

von den rund 5000 Einwohnern Turis unter-scheidet. Um die Investitionen wieder reinzu-holen, vermietet die Bed-&Breakfast-Anbieterin eines ihrer innenarchitektonischen Schmuckstücke - das «Bergamot» - privat und plant zudem, eine kleine Kochschule zu eröffnen. Der regionale Tisch ist über alle Jahreszeiten gedeckt mit Pancetta, wildem Spargel, luftgetrockneter Salmi, Meeresfrüchten, feinem Olivenöl, Feigen und saftigen Kirschen.

Vulkanwein vom Monte Vulture

Auf Martines riesigem Gasherd sollen mediterrane Fisch, Pasta und Tomatensaucen auf den Garpunkt gebracht werden, nachdem man gemeinsam geschnippelt, gewürzt und abgeschmeckt hat. Rosmarin und Basilikum wachsen auf der Panoramaterasse. Hier werden die Leckerbissen dann unter dem Gebirgshimmel verspeist, nicht ohne den entsprechenden Basilikata-Tropfen. Einer, der uns an diesem Sommerabend auf Martines Terrasse besonders fein ausstösst, nennt sich Il Titolo von Elena Fucci aus Barile.

Früh brechen wir auf am nächsten Morgen, denn wir wollen die Winzerin vormittags und später einen anderen Weinmacher treffen. Elenas sechs Hektar Weinberge sind von Vulkangestein geprägt. Rund 600 Meter über Meer stehen ihre Rebstöcke auf extrem mineralischem Boden.

Weingüter Basilikata

Elena Fucci | Barile

Die Önologin lässt ihren Aglianico auf Vulkanboden wachsen und baut ihn im Hightechkeller aus. www.elenafucciwin.com

Paternoster | Barile

Vito Paternosters hochmoderne Kellerei liegt direkt neben der historischen Villa Rotendo. Sein Aglianico zeigt innovative und traditionelle Facetten. www.paternostervini.it

Cantine del Notalo | Notalo

Die Reifekeller, im 15. Jahrhundert von Mönchen erbaut, sind ein Magnet. Gerardo Giuracacchetti übernahm das Gut 1998 vom Grossvater und führt es mit Önologe Luigi in Richtung modern ausgebauter Rotweine. www.cantinedelnotailo.it



Gebratener Pulp: Fisch und Meeresfrüchte sind in der bergigen Basilikata eher eine Seltenheit. Das Tyrrhenische Meer umspült nur einen kurzen Küstenabschnitt.

ein paar Hundert Meter weiter ragt der Monte Vulture, der höchste Bergmassivgipfel eines erloschenen Vulkans, in die Schäfchenwolken. Die 34-jährige Önologin macht es uns leicht, die Parallele zwischen dem rauchigen Aspekt im regionalen, roten Aglianico und der erstarrten Lava, dem Lapilli-Gestein sowie der vulkanischen Asche zu erfassen: «Man kann die eruptiven Phasen, die den Boden über Hunderttausende von Jahren geformt haben, quasi schichtweise aus dem Bouquet heraus schnüffeln.» Rund 20000 Il Titolo gehen über das Jahr überwiegend in die lokale Gastronomie und den Fachhandel. Auf der Weinkarte des Londoner Gourmetrestaurants «Enoteca» findet sich ihr rassisger und zugleich filigraner Aglianico zwischen mehreren Hundert Gewächsen aus allen Weinbauregionen Italiens als einzige Offerte Basilikatas. Weinpapstin Jancis Robinson, die italienische Weinbibel «Gambero Rosso» und Hugh Johnsons Weinführer überschlagen sich mit Lob über die DOC-Tropfen der jungen Önologin. Zwar gehört das Anwesen den Fuccis schon seit mehreren Generationen, aber die Eltern von Elena entschieden sich für den Lehrerberuf und unterbrachen die Winzertadition. Umso gelassener reagierten sie, als die Tochter sich fürs Weinbaustudium entschied. «Ich habe früh erkannt, dass unser Mikroklima und der Aglianico die perfekte Synthese ergeben. Die Sorte bevorzugt



«Ich habe früh erkannt, dass unser Mikroklima und der Aglianico zusammen die perfekte Synthese ergeben. Die rote Rebsorte bevorzugt Böden vulkanischen Ursprungs, deshalb erbringt sie hier die besten Ergebnisse. Die Ausbrüche des inzwischen erloschenen Vulkans Monte Vulture haben den Boden in der Basilikata über Hunderttausende von Jahren geformt. Diese eruptiven Phasen können wir heute quasi schichtweise aus dem Bouquet des Aglianico del Vulture heraus schnüffeln.»

Elena Fucci Winzerin und Önologin aus Barile

Böden vulkanischen Ursprungs und erbringt hier die besten Ergebnisse.» Die Besitzerin des ältesten Weinguts um den Monte Vulture schafft den Spagat, die Authentizität der Rebsorte mit viel Power anzureichern. «Meine Weine sind modern, aber nicht modernistisch.» Robert Parker hat diese Interpretation des Aglianico bereits anno 2008 mit 94 Punkten honoriert.

