



WEINWELTEN

CANTOLIO

PRIMITIVO AUS MANDURIA - VOM ERZEUGER!



Cantolio in Manduria ist die erste Adresse für Primitivo,
und schreibt dabei seine eigene Erfolgsgeschichte.



Vor nicht einmal 12 Jahren stand die Kellerei kurz vor dem Aus, weil die Auszahlungsbeträge an die fast 400 Weinbauern zu gering waren und die knappen Erlöse aus dem Verkauf von Wein ohne Flaschen, sogenannter Offenwein, keine Investitionen ermöglichte. Die Nachfrage war dennoch sehr gut, und sie füllten (und füllen auch heute noch) die Flaschen der erfolgreichen Vermarkter und Abfüllbetriebe mit dem gefragten DOC-Wein Primitivo di Manduria. Weil der Wein von Cantolio eben ein authentischer Ausdruck des Primitivo aus den Weinbergen um Manduria ist. „Nicht eine Flasche eigenen Wein verkauften wir noch im Jahre 2007, heute sind es fast 1,5 Millionen im Jahr“, sagt Präsident Francesco delle Grottaglie voller Stolz, der nun das sechzigjährige Jubiläum der Kellerei gebührend feiern möchte, am 9. August 2020!

MENSCHEN

Der Aufschwung des letzten Jahrzehnts ist den Menschen anzurechnen, die Verantwortung übernommen haben. Das Engagement von Präsident Francesco delle Grottaglie (rechts im Bild), Vizepräsident Franco Filigrane (links) und Weinmacher Salvatore dell'Aquila (und der Beratung des erfahrenen Benedetto Lorusso) brachte die Wende zum Guten. Gemeinsam mit einem Dutzend Weinbauern, die mehr als 1–2 ha Weinberge besitzen, investierten Sie in die eigenständige Zukunft von Cantolio. Und legten den Grundstein für die Flaschenwein-Karriere zu besseren Erlösen. Denn Cantolio ist im Umfeld Mandurias und Apuliens eine besondere Genossenschaft. Etliche Weinbauern besitzen sehr kleine Parzellen und bringen die geernteten Trauben schon mal im Anhänger ihres Fiat 500 in die Kellerei. Das will koordiniert werden, stolze 600 ha Rebfläche besitzt Cantolio

in Manduria. Daneben gehören erfolgreiche Unternehmer im Tourismusbereich zu den Traubenlieferanten der Kellerei wie zB die Besitzer der Masseria Surri oder der Masseria Potenti, die als Urlaubs- und Hochzeits-Location in Meeresnähe auf Jahre ausgebucht sind.



GEGEND UND HISTORIE

Die Gegend ist faszinierend ursprünglich, in der Umgebung von Manduria und Avetrana stehen die teils sehr alten Buschreben in einer weitläufigen Ebene bis ans ionische Meer heran, und sind der Sommerhitze und den Winden ausgesetzt, was einen wichtigen Teil des Charakters des Weines aus Manduria ausmacht. In Apulien fragt man nicht, wie heiß es wird, sondern ob morgen der warme Scirocco-Wind oder der kühlere Tramontana-Wind angesagt ist

Bis Anfang der Neunziger Jahre war dies eine fast vergessene Weingegend. Der Erfolg des Primitivo begann mit den „flying winemaker“ aus England und Skandinavien in den Neunzigern, die den Wein aus Manduria und Sava für die Supermärkte nach ihren Vorgaben in den großen Kellereien des Gebietes auswählten. In den folgenden Jahren



stieg die Nachfrage nach Primitivo kontinuierlich und teilweise rasant an. Demzufolge pflanzten etliche Betriebe im benachbarten Salento und anderen Gegenden die Sorte Primitivo. Selbst die Kellereien im Norden konnten nicht ohne den Primitivo.

UNTERSCHIEDE

Aber aufgepasst! So wie der Chianti Classico ein eigenständiger Wein im Vergleich zum Chianti ist, so wie der Prosecco Superiore ein hochwertigerer Spumante im Vergleich zur riesigen Menge

des Prosecco DOC ist, so unterschiedlich ist ein Primitivo aus Manduria zu einem IGT Primitivo del Salento oder einem IGT Primitivo Puglia. „In der Regel sind die Reben eines IGT-Weines noch junge Reben und die Kellereien ernten bei 13–14 Vol% Alkohol, wodurch der Wein eher wie ein Rotwein aus Süditalien mit leichter Restsüße schmeckt“, erklärt Präsident Francesco delle Grottaglie. Nach den Erfahrungen von Weinmacher Salvatore liefern die alten Buschreben aus Manduria einfach die aromareichsten Trauben. „Unsere Bauern ernten lediglich 5.000–7.000 kg/ha und damit weit weniger als die erlaubten 9.000 kg/ha der DOC Manduria. Im Vergleich dazu ermöglicht die IGT-Vorschrift Erntemengen bis zu 17.000 kg/ha.“

Die Gastronomie und der Handel bezahlen konsequenterweise einige Euro mehr für den DOC Manduria als für einen Primitivo IGT. Doch „Manduria“ kostet nicht die Welt, die meisten wertigen Primitivo Manduria-Weine sind für 7–15 EUR im Handel erhältlich, so auch die Weine von Cantolio.





