

—○—
Der globalisierte Winzer
—○—



Vor 20 Jahren befüllte Luigi Rubino aus Brindisi ein paar Tausend Flaschen Wein. Heute sind es 1,3 Millionen pro Jahr. Der Captain erklärt den unaufhaltsamen Aufstieg des Winzers aus Apulien.

Als Luigi Rubino, Sohn des Gemüsebauern Tommaso Rubino, beschloss Winzer zu werden, fasste er einen kühnen Plan, der ihn zum weltweiten Ruhm führen sollte.

Das flache und fruchtbare Apulien ist der Absatz des italienischen Stiefels, Hochburg der italienischen Arbeitslosigkeit und Landwirtschaft.

Kilometerlange Olivenhaine, Artischockenfelder, die bis zum Horizont reichen, Weizenfelder, Spargelfelder und Tomatenplantagen. Wenig Massentourismus, viel Barock.

Und ja: Wein. Jede Menge Wein. Fast auf den Hektar genauso viel wie in Deutschland.

Der Rebsortenspiegel schimmert rot. Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nera heißen die wichtigsten Sorten für die Supermarktregale und Pizzabäcker Nordeuropas.

Primitivo, diese Helene Fischer der Trauben, die auch in Deutschland so viele durstige Menschen glücklich macht, ist der Exportschlager der apulischen Weinwirtschaft. Und genau deshalb setzt Luigi Rubino seine Zukunft auf diese Rebsorte. Nicht.

Sondern auf Susumaniello.

Susu-was?

In der Wirtschaftswissenschaft folgte das, was Luigi durchzieht, der sogenannten Transaktionskostentheorie, die stark vereinfacht besagt, dass man zum Zwecke der internationalen Marktdurchdringung vor allem die Konfiguration von Vertrieb und Marketing ins Visier nehmen muss, um nicht an ungeplanten Kosten zugrunde zu gehen. Als um 2005 die Argentinientochter des Autobauers BMW ein paar Details ihrer Vehikel veränderte (zum Beispiel stärkere Klimaanlage) und den Vertrieb auf lokale Bedürfnisse umstellte, konnte der Absatz binnen kurzer Zeit verdreifacht werden.

Luigi Rubino (der Name heißt Rubinrot, was soll man damit auch anderes werden als Winzer?) braucht keine Kühlung für den Wettbewerb. Er ist gerade dabei, den Rohstoff seines Grundprodukts Rotwein zu ersetzen und von Normal auf Super umzuschalten. Dabei spielt ihm eine beinahe untergegangene autochthone Rebsorte in die Hände: Susumaniello.

Vater Tommaso Rubino scheffelte in den Jahren, als das noch ging, ordentlich Geld mit den Früchten der Felder. Doch der Preisverfall in der Landwirtschaft setzte ihm zu.

Im Portfolio des Mischbetriebs lagen etliche Hektar Rebland, dessen Ernte an Winzer im Umland ging.

Bevor Sohn Luigi um die Jahrtausendwende übernahm, bearbeitete er den Vater, komplett auf Wein umzustellen, weil so mit besseren Renditen zu rechnen sei, und den Ackerbau aufzugeben. Es folgte das Übliche in solchen Konstellationen: „Du bist verrückt!“

Kennt man ja.

Luigi setzte sich trotzdem durch und startete 2000 mit der Ernte von 1,5 Hektar eigenem Weinland, dessen Lese er in Eigenregie vinifizierte.

Schon 1991 hatte Vater Tommaso das verfallene Weingut Jaddico erworben. Mitten im großflächigen Rebbestand direkt an der Küste fanden sich ein paar alte Susumaniello-Pflanzen. Die Sorte dürfte ursprünglich aus Dalmatien über die Adria eingeführt worden sein und gilt als entfernte Verwandte des Sangiovese. Von Beginn an setzte Luigi auf die ertragsarmen Trauben. Im ersten Jahr kamen dabei nur ein paar Tausend Flaschen zusammen.

„Susu lu somariello!“ heißt „Lauf Esel lauf!“ Der Name spielt auf die enorme Ertragskraft der jungen Rebstöcke an, die so viele Trauben abwerfen, dass man damit einen Esel bepacken kann. Die enorme Fruchtbarkeit der Susumaniello-Reben sinkt allerdings nach 10 Jahren rapide ab. Kein Wunder, dass die Sorte vor der Jahrtausendwende fast ausgestorben war.

Gerade noch auf den letzten Drücker erfasste der Qualitätsweinboom auch Apulien und die Traube erlebte eine Renaissance, die bis heute von Luigi Rubino angetrieben wird. Die Tenute Rubino sind absoluter Weltmarktführer bei Susumaniello und Deutschland ist ihr wichtigster Markt.

Bei angemessener Behandlung ergibt die Susumaniello-Traube strukturierte Weine mit würziger Tiefe und Grip. Also alles, was Weinfreunde lieben.

Es dauerte allerdings Jahre, bis die Feinheiten des Susumaniello herausgearbeitet waren. Die Forscherei dauert immer noch an.

Zu Beginn erzeugten die reinsortig ausgebauten Tropfen eher Langeweile in den Gläsern. Luigi gab jedoch nicht auf und experimentierte mit längeren Maischestandzeiten und einem Griff in die Trickkiste der Primitivo-Winzer, die auf die gezielte Antrocknung der Trauben setzen. Dabei kommen – je nachdem was die Umstände des Jahrgangs verlangen – diverse Methoden zur Anwendung: Antrocknung am Stock durch zwei bis drei Wochen spätere Ernte eines Teils der Trauben. Oder Abknicken der Fruchtrute. Oder Apassimento, also Trocknung von frisch gelesenen Trauben. So wie bei der Herstellung des noblen Amarone.

