



Der Doc Wein von **Matera**

Die Doc-Benennung des Matera Weins ist die letzte in der Zeitabfolge, die sich in der Basilicata bemerkbar machte. Sie bezeugt den Erfolg eines Alsia Projekts dank des experimentellen Betriebs der Ciancalata und in Zusammenarbeit von den Organisationen und den Experten der Branche, heute umfasst sie das gesamte Gebiet der Region. Die Vorschriften der Doc schließt sechs verschiedene Weinsorte: den *Rosso*, den *Primitivo*, den *Moro*, den *Greco*, den *Bianco* und den

Spumante. Jede Weinsorte wird mit der spezifischen Weinstöcke hergestellt und anhand der spezifischen Herstellungsverfahren, die vorgeschrieben sind.

Der Matera Rotwein wird durch die Verarbeitung des Sangioveses, Aglianicos und Primitivos gewonnen, denen auch andere einheimische nicht aromatische Weintrauben mit schwarzer Beere hinzugefügt werden können.

Von der Verarbeitung von Primitivo Trauben, zu mindestens 90%, wird der Primitivo erhalten. Eine inter-

nationale Weinzusammenstellung charakterisiert den Matera Moro, der ein Minimum von 60% Cabernet Sauvignon und 10 % Merlot, neben 20 % Primitivo und anderer lokaler Weinsorten vorsieht. Für den Matera Greco wird insbesondere der weiße Griechische Wein zu etwa 85 % gemeinsam mit anderen einheimischen Weisweine.

Der Malvasia Bianco aus der Basilicata, der Greco Bianco und kleine Prozentsätze andere Weine erzeugen den Matera Bianco. Schließlich wird, durch ein anderes Verfahren, aber aus den gleichen Trauben aus denen der Weiswein erzeugt wird, der Matera Sekt hergestellt, der durch einen zweifachen Gärungsprozess erhalten wird.

Der gesamte Prozess der Weinproduktion muss innerhalb der Region stattfinden. Für viele Weinberge ist eine Maximale Herstellungsquote vorgesehen, die 10 Tonnen pro Hektar vorschreibt. Der alkoholische Prozentsatz ist zwischen den 10,5 Grad des Weisweins und des Grecos und den 12,5 Prozent des Primitivos vorgesehen. Der Verkauf der Typologien, Rotwein, Primitivo und Moro, schließlich kann nur nach einer Lagerungszeit von 12 Monaten stattfinden, beginnend ab dem 1. November des Produktionsjahres des Weins.

Ein Glas Matera Doc

Man hat die Qual der Wahl, wenn man den Matera Doc einer Speise begleiten will, denn es gibt eine weite Spannbreite von Weine, die zu dieser Doc gehören. Man kann von einem jungen Weißwein bis hin zu einem strukturierten Roten, wie den Primitivo oder einem Moro zurückgreifen. Der Matera Bianco und Greco passen gut zu den leichten ersten Gerichten,

zu Suppen, wie die *Acqua Sale*, und zu Gemüse wie die *Raganate-Kartoffel* und natürlich zum Fisch aus dem Jonischen Meer. Während der Matera Rosso, eine gesamte Malzeit begleiten kann, sollten dem Moro und noch mehr dem Primitivo deftige Fleischgerichte vorbehalten werden oder reiche Saucen. Als Aperitif und um auf ein freudiges Ereignis zu trinken eignet sich schließlich der Matera *Spumante Classico* am besten.

