Amastuola, Crispiano

Amastuola, unweit der Hafenstadt Taranto gelegen, geht auf das 15. Jahrhundert zurück. Auf 200 Metern über Meer erbaut, dem höchsten Punkt eines flachen Plateaus, bot die burgähnliche Konstruktion Schutz vor allerlei Ungemach. Typisch für eine Masseria sind die Unterteilung in Herrschaftshaus, Landarbeiterunterkünfte und Wirtschaftsräume, auch eine Kapelle gehört dazu. 1994 erwarb die Familie Montanaro Amastuola und begann umsichtig, die brachliegende Anlage umzugestalten. Sie liegt im Naturschutzpark Terra delle Gravine. Heute stehen 110 Hektaren Weingärten im Ertrag, damit ist Amastuola Apuliens grösster Bioweinbaubetrieb. Ein Schwerpunkt liegt im Anbau von Primitivo.

Masseria Cuturi 1881, Manduria

Die Masseria Cuturi liegt etwas ausserhalb der Stadt Manduria. Camilla Rossi Chauvenet und ihre Familie erwarben vor wenigen Jahren das landwirtschaftliche Gut und erweckten es zu neuem Leben. Sie sind in Padova ansässig und betreiben auch im Valpolicella-Gebiet Weinbau. 1881 begannen ihre Vorgänger auf der Masseria Cuturi mit dem Rebbau. In diesem Jahr heiratete der Grossgrundbesitzer Don Tommaso Schiavoni Tafuri die Contessa Bianca Sabini aus Altamura. Zu ihrer Mitgift gehörten auch Rebstöcke, deren Holz Tommaso Schiavoni sofort in die Lage Conca d'Oro seiner Masseria Cuturi, einpflanzte. Von den 270 Hektaren sind heute 25 Hektaren mit Reben und 80 Hektaren mit Olivenbäumen bepflanzt. Weite Teile bedecken Wälder.

Domaines Paul Mas, Montagnac

Aus einem kleinen Erbe schuf Jean-Claude Mas einen der bedeutendsten Betriebe im Languedoc. So startete er im Jahr 2000 mit der klaren Vorstellung, «beste Weine zu günstigsten Preisen anzubieten». Nicht in Frankreich, wo die Plätze besetzt seien und ein konservatives und zu konkurrenzielles Umfeld herrsche. Jean-Claude Mas hatte von Beginn weg das Ausland im Blickfeld. 120 Hektaren seiner Domaines sind bereits biozertifiziert. Jean-Claude Mas perfektioniert, was das Languedoc zu bieten hat, und erntet dafür Auszeichnungen am laufenden Band. So wurde er 2019 von «Mundus Vini», Deutschlands grösstem internationalen Weinwettbewerb, als «bester französischer Produzent» geehrt.

Weinhandlung am Küferweg AG · Seetalstrasse 2 · 5703 Seon
Tel. 043 322 60 00 · www.kueferweg.ch

KÜFERWEG
Weine mit Kultur

Probierpaket Oktober 2019

Küferweg-Neuheiten

Apulien und Languedoc, in beiden Regionen kommt dem Weinbau eine ganz besonders grosse Bedeutung zu, und beide Gebiete standen lange im Schatten anderer. In den letzten Jahren hat sich im Süden Italiens und Frankreichs ein neues Selbstbewusstsein entwickelt, mit dem Resultat eigenständiger, attraktiver Weine.

Lamarossa

Puglia IGP
Amastuola, Crispiano

Rund ein Drittel der Amastuola-Produktion entfällt auf Primitivo, ein Teil davon wird zum Lamarossa gekeltert. Das älteste bekannte Dokument, in dem der Begriff Primitivo auftaucht, stammt aus dem Jahr 1799. Francesco Filippo Indellicati, Priester und Botaniker aus Gioia del Colle bei Bari, fiel auf, dass die Trauben einer bestimmten Rebe schon im August reif waren. Er gab ihr den Namen Primativo, abgeleitet vom lateinischen primativus, zuerst Reifende. Ab der Mitte des 19. Jahrhunderts setzte sich der Name Primitivo durch. Der Lamarossa wird während eines Jahres im Holzfass ausgebaut und lagert anschliessend bis zur Abfüllung im Stahltank. Er ist ein vollmundiger, lieblich wirkender Roter.

