in einem roten Meisterwerk wie Tormarescas Bocca di Lupo endet. «Weiter südlich, auf unserer Tenuta Masseria Maìme im Salento, wäre es dem Aglianico viel zu heiss.» Dort gedeihen Sorten wie Negroamaro, Chardonnay oder der apulische Klassiker Primitivo. Zugängliche Weine mit dem Feuer des Südens. Oder um bei Vitos Hollywoodvergleich zu bleiben: «Ist Aglianico Catherine Denevue, wäre Primitivo Sofia Loren.»

Olivenbäume säumen die Strasse zum Anwesen Bocca di Lupo.

3

Tenuta Bocca di Lupo

Blicken Sie hinter die Kulissen von Tormarescas Tenuta Bocca di Lupo mit ihren 140 Hektar Reben und tausend Holzfässern im Keller. Besichtigung auf Anmeldung, jeweils von Montag bis Freitag.

Contrada Torre d'Isola, Minervino Murge
tormaresca.it

Hier ruht das rote Gold von Apulien: Aglianico.

4

Castel del Monte

Imposante: Stolz thront die mythische Festung über der Hochebene der Murgia. Seit 1996 Unesco-Weltkulturerbe.

Stillgelegt: Die Pressanlage ist erst im Herbst wieder in Betrieb.

Eine berühmte Appellation und ein mythisches Kastell

Auf dem Weg in den Süden – Vito will uns unbedingt noch das gutseigene Ristorante in Lecce zeigen – fahren wir am Castel del Monte 4 vorbei. So heisst auch die Appellation der Weine von Bocca di Lupo. Das achteckige Bauwerk ist wie aus einer anderen Welt, vollkommene Symmetrie, ein mächtiges Kastell. «Man weiss nicht, warum es Kaiser Federico gerade hier gebaut hatte», sagt Vito. Federico, oder Stauferkaiser Friedrich II., zog als 16-Jähriger über die Alpen, um die Krone, die ihm zustand, einzufordern. Er wurde König der Deutschen und kehrte nach Italien zurück, wurde römischer Kaiser und liess ab 1240 sein Castel del Monte errichten. «Castel del Monte ist sowohl für die Geschichte Apuliens als auch für die Geschichte des Weinbaus von entscheidender Bedeutung: Die Appellation war eine der ersten, die die Verwendung internationaler Trauben wie Cabernet Sauvignon oder Chardonnay in den doc-Weinen erlaubte.»

So simpel, so gut: Vitos Leibspeise Bietola – Mangold.

Schlemmen in Lecce

Nach drei Stunden im Auto fahren wir in Lecce ein, Hauptstadt des italienischen Barock: prächtige Gebäude aus Pietra leccese, so heisst der gelbe Kalkstein, der seit Urzeiten im Salento verbaut wird. Und in Tormarescas Restaurant Vino e Cucina 5 handbemalte Maioliche, Platten im arabischen Stil. «Die sind original!» Vito Palumbo hat das Bistro im Herzen Lecces vor fünf Jahren eröffnet. Das Konzept: apulische Spezialitäten mit einem modernen Twist. «In Anbetracht der Tatsache, dass nur Bocca di Lupo für die Öffentlichkeit zugänglich ist, brauchten wir ein Haus im Salento. Was liegt näher, als Wein und Essen zu verbinden?» Laut Vito findet man in keiner anderen Region Italiens eine solche Diversität an lokalen Spezialitäten. «Man könnte bestimmt ein Jahr lang jeden Tag etwas Neues probieren.» Hausspezialität ist die Frisa pugliese, eine Art apulischer Zwieback in Bagelform. Das Gebäck aus Hartweizenmehl wird wie Crostini mit Köstlichkeiten belegt. Oder mit Olivenöl und Wasser weichgemacht und in der Küche weiterverarbeitet. Dazu gibt's alles, was frisch aus dem Meer kommt. Das junge Servicepersonal bringt Teller um Teller: Frise mit Frischkäse und Gamberoni. Carbonara di mare con bottarga – Fischrogen. Thunfischtatar. Spaghettoni con pomodorini scattariciatie e caciocavallo. «Ein typisches Gericht der apulischen Arme-Leute-Küche: Die Kirschtomaten wurden direkt am Zweig aufgehängt und für die Wintermonate aufbewahrt.» Das intensive Aroma der Tomaten plus Caciocavallo, jener Käse, der ausschaut, wie eine erwürgte Birne – wow! Dazu trinkt man sämtliche Tormaresca-Weine im Offenausschank. Vitos Lieblingsgericht übrigens ist Fava e bietola – Saubohnen und Mangold. Einfach, aber gut. «Die Nouvelle Cuisine macht hier im Süden schlicht keinen Sinn.»

Wieder draussen, empfängt uns die Nachmittagshitze wie ein Backofen. Kein Hupen, kaum Touristen, selbst die Katzen schleichen träge dem Schatten entlang. Das «Verdauerli» nach dem üppigen Mittagessen gibt's dieses Mal in der angesagten Bar Doppiozero 5: Caffè leccese, Espresso mit Mandelmilch und viel, viel Eis. Wegen uns könnte das apulische Dolce Vita für ewig so weitergehen … ●

5

LECCE

Vino e Cucina

Schlemmen Sie sich einmal quer durch die Küche Apuliens. Tormarescas Bistro im Herzen der Barockstadt Lecce interpretiert die traditionellen Rezepte mit einem modernen Twist. Dazu gibt's sämtliche Weine auch glasweise.

Via Benedetto Cairoli 25, Lecce
tormaresca.it/restaurant

Appetit bekommen? Blättern Sie um. Auf den folgenden Seiten finden Sie drei Rezepte aus Tormarescas Ristorante in Lecce.

Doppiozero

Probieren Sie hier den Caffè leccese – Espresso mit Mandelmilch auf Eis. Hunger? Lassen Sie sich einfach an der Käse- und Salumi-Theke inspirieren…

Via Guglielmo Paladini 2, Lecce

Hotel Palazzo de Noha

Hier vereint sich das historische Erbe Lecces mit zeitgenössischem Design: ein elegantes Boutiquehotel mit warmem Ambiente und einer grandiosen Dachterrasse mit Pool. Ein echtes Juwel.

Via Guglielmo Paladini 47, Lecce
palazzodenoha.it

Apulien auf dem Teller – in Tormarescas Bistro in Lecce.