

Der Produzent: Torrevento

Ein Symbol für Apulien



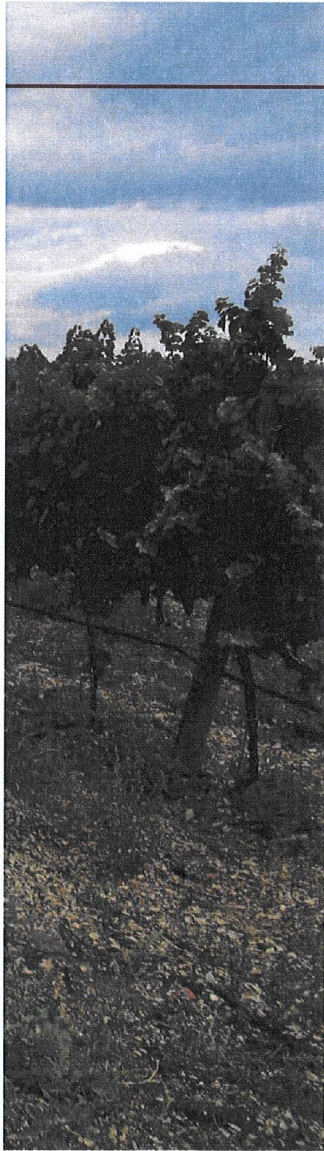
Die letzten Hügel der Murge fallen sanft zur Adria hin ab. Lässt man die Strände von Trani, Bisceglie und Molfetta hinter sich und entfernt sich von der Autobahn und der etwa 30 km nordwestlich von Bari gelegenen Stadt Corato, so prägen Äcker und Felder immer stärker das Bild der Landschaft. Allmählich steigt die Straße bis auf 300 bis 400 m Höhe an. Dann sieht man vor sich die unverwechselbare Silhouette der Burg Castel del Monte, in streng geometrischer Form im

Der von Francesco Liantonio geleitete Weinbaubetrieb Torrevento befindet sich an den Hängen der Alta Murgia im Gebiet der Doc Castel del Monte

13. Jahrhundert erbaut. Der Habsburger-Kaiser Friedrich II. wählte damals diesen Platz auf dem 540 m hohen Berg für seine neue Burg aus. In dieser Umgebung befindet

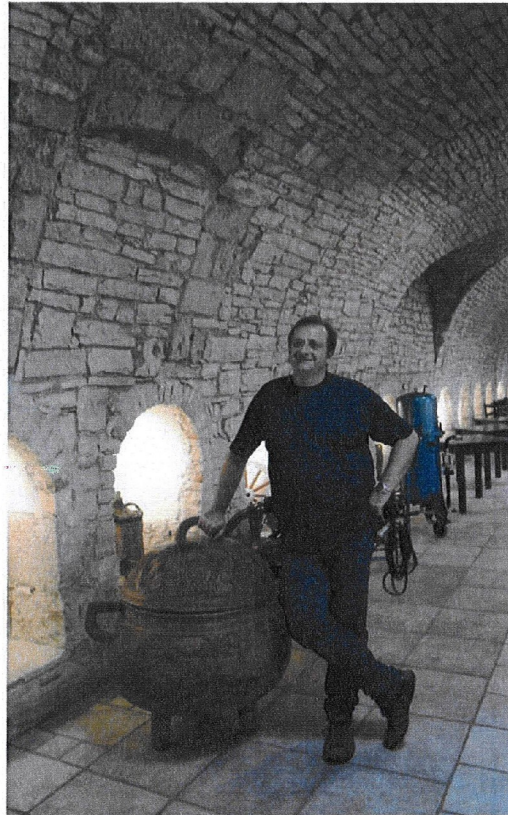
sich Torrevento, rundum von Reben der unterschiedlichsten Sorten umgeben. Vor allem stehen hier regionale Rebsorten. Zwischen den langen Reihen der Reben sieht man hin





Von den 400 ha Rebfläche des Unternehmens befinden sich 120 ha im Familienbesitz.

und weder eine der typischen Spitzhöhlen Apuliens, so genannte Trulli, die einst den Winzern, Schäfern und Bauern als Schutzhütte dienten. Heute sind sie Zeugnisse des bäuerlichen Lebens vergangener Zeiten. Das Weinbauunternehmen Torrevento leitet seinen Namen von dem Gebiet ab, in dem es sich befindet. Der Familienbetrieb besteht in seiner jetzigen Form seit über 15 Jahren und



Francesco Liantonio treibt die um 1920 begonnene Arbeit der Familie voran.

