

SCHÄTZE AUS DEM SÜDEN

Kampanien, Basilikata, Kalabrien – Weine aus diesen drei italienischen Regionen führen in den deutschsprachigen Ländern immer noch ein Randdasein. Dabei blickt das bereits von den antiken Griechen als »Land des Weins« bezeichnete Gebiet auf eine lange Weinbau-Geschichte zurück – vor allem in Sachen autochthone Rebsorten.

TEXT OTHMAR KIEM NOTIZEN OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER

Kampanien, Basilikata und Kalabrien galten schon in der Antike als herausragende Weinbaugebiete. Die besten Lagen des römischen Imperiums – davon ging man damals aus – seien jene in Kampanien. Und die Region um Neapel ist auch heute noch das wichtigste der drei Anbaugebiete. Die rote Aglianico-Traube ist eine der hochwertigsten Sorten Italiens und wird wegen ihres hohen Tanningehalts oft auch »Nebbiolo des Südens« genannt. In den Steillagen um Avellino findet sie als Taurasi ihren höchsten Ausdruck. Im weiter nördlich gelegenen Gebiet um Benevento erbringt der Aglianico del Taburno spannende Weine. Aus den Sorten Greco, Fiano und Falanghina werden in Kampanien zudem sehr interessante Weißweine erzeugt.

Aglianico spielt auch in der Nachbarregion Basilikata die Hauptrolle. An den Hängen des Vulkankegels des Vulture fallen die Weine im Vergleich zu Taurasi runder und weicher aus. In Kalabrien ist Weinbau auf die küstennahen Gebiete der Stiefelspitze konzentriert. Auch hier gibt es zahlreiche autochthone Sorten, etwa Gaglioppo und Magliocco.

Der erste Platz unserer Trophy geht an einen Taurasi der Extraklasse, den Vigna Grande Cerzito Taurasi Riserva DOCG von Quintodecimo. Luigi Moio ist Professor für Önologie an der Universität Neapel und von vielen geschätzter Berater. 2001 gründete er nicht weit von Avellino mit seiner Frau seinen eigenen Betrieb Quintodecimo. Vigna Grande Cerzito entstammt einer gerade mal einen Hektar großen Einzellage mit vulkanischem Boden. Ein Musterbeispiel eines großartigen Taurasi, der neben Kraft auch Finesse zeigt.

Die Familie Librandi in Crotona zählt seit Jahrzehnten zu den herausragenden Qualitätsbotschaftern kalabrischer Weine. Sie sind die führenden Erzeuger von Cirò, dem bekanntesten Wein der Region. Ihr Gravello ist eine Cuvée aus Gaglioppo und Cabernet Sauvignon. Seit dem ersten Jahrgang 1988 ist der Gravello einer der ersten Topweine aus dem Süden. Der Jahrgang 2017 des Gravello eroberte den zweiten Platz.

Terra di Lavoro ist ein Landstrich im Norden Kampaniens. So heißt auch ein Wein von Galardi. Seit Beginn der 1990er-Jahre erzeugt die Familie bei Roccamonfina Weine auf vulkanischen Böden. Der Terra di Lavoro 2017, eine Cuvée aus Aglianico und Piediroso, ist der Drittplatzierte unserer Trophy.



1
PLATZ

QUINTODECIMO – TAURASI
Dicht und kernig, reifer
Fruchtkern, spannungsvoll.

Steile Lagen und tiefblaues Meer sind charakteristisch für Süditalien – spannende Gegensätze ergeben auch spannende Weine.

