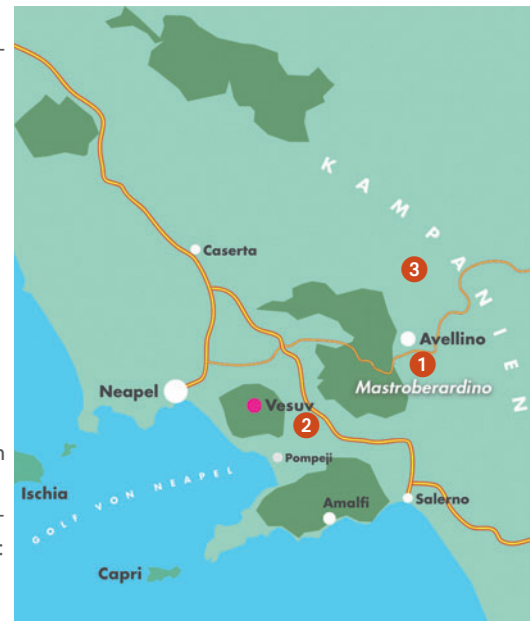


Mastroberardino – die Ikone des süditalienischen Weins

Im hügeligen, grünen Hinterland von Kampanien, etwa 60 Kilometer vom touristischen Treiben der Amalfiküste entfernt, liegt der Ort **Atripalda**. Hier befindet sich der renommierte Traditionsbetrieb Mastroberardino **1**, dessen Radici-Weine Legenden sind.

Als Kellerei und Handelshaus machte sich die Familie bereits Ende des 19. Jahrhunderts einen Namen und exportierte ihre Weine bis nach Amerika. Man kaufte die besten Trauben kleiner „Viticoltori“, eigene Rebflächen werden erst seit den 1970er Jahren bewirtschaftet. Die wirtschaftlich schwierigen Zeiten der Reblausplage, des zweiten Weltkriegs und des katastrophalen Erdbebens von 1980 überstanden die Mastroberardinos durch ihre Verbundenheit mit der Region und ihren Unternehmerteil. In den Jahrzehnten nach dem zweiten Weltkrieg war Mastroberardino **die Kellerei** Süditaliens. Als besondere Ehre durfte Mastroberardino in den 90er Jahren die historischen Weinberge der Ausgrabungsstätte Pompeji bepflanzen. Heute bewirtschaftet Mastroberardino rund 200 Hektar Rebflächen in der Vesuvio DOC **2** und im Irpinia-Gebiet **3**.

Die weißen Rebsorten Falanghina, Greco und Fiano wurden wie der rote Aglianico von Siedlern in der Kolonisationszeit vor über 2500 Jahren nach Süditalien gebracht. Dass diese klassischen autochthonen Rebsorten in der Weinwelt heute einen Namen haben, ist Mastroberardino zu verdanken. Piero Mastroberardino, der das Familienunternehmen seit Mitte der 1990er Jahre leitet: „Wenn man **80 oder 90 Jahrgänge** des gleichen Weins vorweisen kann, wird Kontinuität greifbar.“



Die Weißen:

Die Trauben für den **Irpinia Falanghina DOC Morabianca 2017** **4** wachsen auf einem Weinberg bei Taurasi auf mineralischen, tuffsteinhaltigen Böden. Der Wein präsentiert sich frisch und fruchtig mit intensiven Noten von Apfel und tropischen Früchten und mit Blumendüften. Gutes Säuregerüst und harmonisch.

Die Rebgrärten des **Greco di Tufo DOCG Novaserra 2018** **5** liegen auf den Hügeln des Montefusco auf 550 Metern ü. M., wo sie durch die Temperaturschwankungen langsam heranreifen. Die mageren, kalkhaltigen Böden mit vulkanischen Einträgen bieten dem Greco optimale Bedingungen, die ihm eine große Komplexität verleihen. Am Gaumen reife gelbe Früchte, dazu Noten von Mandeln und Salbei, Mineralität, ausgeprägte Säurestruktur.

Der **Fiano di Avellino DOCG Radici 2018** **6** ist der große weiße Klassiker! Dabei wäre ohne den Einsatz von Mastroberardino die Fiano-Rebe aufgrund des lukrativeren Anbaus von Haselnüssen in den 1960er Jahren rund um Avellino beinahe ausgestorben. Die Trauben für den Fiano Radici wachsen auf sandigen, tiefgründigen Böden. Die Aromen sind vielfältig und reichen von Birne, Ananas und Akazie bis hin zu Zitrusfrüchten, Haselnuss und Trockenfrüchten. Gute Säure, mineralische Dichte und Komplexität, sehr langlebig.

Die Roten aus der Aglianico Rebe:

Irpinia Aglianico DOC Redimore 2017 **7**, der ideale Einstieg in die Welt dieser Rebsorte. Der Aglianico-Klon stammt aus der Zeit vor der Reblausplage und hat einen sehr geringen Ertrag. Der geschmeidige Redimore reift für 12 Monate im Barrique. Komplexes, intensives Bouquet von roten Früchten und Gewürzen, sowie Vanille, Tabak, Kakao und Kaffee. Gut strukturiert und von einladendem Charme.

Der Taurasi aus 100% Aglianico wird auch als der Barolo des Südens bezeichnet. Bevor er in den Verkauf kommt, muss er mindestens drei Jahre reifen, als Riserva sogar vier. Auch der **Taurasi DOCG Radici** **8** von Mastroberardino nimmt es an Komplexität und Langlebigkeit mit den besten Tropfen des nördlichen Italiens auf.

Ein Teil der Trauben stammt von der historischen Lage Montemarano. Sie reifen hier langsam und werden oft erst Anfang November gelesen. Mit ihren hohen Säure- und Gerbstoffgehalten verleihen sie dem Wein eine Langlebigkeit, gerne auch über 50 Jahre. Im Keller reift der Taurasi Radici für 24 Monate in Barriques und großen Eichenfässern. Der Wein bietet ein reichhaltiges und komplexes Bouquet. Die Aromen erinnern an Pflaumen, schwarze Kirschen, Beeren, Steinpilze und exotische Gewürze.

Die Trauben des **Taurasi Riserva DOCG Radici 2012** **9** stammen vom oberen Teil des Weinbergs von Montemarano aus einer Höhe von etwa 550 Metern ü. M.. Der Boden ist hier kalkhaltiger und von Fossilien durchsetzt. Die Erträge werden niedrig gehalten. Der Ausbau erfolgt in französischen Barriques und slawonischen Eichenfässern über gut 30 Monate, danach ruht der Wein noch mindestens 36 Monate in der Flasche. 2012 gilt als außergewöhnlicher Aglianico-Jahrgang. Er duftet würzig, Anklänge von Himbeere und Kirsche, schließlich auch dunkle Schokolade und Vanille. Am Gaumen angenehm weich und trotzdem mit Struktur, Mineralität und Säure. Ein großer italienischer Wein am Anfang eines langen Lebens.



Ohne sein Engagement wären heute viele alte Rebsorten von Kampanien ausgestorben: Piero Mastroberardino



Vesuvio DOC