

WEINE und LEBENSMITTELSPEZIALITÄTEN aus den ABRUZZEN

Die Abruzzen liegen zwischen dem Gebirgszug Apennin, der sie von der Region Latium trennt, und der Adriaküste. Als geographische Grenze zu den benachbarten Marken und Molise gelten die Flüsse Tronto im Norden und Trigno im Süden. 65 Prozent der 10.7995 km² großen Gesamtfläche gebirgig, die restlichen 35 Prozent sind von Hügellandschaft und einer 124 km Küste gekennzeichnet. Auf mehr als 30 Prozent des Territoriums erstreckt sich ein Nationalpark.

Die Region gliedert sich in zwei unterschiedliche Teile: Einerseits der gebirgige Westen, bestehend aus Kalkstein, der von Karsterscheinungen geprägt ist. Andererseits der östliche Teil mit der ausgedehnten, subapenninischen Hügelkette. Hier bestehen die Böden aus Ton und Sandstein, die stark verwittert und von Erosion gezeichnet sind.

Das Klima der Abruzzen wird von der Höhenlage und der Gebirgsstruktur beeinflusst. Auf den apenninischen Hügeln Richtung Adriatisches Meer herrscht vorwiegend mildes Klima, im Landesinneren und im Westen kontinentales vor. Die Küsten sind sehr niederschlagsarm, im Gegensatz zum Süden. Die abwechslungsreiche Orografie (Oberflächenverhältnisse) und die ausgedehnten Wälder der Region schaffen zudem in vielen Zonen ein besonderes Mikroklima.

In den Abruzzen, so wie in fast allen Regionen Mittelitaliens, wurde der Weinbau erstmals von den Etruskern im 6. – 5. Jhdt. v. Chr. eingeführt. Im 4. Jhdt. kultivierte man bereits die süße Rebsorte „Apianae“, die dem Muskateller ähnelt.

Seit jeher war die wichtigste landwirtschaftliche Tätigkeit dieser Region neben dem Weinbau die Schafzucht.

Keine andere Region Italiens hat sich in den letzten Jahren bezüglich Wein so stark weiterentwickelt wie die Abruzzen. Zunehmendes Interesse an abruzzesischen Weinen mit DOC-Prädikat (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) auf allen europäischen Märkten und zahlreiche Prämierungen sowie internationale Anerkennungen für die besten Winzer der Region bezeugen den Erfolg.

Gute Arbeit hat der Montepulciano d'Abruzzo geleistet, der die repräsentativste rote Rebsorte dieses Gebiets ist. Die weiße Trebbiano-Traube, der Rosé-Wein Cerasuolo und die noch wenig bekannte Traubensorte Pecorino haben ebenfalls große Beliebtheit erlangt.

Montepulciano d'Abruzzo:

Dieser Wein wurde als erster der Region 1968 mit dem DOC-Prädikat (die kontrollierte Ursprungsbezeichnung) ausgezeichnet. Die Herkunftsbezeichnung garantiert, dass die Rebsorten für derartige Weine aus einem geographisch genau abgegrenzten Anbaugebiet stammen und festgelegten Produktionsvorschriften unterliegen. Hierzu zählen die entsprechenden Bereiche der vier Provinzen: Von den Hängen, die sich hinter der 130 km langen Küste erheben, bis zu den Hügellagen im Hinterland, deren Weinberge sich auf einer Höhe von bis 600 m befinden.

Der Montepulciano verfügt über einen unverwechselbaren Charakter und überzeugt mit sehr guter Qualität. Seine tiefe, lebendige Farbe, sein ausgeprägtes Aroma mit sortentypischen Noten von Kirschen sowie seine Komplexität, die sich nach der Reifung entfaltet, bieten viel Genuss. Die Struktur der Weine reicht von weicher Cremigkeit – jener aus wärmeren, fruchtbaren Zonen – bis zur seidigen Eleganz der in höheren Lagen kultivierte Trauben. Sein Markenzeichen ist jedoch stets eine gewisse Süffigkeit.

