



## Cantina Fiorentino

### Rebsorten:

Primitivo  
Negroamaro

### Gesamtanbaufläche:

100 ha

### Qualität:

Bio seit 1996

### Anbaugebiet:

Puglia

Im äußersten Süden der bekannten Region Salento befinden sich die mittlerweile knapp 90 ha Rebfläche der Cantina Fiorentino. Angebaut werden die klassischen Rebsorten der Region. Allen voran Negroamaro, Primitivo, Fiano, Verdeca und Chardonnay. Die würzigen Landweine des IGP Salento und die schweren Weine der DOC ‚Primitivo di Manduria‘ sind wohl bekannt. Aber Galatina, wo ist das?

Rund um das gemütliche Städtchen Galatina in der Provinz Lecce ganz im Süden, unten am ‚Stiefelabsatz‘ zwischen dem Ionischen Meer und der Adria, befinden sich sehr viele Rebflächen. Meist werden die Weine, Cuvées aus Negroamaro und Primitivo, als IGP Salento abgefüllt. Schon fast ein wenig skurril: Hierzulande ist der malerische, typische apulische Ort Galatina niemandem bekannt, selbst in Italien schauen einen die Weinkenner:innen etwas erstaunt an wenn wir von den dortigen Weinen erzählen. Und dennoch, die DOC Galatina ist eine eigenständige Herkunftsbezeichnung. Anders als in den bekannteren Zonen Puglias wird hier auf schweren Böden hauptsächlich die sehr kraftvoll, tanninbetonte Negroamaro angebaut und stellt mit mindestens 65 % immer den Hauptteil der Cuvées der DOC Galatina Rotweine. In der ruhigen Kleinstadt gab es aber bis 2014 eigentlich nur eine Cantina, die unter eigenem Namen die Weine der DOC Galatina auf den Markt brachte. Die Familie des Gino Vallone baute den Weinkeller Valle dell Asso zwischen engen Gassen, schönen Plätzen, Kirchen und barocken Palazzi im Kern der kleinen Stadt über viele Jahrzehnte auf. Vor einigen Jahren verstarb der alte Herr Vallone. Seine Erben übertrugen das gesamte Anwesen im Jahr 2016 an Pierantonio Fiorentino, einen Galatinesi, also einen Mann aus dem Ort in seinen besten Jahren.

Verantwortlich für die Weinherstellung ist Luca Miccoli, Oenologe mit großer Erfahrung im ökologischen Weinbau und der minimalinvasiven Vinifikation. Auf den weit verteilten Parzellen wurde keine künstliche Bewässerung vorgenommen. Die Reben sind „nicht verwöhnt“ und suchen sich ihre Nährstoffe, indem sie ihre Wurzeln tief in die tonig-sandige, teilweise steinige Erde wachsen lassen. Rebstöcke, die stets künstlich bewässert werden, hätten keinen Grund sich die Mühe zu machen, in die Tiefe zu gehen. Jedoch die Jahre 2019 bis 2021 machten deutlich: Der globale Klimawandel erfordert einen Paradigmenwechsel. Auf den ersten jungen Pflanzungen werden sparsame Bodenbefeuchtungsanlagen angelegt, sonst haben die jungen Triebe keine Chance, ausreichend Wasser

und Nährstoffe zu bekommen. Pierantonio, der aus einer im Landbau und -handel tätigen Familie stammt, wird auch das System der Bewässerung umweltschonend umsetzen, da sind wir uns sicher. Für ihn ist nachhaltiges Handeln Passion und Berufung. Pierantonio ist Gründer und Inhaber der Firma „Efficienza Energia“, die als wichtigster lokaler Arbeitgeber spezialisiert ist auf Photovoltaik und erneuerbare Energien. So wird die neue Kellerei natürlich vollständig CO<sub>2</sub>-neutral betrieben und die gesamte Produktion ist auf einen optimalen Ressourceneinsatz ausgerichtet.