

Wein-Brief vom 26. April - 2. Mai 2021

von Wolfgang Kern

Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund,

Südtalien - Sehnsuchtsort gerade in Zeiten, wo wir auf Reisen verzichten müssen. Versonnen denkt man an das Land, in dem die Zitronen blühen (und an andere schöne Orte). Wir können Ihre Reiseträume natürlich nicht verwirklichen, aber wir können Ihnen **Apulien** näher bringen - zumindest geschmacklich ! Wie letztlich berichtet, wollten wir die Weine von

Cantine POLVANERA, Gioia del Colle / Apulien

importieren. Das ist inzwischen geschehen, eine ansehnliche Auswahl der Weine des Weingutes ist angekommen. Im Zentrum der Produktion steht die beliebte Rebsorte **Primitivo**, dazu gibt es noch einige andere. Zum Kennenlernen haben wir wieder ein **Probierpaket** vorbereitet.

.....: INFO-TIP - PROBIERPAKET

Wir packen auch in dieser Woche ein **Probierpaket** für Sie :

das **Probierpaket Polvanera** beinhaltet **6 Weine in 3 Farben** und kostet **77 Euro**.

Eine Auflistung der Weine finden Sie wie immer unten.

Das Probierpaket gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 2. Mai 2021. Wir liefern Ihnen das Probierpaket auch versandkostenfrei innerhalb der BRD.

Sie können es telefonisch oder per Mail bestellen oder im Geschäft abholen, auf Wunsch auch kontaktlos.

.....: KAUF-TIP - WEINE der WOCHE



Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

Cantine POLVANERA, Gioia del Colle / Apulien

Das Städtchen **Gioia del Colle** ist zusammen mit Manduria der Ausgangspunkt des Siegeszuges der **Primitivo**-Rebe. Noch vor 25 Jahren hatte sie nur regionale Bedeutung. Dann hat die Welt die Rebsorte entdeckt, weil man aus ihr warme, weiche Weine machen kann. Daraufhin breitete sie sich in ganz Apulien aus, und heutzutage werden aus ihr leider oftmals belanglose, süße Massenweine hergestellt. Es ist Winzern wie **Filippo Cassano** zu verdanken, daß immer noch großartige Weine mit klarer Frucht und guter Struktur aus Primitivo gekeltert werden, einer Rebsorte, die **sehr differenzierte Weine** erbringen kann.

Filippos Weingut **Polvanera** liegt auf einem Karst-Plateau, die Reben gedeihen auf einer Höhe von 300 bis 450 m. Hier entstehen Weine mit mehr Frische und Spannung als tiefer unten in Meeresnähe. Filippo Cassano hat sein Weingut 2003 gegründet, mit moderner Technik ausgestattet, die Kellerei in einem alten Steinbruch tief in den kühlen Boden eingegraben, hat die traditionellen Arbeitsweisen vor allem auch in den Rebbergen im Blick und betreibt das Gut **biologisch**. Die Weine baut er zu Gunsten der feinen Frucht seiner Weine grundsätzlich nicht in Holzfässern, sondern im **Edelstahl** aus. Ihr Gerüst bekommen die Rotweine von einer **langen klassischen Maischegärung**.

Die zum Weingut gehörenden Weinberge trugen bei der Übernahme überwiegend **alte Reben**, einige wurden bereits **zwischen 1860 und 1880 gepflanzt** ! Außerdem pachtete und kaufte Filippo Rebflächen dazu, meist auch mit alten Reben bestockt. Heute verfügt er über rund 100 ha, vieles davon mit *albarellos* bepflanzt, den für den Süden typischen niedrigen Buschreben. **Primitivo** bevölkert den größten Teil der Fläche, dazu gibt es weitere autochthone Rebsorten wie **Aleatico, Aglianico, Minutolo, Moscato** und **Falanghina**. Der Name Primitivo leitet sich nicht etwa von der Einfachheit der Weine ab, sondern von der frühen Reife der Rebsorte, "primo" auf italienisch. Man kann ein weites Spektrum an Weinen aus ihr keltern, junge, saftig-frische Rote bis hin zu gehaltvollen, dichten, würzigen Lagenweinen mit viel Potential. So wird es auch auf Polvanera gehandhabt.

