

**POLVANERA**

Apulien

Um die Jahrtausendwende herum hatte **Filippo Cassano** einen Traum. Er wollte apulische Spitzenweine keltern. Die Geschichte der Familie Cassano war schon immer eng mit der Landwirtschaft in Apulien, dem Stiefelabsatz Italiens, verbunden. Der studierte Agronom und Önologe kehrte in seine Heimat nach **Gioia del Colle** zurück und erwarb im Jahr 2003 das **Weingut POLVANERA** im Ortsteil Marchesana. Die historischen Gebäude und Rebberge stammten zum Teil aus den Jahren zwischen 1860 und 1880. Alles wurde liebevoll und aufwendig restauriert. Der große Schatz des Weinguts sind 60 bis 80 Jahre alte Primitivo-Reben in der Alberello-Erziehung, sogenannte „Weinbäumchen“. **Filippo Cassano brauchte nur ein paar Jahre, dann war seine Schöpfung „Polvanera“ in der Weinwelt ein fester Begriff.**



Der **Name POLVANERA** leitet sich von der dunklen Farbe der Felder ab, die rund um den Bauernhof liegen. **Sehr imponierend ist der Weinkeller**, der mit einer maximalen Tiefe von 8 Meter in den natürlichen Fels gebaut wurde. Der Karstfels sorgt das ganze Jahr über für eine konstante Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Es ist ein besonderer, imponierender Ort, an dem die Weine von Polvanera reifen und ruhen können!



Wenn man vom **Primitivo** aus Apulien spricht, kommt einem sofort die bekannte Weinbauzone **Manduria**

zwischen Brindisi und Taranto im Salento in den Sinn. Aber historisch gesehen wurde die aus Dalmatien stammende Primitivo-Rebe im 8. Jahrhundert zuerst in **Gioia del Colle** gepflanzt. Erst 100 Jahre später kam sie nach Manduria. In der Region um Gioia del Colle, in der sogenannten **Murgia**, einer felsigen Hochebene in der Mitte Apuliens, dominieren auf einer Höhe zwischen 300 und 450 m einzigartige Karst- und Karst-Lehmböden, die den Weinen eine große Frische und Mineralität verleihen. Auch gibt es hier durch die höhere Lage größere Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, ein Qualitätsfaktor für eine ausgeprägte, vielschichtige Aromabildung im Wein.

**Polvanera umfasst rund 100 Hektar Weinberge**, die **größtenteils mit Primitivo** bestockt sind. Abgefüllt werden ca. 300.000 Flaschen pro Jahr. Daneben gibt es auch noch weitere autochthone Rebsorten aus Apulien wie Aleatico, Aglianico, Fiano Minutolo, Falanghina und Moscato bianco.

**Die Weinberge werden biodynamisch bearbeitet.** Die Erträge sind extrem niedrig, besonders bei den Auslesen des Weinguts, dem **Primitivo 14**, **Primitivo 16** und **Primitivo 17**, die stets Höchstbewertungen in der Fachpresse erhalten. Moderne Kellertechnik, safte Pressverfahren und Weinbereitungssysteme in Kombination mit der önologischen Kompetenz von Filippo Cassano und seinen Partnern garantieren biologisch erzeugte Weine von äußerst hoher Qualität. **Alle Weine werden nur im Stahltank ausgebaut!** Stilistisch unverkennbar, enthüllen sämtliche Polvanera-Etiketten einerseits eine ausgeprägte Struktur und - auch alkoholisch befeuerte - Kraft, während sie auf der anderen Seite frische Süffigkeit und eine filigrane Eleganz verbreiten und so das mediterrane Flair ihres Anbaugesbietes unterstreichen.

**Die Weine von Polvanera sind direkt nach dem Öffnen schon präsent.** Das liegt an der ausschließlichen Reifung im Stahltank und der sorgfältigen, **drucklosen Abfüllung**. Auf den Wein kommt vor dem Verkorken auch noch ein **Stickstoffdepot**, so dass erst mit dem Öffnen der Flasche der Wein mit Sauerstoff in Kontakt kommt. Übrigens sind **alle Polvanera-Weine vegan**, weil zur Klärung eine eigene Filter- und Abfüllanlage zur Verfügung steht.



2016 **Primitivo LA MARCHESANA** € 8,50 (1 l = € 11,33)

14% / 0,75 l / Rotwein / trocken / DOC / bio, vegan

Der **Primitivo LA MARCHESANA** ist der Einstiegswein bei Polvanera. Er stammt von den neu angelegten Weinbergen. Die Reben sind 5 - 10 Jahre alt. So entsteht ein süffiger, nicht überkonzentrierter Rotwein für viele Gelegenheiten.

Natürliches, mittleres Rubinrot. Schöner, delikater Duft von dunklen Beeren, Kirschen und Veilchen, leichte Anklänge von Minze. Der Primitivo LA MARCHESANA ist voll und weich im Geschmack, die Tannine sind dezent, am Gaumen dominiert saftige Fruchtigkeit. Mit seiner angenehmen, leichten Restsüße macht er sehr viel Trinkfreude und ist ausgesprochen charmant und süffig.

2012 **Primitivo 14** € 12,90 (1 l = € 17,20)

14,5% / 0,75 l / Rotwein / trocken / DOC Gioia del Colle / bio, vegan

Der „**Primitivo 14**“ stammt von älteren Weinreben auf kalkhaltigen Lehmböden. Die Weinberge sind ca. 20 – 25 Jahre alt. Der Ertrag ist reduziert, die Maischegärung erfolgt für 10-12 Tage, Ausbau nur imahltank, Reifung des Weines für mindestens zwölf Monate in der Flasche im Karstfelsenkeller.

Dichtes Rubinrot. Zarte Aromen von dunklen Kirschen und Dörrpflaumen. Dazu kommen Noten von Thymian, Tabak, Lakritze und mineralische Nuancen. Warmer, voller, weicher Geschmack, begleitet von saftiger Frische und sanften Tanninen. Trotz des recht dichten Fruchtkerns bringt er durch Säure und Aromatik eine frische, zum **Nachtrinken** anregende Komponente mit sich. Langes Finale mit fruchtigem Nachhall. Ein **ausgewogener, toller Primitivo**, der ohne Marmeladen-Allüren begeistert!





**Vinotek „Laveziana“**

Frank Laveziana  
Fritz-Reuter-Str. 17  
63500 Seligenstadt



Tel. 06182-39 30 Fax 03222-242 7696

Mobil 01525 – 40 39 268

info@weindurst.de

www.weindurst.de



**POLVANERA**





Vinothek „Laveziana“

Frank Laveziana  
Fritz-Reuter-Str. 17  
63500 Seligenstadt



Tel. 06182-39 30 Fax 03222-242 7696

Mobil 01525 – 40 39 268

info@weindurst.de

www.weindurst.de





