



WEINWELTEN

IN APULIEN, DEM SALENTO UND LECCE ZUHAUSE



Die in Apulien verwurzelte Familie von Luigi Seracca-Guerrieri
und die umsatzstarke GIV sind ein erfolgreiches Gespann,
weil beide ihre Stärken einbringen.



AUTHENTISCHES APULIEN

Apulien erlebt eine positive Zeit, weil die Weine gefragt und die Gegend um Lecce, Manduria und Bari als Urlaubsgegend angesagt ist. Das war so nicht abzusehen, als die GIV in die Kellerei Castello Monaci im Salento-Anbaugebiet investierte. Gleichwertige Partner sind es, wobei die GIV die Kellerei und Seracca den Grund besitzt.



Luigi Seracca-Guerrieri und sein Lieblingswein Aiace

Apulien stand am Anfang seiner Erfolgsgeschichte, zu der Castello Monaci seinen Teil beigetragen hat. Schon der Großvater Enzo Memmo verkaufte Wein in Flaschen, was im Süden selten zu finden war.

Luigis Vater Vitantonio und sein Team bewirtschaften die Weinberge vorbildlich. Keiner kennt die Besonderheiten des Klimas und die Böden der heißen Halbinsel besser. Ihren Stolz auf die Wurzeln im Weinbau zeigt die Familie u.a. im liebevoll gestalteten Museum im Weinkeller des Großvaters, wo Beton anstatt Stahl und Holz das Bild bestimmen.

In der vom weißen Tuffstein geprägten Barockstadt Lecce zählt die Familie zu den angesehenen Familien. In Wurfweite des berühmten Doms von Lecce besitzt sie zwei Palazzi, die zu den ersten zählten, die in Lecce überhaupt gebaut wurden. Und über alle Grenzen hinaus bekannt ist ihr Castello di Monaci noch aus einem anderen Grund:

VON MÖNCHEN UND DEM HOCHZEITSGLÜCK

Im Castello, das von brasilianischen Mönchen als Kloster vor etlichen Jahrhunderten gegründet und um 1865 von einem Franzosen aus Burgund zu einem Chateaux erweitert wurde, werden rund 200 Hochzeiten im Jahr und etliche runde Geburtstage gefeiert. Wer es romantisch und exklusiv mag, ob aus Apulien, Mailand, München, London oder New York, der heiratet in Apulien.

Justin Timberlake und Manuel Neuer sind nur zwei Vip's, die sich das Castello angeschaut haben. Und wenn es mit den Zimmern eng wird, räumt die Familie auch schon mal ihre Privatgemächer fürs Hochzeitspaar, weil Ihnen Ständesdünkel völlig fremd ist.



Die Familie besitzt auch zahlreiche Jahrhunderte alte Olivenbäume

Luigi Serracca-Guerrieri hat einige Jahre in seinem Anwaltsberuf gearbeitet, bevor er in Frankreich Weinbau studierte.

Heute ist der junge Mann das Gesicht des Weingutes und führt mit Weinmacher Christian Scrinzi und dem Vertriebsdirektor der GIV die Gespräche übers Sortiment bzw. die Ausrichtung. Der derzeit mit Abstand erfolgreichste Wein ist – wie in Apulien üblich - der Primitivo Piluna.

ERFOLGREICH MIT DEM PRIMITIVO



Neuanpflanzungen in der roten Erde des Salento

Mit seiner moderaten Säure, seiner Fruchtsüße und den moderaten Gerbstoffen ist es ein einzigartiger Rotwein, dessen Erfolg auf einem soliden Fundament steht. Sowohl in den Weinärten von Castello Monaci als auch in den zwei anderen Landgütern (Masserien) der Familie steht er an erster Stelle, was die Neupflanzungen betrifft. Die Masseria Vittorio nahe Trepuzzi ist ganz dieser Sorte gewidmet und der zweite Primitivo Artas stammt natürlich von den alten Alberello-Buschreben auf Castello Monaci.