Basilikata

94

● **Don Anselmo Aglianico del Vulture DOC 2016, Paternoster**
Edles, leuchtendes Rubinrot. In der Nase edel und leicht würzig, nach reifen Erdbeeren, Teer, Gewürznelken, etwas Harz, dann wieder nach reifen Waldfrüchten und hellem Leder. Am Gaumen elegant und mineralisch, breitet sich saftig über die Zunge, zeigt Eleganz und Kraft, salziges Tannin, langer Nachhall. **GES Sorrentino, Delmenhorst; Martel, St. Gallen; Mounier, Wien, € 39,90**

93

● **La Terrazza Aglianico del Vulture DOCG 2013, Casa Maschito**
Edles, dunkel leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach reifen Zwetschgen, Früchteteer, ein Hauch Rote Johannisbeeren, roter Pfeffer, getrocknetes Rosenblatt. Spannt sich am Gaumen mit toller Fruchtstöße auf, gleichzeitig saftig und leicht salzig, mit straffem Tannin, druckvoll, mit langem Nachhall. **casamaschito.it, € 25,-**

● **Basilisco Aglianico del Vulture Superiore DOCG 2013 Feudi di San Gregorio**
Leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach reifen Kirschen, leicht angetrockneten Hagebutten, heller Würze. Am Gaumen saftig und mit salzigem Tannin ausgestattet, klar, stoffig und anhaftend, mit sattem Nachdruck. **Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Weinbastion, Ulm; Bindella, Zürich; Giovo GmbH, Frankfurt; Casa del Vino SA, Dietikon, Preis: k. A.**

92

● **BIO Basilisco Teodosio Aglianico del Vulture DOC 2019, Feudi di San Gregorio**
Intensives Rubinrot. In der Nase nach reifen Kirschen und reifen Himbeeren, getragen von leicht heller Würze. Spannt sich mit süßem Fruchtkern am Gaumen auf, saftig und klar, schöner Verlauf, harmonisch und stimmig. **Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Weinbastion, Ulm; Bindella, Zürich; Giovo GmbH, Frankfurt; Casa del Vino SA, Dietikon, € 18,-**

● **Piano del Cerro Aglianico del Vulture DOC 2018, Vigneti del Vulture - Fantini**
Intensives Granat mit Purpur. Satte Nase nach Himbeeren und reifen Erdbeeren, ein Hauch Brombeermarmelade, dezenter Holzeinsatz, gut integriert. Am Gaumen satt und kompakt, breitet sich harmonisch

über die Zunge mit gut ausbalanciertem Holzeinsatz, kerniges Tannin gibt ordentlich Druck.

Gottardi, Innsbruck; Ariane Abayan, Hamburg; South Wines, Orbe, € 18,-

● **BIO DaGinestra Aglianico del Vulture Superiore DOCG 2016, Grifalco**
Intensives, edles Granat. In der Nase eine Spur Edelholz, dann Cassis und eine Prise Würze, dezente nach reifen dunklen Beeren im Nachhall. Am Gaumen mit saftigem Kern und klarer Frucht, wirkt noch sehr jung, im Nachhall leicht salzig, braucht noch Zeit. **K&U - Weinhalle, Nürnberg; Cave SA, Gland; Grandi Vini; Weinhaus Waldsee, Bad Waldsee; Wein Sued Oliver Zenz, Klosterneuburg, € 30,-**

91

● **Terra di Vulcano Primitivo Basilicata IGT 2018, Bisceglia**
Intensives Rubinrot. In der Nase nach reifen Beeren und hellem Leder, im Nachhall sogar kurz nach Weihrauch und Edelpilzen. Am Gaumen saftig, klar und ausgewogen, breitet sich fein über die Zunge, mit dezentem Druck, toller Primitivo! **Fischer & Trezza, Stuttgart; Dettling & Marmot, Dietikon, € 7,90**

● **Synthesi Aglianico del Vulture DOC 2017, Paternoster**
Leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach Bienenwachs, frischem Honig, Hagebutten, leichter Anklänge von Gummi, im Nachhall helles Harz. Am Gaumen kernig-saftig mit klarem Fruchtkern, gewisser Druck, salzigen Anklängen und frischem Verlauf. **GES Sorrentino, Delmenhorst; Martel, St. Gallen; Mounier, Wien € 9,90**

