

Kampanien

Sannio nimmt Fahrt auf

von Dr. Stefan Krimm

Goethe, den manche wegen des berühmten in der römischen Campagna entstandenen Tischbein-Gemäldes für eine Art Schutzpatron der Gegend halten, liebte Unteritalien wie nur wenige andere Landschaften. Über die kampanischen Weine aus dem Hinterland des prächtigen Golfs von Neapel verliert der Dichter allerdings kein Wort, obwohl er als Weinliebhaber und -kenner vielseitig interessiert war.

Das wundert nicht, war der von den alten Römern einst so hoch gelobte wie teure Falerner im 18. Jahrhundert doch praktisch vergessen. Die antike Campania felix, von den Griechen zur Oinotria, dem unteritalienischen Weinland, gezählt und intensiv bepflanzt, galt nicht mehr als bemerkenswert. Das blieb so bis ins 20. Jahrhundert. Die Hauptrolle spielten das Obst und das legendär gute Gemüse, der Wein lief so mit und diente aufgrund seiner ungestümen Kraft teilweise der Verstärkung renommierterer Herkünfte im Norden.

Vor etwa einer Generation haben die kampanischen Winzer des Sannio beschlossen, das zu ändern. Das Potenzial dazu ist vorhanden: Die Böden sind abgesehen vom Schwemmland der Flusstäler meist kalkig-tonig oder vulkanisch; vor allem die Tuffschichten erreichen Stärken, dass darin, wie etwa in Castelvenere, ganze Kellerlabyrinth angelegt werden konnten. Gegen das Meer hin wird das Gebiet durch den Höhenzug des Taburno-Camposauro geschützt, der wegen seiner an eine liegende Frau erinnernden Berg-Silhouette auch «die Schlafende von Sannio» genannt wird, nach Nordosten durch die Ausläufer des Apennin. Da sich am Taburno die vom Meer herziehenden Wolken meist abregnen, ist das Klima in der Wachstumsperiode sehr trocken und die Tag- und Nacht-Unterschiede der Temperaturen sind in höheren Lagen so gross, dass hier auch Weissweine wie die hochwertige Falanghina gute Bedingungen vorfinden.

Zugpferde des Wandels von der Massenproduktion hin zur Qualität waren die vergleichsweise jungen, erst seit den 1970er Jahren gegründeten Winzergenossenschaften, von denen die von Guardia Sanframondi und die von Solopaca am innovativsten erscheinen. Nicht zuletzt pflegen sie auch intensiven Kontakt zu Wissenschaftlern und zu prominenten Beratern, wie etwa Luigi Moio und Riccardo Cotarella.

Aber auch das 1999 gegründete Consorzio Tutela Vini spielt eine wichtige Rolle. Es hat mittlerweile an die 400 Mitglieder und sein Präsident Libero Rillo vom

Weingut Fontanavecchia hat eine Mannschaft um sich versammelt, die mit Schwung und Optimismus testet, welche Chancen es noch gibt in einem Land mit so alter Weintradition wie Italien. Das ist eine Herkulesarbeit, die einen langen Atem erfordert. Die unerlässlichen Strukturen der Zusammenarbeit, des fachlichen Austauschs und der gemeinsamen Diskussion von Qualität und Identität, etwa im Anschluss an gemeinsame anonyme Verkostungen, sind nämlich bei den privaten Winzern noch nicht hinreichend ausgebildet. Rillo, dynamisch, aber auch mit gesundem Augenmass gesegnet, ist dabei, das zu ändern und eine gemeinsame Identität «Sannio» zu schaffen, die aufgrund ihrer besonderen Merkmale auch auf äusseren Märkten bestehen kann.

Viel autochthones Kapital

Das grösste Kapital des rund 11000 Hektar grossen DOP-Bereichs ist der hohe Bestand an autochthonen Reben: Aglianico, Sommarello, Piediroso, Sciascinoso, Agostinelle, Falanghina, Coda di Volpe, Greco und Fiano stellen die Elemente eines Ensembles dar, das vor dem Hintergrund der in ganz Europa spürbaren Rückbesinnung auf regionale Traditionen nur kundige Meister braucht, um angemessen in Szene gesetzt zu werden. An der Spitze stehen die weisse Falanghina und der rote Aglianico, der schon vor seit mehr als 2000 Jahren von griechischen Kolonisten eingeführt wurde und daher lange Ellenico hiess.

