





# Royal Austria!

Österreich-Spezial: Wein-Power-Frauen, Top-Schäumer, Rote Cuvées etc

Weltmeister wird Winzer: Interview mit Andrea Pirlo Für alle Sinne: Kulinarische Jura-Reise



# Lang lebe die Anima Vulcanica

## Guide Weisswein aus Kampanien: Greco di Tufo und Fiano di Avellino

Die Geschichte des Weinbaus in Kampanien reicht lange zurück: Etrusker und Griechen kultivierten erste Reben, später schätzten die Römer den Caecuber, Falerner oder Surrentiner. Im 16. Jahrhundert zählten die Weine aus dem Königreich Neapel gar zu den besten Italiens.

Eines der renommiertesten Gebiete ist die Irpinia: In den Hügeln der Provinz Avellino im kampanischen Inland keltern Weinbauern auf vulkanischen Böden Rot- und Weissweine, die mit zum Besten gehören, was Süditalien zu bieten hat. Die Anbaugebiete der drei DOCGs der Irpinia, Taurasi für Rotwein aus der Aglianico-Traube und die weissen Greco di Tufo und Fiano di Avellino, sind für ihr eigenständiges Terroir bekannt: Die Böden sind lehmig-kalkhaltig und durch Schichten von Asche und Lavaresten geprägt. Ideal für den Weinbau sind ebenfalls die grossen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht und die gute Durchlüftung der Reben; weisse Trauben wachsen bis auf 800 Meter Meereshöhe. Jeweils rund 800 Hektar sind in der Provinz Avellino mit Fiano beziehungsweise Greco Bianco bestockt, der Basis von Fiano di Avellino DOCG beziehungsweise Greco di Tufo DOCG: Aufgrund der Vielschichtigkeit ihrer Aromen, ihrer Finesse und Eleganz gelten sie als die Aushängeschilder unter den Weissweinen Süditaliens. Viele der Winzer der Provinz Avellino keltern beide Weine. Die spätreifende Greco Bianco ist allerdings schwieriger zu kultivieren als die Fiano, ein «Hans Dampf in allen Gassen», die auch in anderen Zonen der Region solide Ergebnisse bringt. Die kompakte Greco-Traube ist anfälliger für Krankheiten und Fäulnis, findet aber gerade in den gut ventilierten Hügeln rund um Tufo in Meereshöhen bis 700 Meter ideales Terroir vor. Degustation & Text: Christian Eder

### Fiano di Avellino DOCG

Der mineralische Frische Fiano di Avellino erhielt seinen Namen von einer antiken Rebsorte, die von Plinius dem Älteren als **Vitis Apiana** bezeichnet wurde: Die Api (= Bienen) hatten es besonders auf die Süsse der Trauben abgesehen +++ **1978** bekam Fiano di Avellino den Status einer DOC und **2003** den Status einer DOCG +++ In 25 Gemeinden der Provinz Avellino darf Fiano di Avellino produziert werden. Rund **433 Hektar** sind mit der Rebsorte bepflanzt.

## **Greco di Tufo DOCG**

Der Greco di Tufo wird aus **Greco Bianco** gekeltert +++ Die Sorte wurde der Legende nach vom Pelagi-Volk aus dem griechischen Thessalien verbreitet +++ Greco di Tufo sind (seit **1970** DOC, seit **2003** DOCG) für ihre Struktur und Alterungsfähigkeit bekannt +++ Die Trauben gedeihen gut auf **634** lehmigkalkhaltig-mineralischen Hektar in acht DOCG-Gemeinden in Avellino. Um die Stadt Tufo sorgen **Schwefeladern** für eine zusätzliche Komponente.



## «Die Weine sind jung ein feinfruchtiger Genuss, gewinnen aber durch Kellerreife an Komplexität.»

Christian Eder VINUM-Autor

Dass Süditalien als Heimat mineralischer Weissweine gilt, ist nicht erst seit dem Boom des Ätna allgemein bekannt. Auch am Vulture in der Basilikata und ganz besonders in Kampanien gedeihen weisse Rebsorten hervorragend. Seit Jahren ist die Provinz Avellino, östlich von Neapel, ein Hotspot der kampanischen Weissweinproduktion.

