

## **Das Weingut Cantine Paradiso: Primitivo, Negroamaro und Nero di Troia - die schönsten Rotweinträume aus Apulien**

12. Mai 2020

Schon vor 3.000 Jahren bestockten die Phönizier und die Römer die Hochebenen und das weite Flachland Apuliens mit Rebstöcken. Apulien, italienisch Puglia, erstreckt sich im Süden Italiens entlang der Adria mit der im Westen vom Ionischen Meer umspülten Halbinsel Salento und den Städten Otranto, Gallipoli und Leche im Süden bis nach Norden zum Nationalpark Gargano. Die gesamte Weinbaufläche beträgt fast 100.000 Hektar, Apulien gehört mengenmäßig neben Sizilien und Venetien zu den größten Anbaugebieten Italiens. Es gibt sechs IGP/IGT-Bereiche und 28 DOC/DOCG-Zonen, produziert werden aber nur gut 10 % der Weine als Qualitätsweine.

Im nördlicheren Teil Apuliens in der Region Daunia liegt in der Provinz Foggia das ländliche, aber lebhaftes Städtchen Cerignola. In der Via Manfredonia, die als Strada Provinciale 77 nach Norden zum Adriastädtchen Manfredonia führt, befindet sich unter Nummer 39 das Weingut Cantine Paradiso. Hier produziert die Familie Paradiso hinter der alten Fassade des Weinguts in einer hochmodernen Kellerei ihre renommierten Weine. Die Fassade

stammt aus dem 19. Jahrhundert, als im Süden Italiens die italienischen Barone von Zezza, die Großgrundbesitzer Pavoncelli und die französische Familie Rochefoucauld große Ländereien besaßen und aus den Weingütern den tiefschwarzen Nero di Troia als Färbewein nach Frankreich schafften.

Anfang der 1950er Jahre begann die Familie Paradiso mit dem Aufbau einer Landwirtschaft, um dem Elend der Armut in Süditalien nach dem Zweiten Weltkrieg zu entkommen. Angelo Paradiso wollte sich damals von seinen Eltern unabhängig machen und begann 1954 mit dem eigenen Weingut Cantine Paradiso, das seine vier Kinder fortführten und unter anderem um Weizenfelder, Olivenhaine und eine Ölmühle erweiterten. Inzwischen betreibt in dritter Generation Enkel Angelo Paradiso zusammen mit dem Önologen Vincenzo Baldari als Kellermeister den Betrieb. 2008 gründete Angelo Paradiso zudem gemeinsam mit dem Inhaber der Azienda Agricola Petrolla das Weingut Podere Belmantello in Cerignola. Im selben Jahr modernisierte er die Kellieranlagen in der Via Manfredonia und stattete sie mit neuen Sortiertischen, pneumatischen Pressen, Gärtanks aus Edelstahl und temperaturgesteuerten Alterungskellern aus, renovierte den Barriquekeller und schuf einen prächtigen Verkostungsraum. Nur die Zementgärtanks von Opa Angelo blieben in Betrieb, allerdings mit einem neuen Kühlsystem. Inzwischen wurde noch das Dach der Kelterei mit Solarzellen bestückt, die den Strom für den gesamten Betrieb erzeugen.

Heute bewirtschaftet das Weingut 21 Hektar Rebfläche in den Lagen Sant'Andrea (7 Hektar), Belmantello (5 Hektar), Santa Maria (3 Hektar) und Torricelli (6 Hektar). Angebaut werden die weißen Rebsorten Fiano, Greco und Bombino Bianco, vor allem aber die roten

**Sorten Primitivo, Negroamaro und Nero (oder Uva) di Troia und Malvasia Nera. Insgesamt werden alljährlich rund 160.000 Flaschen abgefüllt, alle mit dem Status IGP oder DOP.**