Der Wein reift zwischen den dicken Mauern im Keller eines ehemaligen Klosters

wird von Francesco Liantonio geleitet. Nach seinem Universitätsstudium entschloss er sich im Jahr 1988, gemeinsam mit seinem Vetter Gianrocco, dem Weingut der Familie neue Impulse zu geben. Weinbau betreibt seine Familie schon seit 1920. Zu Beginn produzierte sie Wein in Palo del Collo, nicht weit von der Stadt Corato entfernt. Nach dem II. Weltkrieg wuchs das Unternehmen. Vorwiegend wurde offener Verschnittwein verkauft, wie es damals in Apulien üblich war. Der Wein war kräftig und robust, und er

war im Norden Italiens, in der Toskana und im Piemont, und sogar im Ausland begehrt. In den Jahren 1988 und 1989 änderte sich alles. Mit dem Einsatz und der Begeisterung von Francesco und Gianrocco wurde ein unternehmerisches Firmenkonzept entwickelt, an dessen Umsetzung alle Personen im Betrieb beteiligt waren, im Weinberg, im Keller und in der Verwaltung. Francesco Liantonio erklärt: „Ich hatte ein festes Ziel im Auge. Ich wollte ein Unternehmen entwickeln, das den Produkten unserer Region zu

mehr Geltung verhilft.“ Innerhalb weniger Jahre erwarb die Familie neue Weinberge sowie ein ehemaliges Kloster aus dem 17. Jahrhundert. Dieses befand sich in Torrevento, und hier entstand die neue Kellerei. Das Kloster mit seinen 1,5 m dicken Trockenmauern und einem 8 m tiefen Keller wurde zu einem idealen Ort für die Weinbereitung und seine Lagerung. Mit seinem unternehmerischen Einsatz schaffte es Francesco Liantonio, Torrevento zu einem Symbol für die Weinproduktion in Apulien werden zu lassen. Aber nicht nur der Unternehmertegeist stand dahinter, sondern auch die Liebe zu den heimischen Produkten, für die er schon tätig ist, seit er 23 Jahre alt war.

Zum Besitz von Torrevento gehören 120 ha Weinland. Hinzu kommen weitere 200 ha, über die Verträge mit anderen Winzern abgeschlossen wurden. Torrevento gehört heute zu den bedeutendsten Weinproduzenten der Region. Es gibt viele Gründe für den Erfolg. Einer dürfte darin liegen, dass man von Anfang an den Schwerpunkt auf heimische Rebsorten legte. Damit bewirkte Torrevento gleichzeitig die Wiederbelebung vieler dieser Sorten. Eine davon ist Nero di Troia, eine heute sehr geschätzte Rotweinsorte, aus der gute, jung trinkbare Weine entstehen. Die Liebe zu den Weinen Apuliens wird ergänzt von einer engen Bindung an Geschichte und Kultur des Gebietes von Alta Murgia. Inzwischen ist Francesco Liantonio auch Präsident des Vereins „Strade dei Vini di Castel del Monte“ (Weinstraßen von Castel del Monte).

Mit Fleiß und Eifer und dem Wissen vom Wert des heimischen Bodens und seiner Produkte eroberte Torrevento den Markt. 2 Mio. Flaschen Wein werden jährlich abgefüllt, von denen 60 bis 70 % exportiert werden. Sie sind Botschafter des Cha- ▶



rakters und der Qualität des Weins von Apulien in der ganzen Welt. Dieser Wein ist allerdings in keinem Supermarkt zu finden, sondern ausschließlich in Weinfachhandlungen und in Restaurants. Und er wird direkt an Privatabnehmer verkauft. Dahinter steht eine klare Linie der Familie Liantonio: „Dies ist nach unserer Meinung der richtige Weg, um dem Verbraucher unsere Geschichte, Kultur und die Region Apulien näher zu bringen und ihn mit der Hingabe und Liebe vertraut zu machen, mit der wir unsere Weine produzieren. Wir lassen uns auch nicht auf einen Preiskampf ein, denn wir wissen, dass wir ein sehr gutes Preis-/Leistungs-Verhältnis bieten.“

Typizität und regionale Bindung werden heute von manchen Leuten als reines Marketinginstrument missbraucht. Doch bei Torrevento stehen diese Begriffe an der richtigen Stelle. Es werden vorwiegend heimische Rebsorten gepflegt, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc nur in geringen

Kultiviert werden die Rebsorten Aglianico, Uva di Troia und Bombino Nero.

Mengen. Die Böden sind karg und steinig, aber für den Weinbau bestens geeignet. Die wichtigste Rebsorte bei Torrevento ist Uva di Troia, manchmal auch Nero di Troia



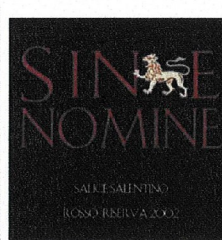
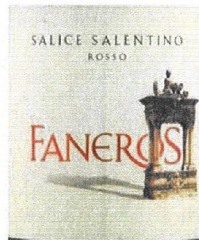
genannt. Sie ist eine ganz typische Rebsorte für das Gebiet um Castel del Monte, in dem schon in antiker Zeit Wein kultiviert wurde. Die Trauben reifen erst Mitte Ok-

tober. Sie sind recht klein. Ihr Wein ist reich an Farbe und Tanninen, die ihm eine lange Lagerung erlauben. Während der Gärung muss man darauf achten, dass die Schalen auf