2019 Rosato

Der **Rosé** wird zu etwa gleichen Teilen aus 3 autochthonen Rebsorten Süditaliens gekeltert : **Aleatico, Primitivo** und **Aglianico**. Alle drei haben kräftige, dunkle Schalenfarben. Deshalb reichte ein kurze, dreistündige Maischestandzeit vor dem Abpressen, um ordentlich Farbe aus den Schalen zu extrahieren. Es ist also ein **klassischer, direkt gepreßter Rosé** und kein Saftabzug (*saigné*). Die aromatischen Rebsorten hinterlassen natürlich auch deutliche Spuren im Rosé : er hat eine schöne Stoffigkeit - bei nur 12,5 % Alkohol ! - und eine sehr ausgewogene Frucht mit reichen Noten reifer roter Beeren. Der Wein schmeckt gut zu Salaten, Gemüsegerichten wie überbackene Auberginen und zu gegrillten Fischen.

2019 Falanghina

Filippo pflegt verschiedene **weiße Rebsorten**. Die authentischste ist vielleicht der Minutolo, der einen neutralen, zarten Wein mit dezenter Blüten-Frucht ergibt. Ideal für den Sommerabend im Strandrestaurant bei Bari. In unseren Breiten darf es allerdings etwas deutlicher, auch aromatisch aussagekräftiger sein. Der **Falanghina** (das g wird des hs wegen weich gesprochen) ist zwar von der anderen Seite des Stiefels zugereist, ist aber für unsere Zungen der attraktivere Wein. Vielleicht griechischen Ursprungs, ist seine heutige Heimat Kampanien, um Neapel herum. Weit weg von Gioia del Colle ist das ja nicht. Falanghina braucht jedenfalls Wärme. Die kann Polvanera bieten, deshalb gedeiht die Sorte hier gut. Unser Weißer hat ebenfalls nur dezente 12,5 % Alkohol, ist aber ausgesprochen aromatisch. Die Säure ist sehr dezent - der Süden läßt grüßen -, in der Frucht finden wie feine Noten von Steinobst wie Aprikose, dazu frische Blüten und grüne Kräuter und ein schönes Finale mit Limone. Man trinkt ihn gerne zum Spargel, zu knackigen Salaten und zu Fisch und Schalentieren.

2019 Rosato

8,50

2019 Falanghina

9,80

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

2018 Aglianico

Aglianico ist eine typische Rotweinsorte vom "Stiefelabsatz", importiert vor mehr als 2000 Jahren von den Griechen. Sie ist eine **eigenständige, sehr interessante Rebsorte** und hat es sich im **Süden Italiens** bequem gemacht. Sie reift spät, ist mit ihrer dicken Schale gut gegen die Sonne gerüstet, zeigt eine kraftvolle Frucht, viel Würze und gutes Tannin. Auf Polvanera steht sie in der **Lage Marchesana in Gioia del Colle**. Gut zwei Wochen dauerte die Maischegärung, während der Farbstoffe, Tannin und Aromen aus den Beerenschalen ausgelöst wurden. Das Ende der Gärung und der zweijährige Ausbau des Weins erfolgten im Edelstahl. Filippos Aglianico ist körperreich, gehaltvoll und würzig. Er zeigt Noten von schwarzen Kirschen, Brombeeren, Cassis und Pflaume; er hat Frische und ein angenehmes, saftiges Tannin, das gut in den kräftigen Körper eingebunden ist. Ein Wein für die Liebhaber reichhaltiger Tropfen! In Süditalien genießt man ihn zu geschmorten Schweinekoteletts in Tomaten-Knoblauch-Sauce, und auch zum geschmorten Huhn mit Oliven und Anchovissauce paßt er gut. Es geht auch einfacher: servieren Sie einfach einen aromatischen Ziegenkäse dazu.

