

# Sannio – im Hinterland von Neapel

Kampaniens bekannteste Attraktionen sind die Stadt Neapel, Pompeji, Herculaneum und die Amalfi-Küste. Doch genauso lohnt sich eine Entdeckungsreise ins reizvolle Hinterland – gerade beim Wein geht die Entwicklung rasant in Richtung Qualität.



Das reizvolle Sant'Agata de' Goti in der Provinz Benevento wurde bereits im 6. Jh. n. Chr. von den Goten gegründet und verfügt über weitläufige und tiefe Kelleranlagen.



**K**ennen Sie Marcello Mastroianni? Ja? Dann kennen Sie auch Aglianico. Davon versucht zumindest Nicola Matarazzo, Direttore des Sannio Consorzio Tutela Vini, zu überzeugen und zieht bei seinem lebendigen Vortrag über das Sannio-Gebiet einen ambitionierten Vergleich zwischen der dort heimischen Rotweinsorte „Aglianico“ und dem berühmten italienischen Filmschauspieler. Marcello Mastroianni stand für „italienische Lässigkeit und Eleganz, besaß viel Charme und doch Kanten im Charakter; er blieb immer ein bodenständiger Star und wirkte dabei unwiderstehlich ...“. Das klingt auch nach einer wunderbaren Weinbeschreibung. Somit war die Neugier auf Aglianico aus Sannio umso größer – wie unwiderstehlich ist er?

**Von Hexen und Weinen**

Einst war das hügelige Gebiet in Kampanien namens „Sannio“ von den Samniten bewohnt, einem als furchtlos und kriegerisch beschriebenen Volksstamm, der selbst den Römern eine Zeit lang beharrlich Widerstand leistete. Das Zentrum der Region war und ist die Stadt Benevento, die einen wunderbar ursprünglichen und authentischen Charme besitzt und noch heute „Stadt der Hexen“ genannt wird. Denn der Legende nach gab es nahe der Stadt einen alten Nussbaum, unter welchem sich die Hexen vor dem Flug mit dem Besen versammelten und ihren Sabbat feierten. Die einheimischen Frauen der Stadt sollen darüber noch bestens Bescheid wissen ...  
 Davon abgesehen wirkt das Gebiet ruhig und verschlafen, es gibt viel aufzuholen, und die Voraussetzungen dafür sind gut. Der Tourismus in Kampanien konzentriert sich zwar bis jetzt auf die Küstenregionen, aber gerade das Hinterland besitzt das Potenzial, die Gegend und ihre Weine zum fixen Bestandteil einer jeden Kampanien-Reise zu machen. Die Menschen sind freundlich und wirken fast überrascht, wenn man Interesse für die gebietstypischen Weine zeigt. Dabei lohnt es sich sehr, ausgiebig zu verkosten – zum einen die vielfältigen und wunderbar erfrischenden Weißweine und zum anderen die tanninreichen Rotweine aus der Paradesorte Aglianico.

**Vielfalt als Qualität**

Die Sorte Aglianico besitzt bereits mit „Taurasi“ und dem „Aglianico del Vulture“ aus der Basilikata sehr bekannte Herkünfte – der Star aus Sannio heißt „Aglianico del Taburno“. Erst 1997 wurde die Sannio DOC/DOP geschaffen. Da hier mehrere kleine DOC-Gebiete zum Zweck besserer Vermarktungsmöglichkeiten und professioneller Aufbendarstellung zusammengefasst wurden, war ihre Gründung ein mutiger und sinnvoller Schritt.



Lucia Caporaso und Angelo Piazza liefern Trauben von 200 Jahre alten Aglianico-Reben an die Genossenschaft Cantina del Taburno.