Empfohlene Weine

Das Unternehmen Torrevento produziert eine Reihe verschiedener Weintypen. Die Trauben dazu stammen sowohl von Castel del Monte als auch aus Salento und dem Itria-Tal. Es werden fast nur autochthone Rebsorten verarbeitet. Hier die Weine, die unseren Fachleuten am besten gefallen:

Vigna Pedale, Spitzenwein, der als Doc Castel del Monte Rosso Riserva aus Nero di Troia hergestellt wird und 12 Monate in großen Holzfässern reift. Sein Preis: 10 Euro. Torre di Falco Murgia Igt aus Nero di Troia für 8,50 Euro; Sine Nomine (10 Euro) und Faneros (6,50 Euro), beide Salice Salentino



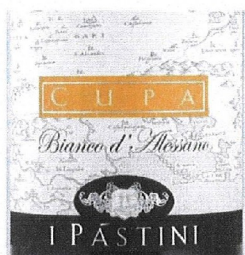


keinen Fall länger als 7 bis 8 Tage im Most bleiben, betont man bei Torrevento. Andernfalls könnten die Tannine zu kräftig werden. Nero di Troia duftet angenehm fruchtig

nach Sauerkirschen, Kirschen und Waldfrüchten, und er besitzt eine gute Struktur. Die anderen Rotweinsorten von Torrevento rund um die Burg von Castel del Monte

aus 90 % Negroamaro und 10 % Malvasia Nera (Sine Nera ist ein Riserva mit 12 Monaten Fassreifung). Zwei Weißweine unter der Marke Pàstini, Cupa Valle d'Itria Igt aus Uva Bianco d'Alessano

(8 Euro) und Rampone Valle d'Itria Igt aus Fiano Minutolo (16,50 Euro). Beide Weine sind angenehm aromatisch. Sie beweisen, dass in Apulien auch sehr gute Weißweine entstehen können.



LAGE

Das Unternehmen Torrevento befindet sich im nordwestlichen Teil des Murgia-Gebietes. Es hat seinen Sitz in einem ehemaligen Kloster in der Lage Torrevento. Man findet den Betrieb an der Provinzstraße 234 (früher Staatsstraße 170) bei km 10,600 (Tel. +39. 080.8980923; Fax +39. 080.8980944).

es deutliche Tag-und-Nacht-Unterschiede. Der Boden ist fruchtbarer. Er ist eisenhaltig und sieht deshalb rot aus. Hier wachsen Fiano Minutolo, Verdeca und Bianco di Alessandria, alles typische Rebsorten Apuliens. Aus ihnen entstehen prächtige Weißweine. Eine ganz besondere Traubensorte ist Fiano Minutolo, auch als aromatischer Fiano bezeichnet. Die Sorte stammt aus der Gegend von Bitonto und ist ganz anders als Fiano di Avellino. Sie ist ausgesprochen Aroma-intensiv mit Noten von Rosen, Südfrüchten und Honig. Aus ihr entstehen sehr schöne Weine mit einem großen Potential. Sie trägt einen wichtigen Teil zum Reichtum apulischer Rebsorten bei. Torrevento hat auch Verträge mit einigen Produzenten in Salento abgeschlossen, wo etwa 15 ha bewirtschaftet werden. Die dortigen Rebsorten sind Negroamaro und Malvasia Nera, typische Trauben für das Gebiet zwischen Brindisi und Lecce. Sie vervollständigen das Spektrum der Rebsorten in Apulien.

Auch wenn der Erfolg der Familie Liantonio mit ihrer Hinwendung zu regionalen Rebsorten gesichert zu sein scheint, fordert der heiß umkämpfte Weinmarkt jeden Tag aufs Neue heraus und verlangt ständige Aufmerksamkeit und eine leidenschaftliche Hingabe an die Arbeit im Weinberg und im Keller.

sind vor allem Aglianico, eine der wichtigsten Traubensorten Süditaliens, und Bombino Nero, vorwiegend für Rosé-Weine benutzt.

Die Bodenschicht in diesem Gebiet reicht nicht sehr tief. Schon nach etwa einem halben Meter liegt Fels unter der Erde. Der Boden ist kalkhaltig und trocken, insbesondere während des warmen Klimas im Sommer. Gerade seine Kargheit macht ihn ideal für den Weinbau. Zusätzlich herrscht hier bei Castel del Monte ein deutlicher Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht. Dies unterstützt die Trauben bei der Bildung von Aromen und Tanninen. Zu Torrevento gehört auch ein Weingut im Itria-Tal. Die Weine von dort werden unter dem Namen „I Pàstini“ angeboten. Das Gebiet liegt etwas weiter südöstlich. Es ist besonders für Weißweine geeignet. Das Klima ist hier etwas kühler, und auch hier gibt