MANDURIA VON CANTOLIO

Manduria ist das Herzstück des Primitivo, hier wächst der komplexeste und fruchtbetonteste Primitivo, der typischste und der interessanteste, das bejahen auch die Weingüter im benachbarten Salento. Cantolio setzt im Fachhandel und der Gastronomie auf sein Erfolgsduo, den Primitivo Terra 14 und den Primitivo Mare 15, die in puncto Qualität und Ausstattung überzeugen. Aus der Tatsache, dass der Primitivo in den meeresnahen

Weinbergen früher reift und höhere Zuckergehalte erreicht, haben die Verantwortlichen dieses griffige Konzept entwickelt. Heute gäbe es zwar etliche Weine mit 17-18 Vol% Alkohol, doch Cantolio setzt auf die Harmonie der Weine bei 14-15 Vol% Alkohol.

Mandurias Topweine sind vergleichbar mit einem Amarone della Valpolicella und dann doch wieder nicht ... „Amarone sind eher herb im Charakter, mit Noten von Wacholder, Nelken und schwarzen Oliven, und sind vergleichsweise sehr teuer“, sagt Salvatore (Bild oben) mit einem Augenzwinkern. „Unser Terra und noch mehr der Mare zeigen auch dunkle Noten von Teer und Leder, und die typische Maraschino-Kirschenfrucht, die von einer ansprechenden Säure in der Balance gehalten wird. Die Frucht ist im Manduria wie beim Amarone von

einer spürbaren Restsüße begleitet, das ist Teil der Historie des Primitivo, weil die Hefen früher den hohen Traubenzuckergehalt nicht komplett verarbeiten konnten. „Bei unseren Weinen sind alle Komponenten miteinander verwoben, ergeben ein harmonisches Ganzes, das in seiner Kraft und Intensität stets „bekömmlich“ schmeckt und authentisch ist“, resümiert Salvatore.

Dies gilt beim Manduria-Experten auch für die weiteren DOC Primitivo-Weine, wie den Urceus und den Mandonion, die ein etwas weniger komplexerer Einstieg ins Thema sind. Ganz neu ist der Primitivo Rosato Prima Goccia (13), der nicht nur das junge Publikum ansprechen soll. Im Weinshop der Genossenschaft ist im Sommer die Hölle los, zahlreiche Touristen kaufen hier ihren Wein – neben den Einheimischen – bevor sie wieder nach Mailand oder Bologna zurückkehren.

In Deutschland schreibt Cantolio eine sensationelle Erfolgsgeschichte mit dem Partner Saffer in München. In wenigen Jahren konnte sich dort der Primitivo di Manduria DOC Contessa Marina 14 zu einem der erfolgreichsten Primitivo-Rotweine im deutschen Handel entwickeln und somit für zig emotionale Weinmomente sorgen.

EMOTIONEN

Manduria ist das kleinstädtische Zentrum der Region, die Sommermonate verbringen etliche Bewohner an der nahegelegenen Meeresküste mit seinen charakteristischen Wehrtürmen zur Abwehr der Sarazenen. Am Golf von Taranto, dem tiefen, ionischen Meer, schmecke der Fisch einfach intensiver, sei der Sand, die karibischen Wasserfarben am Punto Prosciutto schöner, das Nachtleben in Porto Cesareo lebendiger als an der Adriaküste. Hier wird bewahrt, was anderorts längst verschwunden ist, ob es Autos, Fahrräder oder Fischerboote, die Vintage-Charakter besitzen. Die Zeit vergeht langsamer, die Zeit wartet hier auf einen, das ist wohltuend, ob in einer Masseria, einem Restaurant oder einer Strandbar, wo natürlich der einfache Primitivo restsüß und leicht gekühlt getrunken wird.

Dies ist auch ein Teil der Kellerei Cantolio, die in der Masse von allen möglichen bis unmöglichen Anbietern von Primitivo ein echtes, authentisches Stück Apulien und Manduria verkörpert.

Cantolio's Weine garantieren in Stilistik und Qualität den Weinliebhabern authentischen Manduria-Primitivo, der bekömmlich ist, auch wenn dieses Wort im Online-Handel nicht mehr verwendet werden darf.

www.cantolio.it

