

Weine Apuliens

Apulia Services

Eine lange Geschichte ...

EINE LANGE GESCHICHTE...

Der Weinanbau wurde in Apulien bereits 2000 v. Chr. praktiziert. Dank der griechischen Kolonien und der römischen Besatzung wurde der Anbau intensiviert und perfektioniert. Apulische Weine durften in keinem guten Keller der römischen Herrschaftsschicht fehlen: Antike römische Dichter wie Tibullius, Plinius der Ältere und Horaz besingen in ihren Werken die Qualität der apulischen Weine.

DIE KLIMATISCHEN VERHÄLTNISSE IN APULIEN

Apulien befindet sich im Südosten Italiens und sein Klima ist vom Jonischen und Adriatischen Meer beeinflusst. Hügel und Täler wechseln sich ab; der Boden ist kalkhaltig und tonreich, ebenso reich an Eisen und sehr fruchtbar. Die Sommerzeit ist von heißen Winden aus Afrika oder von Meerwinden charakterisiert. Die Winterzeit ist meistens sehr mild.

ANBAU UND QUALITÄT

Die heute vorzufindende hohe Qualität der apulischen Weine ist den Anstrengungen der letzten zehn bis zwanzig Jahre zu verdanken. Zuvor wurden die Weine aus Apulien zum Verschnitt von Weinen aus Norditalien verwendet. Quantität war lange Zeit wichtiger als Qualität. Heute profitieren die apulischen Produkte von ihrer Ausgeglichenheit und Harmonie, was ihren Geruch und Geschmack angeht. Dank einer ausdauernden Arbeit der Enologen, die die Qualität des Bodens und das günstige Klima erkannt haben, konnte in den Weinen Apuliens das typische dieser Region eingefangen werden: die Vielfalt an Aromata, die Lebendigkeit der Farben und des Geschmacks, die Vitalität der Weine sind Zeugnisse der Lebendigkeit dieser Region.

DIE ERNTE

Ob ein Wein gut sein wird, entscheidet sich schon während der Ernte. Werden perfekte Trauben in die Weinkellerei gebracht, ist das schon ein großer Schritt in die richtige Richtung. Denn die Trauben müssen zum optimalen Zeitpunkt geerntet werden. Dieser Zeitpunkt hängt wiederum von der Weinrebensorte, dem vorherrschenden Klima und der geographischen Lage ab. Die wichtigsten Punkte, die man dabei beachten sollte, sind:



- Helle Weintrauben sind früher als rote Weintrauben reif.
- In Mittelmeerzonen reifen die Trauben früher

als z. B. in nordeuropäischen Zonen.

- Trauben, die auf in Richtung Süden ausgerichteten Weinbergen angepflanzt sind, reifen früher als auf in Richtung Norden ausgerichteten Weinbergen.

Weine Apuliens

Apulia Services

Wein richtig servieren



Vielleicht haben Sie Gäste zu Hause oder Freunde zum Abendessen eingeladen und möchten Ihren Gästen etwas Besonderes bieten: einen guten Wein! Wenn Sie beim Servieren aber nicht auf die richtige Temperatur achten, kann auch der beste Wein nicht genossen werden. Damit Sie Ihr Gesicht nicht verlieren, sollten Sie folgende Hinweise beachten:



1. Niemals eiskalten Wein servieren! Die Kälte übertönt jeden Geschmack. Allerdings sollte der Wein auch nicht zu warm sein: Weine sollten generell nicht über 22 Grad serviert werden.
2. Wird der Wein zu lange im Kühlschrank aufbewahrt, können Duft und Geschmack beeinträchtigt werden.
3. Denken Sie daran, dass sich der Wein am Tisch mit der Zeit erwärmt. Vor allem Weißweine sollten am Tisch kühl gehalten werden.
4. Raumtemperatur bedeutet für Rotweine eine Temperatur zwischen 18 und 20 Grad.