Italiens Süden macht Boden gut

Bevor wir der zweiten Einladung innerhalb der Appellation DOC Aglianico del Vulture nachkommen, machen wir einen grossen Schlenker nach Bernalda, um im spektakulärsten Hotel der Basilikata einzuchecken. Filmregisseur Francis Ford Coppola hat den Palazzo Margherita zu Ehren seines in Bernalda geborenen Grossvaters gekauft und 2012 als Boutique-Hotel eröffnet. Selbstredend nachdem der französische Designer Jacques Grange die sieben Suiten unter Trompe-l'œil-Deckenfresko mit marokkanischer und barocker Retro-Deko aufgepeppt hat. Und nicht, bevor Tochter Sofia Coppola im semitropischen Garten aus dem 19. Jahrhundert Hochzeit abhielt. «Sie hat hier aber nicht ihren Kinofilm «Marie Antoinette» gedreht, wie viele annehmen», sagt Hotelmanagerin Rosella und führt zum Pastaküche an den «Famhouse Table» in der Showküche. Unter der Anleitung von Küchenchef Tomasco Lacantura rollen wir Orecchiette, Maltagliati und Cavatelli, was das Mehl hält, und lassen uns die Nüdelchen mit Sauce aus Cherry-Tomaten und Ricotta schmecken. Die Wahl, vor dem Dinner einen Aperitif in der hoteleigenen «Cinecittà»-Bar zu nehmen oder in Coppolas Privatokino einen seiner italienischen Filme zu gucken, lässt einzig eine dritte Option zu - an den nahen Traumstrand La Spiaggetta zu fahren und da in der Strandbar frisch gegrillten Seehecht zu verspeisen.

Zurück zu den Hängen des erloschenen Vulkans Monte Vulture treibt es uns quer durch die an Apulien und Kalabrien grenzende Region, rund 120 Kilometer nordwestlich von der Provinz

Matera. Vito Paternosters Rotwein trägt deutlich robustere Facetten als die von Elena. Der ehemalige Lehrer geht den traditionellen Weg auf dem hundert Jahre alten Familienweingut. Sein Aglianico ist nicht nur nach Grossvater Don Anselmo getauft, der 2010er gibt sich auch kantig und gerbstoffreich. Stehengeblieben ist der 57-jährige Enkel keinesfalls. Die Azienda arbeitet nach organischen Richtlinien und birgt einen hochmodernen Keller unterhalb des Vulkanbodens. «Mag sein, dass hier noch vieles den Anstrich von Fellinis «La Strada» hat», sagt Vito. «Basilikata scheint auf vielen Ebenen in den 1950ern steckengeblieben zu sein. Aber was den Wein betrifft, sind etliche Winzer der vier regionalen Appellationen im 21. Jahrhundert angekommen.»

Fragt man Leute, ob sie schon mal in Monopoli gewesen sind oder wenigstens von diesem Ort gehört haben, erntet man oft schallendes Gelächter. Dabei handelt es sich nicht um das legendäre Brettspiel, sondern um ein reales Fischerdorf im süditalienischen Apulien, unweit der Provinzhauptstadt Bari. Die gesamte Region und auch ihr westlicher Nachbar, die Basilikata, besitzen touristisch nicht den Bekanntheitsgrad der Toskana, des Piemont oder Sardiens. Um den Ruf vieler Weine Apuliens und der Basilikata stand es lange weniger günstig, was unter anderem allzu toleranten Höchstertragsgrenzen - selbst in manchen DOC-Bereichen - und einem grossen Teil der Weinproduktion als anonymen Bestandteil alkoholstarker Verschnittweine zuzuschreiben war. Die Reise durch die beiden sehr unterschiedlichen Regionen zeigt aber, dass ein stiller, kontinuierlicher Qualitätswandel eingesetzt hat. Neben der überschaubaren Anzahl von Weingütern, die schon seit Jahrzehnten bemerkenswerte Rote erzeugen - in Apulien vor allem Negroamaro, in der Basilikata Aglianico -, ist eine neue Winzergeneration auf den Plan getreten, die aus kontrollierten Anbaugebieten wie Aglianico del Vulture oder Castel del Monte ätherische Terroirweine der neuen Machart herausmisst.



Das schöne Appartement von Martine Greslon ist mehr als ein Schmuckstück: von der Jugendstil-Badewanne über den riesigen Gasherd bis zur Panorama-Terrasse.

«Das Ansehen der apulischen Weine steigt stetig, aber nicht gleichmässig in Bezug auf Rebsorten und die einzelnen Regionen. Aktuell zählt der Primitivo zu den Gewinnern mit seinem internationalen Ansehen bei den Konsumenten. Negroamaro ist stabil, aber kann mit Primitivo nicht mithalten. Daneben muss Nero di Troia noch immer ein globaler Akteur werden - Fachleute haben die Sorte bereits entdeckt, nun dürfen gerne die Konsumenten folgen.» Sebastiano de Carato Leiter der Azienda Vinicola Rivera in Andria