**Die Weinberge um Cerignola liegen am Basso Tavoliere, dem südlichsten Teil der Ebene Tavoliere delle Puglie, die von den Flüssen Ofanto und Carapelle eingerahmt wird. Die geografische Lage hat einen wesentlichen Einfluss auf die klimatischen Verhältnisse: Die Ebene wird im Norden durch das Gargano-Vorgebirge und im Westen durch die daunischen Vorapenninen geschützt. Der Golf von Manfredonia fängt im Winter die kalten Ostwinde vom Balkan ab. Die Winter sind ohnehin recht mild und liefern den Reben ausreichend Regen, selten Schnee. Im Sommer ist es mit regelmäßigen 40° C richtig heiß und auch trocken. Deshalb ist die apulische Pergola-Erziehung in dieser Gegend seit langem zur Tradition geworden, schützt sie doch mit ihrem Laubdach die Trauben vor der Sonne am besten. Im Übrigen erfreuen sich die Rebstöcke über die feuchte und salzige nächtliche Meeresbrise mit Kühleffekt hier im Norden der an drei Seiten von Wasser umgebenen Halbinsel Salento. Die nährstoffreichen, eisenhaltigen Böden im Flachland bildeten einst den Meeresboden und haben daher einen sandigen alluvialen Charakter mit Kalkstein, Lehm und Sandstein.**

**Angelo Paradiso strebt mit seinem Weingut nicht nach stetiger Steigerung der Produktionsmengen. Er stellt seine Weine lieber in verhältnismäßig kleiner Auflage her, um beste Qualität bei einem hervorragende Preis- und Leistungsverhältnis zu bieten. Dabei gilt es, immer besser zu werden und immer neue Wege zu finden, um die Weine noch schonender auszubauen. Sein Weingut wird**

inzwischen mit **Aufzeichnungen, Punkten, Sternen und Gläsern überhäuft**, seine **Primitivos, Negroamaros und Nero di Troias** sind zu einer **Referenz in Apulien** geworden.

Wir konnten **elf Weine** der **Cantine Paradiso** verkosten.

### **2019 Posta Piana Nero di Troia Rosato Puglia IGP**

Aus der **Rebsorte Nero di Troia**, die wir beim Rotwein noch ausführlich vorstellen, werden in **Apulien auch außergewöhnliche Roséweine** erzeugt, die gut in die **aktuelle Nachfrage** nach **Rosés** passen. Die bis in die **zweite Oktoberwoche** hinein **geernteten Trauben** der auf **Tonkalkstein** stehenden **Nero di Troia Reben** wurden im **Keller** streng **selektiert, entrappt**, vorsichtig **abgepresst** und der **Most** mit den **zugegebenen Beerenhäuten** 8 bis 12 Stunden lang **mazert**. Die **Gärung** erfolgte bei 14° bis 16° C im **Edelstahl**.

Der Wein zeigt sich **farblich** in einem appetitlichen Himbeerton mit hellen Korallenreflexen. Es ist ein wahrer **Duftwein**, der seine **Aromen** intensiv und komplex aus dem Glas verströmt. Kirschen, Erdbeeren und Granatäpfel sind dabei, aber auch Rosenblätter und mediterrane Kräuter und ein Hauch Ingwer. Die **komplexe Vielfalt** ist geradezu **typisch** für die **autochthone Rebsorte Nero di Troia** und geht in einem **gut gemachten Rosé** nicht verloren. Von den Sorteneigenschaften profitiert natürlich auch der **Geschmack**. Die **aktive Säure** stützt sowohl die **Spritzigkeit** und **Frische** als auch die gut versteckten **Gerbstoffe** und rüstet die **Struktur** auf. Gleichwohl bleibt alles in einem weichen, samtigen Rahmen mit **reifer Frucht, Saft und Finesse**. Ein **angenehm trockener Rosé** voller **duftender**

und **frischer Eleganz**. Das ist der Wein für die erste Nacht zu Zweit am Strand, aber auch zu einem Tintenfisch vom Grill.

### 2019 Posta Piana Fiano Greco Puglia IGP

Dieser Weißwein ist eine **Cuvée** aus **60 % Fiano** und **40 % Greco**. Die **Fiano** ist eine der **ältesten autochthonen weißen Rebsorten Italiens**, die **fast ausgestorben** war bis sie in den **1970er Jahren** in **Kampanien** **wiederbelebt** wurde. Erst **seit den 1990ern Jahren** verbreitete sich die **Fiano Rebe** wieder **stärker in Italien**, obwohl die **Weine bei uns** immernoch als **Geheimtipp** gelten. Die in **Apulien** angebaute **Sortenvarietät** wird vielfach als **Fiano Aromatico** vom **kampanischen Fiano d'Avellino** abgegrenzt. Geradezu **genial** ist seine **Assemblierung** mit der Sorte **Greco Bianco**, die nach heutigen Erkenntnissen mit der **Sorte Grechetto** **nicht verwandt** ist und sich auch von der in **Kampanien** und **Kalabrien** beheimaten **Greco di Tufo** **unterscheidet** - sowohl durch ihre großen, lockerbeerigen **Trauben** mit mittelgroßen **Beeren** als letztlich auch durch die typischen **Eigenschaften** des **Weins**. In **DNA-Analysen** stellte die **Greco Bianco** sich als **Asprinio-Typ** heraus, der **genetisch** mit dem seit Jahrhunderten bekannten roten **Aleatico** **verwandt** sein soll.