● **Gudarrà Aglianico del Vulture DOC 2016, Bisceglia**
Leuchtendes Granat. In der Nase nach Cassis, Waldbeeren und einem Hauch weißem Pfeffer, dezente nach getrocknetem Rosenblatt. Am Gaumen saftig und ausgewogen, spannt sich klar über die Zunge, fein, mit guter Länge. **Fischer & Trezza, Stuttgart; Dettling & Marmot, Dietikon, € 13,90**

● **BIO Grifalco Aglianico del Vulture DOC 2018, Grifalco**
Intensives Rubin mit leichtem Granat. Würzig-pfeffrige Nase, leicht animalisch, dann nach Unterholz und reifen Waldbeeren. Am Gaumen klar und strahlend, zeigt kernig-saftiges Tannin, dezente Zwetschgen-Frucht begleitet den Verlauf, eigenständig, hat Charakter. **K&U - Weinhalle, Nürnberg; Cave SA, Gland; Grandi Vini; Weinhaus Waldsee, Bad Waldsee; Wein Sued Oliver Zenz, Klosterneuburg, € 20,-**

2. PLATZ

LIBRANDI – GRAVELLO
Elegant und geschliffen, Waldfrüchte und ein Hauch Pfeffer.



● **BIO SCEG Aglianico del Vulture DOC 2018, Elena Fucci**
Leuchtendes, edles Rubinrot. In der Nase nach Honig, Wachs und Roten Johannisbeeren, im Nachhall nach Früchteteer und deutlicher Pfefferwürze. Öffnet sich am Gaumen saftig und klar, mit roter Himbeere, straff, mit druckvollem Tannin, aktuell noch jung, trinkt sich bereits sehr fein, wird sich gut entwickeln. **elenafuccivini.com, € 20,-**

● **La Bottaia Aglianico del Vulture DOC 2017, Casa Maschito**
Intensives, dunkles Granat. In der Nase dezent und zurückhaltend, leicht nach Unterholz, Zigarrenkiste, etwas Cassis und Lakritze. Entfaltet sich dicht am Gaumen mit sehr feinem Schmelz und klarer, dunkler Frucht, von kernig-salzigem Tannin umhüllt, leichte Nachrocknung, insgesamt stimmig. **casamaschito.it, € 22,-**

● **Rotondo Aglianico del Vulture DOC 2017, Paternoster**
Dunkles Rubinrot. In der Nase zunächst leichter Anklänge von Eichenholz, dann dunkle Schokolade, Pflaumen, reife Waldbeeren und Amarenakirschen, im Nachhall leicht malzig. Satt am Gaumen mit mittlerem Körper, breitet sich harmonisch und in sich stimmig aus, verkörpert seinen Holzeinsatz gut, im Nachhall kerniges, leicht weitmaschiges Tannin. **GES Sorrentino, Delmenhorst; Martel, St. Gallen; Mounier, Wien, € 29,-**

● **BIO DaMaschito Aglianico del Vulture Superiore DOCG 2016 Grifalco**
Intensives, elegantes Granat. In der Nase nicht ganz präzise, benötigt Zeit, reife dunkle Beerenfrucht paart sich mit edlem Gewürzton. Zeigt am Gaumen schöne Dichte, klare Frucht und kerniges Tannin, verläuft satt über die Zunge, aktuell im Finish leider noch etwas zu sehr nachtrocknend, liegen lassen! **K&U - Weinhalle, Nürnberg; Cave SA, Gland; Grandi Vini; Weinhaus Waldsee, Bad Waldsee; Wein Sued Oliver Zenz, Klosterneuburg, € 30,-**

Kalabrien

95

● **Gravello Calabria Rosso IGT 2017 Librandi**
Leuchtendes Rubin mit Granat. Elegante und einladende Nase, nach reifen Erdbeeren, Waldfrüchten, einem Hauch Pfeffer, aber auch mit erdigen Noten, nach Roten Rüben. Sehr eleganter und feiner Gaumeneintritt, spannt sich äußerst geschliffen über die Zunge, finessenreich und klar,

schöne Länge, minimale Nachrocknung. **Gottardi, Innsbruck; GES Sorrentino, Delmenhorst; Vini Bee, Stabio € 25,-**