Zwei der vier DOCG-Gebiete der Region sind Bianchi gewidmet: Die Rebsorte Fiano ist im Fiano di Avellino DOCG ein perfekter Interpret der Böden und sehr empfindlich auf vulkanische Einflüsse, die sich in einer signifikanten Mineralität ausdrücken. Sind die Weine in der Jugend frisch-fruchtig, gewinnen sie mit der Reife an Komplexität und erinnern sogar an Riesling. Dem steht der Greco Bianco, die Basis des Greco di Tufo DOCG, kaum nach. In einer Handvoll Gemeinden rund um den Ort Tufo profitiert er nicht nur von den vulkanischen Böden, sondern gleichwohl von den reichen Schwefeladern.

Von anderen weissen Sorten Kampaniens heben sich Greco-di-Tufo-Weine durch ihre Würzigkeit und ihren Charakter und Fianodi-Avellino-Weine durch ihre Mineralität und Finesse ab. Beide sind jung ein feinfruchtiger Genuss, gewinnen aber durch die Kellerreife an Komplexität. Das demonstrieren Winzer wie Di Meo, die ihren Fiano di Avellino DOCG oder Greco di Tufo DOCG zum Teil erst nach mehr als zehn Jahren auf den Markt bringen. Unter den verkosteten Jahrgängen überzeugt der elegante 2018, aus dem neuen Jahrgang 2019 sind bislang vor allem junge, frische Fiano auf den Markt gekommen, welche die Qualität aufzeigen. Der trockene, warme Jahrgang 2017 ist hingegen bei Greco di Tufo gelungen: keine Gefahr von zu viel Feuchtigkeit für die kompakte und fäulnisempfindliche Traube

90 VERKOSTETE WEINE

MIT 18 PUNKTEN

MIT 17 PUNKTEN ODER MEHR

29

MIT 16 PUNKTEN ODER MEHR

**36** 

MIT 15 PUNKTEN ODER MEHR

## **Die Verkostung**

Bedingt durch die derzeitig herrschenden Reisebeschränkungen in ganz Europa konnte Christian Eder die Weine nicht vor Ort in Kampanien verkosten, sondern musste sie sich vom Konsortium Irpinia in seinen Home-Tasting-Room senden lassen. Anfang April ging die Degustation als Blindprobe dort über die Bühne. Eder verkostete Weine von den Jahrgängen zwischen 2007 und 2019.



## Di Meo, Salza Irpina

## **Greco di Tufo DOCG Vittorio 2007** 17.5 Punkte | 2020 bis 2024

Von einem 20 Jahre alten Rebberg in 750 Metern Meereshöhe, die Trauben werden leicht überreif gelesen, der Wein 36 Monate in Stahl und Flasche ausgebaut: brillantes Goldgelb; Blume nach Blüten, gerösteten Mandeln und Aprikosen; gut strukturierter Wein, von der Säure unterstützt, elegant und doch opulent das Finish.

Preis: 28 Euro | www.dimeo.it



### Di Meo, Salza Irpina

### Fiano di Avellino DOCG Colle dei Cerri 2007

#### 17.5 Punkte | 2020 bis 2024

Von einer 1995 gepflanzten Einzellage in 550 Meter Meereshöhe, zehn Monate in Holz fermentiert: präsentiert sich würzig-kräuterig im Bouquet, Nuancen von Limonen und Haselnüssen; überaus komplexer Verlauf, die Säure in Balance mit Finesse und Struktur, opulent würzig im Nachhall. Sollte man zu Kalbsfilet geniessen.

Preis: 32 Euro | www.dimeo.it



#### Di Meo, Salza Irpina

## **Greco di Tufo DOCG 2018** 16.5 Punkte | 2020 bis 2023

Extravagante Noten von Blüten, gerösteten Haselnüssen und Birnen; im Mund saftig, die Säure belebend, hat Substanz, im Ausklang Nuancen von Bittermandeln und getrockneten

Preis: 17,15 Euro | www.tannico.com