Die richtige Temperatur

6-8° C : Liebliche und süsse Sekt- und Champagnersorten

8-10° C: Trockene Champagnersorten, leichte Weißweine, Likörweine

10-12° C: Rosèweine, liebliche und süsse Weißweine, liebliche und süße Rotweine

12-14° C: Schwere Weißweine, leichte Rotweine

14-16° C: Gehaltvolle Rotweine

16-18° C: Robuste Rotweine

18-20° C: Reife Rotweine



Weine Apuliens

Apulia Services

Eine kleine Auswahl:

Aleatico di Puglia - Rotwein

Alkoholgehalt (mind.): 15° - Kombination: zum Dessert

Beschreibung: Aus Aleatico-Trauben produziert und eventuell mit Negroamaro-, dunklen Malvasia- und Primitivo-Trauben angereichert. **Farbe:** mehr oder wenig kräftiges rot, mit leichtem violetten Glanz; je älter er wird, um so mehr färbt er sich orange. **Geruch:** Je älter er wird, einen um so reicheren Geruch. **Geschmack:** Charakteristisches, feines Aroma; voller Geschmack, leicht süßlich und samtartig auf der Zunge. Mit einer leicht verzögerten Ernte der Trauben und einem Alkoholgehalt von ca. 18,5° erreicht man eine likörartige Variante mit einem vollen, ausgeglichenen und warmen Geschmack.

Cacc'e Mmitte di Lucera - Rotwein

Alkoholgehalt (mind.): 11.5° - Kombination: zu allen Gerichten

Beschreibung: im Norden Apuliens in dem Gebiet zwischen Lucera, Troia und Biccari (Provinz Foggia) produziert. Als Trauben werden die Trauben von Troia, Montepulciano, Sangiovese verwendet, dazu schwarze Malvasia aus Brindisi, Trebbiano (Toscana), Bombinotrauben und Malvasia aus dem Chianti. Mehr oder weniger starkes rubinrot; charakteristischer, intensiver Geruch; **Geschmack:** voll, harmonisch mit charakteristischem Hintergeschmack.

Castel del Monte

Castel del Monte, eines der bekanntesten Monumente Apuliens, hat seinen Namen verschiedenen renommierten Weinen seinen Namen geliehen, die alle in der Provinz Bari produziert werden; genauer gesagt umfasst das Anbaugebiet das Gebiet von Minervino Murge und weiteren zehn Städten wie z.B. Andria, wo sich das Kastell befindet.

Copertino - Rosèwein

Im südlichen Teil der Region angebaut, u.a. in Copertino, mit Trauben "Negroamaro" und evtl. "Malvasia" aus Brindisi, Lecce, Montepulciano und Sangiovese.

Alkoholgehalt (mind.): 12° - Kombination: zu allen Gerichten

Beschreibung: **Farbe:** salmonfarben. **Geruch:** leicht weinartig, klar und andauernd. **Geschmack:** trocken, ohne herb zu sein, mit leichtem Kräutergeschmack und einem leichten, angenehmen bitteren Nachgeschmack.

Gravina - Weißwein

Alkoholgehalt (mind.): 11° - Kombination: zu Fischgerichten (trockene Version), zum Nachtisch (liebliche Version)

Beschreibung: dieser Wein wird aus Trauben aus der gesamten Provinz Gravina produziert, darüber hinaus auch mit Trauben aus Poggiorsini und zum Teil aus Altamura und Spinazzola (Provinz von Bari). Malvasiatrauben des Chianti, Greco di Tufo und weissen Trauben aus Alessano mit evtl. Zusatz von Bombinotrauben, toskanischem Trebbiano und Verdesca. **Farbe:** strohfarben. **Geruch:** charakteristisch, angenehm. **Geschmack:** trocken oder lieblich, frisch, geschmackvoll, harmonisch, delikates, manchmal ein bisschen lebendig. Es gibt auch eine Sektversion.