Im **Keller** blieben die **Trauben** vom **Fiano** und **Greco** nach dem **Pressen** 24 Stunden bei einer Temperatur von **10° C** im **Edelstahl** **liegen**, der **abgepresste Most** wurde einer kalten statischen Klärung unterzogen und in **Edelstahltanks** mit **Reinzuchthefen** bei maximal **17° C** **vergoren**. Er blieb **vier Monate** mit **Battonage** auf der **Hefe** bis er **filtriert abgefüllt** wurde und noch einen Monat auf der **Flasche** **ruhte**.

**Farblich** funkelt der Wein in einem starken Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der **Nase** tritt er extrovertiert und lebhaft an mit Nuancen von Zitrus, Ananas, Wiesenhonig und einem großen Strauß weißer Blüten. Dabei vermittelt das **Bukett** stets eine luftige, schwingende Frische. Im **Mund** überraschen die üppigen tropischen Fruchtrichtungen von Ananas, Mango, Litschi, Guave und roter Grapefruit auf der Fruchtbasis von weißen Pfirsichen und reifen Birnen. Die florale Duftabteilung meldet sich am **Gaumen** mit einem Eindruck von Orangenblüten, Jasmin und gelben Rosen. Im Frischeeindruck mischen Spuren von Zitrus und Minze mit, im geschmeidigen, fast cremigen **Abgang** hält die fruchtig-würzige und kräftige Aromatik noch lange an. Es ist ein **vollmundiger, kraftvoller Weißwein** mit **guter Säure**, den **klaren Aromen der Fiano-Traube** und der **Konzentration und Länge der Greco-Addition**. Überraschen Sie Ihre Gäste zu diesem Wein mit einem frühsummerlichen Gericht von weißem Spargel oder mit einem zeitlos leckeren Waldorf-Salat oder mit Spinat-Ravioli.

### 2018 Posta Piana Primitivo Puglia IGP

Wohl **keine andere rote Rebsorte** hat in den letzten Jahren **hierzulande** so eine **Beliebtheit** gewonnen wie die **Primitivo**. In der **deutschen Sprache** ist da **schnell die Verbindung** zu „primitiv“ im **Sinne** von **gewöhnlich** hergestellt, womit man **völlig daneben** liegt. Der **Name bezieht sich** vielmehr auf die **frühe Reife** der **Trauben** in **Apulien** und leitet sich vom **lateinischen Wort primitivus = zuerst** ab. Die **Rebsorte** ist **über die Generationen** von **Familie Paradiso** **gepflegt** und **gehätschelt** worden, so dass es **wohlverdient** ist, dass die **Primitivo-Weine** von **Angelo Paradiso** zu den **besten und gefragtsten** aus der **Region** gehören. Der **Boden** in der Gegend um **Cerignola** gefällt mit seinem **hohen Ton- und Kalkanteil** der

**Primitivo-Rebe** ausgesprochen gut. In **vielen Jahren** werden die kleinen, dunklen Beeren schon im **August bei optimaler Reife geerntet**. Die Ernte wird im **Keller selektiert und entrappt** und 10 Tage bei flotten 25° bis 28° C **eingemaischt**. Der Wein wird 12 Monate **teils in Stahltanks, teils in Eichen-Barriques vinifiziert**.