Rubino-Kellermeister Luca Petrelli (Foto hier unten) erklärte dem Captain, dass es auf das perfekte Timing ankommt. Nur ein kleines Zeitfenster stehe offen, sobald die Beeren ausgereift sind und die Trocknung einsetzt, die Alkohol und Zuckergehalt nach oben jagt und den späteren Gärverlauf zu einer heiklen Sache macht. Nur in den besten Susumaniello-Parzellen wird die Antrocknung praktiziert.



Bevor der Captain näher auf die Susumaniello-Kreationen aus dem Hause Rubino eingeht, kommt er kurz auf die anderen Weine des Hauses zu sprechen. Denn noch machen die Rubinos vornehmlich Kasse mit traditioneller Ware.

Die Renner des Weinguts sind der Marmorelle Rosso (85% Negroamaro, 15% Malvasia Nera) mit einer Viertelmillion Flaschen Output im Jahr oder der Marmorelle Bianco (Chardonnay und Malvasia Bianca) mit 100.000 Flaschen. Auch ein ziemlich gelungener Primitivo (Name: Punta Aquila) gehört zum Sortiment. Alle drei sind hervorragende Weine, denen der Captain jeweils 4,5 Sterne verleiht.

Aber jetzt kommt der Höhepunkt. Absolut hingerissen war der Captain von dem Malvasia Bianca Giancòla von Rubino, der ausgiebig viel Schlaf auf der Hefe genoss. Ein sinnlich-cremiger Wein, der nobel schmeckt und wenig kostet. Den müsst ihr unbedingt probieren.



Nun zurück zum Thema Susumaniello, mit dem Luigi die Märkte auszubremsen gedenkt.

Wenn der Weinmacher was kann, gerät so ein Susumaniello zu einem vielschichtigen, dunkelbeerigen Trinkerlebnis mit floralen Akzenten. Dank Barriqueinsatz würzig, nussig und mit eleganten Tanninen.

Weil die Sorte nicht zu sehr mit Säure geizt, haben auch Langstreckenfans eine gute Chance, auf ihre Kosten zu kommen.



Der Captain verkostete mehrere Jahrgänge des Herzeigetropfens Torre Testa, der von bis zu 80 Jahre alten Rebstöcken kommt. Dem samtigen 2016er (siehe ausführliche Besprechung hier unten) folgten 2013, 2012, 2011, die ihre beste Tage hinter sich hatten. Dann jedoch überraschte ein 2006er Torre Testa aus der Magnum durch herrliche Frische und elegante Struktur mit weichen Noten von Schwarzkirsche, Brombeere, Heidelbeere, Espresso und Lakritze.

Rubinos Susumaniello wächst 8 Kilometer nördlich von Brindisi sowohl an niederen Buschreben (Alberello) als auch am Drahtrahmen in den kalkhaltigen Sandböden der Lage Jaddico.



Ebenfalls von dort kommt der im Stahltank gereifte Alltags-Susumaniello Oltremé (= mehr als ich), den Luigi seiner Ehefrau Romina Leopardi (was für ein Name!) widmete.

Luigi ist offenbar Romantiker.

Romina stammt von einer apulischen Auswandererfamilie ab und wuchs in Australien auf. Seit sie mit Luigi zusammen ist, leitet Romina das Rubino-Marketing.

Rubinos Alltags-Susumaniello ist der perfekte Käsepizzawein, wie der Captain meint. In seiner säurearmen Machart ist er kompromisslos auf Weichheit getrimmt und ein ernstzunehmender Konkurrent für bessere Promitivos.

2015 kam der erste Susumaniello-Rosé auf den Markt: Torre Testa Rosato. Man wollte den weltweiten Pinkboom nicht verpassen.

Eigens kultivierte Trauben werden hierfür verwendet. Dieser Rosé ist kein Nebenprodukt der Rotweinherstellung im



sogenannten Saignée-Verfahren, das für die meisten Roséweine angewendet wird.

Das Ergebnis schimmert in kräftigem Dunkelrosa (Susumanello ist sehr pigmentstark) und schmeckt cremig und zartbitter-mineralisch.



Zweiter Höhepunkt der Verkostung bei Rubino war der zartrosafarbene Susumaniello-Spumante Sumaré aus traditioneller Flaschengärung nach der Champagner-Methode. Diesen Schaumwein gibt es in drei verschiedenen Ausführungen, je nachdem, wie lange das Hefelager währte: 30, 42, oder 60 Monate. Der Sumaré 60 Mesi aus dem Jahr 2013 mit der trockenen Würze wilder Erdbeeren gehört zu den besseren Bollicine, die der schaumverliebte Captain trank.



Luigi Rubino arbeitet bereits am nächsten Projekt: Weintourismus. Ein paar Meter unter den Susumanello-Stöcken von Jaddicco stieß man auf die Reste der Villa eines römischen Olivenbauern namens Visellus, der im großen Stil mit Öl handelte. Auf den Scherben der Amphoren fand man ein Logo, das heute jedes Flaschenetikett von Rubino ziert.

Luigi will die Villa rekonstruieren und ein Weinzentrum errichten. Ein paar hundert Meter weiter stehen wir an einer Klippe und blicken über verfallene Buden und den zugemüllten Strand aufs glasklare Meer. Das alles soll in ein paar Jahren ein schicker Badeort sein, sagt Luigi. Mit allem Drum und Dran.