Trebbiano d'Abruzzo:

Sie ist die „andere“ abruzzesische Rebsorte, die aufgrund ihres Rufs und der Produktionsmenge zu den großen regionalen Weinen gehört. Dieser Weißwein aus den Trebbiano d'Abruzzo-Trauben (vorgeschrieben ist ein Mindestanteil von 85%) trägt seit 1972 das DOC-Prädikat und stammt ebenfalls aus den festgelegten Gebieten der vier Provinzen. Die auch als „Bombino“ bezeichnete Rebsorte (ein alter Name, um den sich viele Vermutungen und Legenden ranken) ergibt einen Wein mit dem typisch frischen, angenehm süffigen und fruchtigen Charakter. Die große Anpassungsfähigkeit der Rebe an das Terroir ermöglicht ihre Kultivierung in küstennahen Gebieten und in einer Höhe von 500 bis 600 m. Trebbiano-Weine aus den Abruzzen sind gute Speisenbegleiter und aufgrund ihrer Trinkfreudigkeit besonders gefragt. In vielen Fällen weisen sie auch komplexe und langlebige Eigenschaften auf, sodass sie auch von den anspruchsvollsten Kennern geschätzt werden.

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo:

Das andere „Gesicht“ (und die andere Farbe) des Montepulciano ist der Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo. Ebenfalls mit dem DOC-Prädikat versehen, wird dieser Rosé-Wein auch aus der Montepulciano-Traube gekeltert, allerdings ist der Maischekontakt wesentlich kürzer als beim Rotwein. Aufgrund des schnelleren Herstellungsprozesses und der Tatsache, dass der Wein entsprechend früher getrunken werden kann, wurde der Cerasuolo von Winzern besonders für den Eigenverbrauch präferiert. Dank seiner Fruchtigkeit ist er vor allem Begleiter von Fisch- aber auch anderen Gerichten. Er ist der „dritte Stützpfiler“ des abruzzesischen Weinbaus und erlebt dank der Arbeit verantwortungsbewusster Hersteller den größten Boom seiner Geschichte.

Pecorino:

Dieser Wein ist einer der zahlreichen „Cousins“ aus der großen Familie der Trebbiani. Seit jeher ist die weiße Sorte Bestandteil der gemischten Weinbergkulturen (Weinberge mit verschiedenen, zum Teil eng verwandten und anderen Rebsorten). Dies war für den Weinbau im mittleren Teil Italiens lange Zeit prägend und setzte sich insbesondere am Fluss Tronto – sowohl auf der Seite der Marken als auch am abruzzesischen Ufer – durch. Besonders in den Abruzzen gilt er dank seiner Eigenschaften (mittlere Säure und gute Struktur; seine fruchtigen Aromen beinhalten Noten von Äpfeln und Banane, sowie würzige Nuancen) als eine der interessantesten Wiederentdeckungen der letzten Zeit. Seine Veredelung erfolgt nur von ausgewählten Reben. So fand der Pecorino auch in den neuen, aufstrebenden Weingebieten in der Gegend von Tirino (sowie auf den Hügeln vor der Adria) Verbreitung. In nur kurzer Zeit konnte er sich großen Zuspruchs erfreuen und gehört heute zu den Newcomern im regionalen Weinpanorama.

Cocociola:

Hier handelt es sich um eine weiße, spät reifende Rebsorte, die vor allem in den Provinzen Aquila, Chieti und Pescara verbreitet ist. In erster Linie fungiert sie als Verschnittspartner mit anderen weißen Sorten.

Der abruzzesischen Küche gelang es Edles mit Bescheidenem gelungen zu kombinieren und den Geschmack früherer Zeiten in seiner Einfachheit zu bewahren. Denn vielfach wurden Rezepte von Bauern und Hirten übernommen, die vor allem durch eine kreative Umsetzung besondere Bereicherung erfuhren. Mediterrane Zutaten, deren Vielfalt und die Originalität der Gerichte stehen dabei im Vordergrund. Zudem sind neben den traditionellen Speisen eine Vielzahl an Spezialitäten typisch für die Region: Wurstwaren, Käse, Olivenöl, Trüffeln, Safran, Hülsenfrüchte, Gemüse, hausgemachte Pasta, Süßwarenspezialitäten, unzählige Honigarten und vielfältige Liköre.

Die Teilnahme an der Messe VIEVINUM ist für die Hersteller aus den Abruzzen eine Bewährungsprobe, um weitere Investitionen auf dem österreichischen Markt auszuloten. Zugleich ist diese Veranstaltung eine von mehreren Vermarktungsstrategien wie zum Beispiel Einschaltungen in der Fachpresse, Aktionen mit diversen Verteilerkanälen sowie der Zusammenarbeit mit dem Österreichischen Sommelierverband.

Die Produkte der Abruzzen bieten zusätzlich den Vorteil eines ausgezeichneten Preis- Leistungsverhältnisses.