Aktuell umfasst das Gebiet vier Herkunftsstufen. An der Basis steht „Benevento IGT“ (Indicazione Geografica Tipica), dann folgen „Sannio DOC“, „Falanghina del Sannio DOC“ (weiß) und an der Spitze der Qualitätspyramide steht die bereits erwähnte „Aglianico del Taburno DOCG“. Sannio besitzt insgesamt rund 11.000 Hektar Reben und 7.900 Produzenten, die sich über lange Zeit ausschließlich der Traubenproduktion gewidmet hatten. Historisch große Bedeutung haben daher die regionalen Genossenschaften, die schon in den 1950er Jahren dafür sorgten, dass die Weinbauern nicht länger den neapolitanischen Händlern ausgeliefert waren, welche die Traubenpreise immer so tief wie möglich drücken wollten.

Die drei großen Kooperativen – die Cantina di Solopaca, die Cantina Sociale La Guardiense und die Cantina del Taburno – nehmen noch heute eine wichtige Stellung ein, da sie immerhin die Trauben von rund 2.500 Produzenten verarbeiten. Außerdem haben auch die Genossenschaften ihre Qualitätsansprüche in den vergangenen Jahren stark nach oben geschraubt. Gleichzeitig nimmt die Zahl jener Winzer, die qualitativ hochwertige Weine selbst herstellen und in Flaschen füllen, ständig zu. Die Vielfalt an autochthonen Rebsorten ist ein großer Schatz; es gibt fast 60 verschiedene Weintypen – von Schaumweinen über frische Weißweine und kraftvolle



Aglianico del Taburno im Aufschwung: Die Wein-Entdeckungsreise zahlt sich aus.



Die Mustilli-Schwester machen tolle Weine aus den autochthonen Sorten Falanghina, Aglianico und Piediroso.

Rotweine bis hin zum süßen Passito. Die wichtigsten Weißweinsorten heißen Falanghina, Trebbiano toscano, Greco, Fiano und Coda di Volpe; beim Rotwein steht Aglianico an allererster Stelle, gefolgt von Piediroso, Sciascinoso und Barbera.

### Autochthones Potenzial

Im hübschen Ort Sant'Agata de' Goti befindet sich das Weingut Mustilli, welches die Schwestern Anna-Chiara und Paola sehr erfolgreich nach biologischer Bewirtschaftung führen. Sant'Agata de' Goti ist neben Solopaca, Guardia Sanframondi und Taburno eine der vier Subzonen von Sannio DOC. Die weiße Falanghina ist mit sechs Hektar Anbaufläche die wichtigste Sorte am Weingut Mustilli. „Internationale Rebsorten passen nicht zu unserer Philosophie. Schon unser Vater setzte voll auf die heimischen autochthonen Sorten“, erzählt Anna-Chiara während des Spaziergangs zum Weingarten, „und er glaubte besonders an die vielseitige Falanghina, die mittlerweile im Gebiet als die hochwertigste Weißweinsorte angesehen wird. Beim Rotwein konzentrieren wir uns auf Aglianico und Piediroso.“

Die Weine des Weinguts Mustilli beweisen stilichere Eleganz und Reifepotenzial. Selbst der lange im Keller gereifte Greco aus dem Jahrgang 1977 präsentiert sich mit beeindruckender Trinkfreude, Lebendigkeit und viel Würze. Paola Mustilli ist zuversichtlich: „Unser Territorium ist noch unbekannt und die Sannio DOC wurde entwickelt, damit man sich besser gemeinsam vermarkten kann. Wir stehen aber noch am Anfang. Gemeinsame Aktivitäten, auch Auftritte in Übersee, sind aber geplant.“

### Einzigartige, uralte Reben

In der Cantina del Taburno, einer Genossenschaft mit rund 300 Mitgliedern und 500 Hektar Rebfläche, führt der für die Produktion verantwortliche Filippo Colandrea durch den Betrieb und überrascht mit einer Exkursion in einen ganz besonderen Weingarten in Foglianise. Die beeindruckenden Aglianico-Rebstöcke hier sind über 200 Jahre alt und wurzelecht, d. h., sie wurden nicht auf amerikanische Unterlagen veredelt – Probleme mit der Reblaus hatte es zur damaligen Zeit ja nicht gegeben. Man fühlt sich wie im Urwald, denn die Stämme dieser einzigartigen Methusalem-Reben sind meterlang, der längste von ihnen misst an die 26 Meter. Auch diese Reben sind Vertreter des Biotyps „Aglianico amaro“, der sich durch besonders kraftvolle Tannine auszeichnet und sich im Sannio-Gebiet weitgehend durchgesetzt hat.