Beide sind, richtig behandelt und nicht auf fruchtbareren Schwemmböden zu Höchststufen getrieben, ausgesprochene Qualitätssorten. Die Falanghina, an das heisse Klima gut adaptiert und höhere Lagen bevorzugend, liefert dort fruchtige Weine mit Aromen von Ginster, Weissdorn, Äpfeln und tropischen Früchten. Auch langlebigere, schwerere Qualitäten sind möglich, aber ihre grösste Stärke ist doch die frische Säure, die ihre Weine zu idealen Begleitern von Fisch und Mee-

resfrüchten, Pasta und Gemüse macht. Ob ihre Bestimmung wirklich in der Kombination mit der Pizza liegt, wie ein Werbe-slogan will, darf ein wenig bezweifelt werden. Es sei denn es handelt sich um die reichhaltige neapolitanische Variante. Der Aglianico, der in Unteritalien auch als Aglianico del Vulture und als Aglianico di Taurasi vorkommt, repräsentiert im Sannio als Aglianico del Taburno die ernsthafte, tanninstarke Amaro-Spielart. Man hat ihn schon als «Barolo des Südens» bezeichnet, denn wie der dortige Nebbiolo, der Mourvèdre in Bandol und der Tannat im Madiran tendiert er zur Ausbildung recht kantiger, bei Überextraktion auch durrer Tannine, deren Zähmung noch nicht allen Winzern gelingt. Verhängnisvoll erscheint es jedoch, wenn versucht wird, ihn – dem vermuteten «internationalen» oder «modernen» Geschmacks folgend – durch übertriebenen Barrique-Einsatz weicher zu machen. Er verliert dabei leicht sein Gesicht, seine ganz spezifischen Charakteristika: feine, zurückhaltende Aromen von Veilchen, Heidelbeeren, Pflaumen, Lakritze und Nelken bis hin zu Tabak und schwarzem Pfeffer, seine dichte, stoffige Struktur.

Was die Tannine angeht, könnte es vermutlich nicht schaden, wenn sich die Winzer noch etwas stärker im Piemont oder im Madiran umsehen würden. Schliesslich hatten die dortigen Kollegen ganz ähnliche Probleme zu lösen und den Besten ist das mit Bravour gelungen. Denis Dubourdieu, weltweit anerkannter Önologe in Bordeaux, hat nicht umsonst betont, der Aglianico habe wahrscheinlich die längste Konsum-Geschichte aller Trauben auf der Welt. Die Taburno-Winzer sind dabei, zusammen mit ihren Kollegen aus dem benachbarten Taurasi und vom Monte Vulture in der Basilicata ein neues Kapitel dieser Geschichte zu schreiben und die Weinwelt darf sich auf die Ergebnisse freuen. Die folgende Auswahl aus fast 100 vor Ort verkosteten Weinen zeigt, dass im Sannio nicht wenige Güter auf dem richtigen Weg sind.

Weissweine

2014 Sannio Greco DOP Vento, Alexia Capolino Perlingieri, Castelvenere: Im Duft reife und weich mit Anklängen an Aprikose, Mandeln und einem Hauch Butter; auch am Gaumen weich und harmonisch mit Schliff und Schmelz, feinem Biss und langem feinbitterem Nachhall.

16/20 – 2018

2014 Sannio Fiano DOP, Fontana delle Selve, Castelvenere: Feine Aromen von reifen Äpfeln Ginsterblüten und Honigmelone; am Gaumen reife, geschliffene

SANNIO

Noten von Quitten und Honigmelone, elegant und harmonisch mit langem feinbitteren Nachhall. **15+/20 –2018**

2013 Falanghina del Sannio DOP „Svelato“, Terre Stregate, Carlo Iacobucci, Guardia Sanframondi: Nase geprägt von feinen Apfelnoten mit einer Spur Zitrus; am Gaumen reif und harmonisch, Birne, Apfel, ein Hauch Mango und Mandeln, eindrucksvolles leicht mineralisches Spiel, langer Nachhall, gelungene Verbindung von feiner Fruchtigkeit und Eleganz. **16+/20 –2018**

