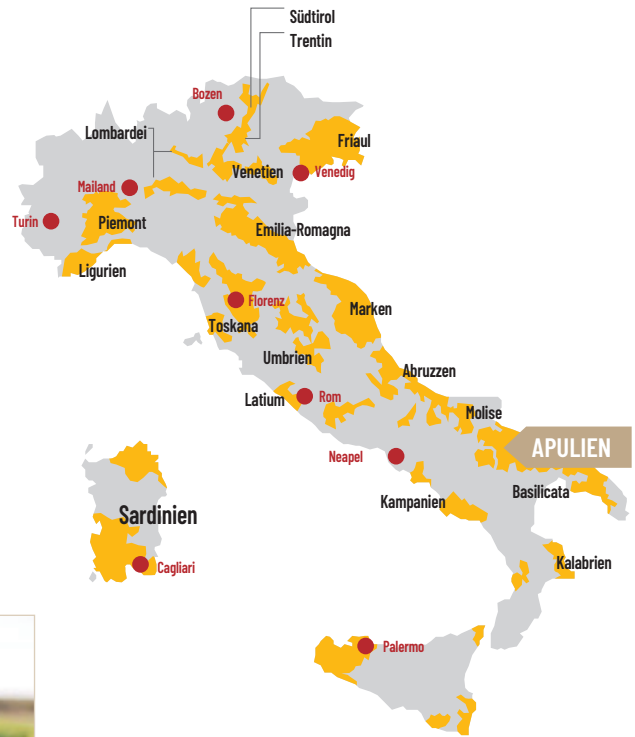


DIE REGION

Nur wenige wissen, dass sich auf dem knapp 200 Kilometer langen Streifen von Bari bis zum Capo di Leuca eine der wichtigsten Kulturlandschaften Italiens verbirgt. Obwohl in **Salento** teils phantastisch alte Rebanlagen stehen, war es im 20. Jahrhundert lange Zeit eher ein Niemandsland auf der Karte anspruchsvoller Genießer. Eine der Ursachen für diesen Weg in die Vergessenheit war die Abwanderung der Einheimischen in die großen Städte. Teile **Apulien** blieben verwaist zurück. Doch bietet die Halbinsel den Reben beste Voraussetzungen: sanfte Hügel, ein mediterranes Klima und mit den Böden aus Kalkgestein einen perfekten Untergrund.



Mauro Dimaggio
der Geschäftsführer der Cantine San Marzano

DER ERZEUGER

Italien im Aufbruch, so könnte man die Geschichte von **Cantine San Marzano** beschreiben. Das südliche Apulien als Spitzen-Weinbauregion, wurde erst vor wenigen Jahren (wieder-) entdeckt und maßgeblich beteiligt ist dieser Betrieb. Cantine San Marzano liegt etwas abgelegen zwischen Manduria und Tarent und wurde bis 2003 als Genossenschaft betrieben. Dann nahm sich Farnese Vini, der bereits in den Abruzzen für Furore sorgte, der Kellerei an und stiftete ihr das moderne Know-how, das bereits den Weinen der Abruzzen wieder höchste Beachtung verschaffte. Cantine San Marzano steuerte die Weingärten mit einem besonders alten Bestand an Rebstöcken bei. Wenige Jahre nach dem Zusammenschluss gerieten die Weine in den Fokus der Weinkritik und fanden wegen ihrer überlegenden Qualität rasch den Weg auf die Tische der Feinschmecker rund um den Globus.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS APULIEN

Die absoluten Stars in Apulien sind die Sorten **Negroamaro** und **Primitivo**, aus die faszinierende, vollfruchtige Weine mit einer eigenständigen Charakteristik ergibt. Auch der **Malvasia Nera** erfreut sich zunehmenden Interesses. Der Aufbau moderner Kellereien hat der Region mit ihrem Herzstück, der Halbinsel Salento, einen besonderen Schub verliehen. Immer mehr Erzeuger gehen dazu über, auf die einheimischen Rebsorten zu setzen und die Weine mit kompromisslosem Bewusstsein für Qualität auszubauen. Das gilt in besonderem Maße für Weißweine, etwa aus heimischen Sorten wie **Malvasia, Fiano** und **Verdeca** oder **Sauvignon Blanc**, die sich zu einer besonderen Spezialität der Region entwickeln.

2018 SESSANTINA BIANCO

Salento IGP, Cantine San Marzano

WEINBESCHREIBUNG

Ein trockener Weißwein aus den regionalen Rebsorten Stars Verdeca und Fiano. Das ist Süditalien pur! Sessantina Bianco zeigt ein transparentes Strohgelb mit blitzenden Reflexen. Der Wein duftet nach **Blüten** und **Vanille**, nach **frischen Kräutern**, nach **Äpfeln** und **Trauben**. Am Gaumen ist er körperreich, jugendlich mineralisch und zeigt eine mittlere Länge. Trinken Sie ihn am besten gut gekühlt bei 10° C. Jetzt ist der Weiße beeindruckend intensiv und von Mineralität und Primäraromen geprägt.

WEIN-KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Die Cantine San Marzano fährt auf den großen internationalen Weinwettbewerben regelmäßig die besten Auszeichnungen ein. Sie leistete einen wesentlichen Beitrag, Salento auf der Landkarte der Gourmets zu verankern. Dieser Betrieb zählt zu den besten Produzenten Italiens.



MUNDUS VINI 2018

Bester Erzeuger Italien

Fiano, Verdeca



2021



10°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Wein passt bestens zu mariniertem Grillgemüse, zu grünem Spargel aus der Pfanne, zu Huhn, Fisch und Salat. Besonders gut schmecken Meeresfrüchte oder pochierter Seefisch mit einer leichten Sauce dazu.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