„Die Erträge sind hier extrem niedrig“, erklärt Filippo Colandrea, „vielleicht 1.000 kg pro Hektar werden geerntet.“ Die Besitzer des Weingartens heißen Angelo Piazza und Lucia Caporaso, ein entzückendes altes Paar, das die Trauben schon lange an die Cantina del Taburno abliefern. Aus diesen Trauben stellt die Genossenschaft einen eigenen Wein her, den „Bue Apis“ – einen dichten, konzentrierten Rotwein, der allerdings als „massiv vom Holzeinsatz geprägt und von röstigen Noten dominiert“ beschrieben werden muss. Potenzial und Tiefgang ließ er dennoch erkennen.

„Die Erträge sind hier extrem niedrig“, erklärt Filippo Colandrea, „vielleicht 1.000 kg pro Hektar werden geerntet.“ Die Besitzer des Weingartens heißen Angelo Piazza und Lucia Caporaso, ein entzückendes altes Paar, das die Trauben schon lange an die Cantina del Taburno abliefern. Aus diesen Trauben stellt die Genossenschaft einen eigenen Wein her, den „Bue Apis“ – einen dichten, konzentrierten Rotwein, der allerdings als „massiv vom Holzeinsatz geprägt und von röstigen Noten dominiert“ beschrieben werden muss. Potenzial und Tiefgang ließ er dennoch erkennen.

### Stilfrage

Aglianico zeichnet sich generell durch kraftvolle Tannine aus, die mitunter jahrelange Lagerung benötigen, um eine gewisse Weichheit und Zugänglichkeit zu entwickeln. Er besitzt aber auch eine charmante Frucht und eine den Trinkfluss fördernde Säure.

Aglianico wird seit Jahrhunderten in Sannio angebaut, doch hat sich, wie die Verkostungen vor Ort zeigten, hier in jüngerer Vergangenheit ein recht holzbetonter, üppiger Rotweinstil entwickelt. Viele Weine sind von Barrique-Noten dominiert, besitzen eine hohe Konzentration und machen durch ausgeprägte Aromen nach Schokolade, Karamell und Vanille einen eher internationalen Eindruck. Die Empfehlung „Weniger ist mehr“ kann hier auch speziell für die Riserva-Weine gelten. Zukünftige Herausforderungen für die Winzer liegen wahrscheinlich im Herausarbeiten von Eleganz und Frucht, aber auch im Tannin-Management. Die Sorte Aglianico selbst lässt viel Potenzial erkennen – für Weine mit einer lebendigen Säure, feiner Würze, viel Struktur und Lagerpotenzial. Hingegen erzeugen zu viel Konzentration, raue Tannine und vordergründige Extrakt Süße wenig Trinkfreude und können bereits nach einem Glas den Gaumen ermüden. Ein Schritt weg von „zu viel Holz“ hin zu mehr Eleganz und Trinkfluss kann nicht schaden – vielleicht unter dem Motto „Weniger Schminke, dafür mehr Charakter“ oder noch einfacher ausgedrückt: „Mehr von Marcello Mastroianni!“



Beim Greco 1977 war nur das Etikett ein wenig blass – aromatisch überzeugte er.