SYMBOL FÜR DAS ERREICHTE: DER AIACE

Luigis Augen leuchten, als er die Vertikale des Aiace 2009, 2010, 2011 und 2014 vorstellt. Im Aiace ist die Hauptrebsorte des Salento, der Negroamaro tonangebend.

Aiace ist ein Krieger aus den Erzählungen Homers, der in Troja erfolgreich für die Griechen kämpfte und für seine Stärke und Mut gepriesen wurde: „Stark, beeindruckend, anmutig, stets gelassen und Herr seiner selbst.“ Wenn dies keine gute Weinbeschreibung ist.

Salice Riserva ist ein „statement“ in Apulien, so eigenständig, dass kein Vergleich passend ist. Ausgebaut wie ein großer Roter besitzt der Aiace bei aller Struktur und Fülle seine Eleganz und ein beeindruckendes „finish“. Die Gerbstoffe und Säurestruktur sind denen großer Rotweine Italiens ebenbürtig. Im Duft und Geschmack zeigen sich Trockenkräuter, balsamische Noten und rote Beeren. Ein Wein, der mit seinen Tanninen als „barolesque“ beschrieben werden kann.

Mehr vom Negroamaro gibt es im Rebsortenwein Maru und im Rosato Kreos zu erschmecken.

DIE ZUKUNFT: CORIBANTE

Ein ganz anderer Charakter als der aristokratische Aiace ist der Coribante, ein eher jugendlicher Rotwein aus den Sorten Syrah und Malvasia Nera. Einerseits gedeiht der französische Syrah im Salento prächtig und ist heute eine ideale Ergänzung zu den einheimischen Sorten. Andererseits werden die Malvasia-Trauben am Stock und in Kassetten im „appassimento“ leicht angetrocknet und natürlich konzentriert.

So schmeckt der Coribante nach dem Salento und der Rebsorte Syrah. Seine leichte Restsüße ist für jüngere wie ältere Rotweintrinker ansprechend. Das zeigt sich am Markterfolg. Denn mit seinem kräftigen Körper ist der Coribante mehr als eine interessante Alternative zu den marktgängigen Rotweinen, die keine klar eingegrenzte Herkunft besitzen.

DIE ÜBERRASCHUNG: VERDECA PETRA LUCE

Apulien kann auch Weiß! Im Hause Castello Monaci setzen beide Seiten neben dem beliebten Chardonnay auch auf einheimische Sorten wie Fiano oder Verdeca, die in der Masseria Flaminio nahe der Hafenstadt Brindisi angebaut werden. Letztere ist eine interessante Sorte, die in ihrem Duft zarte Muskat-Aromen zeigt und mit ihrem niedrigen Alkohol und der moderaten Säure zur Fischküche des Salento hervorragend passt.

Zudem trifft Verdeca den Zeitgeist der leisen Zurückhaltung, ist weit davon entfernt, ein lauter Marktschreier zu sein. „Die Historie des Salento mit seinem Rosato ist vielen bekannt, doch können wir mit Fiano und Verdeca auch erfahrene Weintrinker positiv überraschen“, sagt Luigi selbstbewusst.

Positiv aufgenommen wird auch die von ihm initiierte Umstellung der Etiketten; ein weiterer, wichtiger Schritt zu mehr Identität und Alleinstellung, denn die neuen Etiketten transportieren in besonderem Maße die Geschichte und Philosophie des Weingutes im Salento.

Castello Monaci steht für den Wein, den die Sonne und die Erde des Salento auf die Welt bringt, der von gebildeten Menschen modelliert und genährt wird und von einer wachsenden Schar von Weintrinkern geschätzt wird, die so Apulien und seine Weine von der besten Seite kennenlernen.

PS: Das Logo symbolisiert die lange, schnurgerade Zufahrtstrasse, welche die Rebsorten voneinander trennt: Rechts wächst Malvasia Nera, Syrah und Chardonnay, links davon die Sorten Primitivo und Negroamaro.



CASTELLO MONACI

www.castellomonaci.it

Luigi Seracca-Guerrieri

Tel. +39 0831 66 57 00

Kontakt - GIV Deutschland

www.giv-deutschland.de

Rouven Mertens, Ivo Bort

Tel. +49-89-139592-14