2020 Primitivo Puglia

Jetzt kommen wir zu Filippos Hauptrebsorte, dem **Primitivo**. Das ist durchaus eine spannende und wandlungsfähige Rebsorte. Jung abgefüllte Weine - wie dieser - zeigen eine intensive, frisch-würzige Fruchtigkeit, die total einladend ist. Sie schmecken nach dunklen Beeren und frischen Kräutern. Gehaltvollere Weine, aus alten Reben und geringeren Erträgen von kostbareren Terroirs, die auch meist länger im Keller reifen, entwickeln mehr Komplexität und Aromentiefe. Sie sind dicht und kraftvoll, und zu den Aromen dunkler Beeren gesellen sich Noten von Pflaume und Aprikose. Davon folgen unten zwei Exemplare. Aus Primitivo keltert man allgemein gehaltvolle, kräftige Rote, die nicht gerade zu den alkoholischen Leichtgewichten zählen. Aber die Rebsorte steckt den Alkohol gut weg, bei den guten Weinen schmeckt er niemals vor.

Der **Primitivo Puglia** trägt die einfache Appellation "Apulien", während die beiden folgenden Weine der kleinen, sehr feinen Herkunft "Gioia del Colle" zugerechnet werden. Auch der Primitivo Puglia kommt tatsächlich daher. Filippo unterhält jedoch eine Rebanlage, in der er für seinen Einstiegswein etwa 70 hl/ha erntet. Der Basiswein soll nicht so konzentriert, sondern viel mehr intensiv auf der fruchtigen Seite sein. Im Pflichtenheft der Herkunft Gioia del Colle ist aber festgelegt, daß Weine mit dieser Appellation nur mit maximal 60 hl/ha geerntet werden dürfen. Deshalb wird der Wein zu "Puglia" deklassiert. Die beiden anderen Weine kommen aus viel geringeren Erträgen: **Vigneto Marchesana** wird mit rund 50 hl/ha, **Vigneto Montevella** sogar nur mit höchstens 30 hl/ha geerntet.

Zurück zum **Primitivo Puglia**. Damit das Tannin nicht zu kräftig wird, war der Wein nur eine gute Woche auf der Maische, danach reifte er ein halbes Jahr in Edelstahlgebinden. Es ist ein lebhafter Wein mit schöner Frische und viel Frucht, in der wir Aromen von reifen Kirschen und dunklen Beeren finden, dazu einen Hauch Veilchen - typisch für die Rebsorte - und im Finale etwas Bittermandel. Er schmeckt gut zu einem klassischen Ragù alla Bolognese mit Bandnudeln. Auch ein Ragù aus Wildschwein begleitet er gut, das Fleisch aber bitte in Würfeln, nicht durchgedreht. Letztlich paßt er zu jedem gebratenen oder gegrillten Stück dunklem Fleisch mit einer schönen Röstnote.

2018 Aglianico

11,50

2020 Primitivo Puglia

9,80

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN ■ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

2019 Primitivo Gioia del Colle "14" Vigneto Marchesana

"14" Vigneto Marchesana ist ein mittelgewichtiger Wein und ein typischer Gioia del Colle, vielschichtig und finessenreich. Nach der zweiwöchigen klassischen Maischegärung lagert er im Edelstahl zu Ende und reifte etwa zwei Jahre darin. "14" hat eine gute Kraft, die einen aber nicht überfordert. Der 2019er ist noch recht jung, aber er schmeckt auch jetzt mit seiner feurigen Frucht schon gut. Er zeigt schöne Aromen, in den Kopfnoten Waldbeeren, aber auch reife dunkle Kirschen und Zwetschken spielen eine Rolle im reichhaltigen Aromenbogen. Er ist warm und samtig, das Tannin feinkörnig, und eine schöne Würze hat er obendrein. Ideal ist er zu kurzgebratenem oder gegrilltem Fleisch, aber auch zu *Involтинis*, italienischen Kalbsrouladen, die Sie für eine dunkle und aromatische Sauce bitte kräftig anrösten.