## Sannio.pur

Ins reizvolle Sannio im hügeligen Hinterland von Neapel reiste **wein.pur**-Autorin Daniela Dejnega. Dank gilt dem Reiseorganisator Paul Balke, dem regionalen Consorzio und allen Winzern, die mit viel Engagement das Gebiet und ihre Weine vorstellten. Die Entwicklung in Richtung Qualität geht unaufhaltsam voran und das Preis-Leistungs-Verhältnis der Weine ist hervorragend. Eine Entdeckungsreise zu Aglianico und Falanghina ist mehr als empfehlenswert!



Uralte Aglianico-Stöcke in Foglianise – hohe Traubenqualität, äußerst niedrige Erträge.

### Aglianico

#### Caputalbus, Ponte

2013 Quercus Domina  
Benevento IGT

Bitterschokolade, Tabak, ledrig animalisch, rustikal. Süße Kirschfrucht, dicht, abgerundete Tannine, markante Säure. Schmeichelt mit Cremigkeit, dabei säurebetont im Finale.

#### Mustilli, Sant'Agata de' Goti

2010 Cesco di Nece Aglianico  
Sant'Agata dei Goti DOC

! Dunkle Frucht, warme Würze, Zwetschken und Brombeeren. Seidig-feine Tannine, schön balancierter Säurebogen; geht nicht in die Breite, sondern endet kompakt im Finish. Hat Potenzial.

#### Il Poggio, Torrecuso

2012 Aglianico del Taburno  
DOCG

Viel Schokolade, röstig. Kirschfrucht, lebendige Säure, geradlinige Struktur. Deutlich vom Holz geprägt, pfeffrige Würze und

Kräuter, griffige Tannine. Leicht wärmendes Finish.

#### Nifo Sarrapochiello, Ponte

2011 Aglianico del Taburno  
DOCG

Sehr fruchtig, flüchtige Ansätze. Rotbeerig, warme Kräuter-Würze, hat Struktur und Balance, bleibt elegant. Reife Tannine, ein wenig weitmaschig; insgesamt von animierendem Charakter.

#### Fattoria La Rivolta, Torrecuso

2011 Aglianico del Taburno  
DOCG

Floral, Veilchen, Amarena-Kirschen. Weicher, zugänglicher Stil, schön balanciert. Zeigt eine gewisse Eleganz und reife Tannine, ist aber von röstigen Noten überlagert.

#### La Fortezza, Torrecuso

2010 Aglianico del Taburno  
DOCG

! Dichte rotbeerige Frucht, Kirschen. Anregend, feinkörnige Tannine, hat Stil. Röstig unterlegt, hält eine gute Balance,

integrierte Säure; besitzt Charme und eine schöne Länge.

2007 Aglianico del Taburno  
Riserva DOCG

Rundes Tannin, zugänglich und charmant. Röstnoten, aber auch viel Frucht, Kirschen und Rote Johannisbeeren, balancierte Säure, angenehm und leichtfüßig bis in die Länge.

#### Fontanavecchia, Torrecuso

2009 Aglianico del Taburno  
DOCG

! Zugänglich rotbeerig, mediterrane Würze, komplex. Griffig und balanciert, Säure integriert, Tabak und Rosmarin; Kräuter; reife Tannine, warmer Charakter, bleibt aber sehr schön leichtfüßig.

2007 Vigna Cataratte  
Aglianico del Taburno Riserva  
DOCG

! Ungewöhnlich; feuchtes Moos, grüner Pfeffer, darunter viel Frucht. Gute Kraft und Spannung, toller Grip, mächtiges

Tannin, zeigt Potenzial; pikant, rauchige Länge.

Tenuta Carpineto, Vitulano  
2008 Aglianico del Taburno  
DOCG

! Leichtfüßig eleganter Stil. Frische Kräuter, Kirschen und Rote Johannisbeeren, karamellig unterlegt, einladend. Griffige, sanfte Tannine, tänzerische Balance, feine Trinkfreude.