Er **schimmert farblich** tiefdunkel rubinrot mit granatfarbenen Rändern. Ein imposanter **Duft** wird von Schwarzen und Roten Johannisbeeren, Brombeeren, Kirschen und Vanille entwickelt sich schnell und wird mit zunehmender Öffnung immer eindringlicher und stürmischer. Bald kommen auch dunkle Pflaumen hinzu und trotz der Jugendlichkeit erscheinen zunehmend tertiäre **Aromen** von Nelken und süßen Gewürzen, alles umrahmt von zarten eichigen Röstaromen. Auch im **Mund** ist der Wein ein **Aromatemperament**, das mit seiner überraschenden Süßlichkeit sofort **begeistert**. Schwarze Kirschen, Vanille, Trockenpflaumen, Mokka, Schokolade, Eiche und Zedernholz sind hier angesagt, alles ausgewogen, niemand drängelt unangemessen. Die anfangs leicht rauchigen Holzaromen werden bei längerer Öffnung abgelöst von reifen Zwetschgen und einer halbtrockenen Saftigkeit mit einer pikanten Abrundung. Im langen geschmeidig-cremigen **Finish** begleiten die deutlichen, aber recht seidigen **Tannine** und die sanfte **Säure** die intensive **Fruchtigkeit** und den schönen **Extrakt**. Ein **vornehm** und **zugleich zupackend strukturierter Wein** mit einer **enormen Fülle**. Servieren Sie ihn zu einem mit Wacholder, Beifuß und Rosmarin gewürzten Wildschweinrücken vom Grill oder etwas schlichter zu einer Fleisch-Lasagne oder zu würzigem, reifen Käse.

**2018 Posta Piana Negroamaro Puglia IGP**

Die **Rebsorte** gehört zu den **ältesten autochthonen roten Sorten Italiens**. Die in der **letzten Septemberwoche geernteten** Trauben wurden im Keller teilweise bei 25° bis 28° C **mazert**, teilweise auch kühler, um die **Fruchtigkeit zu erhalten**. Ein **Teil des Mosts** verbringt dann ein Jahr im **Barrique** und der **Rest** im **Stahl**. In der **Flasche ruht** der Wein noch einmal zwei Monate.

**Farblich** präsentiert der **Posta Piana Negroamaro** sich in einem intensiven, manchmal etwas heller schimmernden Rubinrot. In der **Nase** tummeln sich sogleich fruchtige und würzige Noten von schwarzen reifen Kirschen, Johannisbeeren, Vanille, Zimt und Karamell, dazu leicht balsamische Töne und ein feiner dezenter Macchia-Duft. Auf der **Zunge** kommt seine vollmundige und angenehm samtige Textur gut an. Dunkle Früchte von schwarzen Kirschen und Pflaumen verbinden sich mit Karamell und Vanille, Schokolade und Zimt, Toast und blondem Tabak. Im intensiven **Finish** bleibt er noch lange präsent mit seiner angenehmen Tanninstruktur und den feinen, süßlichen Röstaromen von der Eiche. Ein **perfekt ausbalancierter Negroamaro**, der gut zu einem Kaninchenragout mit Spätzle passt.

### 2018 Posta Piana Nero di Troia Puglia IGP

Der **Legende** nach wurde die **Rebsorte** von **Diomedes**, dem **König von Argos** und **griechischen Helden des Trojanischen Krieges** auf der **Flucht aus Griechenland** an das **Ufer des Flusses Ofanto** an der **Adriaküste Italiens** gebracht. Jedenfalls wird im **Bereich Daunia** eine **Varietät mit großen, locker gepackten Trauben und großen Beeren** angebaut, während die **Sorte** im **nördlichen Teil der Provinz Bari** vor allem in der **Castel del Monte DOC** kleine Trauben und **Beeren** hervorbringt. Die **Vinifikation** der in der **zweiten**



**Oktoberwoche geernteten** Trauben erfolgt in **ähnlicher Weise** wie beim **Posta Piana Negroamaro**.

Im **Glas** fällt die tiefdunkle rubinrote **Farbe** auf, die manchmal violette Reflexe durchlässt. Das intensive **Bukett** ist geprägt von reifen roten Früchten und würzigen Töne, dazu leicht geröstetes, vanilliges Holz und kleine Spuren von Nüssen. Ab und an weht ein Hauch Koriander und Sandelholz, Tabak und **Myrte** aus dem Glas. Am **Gaumen** schmeichelt der Wein sich harmonisch und elegant ein: reife Fruchtaromen und etwas Rauch im Vordergrund, etwas Schokolade im Hintergrund, alles mit durchaus herber Kraft und Wärme und erstaunlich viel Schmelz. Im **Nachhall** bleibt seine schöne Struktur mit dem feinem Holz und den feinsandigen, süßlichen Tanninen noch lange lebendig. Ein **reichhaltiger, weicher und samtiger Nero di Troia** mit einer gewissen **Komplexität**. Er gesellt sich gerne zu einer Lammkeule aus dem Rohr oder zum Käsegang vor dem Dessert.

