

## DIE REGION

Einen steilen Aufstieg hat die Region **Apulien** in den letzten Jahren gemacht. Ursprünglich wurden die Weine wenig beachtet, standen sie allzu sehr im Schatten der Toskana. Doch seit den Weinfreunden die Qualitäten der einheimischen Rebsorten wie Negroamaro oder Primitivo bewusst geworden sind, ist der Küstenstreifen im Südosten Italiens in den Fokus des Interesses der Italienfans geraten. Das beste Gebiet ist die Halbinsel Salento, denn neben den kalkhaltigen Böden profitiert sie von der Nähe zum Meer, das nachts Abkühlung verspricht und so nicht nur für eine üppige Frucht in den Weinen sorgt, sondern auch für viel Finesse. So ist es kein Wunder, dass namhafte Erzeuger sich für diese Region interessieren, um das Potenzial zur Entfaltung zu bringen.



Mauro Dimaggio  
der Geschäftsführer der Cantine San Marzano

## DER ERZEUGER

»Italien im Aufbruch«, so ließe sich auch die Geschichte von **Cantine San Marzano** beschreiben. Das südliche Apulien wurde erst vor wenigen Jahren als Spitzen-Weinbauregion wiederentdeckt. Maßgeblich daran beteiligt ist dieser Betrieb. Cantine San Marzano liegt abgelegen auf der Halbinsel Salento und wurde bis 2003 als Genossenschaft betrieben. Dann nahm sich Farnese Vini, der in den Abruzzen für Furore sorgte, der Kellerei an und stiftete ihr das moderne Know-how, das den Weinen der Abruzzen höchste Beachtung verschaffte. Cantine San Marzano steuerte die Weingärten mit einem alten Bestand an Rebstöcken bei. Wenige Jahre nach dem Zusammenschluss gerieten die Weine in den Fokus der Weinkritik und fanden, wegen ihrer überragenden 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 denen faszinierende, vollfruchtige Weine mit einer eigenständigen Charakteristik gekeltert werden. 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

Zwei autochthone – hier heimische – Rebsorten Süditaliens hat die Cantine San Marzano für ihren Sessantina Bianco verwendet. Fiano bringt Frucht wie von **Melone, Quittengelee** und **Kräutern** mit, dazu sanfte Aromen von **Honig, Kamillenblüten** und **gerösteten Nüssen**. Die Verdeca verleiht dem Wein sein helles Gelb und sorgt für Frische und eine zarte **Mandel-Note**. Das ist vitales, brillant klares und herrlich unkompliziertes Vergnügen!



MUNDUS VINI 2016 - 2018

Bester Erzeuger Italien

Fiano, Verdeca



2021



10°C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Sessantina Bianco passt bestens zu Paella, Backhühnchen, Fisch vom Grill, Waldorfsalat, Sushi oder Vitello Tonnato.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---