



1) Eigentümer Pasquale Petrera (re.) mit seinem Vater / 2) Pasquale Petrera bei einer seiner zahlreichen internationalen Verkostungen / 3) Trullo – traditionelles Rundhaus in Apulien / 4) Alle Weingärten werden nachhaltig bewirtschaftet. / 5) Der Weinkeller wurde in massiven Stein gehauen.

Der Primitivo wird in Gioia del Colle angebaut.

tert von der Qualität, bestätigten sich die Aussagen vieler renommierter Weinexperten wie Garoglio, Bruni und Hugh Johnson, die diese Traube bereits im Vorfeld gepriesen hatten. Primitivo ist die Hauptsorte, die in Gioia del Colle angebaut wird - schlichtweg aus dem Grund, dass sich daraus exzellente Weine keltern lassen, wenn reinsortig und pur; und die Eigenschaft, nirgendwo zu höherer Qualität heranzureifen. Pasquale Petrera glaubt fest daran, dass der einzige Weg, um großartigen Wein zu erzeugen, darin liegt, den Reben und Trauben das zu geben, was man sich für sich selber wünschen würde - Achtung und Aufmerksamkeit, ein angenehmes Umfeld, Ruhe und Harmonie; sowie eine Musiktherapie. Warum eine Musiktherapie, werden sich jetzt viele fragen? Pasquale meint, dass die Musiktherapie sich positiv auf die lebenden Enzyme in seinem natürlichen Wein auswirken und diese in deren Aktivität unterstützen. Wenn es zur Auswahl seiner Musik kommt, liebt er den Vergleich mit den Wellen im Meer. Bei einem angenehmen relativen ruhigen Seegang fühlen sich Menschen im Meer wohl und entspannen sich, wenn der Seegang unruhiger und daher die Wellen höher und kräftiger werden, führt das zu Unwohlsein. Daher hat sich Pasquale entschieden, klassische Musik mit Naturtönen zu verbinden, um dem Wein die nötige Ruhe und Harmonie zu vermitteln. Das mag vielleicht für viele eigenartig klingen, aber genau diese Philosophie und Denkweise sollten die Kunden zuerst verstehen, um unseren Primitivo besser schätzen können. Fazit: Die Familie Pertrea produziert seit vielen Jahren großartige Weine, die wie ein Spiegel das Terroir, die Erde und den Mann, der wie ein Autor hinter den Weinen steht, wiedergibt!

www.fatalone.it

Aufgewacht, ein Wein geht „flöten“!

Im Stiefelabsatz Italien schlummern Schätze im Verborgenen - mit Musiktherapie zum Spitzenwein



Primitivo 2005: Relativ straffer Kirsch- und Beerenduft mit floralen Nuancen. Saftig und leicht, fast kühle Frucht, leicht pflanzliche Noten, etwas Holz und ein wenig trocknendes Tannin, bei aller Kraft nicht schwer, feiner Säurebiss, guter Abgang.

Carljenak Kastelanski aus Kroatien, Zinfandel aus Kalifornien oder doch lieber Primitivo aus Apulien? Angeblich findet man wahre Schätze nur im Verborgenen! So in etwa erging es mir, als mein guter Freund und Sommelier Carlo, seines Zeichens geboren und aufgewachsen in Apulien, eine Flasche Primitivo 2005 und eine Flasche Primitivo Riserva Speciale 2003 von der Masseria Fatalone zur Verkostung anbot. Das Weingut selbst liegt im süd-östlichen Teil des Gioia del Colle auf dem Spinomarino Berg, der zu den besten Lagen in Gaudella gehört, um Primitivo zu kultivieren. Es war im 18. Jahrhundert, als sein Vorfahre Nicola Petrera sich entschloss, den Wald zu roden, Zisternen zu errichten und Spinomarino mit Primitivo zu bepflanzen. Die Leidenschaft für diese Traube und der Spruch „Wer die Natur liebt und respektiert, liebt Gott und sich

selbst“ ist seit jeher von Generation zu Generation gelebt und weitergegeben worden. Natürlich wurde keine Zeit verschwendet und sobald die erste Flasche geöffnet und die Gläser gefüllt waren, erstrahlte ein einladendes Rubinrot und ein unwiderstehlicher Duft nach roten Beeren, Sauerkirschen und Zwetschken verbreitete sich in der Luft. Am Gaumen wurden diese herrlichen Aromen von dem für Primitivo aus dieser Gegend typischen getoasteten Mandelaroma unterstrichen. Auch die Riserva Speciale 2003 ließ nichts zu wünschen übrig. Ein dunkles und animierendes Rubinrot lud zum ersten Schluck ein. Ein voller, geschmeidiger und samtiger Wein, gepaart mit dunklen reifen Zwetschken, Schwarzebeeren und Kirschnoten, unterstrichen von einer würzigen Holznote. Nicht zu vergessen das typische Mandelaroma, das diesen Weinen zu besonderer Finesse verhilft. Schlichtweg begeis-



Sommelier Gespräch

Zsolt Kismodi

Chef Sommelier im Restaurant Roganic, London W1U 3DH
www.roganic.co.uk

Oscar's: Welches sind deine frühesten Erinnerungen an Wein?

Es war in meiner Jugend, als ich während meiner Schulferien in dem Weingarten meiner Eltern auf Tihany in Ungarn helfen musste. Damals habe ich es wirklich gehasst!

Oscar's: Was war für dich der beste Wein, den du jemals getrunken hast?

Wein ist für mich wie Musik! Auch in der Musik gibt es tausende gute Songs und Bands, daher will ich mich nicht nur auf einen Favoriten festlegen. Ich persönlich glaube, es kommt auf die Stimmung an.

Oscar's: Bitte beschreibe uns deine Weinkarte und die Philosophie dahinter!

Wichtig für mich ist das Preis-Leistungsverhältnis - dieses muss vom Hauswein bis zum Lagenwein einfach passen - wechselndes Angebot, die Integrität des Sommeliers und die Qualität der Weine. Außerdem sei offen für Neues und denke außerhalb der konventionellen Sichtweisen.

Oscar's: Wie siehst du die Wichtigkeit von Essen und Weinbegleitung?

Speisen und die dazu passende Weinempfehlung sollten meiner Meinung nach purer Genuss sein! Wichtig für mich ist, immer den individuellen Geschmack eines Gastes und auch den Anlass miteinzubeziehen.

Oscar's: Welche Trends siehst du auf uns zukommen?

Wenn jemand in dem, was er tut, gut genug ist, dann folgt er keinen Trends, sondern bestimmt sie mit. Ganz einfach!

Oscar's: Glaubst du, hat jeder das Zeug, Sommelier zu werden?

Beurteilt man einen Sommelier alleinig daran, dass er einen Kurs absolviert hat, eine Flasche Wein öffnen kann, Gläser auffüllt und eventuell noch ein paar Hintergrundinformationen besitzt, dann ja, jeder hat das Zeug zum Sommelier.

Oscar's: Welche Weine kaufst du momentan für deinen persönlichen Genuss?

Deutschen Riesling, Grünen Veltliner aus Österreich und schöne Pinots aus der Burgund und Neuseeland.