### **2019 Sant'Andrea Primitivo Puglia IGP**

Dieser noch **junge Primitivo** aus den **Weinbergen südlich von Cerignola** ist interessanter Weise **ausschließlich im Edelstahl vergoren und teilweise im Stahl und Beton gereift**. Damit werden die **Fruchtaromen** gesteigert und eine schöne **Frische in den Wein** gebracht. Und tatsächlich haben wir einen **herrlich saftigen Primitivo** im Glas, der über **Nase und Gaumen zum Genuss** geradezu **animiert**.

Er **duftet** leicht süßlich nach reifen dunklen Früchten wie Brombeeren, Schwarzen Johannisbeeren, aber auch nach Maraschakis-Kirschen. Feine Gewürze, Süßholz und einige weißblumige Töne kommen hinzu, ein Hauch von Mineralität bringt Frische in das

intensive Bukett. Auf der **Zunge** breitet er sich ohne Ecken und Kanten leicht und locker aus. Er hat eine Kirschen-, Schwarze Johannisbeeren-, Erdbeer- und Pflaumen-Seite und eine Schokoladen-, Vanille-Seite. Eine schöne **runde Säure** und **glatte, weiche Tannine** stützen das **ausdauernde, geschmeidige Finale**. Ein **saftiger Primitivo** mit **starkem Körper** und **gutem Trinkfluss**, **unkompliziert** und **schmackhaft auf hohem Niveau**. Das ist der universelle Begleiter von Bolognese Pasta oder einer Pizza Quattro Stagioni.

### 2019 Sant'Andrea Nero di Troia Puglia IGP

Die **Trauben** dieses **Nero di Troia** wurden vollständig **entrappt** und in **Edelstahltanks** für eine gute Woche bei 24° bis 25 °C **vergoren**. Der Wein **reifte** dann in **Edelstahl-** und **mit Glas ausgekleideten Betontanks**.

In der **Nase** drängen sich reife rote Früchte nach vorne - Brombeeren, Erdbeeren und Kirschen, dazu getrocknete Viktoriapflaumen. Feine balsamische Noten wehen heran, zarte Gewürze und sogar ein Touch von Leder. Er beeindruckt trotz seiner Jugendlichkeit durch ein bemerkenswert **komplexes** und gleichzeitig **harmonisches Bukett** mit einer **belebenden Frische**. Am **Gaumen** erscheint er fruchtig und ausgewogen strukturiert. Brombeere und Pflaume, eine weiche Vanillenote und winzige Töne von Nelken und Sternanis bringen Spannung ins freundliche Süße-Säure-Spiel. Im langen **Nachhall** melden sich **weiche Tannine** mit kleinen süßlichen Akzenten. Ein fast **leichtfüßiger Nero di Troia** mit einer **imponierenden Balance** zwischen **dezenter Süße**, **gut integrierter Säure** und **saftiger Frische**. Er passt hervorragend zu einer Truthahnkeule oder einem gigantischen Kalbsschnitzel.

### 2018 Darione Podera Belmantello Primitivo Puglia IGP

Die **Primitivo-Trauben** für diesen Wein wurden **Ende August geerntet**. Die **entrappten Beeren** ruhten im Keller zunächst 24 bis 36 Stunden bei kühlen 10° bis 12° C. Mit auserwählten **Reinzuchthefen** erfolgte die **Gärung** bei 26° bis 27° C. Danach wurde **abgepresst** und der **Most** zur Steigerung der Fruchtigkeit drei Monate mit **Battonage** auf die **Feinhefe** im **Edelstahl** gelegt, bevor **filtriert** und **abgefüllt** wurde. Auf der **Flasche** ruhte der Wein vor dem Verkauf noch zwei Monate.