2017 Primitivo Gioia del Colle "17" Vigneto Montevella

Der Weinberg Vigneto Montevella liegt in Acquaviva delle Fonti, etwas nördlich von Gioia. Hier wird aus sehr alten *albarello*-(Busch-)Reben mit geringsten Erträgen der Montevella-Lagenwein "17" geerntet. Er hat noch mehr Dichte als "14", ist ein wuchtiger Power-Wein, der über eine vierwöchige Maischegärung auch eine Top-Struktur hat. "17" reift dann zwei Jahre im Edelstahl. Es ist ein imposanter Wein, der trotz der Kraft auch viel Charme hat ! Das feinmaschige Tannin gibt ihm Tiefe und Facettenreichtum. Trotz des Tannins hat er eine fast seidige Textur ! Das Aromenspektrum der saftigen Frucht ist besonders reich: Waldbeeren, Brombeeren, Pflaumen, etwas Pfeffer, Tee, am Ende blitzt auch noch Aprikose auf - wirklich spannend !

Ein "Ableger" des Ragú alla Bolognese ist das Ragú alla lente, das Linsenragout, das auf Pappardelle sehr gut schmeckt. Das Rezept von Mercedes Lauenstein ist meinem recht ähnlich, und vielleicht schmökern Sie sowieso mal gerne im **Splendido Magazin**. Zu meinem heutigen Südtalien-Wein-Brief paßt es ja gut. Also das Rezept : <https://splendido-magazin.de/index/gerichte/pasta/pappardelle-al-linsenragu>. Natürlich komme ich drauf, weil Linsenragout gut zum Vigneto Montevella schmeckt. Er verbindet sich gut mit der cremigen Textur des Gerichtes. Zu dem gehaltvollen Wein passen besonders gut klassische Braten, auch Gerichte im Stil einer Daube provençale, eine Lammkeule aus dem Ofen - und er geht wunderbar zu Wild.

2019 Primitivo Gioia del Colle "14" Vigneto Marchesana

12,80

2017 Primitivo Gioia del Colle "17" Vigneto Montevella

25,00



Filippo Cassano und der stilvolle Verkostungsraum auf dem Weingut. Fotos : Weingut (2)

Mehr Infos über das Weingut finden Sie auf der neu getexteten Seite 62 in unserer [Online-Weinliste](#) .

..... **INFO-TIP - PROBIERPAKET**

Das Probierpaket finden Sie auf der folgenden Seite.

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.

WEIN-KERN

Weinhandel

.....: **INFO-TIP - PROBIERPAKET**

Wir packen auch in dieser Woche ein **Probierpaket** für Sie:

das **Probierpaket Polvanera** beinhaltet **6 Weine in 3 Farben** und kostet **77 Euro** :

2019 Rosato

2019 Falanghina

2018 Aglianico

2020 Primitivo Puglia

2019 Primitivo Gioia del Colle "14" Vigneto Marchesana

2017 Primitivo Gioia del Colle "17" Vigneto Montevella

Das Probierpaket - es enthält je eine Flasche der genannten Weine - gibt's in dieser Woche, Bestellung bis einschließlich Sonntag, den 2. Mai 2021. Wir liefern Ihnen das Probierpaket auch versandkostenfrei innerhalb der BRD. Sie können es telefonisch - 0241 - 955 911 0 - oder per Mail bestellen oder im Geschäft abholen, auf Wunsch auch kontaktlos.

Herzliche Grüße,
Ihr

Wolfgang Kern.

Wolfgang Kern

Walkmühlenstraße 16 · D - 52074 Aachen · 0241 - 955 9110 · wein@wein-kern.de · www.wein-kern.de

Legende: □ WEISSWEIN ◇ BLANC DE NOIR ■ ROTWEIN □ ROSÉ * EDELSÜSS ♦ SCHAUMWEIN

Alle Preise verstehen sich in Euro incl. gesetzlicher MWSt pro 0,75-l-Flasche bzw. angegebener Einheit ab Lager Aachen.