92

● **Megonio Calabria Rosso IGT 2017 Librandi**
Dunkles Rubin. In der Nase dezenter Holzeinsatz spürbar, dann leicht nach Edelpilzen und schwarzen Beeren, im Nachhall leicht blutig, nach Leber. Öffnet sich auf cremiger Frucht am Gaumen, klar und geschliffen, elegant und feingliedrig, mit saftigem Nachhall. **Gottardi, Innsbruck; GES Sorrentino, Delmenhorst; Vini Bee, Stabio, € 20,-**

● **Liber Pater Cirò Rosso Classico Superiore DOC 2018, Ippolito**
Leuchtendes Rubinrot. Fruchttige Nase, nach reifen Himbeeren und reifen Kirschen, dezentes, helles Leder, Erdbeermarmelade, einladend. Zeigt am Gaumen tolle Schmelz mit klarer, roter Beerenfrucht, herzhaft und saftig, harmonisch in Ansatz und Verlauf. **ippolito1845.it, Preis: k. A.**

91

● **Cauro Rosso Calabria IGT 2017 Statti**
Dunkles Rubin mit Granat. In der Nase nach satten Kirschen, Schwarzen Johannisbeeren und Cassis-Sirup, im Nachhall nach Veilchen. Am Gaumen saftig und fruchtbetont, mit Druck und schönem Fächer, bleibt lange haften mit minimaler Nachrocknung. **Ariane Abayan, Hamburg; Matasci, Tenero-Contra, € 11,50**

● **Duca Sanfelice Rosso Riserva Classico Superiore Cirò DOC 2017 Librandi**
Leuchtendes Rubin mit funkelndem Kern. Offene Nase, nach reifen roten Beeren, Himbeeren, Hagebutten und Walderdbeeren, zeigt dezente Würze-Nachhall. Am Gaumen mit schönem, elegantem Schmelz, breitet sich klar über die Zunge, saftig und leicht salzig, minimale Nachrocknung. **Gottardi, Innsbruck; GES Sorrentino, Delmenhorst; Vini Bee, Stabio, € 15,-**

● **Batasarro Lamezia Riserva DOC 2017, Statti**
Leuchtendes Rubinrot. In der Nase dezent und zurückhaltend, leichte Würze. Am Gaumen mit viel Frucht und Saft, von mittlerem Körper, wenig Tannin, sehr fruchtbetont, ausgewogen und klar. **Ariane Abayan, Hamburg; Matasci, Tenero-Contra, € 20,-**

Kampanien

96

● **Vigna Grande Cerzito Taurasi Riserva DOCG 2015 Azienda Agricola Quintodecimo**
Leuchtendes Rubin mit Granat. Elegante und duftende Nase, nach reifen Brombeeren, Waldfrüchte, Erdbeermarmelade, ein Hauch Blutorangen, Wachs, im Nachhall nach getrockneten Rosen, gezuckerten Veilchen und hellem Würzton. Am Gaumen dicht und kernig, baut sich in vielen Schichten auf, wie aus einem Guss, reifer Fruchtkern, spannungsvoll, mit Kraft und Geschmeidigkeit, hält sehr lange nach. **Di Gennaro, Stuttgart; DM Vini, Luzern, € 130,-**

95

● **Terra di Lavoro Campania IGT 2017 Galardi**
Edles, dunkles Rubin mit Granat. Satte Nase, nach reifen Waldbeeren und satten Himbeeren, ein Hauch Brombeere, edler Würzton im Nachhall nach Zimt und Gewürznelken. Am Gaumen kernig und salzig, spannt sich elegant über die Zunge mit reifer Frucht eingebettet in kerniges Tannin, eleganter Nachhall. **Cave SA, Gland; Baur au Lac, Zürich; Grancheteaux, La Conversion; Ullrich, Zürich; IZZOS, Bruck an der Mur, € 45,-**