#### Ocone, Ponte

2007 Diomede Aglianico del  
Taburno DOCG

Schokolade, Mocca, Tabak und Kirsch-Kompott. Holz im Vordergrund, kompakte Struktur, raue Tannine legen sich etwas an. Frische Säure belebt den Wein und erhält den Trinkfluss.

#### Cantina del Taburno, Foglianise

2011 Bue Apis Aglianico del  
Taburno Riserva DOCG

Von 200 Jahre alten Reben. Rotbeerig, röstig. Vom Holz geprägt, aber Tiefe und Charakter spürbar. Dunkler Kern in viel Extrakt gebettet, ästhetisch und kraftvoll, leicht adstringierend. Braucht Zeit.

#### Cantine Iannella, Torrecuso

2007 Don Nicola Aglianico del  
Taburno Riserva DOCG

! Röstig, rauchig, tiefdunkel, Moos und Wald-Würze. Angenehm trockenes Finish, mächtiger Wein mit viel Konzentration und Tiefe. Gut gebaut, mineralisch gestützter Säurezug.

#### Torre dei Chiusi, Torrecuso

2007 Limiti Aglianico del  
Taburno Riserva DOCG

Saftige Kirschen, röstig, getoastet. Bleibt lebendig und hat einen gewissen Trinkfluss. Moos, Herbstlaub, Würze; im Finish mit süßlichem Touch, charmant.

#### Torre A Oriente, Torrecuso

2006 Don Curzetto Aglianico  
del Taburno Riserva DOCG

Starkes Toasting, Karamell und dunkle Schokolade. Zwetschken, dunkelfruchtig, gute Säure, hat Balance, anstrengend. Sehr



Aglianico von Mustilli: Elegante Frucht, wunderbare Säurebalance.

warm, mediterrane Kräuter, vom Holz zugedeckt.

### Falanghina & Greco

**Mustilli, Sant'Agata de' Goti**  
2014 Falanghina del Sannio DOP

Jugendliche Frucht, frischer Apfel und Birne, zart exotisch. Mineralischer Touch, kompakt, guter Zug. Feiner Charakter, dabei sehr zugänglich und charmant, geradlinig.

**Wartalia, Guardia Sanframondi**  
2014 Falanghina del Sannio DOP

Citrus, Melone, Grapefruit, steinig. Kompakt, kräftiger Säurezug, zartbitter anregend. Feiner Cha-

rakter, zart pikant und kernig, Zitrusfrüchte, lebendig und straff, mit guter Länge.

**Terra di Briganti, Casalduni**  
2014 Falanghina del Sannio DOP

! Sehr frisch, Citrus und Grapefruit, pflanzliche Kühle, Minze und grüne Kräuterwürze, steinig-rauchiger Touch, fein aromatisch. Lebhaftes Säure, sehr frisch, außergewöhnlich und interessant.

**Oppida Aminea – Arcipelago Muratori, Benevento**  
2013 Falanghina del Sannio DOP

! Grapefruit und Waldluft, kühle Frische, elegante Ba-

lance. Zeigt Frucht am Gaumen, braucht aber Zeit, reduziert und kernig, mineralische Länge, tänzerisch und durchaus vielschichtig.

**Cantina Sociale La Guardiense, Guardia Sanframondi**  
2013 Senete Falanghina del Sannio DOP  
€ 6,-

Feinfruchtig, frischer Apfel, vielfältige Primäraromen. Hat Struktur, ist dabei zugänglich und mehrheitstauglich, sehr ansprechender Preis-Leistungs-Wein.

**Cantine Fontana delle Selve, Castelvenero**  
2013 Falanghina del Sannio DOP

Citrus, beginnt sehr verhalten. Steinig-mineralisch gestützt, guter Grip. Knackig, anregende Balance, saftige Säure; guter, straighter Wein.