2013 Falanghina del Sannio DOP, Cantina sociale La Guardiense, Guardia Sanframondi: Duft nach süßen reifen Äpfeln, Ginsterblüten und Birnen; am Gaumen reife, ausladende, mit mandeligen Noten unterlegte Frucht, harmonisch und doch spannend. **16+/20 –2018**

2013 Falanghina del Sannio DOP Vändari, Antica Masseria Venditti, Castelvenere: Duft nach Honig, Birne, tropischen Früchten und etwas Heu; am Gaumen Honig, Birne, sehr reife Äpfel und eine Spur Mango, rund und mit schönem Schliff, recht langer, feinbitterer Nachhall. **16/20 –2018**

2013 Falanghina del Sannio DOP Vigna Suprema, Marcellino Pascale, Guardia Sanframondi: Feine nuancierte Aromen von Weissdorn, reifen Frühäpfeln und etwas Zitrus; am Gaumen präzise definierte Frucht, Apfel, Birne, eine Spur Trockenobst, Mango und Mandeln, schöner Schliff und langer Nachhall. **17/20 –2019**

2013 Falanghina del Sannio DOP Maior, Fosso degli Angeli, Casalduni: Aromen von Birne und sehr reifen Äpfeln; am Gaumen schmelzige reife Frucht, Schliff und Volumen, sehr langer Nachhall mit feinen Bitternoten. **16+/20 –2018**

2011 Falanghina del Sannio DOP, Vigne Sannite – Cecas, Castelvenere: Im Duft reife Äpfel und Honig mit einem Hauch Butter; am Gaumen reife, ausladende Frucht von Birne, Mango und Mandeln, viel Schmelz, aber fast etwas süß, sehr langer Nachhall. **16/20 –2016**

2013 Falanghina del Sannio DOP Albano-ra, Eleonora Morone, Guardia Sanframondi: In der Nase interessante Verbindung von Honig und zerriebenen Blättern; am Gaumen viel Spannung zwischen reifem Schmelz und lebhaften vegetabilen Noten, sehr langer feinbitterer Nachhall. **17/20 –2019**

2003 Falanghina St. Agata die Goti DOC, Mustilli, St. Agata die Goti: In der Nase leicht rauchige Aromen von Quitten, Mandeln und Nüssen; am Gaumen an einen gereiften Burgunder erinnernd mit Noten wie im Duft, dazu etwas Bratapfel; feines Spiel, elegant und voller Spannung. **17+/20 –2018**

2012 Campania IGT Zingarella Moscato di Baselice Passito, Masseria Parisi, Baselice: Im feinen Duft Trockenfrüchte, Honig und ätherische Anklänge an Weihrauch; am Gaumen feine oxydative Muskatnoten, schöne Nuancierung, cremig und komplex mit kühlem Nachhall. Ein bemerkenswerter Begleiter süßer Nachspeisen oder gereifter salziger Käse. **17/20 –2027**

Rotweine

2007 Solopaca DOP Bosco Caldaia, Antica Masseria Venditti, Castelvenere: Cuvée aus Aglianico, Piediroso und Montepulciano d'Abruzzo. Duft nach ganz leicht kandierten roten Früchten mit einem Hauch Tabak; am Gaumen schön gereifte komplexe Kirschrucht, harmonisch und kraftvoll mit Schliff und ohne modische Zutaten, ausbalanciert und ernsthaft, mit gezähmten Tanninen und recht langem Nachhall. **16+/20 –2018**

2011 Aglianico del Taburno DOCG, Lorenzo Nifo Sarrapochiello, Ponte: Im Duft nuancierte Aromen von Waldbeeren, Steinobst und Waldboden; am Gaumen beginnende Reife, Waldbeeren mit einer Spur Amarena-Kirsche, geschliffene Tannine, recht langer Nachhall. **16/20 –2021**

2011 Aglianico del Taburno DOCG, La Rivolta di Ciurica, Torrecuso: Aromen von Waldbeeren, Veilchen und etwas Kirsche, Spur Bitterschokolade; am Gaumen nuancierte Noten von Waldbeeren und etwas Holz, geschliffene Tannine, langer Nachhall. Sollte noch etwas liegen! **16+/20 2016–2023**