Esstipp: Lammfleischhackbraten, Teigwaren mit Gorgonzolasauce, pikante Fleischsuppe

2015 – 75 cl – Fr. 16.80

Serviertemperatur:
14–16 °C
Ideale Trinkreife:
jetzt bis 2021
Rebsorte: Primitivo

Zacinto

Puglia IGT
Masseria Cuturi 1881, Manduria

Die Negroamaro-Trauben für den Zacinto (sprich Zatschinto) reifen auf Meereshöhe auf lehmigem, sandigem und eisenhaltigem Boden. Sie werden Ende August geerntet und während drei Wochen vergoren. Der Ausbau erfolgt im Stahltank. Im Frühjahr wird er abgefüllt. Den charaktervollen Roten prägen beerige und würzige Aromen sowie ein kraftvoller, straffer Körper. Er ist dem ehemaligen Pächter Zacinto der Masseria Cuturi 1881 gewidmet. Da für Primitivo mehr bezahlt wird als für Negroamaro, ist letzterer in den letzten Jahren fast schon rar geworden, auch dort, wo er ein Heimspiel hat, auf der Halbinsel Salento. In der Provinz Lecce sowie im südlichen Teil von Brindisi sind seine Hauptstandorte.

Esstipp: Orecchiette mit Cime di Rapa, Fleischvögel, Eintopf mit Reis, Kartoffeln und Miesmuscheln

2017 – 75 cl – Fr. 16.90

Serviertemperatur:
14–16 °C
Ideale Trinkreife:
jetzt bis 2022
Rebsorte: Negroamaro

Paul Mas Rouge 1892

Pays d'Oc IGP
Domaines Paul Mas, Montagnac

Jean-Claude Mas widmet die Abfüllungen 1892 seinen Vorfahren, die ihn inspirierten, den – wie er sagt – schönsten Beruf der Welt zu ergreifen. Urgrossvater Auguste Mas kaufte 1892 die ersten Rebberge. Im Jahr 2000 startete Nachfahre Jean-Claude mit 35 Hektaren sein Unternehmen: Les Domaines Paul Mas. Es umfasst heute ein Dutzend Weingüter entlang der französischen Mittelmeerküste. Der Rote ist eine Cuvée aus Merlot, Grenache, Syrah und Cabernet Sauvignon. Die Trauben stammen aus den Weingärten von Mas des Tannes in Montagnac. Die Cuvée überzeugt durch Harmonie, Frische und Beerigkeit.

Esstipp: Bouillabaisse, Gemüserisotto, Trockenfleisch

2018 – 75 cl – Fr. 11.40

Serviertemperatur:
16–18 °C
Ideale Trinkreife:
jetzt bis 2023
Rebsorten: Merlot, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon

PROBIERPAKET

Ein attraktives Geschenk

Das Probierpaket im Abo

Mit dem Küferweg-Probierpaket im Abonnement erhalten die Beschenkten während eines Jahres fünf Degustationssets mit je zwei bis drei Flaschen per Post zugestellt. Wir wählen dafür Neuheiten oder besonders gut gelungene Jahrgänge von bereits eingeführten Gewächsen aus. Die Pakete werden einzeln in Rechnung gestellt und kosten jeweils zwischen 35 und 55 Franken inklusive Versand- und Verpackungsspesen. Abonnentinnen und Abonnenten haben zudem die Gelegenheit, Probierpaket-Weine während einer bestimmten Zeitspanne mit einem Rabatt von 10 Prozent zu beziehen.