Das **Glas** ist von einem nahezu undurchdringlichen, kräftigen Rot mit violetten Reflexen **ausgeleuchtet**. Der **Darione** verströmt intensiv und dicht die klassischen **Primitivo-Aromen** von Dörrpflaumen, Cassis, Amarenakirschen und etwas Holz. Dazu kommen aber auch Rosinen, Lakritze, Schokolade und getrocknete Cranberries. **Geschmacklich** beeindruckt er spontan mit seiner ausladenden Fülle, in der die Aromanoten gut eingepasst sind und ergänzt werden von Feigen, Preiselbeeren, Erdbeeren und Mokka. Wir bemerken auch dezente Anklänge an Anis und Tabak und genießen den glatten, fast cremigen **Abgang** mit der aktiven Säure, der netten Holzpräsenz, dem Kirschgeschmack und den vanilligen Noten. Ein **voluminöser, dichter, geschmeidiger** und **fruchtbetonter, zärtlich süßlicher Wein** mit **deutlichen, gut eingebundenen, reifen Tanninen**. Wie wäre es zu diesem Primitivo mit einem gegrillten Rindersteak mit einer apulischen Spezialität als Beilage: Mus aus Saubohnen.

### 2017 Angelo Primo Nero di Troia Puglia IGP

Die **Anfang Oktober geernteten Trauben** wurden im Keller **entstielt**, die **Beeren zerkleinert** und 15 Tage lang in **Edelstahltanks** bei unter

27° C mazeriert. Er **gärte** im **Edelstahl**, **reifte** über 12 Monate in **Eichenbarriques** und **ruhte** vier Monate auf der **Flasche**.

Er **duftet** im Glas wie ein großer süditalienischer Obst- und Kräutergarten mit reifen Früchten, teilweise frisch vom Waldboden. Schwarze und dunkelrote Beeren sind dabei, einige schwarze Kirschen der Sorte Morellenfeuer, dazu in Alkohol eingelegte Pflaumen, getrocknete Blumen, Vanille, etwas Salbei, Zedernholz und ein Hauch von Schokolade und Kaffee, Leder und Rauch. Im **Mund** genießen wir Töne von Amarenakirschen, Cassis, ein Touch Kakao, etwas Süßholz und Zimt, etwas Kandis und dazu vanillige Röstaromen. Wir schmatzen auf **kraftvollen, feinsandigen, trockenen Tanninen** herum, die von der **lebendigen und gut ausbalancierten Säure** schon jetzt erfolgreich **eingefangen** werden. Im langen **Abgang** holen die ganzen Sinneseindrücke noch einmal weit aus und verabschieden sich mit süßlich-herben Spuren von getrockneten Waldkräutern und einer Anmutung von Mineralität. Ein **vollmundiger Barrique-Wein: Reif, dicht, extrovertiert und elegant**. Ein Wein, der schon jetzt mit einer **würdigen Reife imponiert**, die sich noch über **etliche Jahre weiter entwickeln** wird. Ganz **großes Nero di Troia-Kino** aus dem **Cinema Paradiso**. Gönnen Sie sich und dem Wein ein verschärft gebratenes Lammkarree aus dem Rohr.

### 2016 Basato Nero di Troia Puglia IGP

Im **Glas** sehen wir eine tiefdunkle rubinrote **Farbe**, die ins Granatrot übergeht. In sein eindringliches **Bukett** von dunklen Waldbeeren, Brombeeren, vielen Schwarzkirschen, Süßholz und herber Schokolade schmuggeln sich sowohl balsamische Töne als auch markante vanillige und rauchige Röstaromen aus dem Holz ein, die keineswegs aufdringlich wirken. Im **Geschmack** schmiegt sich der **Basato Nero**

**di Troia** energisch und reif an den **Gaumen** an und baut sich im **Mund** immer mehr auf. Wir **schmecken** reife Brombeeren, Heidelbeeren und Schwarze Johannisbeeren, einige getrocknete dunkle Pflaumen, kleine Töne von Mokka und Lakritz und eine vielfältige Würze, aus der eine Spur Zimt herausragt. Die **Säure** ist **lebendig**, aber ebenso wie die **14,5 Volumenprozent Alkohol** und die **holzgewürzten, energischen Tannine extrem gut ausbalanciert**. Alles zusammen legt sich zusammen mit der ausgeprägten, saftigen Fruchtigkeit im lange nachhallenden, herrlich trockenen **Finish** mächtig ins Zeug. Dieser dunkle **Nero di Troia** ist ein **energiegeladener, eleganter Wein** mit einem **kraftvollen, aber samtigen Körper**, der das **Potenzial eines Grand Cru** mitbringt, doch schon jetzt eine **Top-Selection** ist. Erfreuen Sie sich und den Wein mit einem vornehmen Hirschfilet an Steinpilzen oder Maronen.