2010 Aglianico del Taburno DOCG, La Fortezza, Torrecuso: Im Duft dichte Brombeernoten; ebenso am Gaumen, reif und schmelzig, schöner Schliff, harmonisch und doch spannend, recht langer Nachhall, gute Perspektiven. **16/20–2022**

2009 Aglianico del Taburno DOCG U'Barone, Patrizia Iannella, Torrecuso: Im Duft ätherische Noten von leicht karamellisierter reifer Kirsche mit einer Spur Vanille und Tabak; am Gaumen weich und reif, Holz noch etwas spürbar, langer Nachhall. **16+/20 –2018**

2009 Aglianico del Taburno DOCG, Fontanavecchia, Torrecuso: Nuancierte Aromen von leicht karamellisierter Kirsche mit mineralischen Anklängen; am Gaumen pure Noten von Kirsche und Feigen, eigenständig und nur mit einem Hauch Vanille, reife Tannine, sehr langer Nachhall. Ein bei aller Kraft eleganter Wein! **17/20 –2020**

2011 Aglianico del Taburno Riserva DOCG Illunis, Caputalbus, Ponte: Im Duft dichte Waldbeeren-Aromen mit einem Hauch von Veilchen und zerriebenen

Blättern; am Gaumen Heidelbeeren und Schwarzkirsche mit leichten Gelee-Noten, feine Süsse, charmant und mit schönem Schmelz, langer Nachhall. **16+/20 –2023**

2011 Aglianico del Taburno Riserva DOCG Bue Apis, Cantina del Taburno, Foglianise: Aus 200 Jahre alten wurzelechten Aglianico-Amaro-Reben, intensiver, leicht nesseliger Duft nach Waldbeeren; am Gaumen dicht, Noten von Waldbeeren und Bitterschokolade, schöne Verbindung von Kraft und Eleganz, leicht bittere Tannine, langer Nachhall, gute Perspektiven. **17/20 –2025**

2007 Aglianico del Taburno Riserva DOCG D'Erasmo, Lorenzo Nifo Sarrapochiello, Ponte: Aromen von süßen Kirschen und Brombeeren mit einer Spur Vanille; am Gaumen Waldbeeren, unterlegt mit etwas Bitterschokolade, feine Süsse, ein Schmeichler! **16/20 –2019**

2007 Aglianico del Taburno Riserva DOCG, Tenuta Carpineto, Vitulano: In der Nase feine, leicht süsse, würzige Aromen von karamellisierter Kirsche; am Gaumen reife und weich, Kirsche mit einer Spur Graphit, dichte Tannine, recht schöner Nachhall. **16/20 –2019**

2007 Aglianico del Taburno Riserva DOCG Vigna Cataratte, Fontanavecchia, Torrecuso: Im Duft reife, füllige, leicht animalische Aromen von karamellisierter Kirsche; am Gaumen Kirsche und Waldbeeren mit feinen Geleenoten, schönes Spiel, ein Hauch von Bitterschokolade, kultivierte geschliffene Tannine, recht langer Nachhall. **17/20 –2020**

2006 Aglianico del Taburno Riserva DOCG Don Curzetto, Torre a Oriente, Torrecuso: In der Nase intensive, reife Brombeerfrucht mit bestens integrierten Holznoten; am Gaumen sehr geschliffene, fast süsse Waldbeeren, Kirschen und Amarena-Noten mit Bitterschokolade, im Nachhall drängt sich das Holz ein klein wenig vor. **17/20 –2020**

2010 Aglianico Sant' Agata die Goti DOC Cesco di Nece, Mustilli, St. Agata dei Goti: Im Duft leicht nussige Brombeeren und Heidelbeeren, etwas Sattelleder; am Gaumen dicht, stoffig und doch mit schönem Spiel, kühl und mineralisch, langer Nachhall. Ein kraftvoller, straffer Langstreckenläufer! **16+/20 –2024**

2003 Aglianico Sant' Agata die Goti DOC Cesco di Nece, Mustilli, St. Agata dei Goti: Intensive Aromen von Waldbeeren und etwas Schwarzkirsche, unterlegt mit leicht pfeffrigen Noten; am Gaumen reif und dicht, stoffige Waldbeeren und Pflaumen, leicht rauchig, ausgeprägte Mineralität, ausgewogen und straff, keine Spur von Müdigkeit, sehr langer Nachhall. **17+/20–2018**