**Fattorie Ciabrelli, Castelvenero**  
2013 Alexia Falanghina del Sannio DOP

! Fein aromatisch, florale Noten, Zitronenblüten und Kräuter. Geschmeidige Textur, kompakte Kraft. Citrus, saftige Säure, elegant, macht Druck und hat Zug, anregend kerniges Finish.

**Ca'stelle di Antichi Sapori, Castelvenero**

2013 Falanghina del Sannio DOP

! Reife Zitrusfrüchte, Orangen und Bergamotten. Pflanzlich unterlegt, Kräuter, Oregano. Sehr geschmeidig, feingliedrig und elegant. Vielschichtig, steiniger Abgang.

**Eleonora Morone, Guardia Sanframondi**  
2013 Alba Nora Falanghina del Sannio DOP

Blüten-Honig, Lindenblüten und Orangenesten, Mandarinen, Biskuit. Strukturiert, feines Tannin; lässt in der Mitte ein wenig nach, ist aber sehr trinkig. Kräuterwürzige gute Länge.

**Cautiero, Frasso Telesino**  
2014 Trois Sannio Greco DOP

! Ungestüme Nase, erfrischend pflanzlich mit einem Hauch Hopfen. Feine Zitrusfrüchte, frischer Säurezug, griffige Struktur, mineralisch unterlegt, anregend und kraftvoll im Charakter.

**Mustilli, Sant'Agata de' Goti**  
1977 Greco di Santacroce

Nussig-reife Aromen, Haselnuss, Schwarzbrotrinde. Kräuter-Würze und Cassis-Noten. Am Gaumen noch schön lebendig, würzig und einladend, zeigt überraschende Präsenz. In Würde gereift.



## Quint.essenz

von Wolfgang Kiechl

Louis Roederer Cristal, Brut Millesime 1975 und 1990 Champagne

Die Normalflasche von 1975 barg meinen höchsten (bereits bernsteingoldenen) Champagner-Genuss. Der Kork ging mit einem Knall ab und verkündete Großes. Die markante Würze (Estragon, Tabak) und Cremigkeit nahmen mich völlig gefangen. Die Säure war prägnant und sorgte für jugendliches Flair. Eleganz und Komplexität keimten mit der Luft auf: Karamell, Biskuit, Rauchigkeit, alles zart und nicht überbordend – erfreulicherweise kein Sherry-Ton, dafür betörende Blutorange.

1990 Cristal aus der Doppelmagnum war hingegen unfassbar jung und klar strukturiert. Hier fanden sich ungestüme Aromen nach

„Granny Smith“, Gletscherzuckerl, filigranen Kräutern (Melisse), Zitrusfrüchten und sogar ein Hauch von Himbeeren. Druck, Perlage, Stringenz – alles war perfekt und aus der Großflasche noch nicht am Zenit.

Bei diesem Genuss wollen wir mit „Charlie Hebdo“ proklamieren: *Sie haben (nur) die Waffen, wir haben (auch) den Champagner!* Treiben wir den Sarkasmus mit dem vor 100 Jahre geborenen Frank Sinatra weiter auf die Spitze. Wer nichts trinke, täte ihm leid, weil er nie besser als am Morgen gelaunt sei. Heute würde er vielleicht sagen: Wer gar nichts trinke, wolle allzu rasch ins Paradies eingehen.

Wie Christoph Ransmayr im „Album“ („Der Standard“) schrieb, „haben“ wir auch die Worte: Nicht die Sensen der Bauernkriege hätten das grausame Feudalsystem des Mittelalters besiegt, sondern die Worte der Aufklärung, quälend langsam zwar, aber unaufhaltsam. Das Wort könne den, der es schreibe oder lese, nicht nur über Meere und Gebirge, sondern über die Zeit selbst erheben. Die Worte der Dichter, Aufklärer, Mahner und Denker werden auch die gegenwärtigen bildungsfeindlichen und verblendeten Ideologien beseitigen, selbst wenn sie sich unter dem Deckmantel der Religion verbergen; mag es auch Generationen dauern. Santé!