### **1954 Primitivo Vendemmia 2017 Puglia IGP**

Der Wein ist eine **Hommage** an das **Jahr 1954**, in dem – wie auf dem **Etikett nachzulesen** ist – **Großvater Angelo** sein **Weingut Cantine Paradiso** mit der Idee **gründete**, den **großartigsten Wein Süditaliens** herzustellen. Der **Primitivo 1954** wird aus den **besten Primitivo-Trauben des Weinguts** hergestellt. Im **Weinberg** wird auf strikte **Ertragsreduzierung** geachtet und **Mitte August**, wenn die Trauben gut **reif** und **aromatisch** sind, **per Hand geerntet**. Nach 15 bis 20 Tagen **Mazeration** bei kontrollierter Temperatur im **Edelstahl** erfolgte die **Vergärung**. Der Wein **reifte** 2 Monate in **Edelstahltanks** und dann 12 Monate in **Barriques**, bevor er weitere 3 Monate in **Edelstahl-Gärbehälter zurückgeführt** wurde. Auf der **Flasche** ruhte er nach der Abfüllung noch vier Monate.

Das ist ein Wein, der schon **mit dem ersten Glas Köpfe verdreht**. Er **glänzt** in einem dunklen, fast undurchdringlichen **Rubinrot** und sendet granatrote Reflexe aus. Tiefe **Aromen** von Marascakirschen, Brombeeren, Backpflaumen, Schwarztee, Kakao und ein winzig blumiger Touch Rosenblätter und Myrte brillieren präzise und intensiv in der **Nase**, eingehüllt von Schwaden süßlich leckerer Gewürze mit Zimt, Nelken und Pfeffer. Immer wieder drängeln feine mit Nougat unterlegte Nuancen von Vanille vor während sich eine Spur von Minze im Hintergrund hält. Diese enorm komplexe **Aromenvielfalt** macht geradezu **gierig** auf den **ersten Schluck**. Da **werden dann Rotweinträume wahr**: Dunkle Beerenfrüchte wie Schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren, aber auch rote Himbeeren - schwarze Kirschen wie die Hedelfinger Knorpelkirsche kurz vor der Überreife, dazu Rosinen und reichlich Vanille. Auf der **Zunge** erscheinen blaue Pflaumen, Lakritz und Nussschokolade. Die **explosiven Fruchtnoten** und die **leicht süßlich süffige Komposition** mit zarten Spuren von Vanille, Karamell, Kakao, Nelkenöl, Zimt und Koriander bleiben mit einer wunderbar **cremigen Textur** im **furiosen Finale** schön hartnäckig in Erinnerung. Die **aktive Säure** bindet die **üppige Fruchtfülle** und die **Würze perfekt ein** und hält die **sehr feinen Tannine in Schach**, die bei diesem **Primitivo** nicht den geringsten **Krawall machen im Glas**. Ein durch und durch **harmonisch komponierter Wein** mit einem **mächtigen, energischen Körperbau**, der in jeder Hinsicht **handwerklich gekonnt austariert** ist und daher **weich, saftig-frisch, äußerst elegant** und mit **großer Ausstrahlung** rüberkommt. Ein **charaktervoller Ausnahme-Primitivo** mit **starken Konturen** und einer **vielseitigen Identität**, der mit jedem Schluck mehr von seinen **berauschenden sensorischen Eindrücken** Preis gibt. Genießen Sie ihn als Solisten - er verbindet sich wie eine Reise nach Apulien mit Erinnerungen, die einen noch lange begleiten.

➡ mehr **Infos** über das **Weingut Cantine Paradiso**

<http://www.cantineparadiso.it/>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: [info@an-den-vier-enden-der-welt.de](mailto:info@an-den-vier-enden-der-welt.de)

[Vier-enden-der-welt@t-online.de](mailto:Vier-enden-der-welt@t-online.de)