94

● **Vigna Cataratte Aglianico del Taburno Riserva DOCG 2015 Fontanavecchia**
Edles, leuchtendes Rubinrot. Einladende Nase, nach Edelholz, leicht rauchig, dann nach satten Waldbeeren, reifen Himbeeren, im Nachhall helles Harz. Am Gaumen ausgewogen und klar, mit kompakter, dunkler Frucht, straff und mit viel Druck, kraftvoller, langer Nachhall. **Rindchens Weinkontor, Hamburg; Archetti, Basserdorf; Enoteca Capponi, Lausanne, € 22,-**

● **Omaggio a Gillo Dorflès Aglianico Paestum IGT 2016 Azienda Agricola San Salvatore 1988**
Tiefes Granat mit einem Tupfen Purpur. In der Nase nach Grafit, zart nach Edelhölzern, satten Kirschen, einem Hauch Salbei. Am Gaumen dicht, klar und kompakt, zeigt eng gewobenes, geschliffenes Tannin, dunkler Fruchtkern, anhaftend, hält lange nach. **Lorenz & Cavallo, Köln; Frischeparadies Niederreuther, München; Vergani, Zürich; AMC Weinimport, Saarbrücken, € 37,-**



3. PLATZ
GALARDI – TERRA DI LAVORO
Nach reifen Waldbeeren, edle Würze, salzig.

93

● **Piano di Montevergine Taurasi Riserva DOCG 2014 Feudi di San Gregorio**
Helles Rubinrot. In der Nase zunächst leicht vegetal, nach weißem Pfeffer, dann nach Zimt und roten Beeren. Am Gaumen filigran und elegant, spannt sich saftig auf, leicht weitmaschiges Tannin, minimale Nachrocknung. **Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Weinbastion, Ulm; Bindella, Zürich; Giovo GmbH, Frankfurt; Casa del Vino SA, Dietikon, € 23,-**

● **Tenuta Jossa Campi Flegrei Bianco DOC 2018, Cantine degli Astroni**
Intensives, leuchtendes Strohgelb mit einem Tropfen Goldgelb. In der Nase elegant und einladend, zart rauchig, nach Sulfid, mit satter Birne und Banane, auch nach gerösteten Haselnüssen im Nachhall. Zeigt sich am Gaumen mit elegantem Fruchtgeschmelz, saftig und salzig, breitet sich schön über die Zunge, eleganter Nachhall. **cantineastroni.com, € 23,50**

● **Taurasi Riserva DOCG 2013 Claudio Quarta**
Intensives, sattes Granat. Edle, würzige Nase, nach Unterholz und Tabak, zarte Lakritze, ein Hauch Grafit, im Nachhall Schwarze Johannisbeeren. Am Gaumen ausgewogen mit gut eingebundener Säure und geschliffenem Tannin, dicht und saftig, spannt sich schön auf, langer Nachhall. **Divina Food, Dietikon; Levini, Weinstadt, € 30,-**

● **BIO Fren Taurasi DOCG 2016 Stefania Barbot**
Intensives Granat. In der Nase edlen Gewürzen und satten Amarenakirschen, ein Hauch Brombeere, sehr einladend. Am Gaumen ausgewogen, saftig und satt, mit kernigem Tannin, klarer, reifer Frucht und salzigem Unterton, spannt sich schön über die Zunge, lang anhaltend, ein voller Schluck Wein. **Silkes Weinkellerlei, Mettmann, € 35,-**

● **Taurasi Riserva DOCG 2008 Perillo**
Elegantes, sattes Granat. In der Nase vielschichtig, mit balsamischen Anklängen, leicht medizinal, nach etwas Zeit dann nach reifen Waldbeeren und Schwarzen Johannisbeeren, im Nachhall nach Edelpilzen. Am Gaumen dicht und geschliffen, breitet sich fein über die Zunge, mit südländischer Prägung, reifer Fruchtkern, wirkt mineralisch, im Nachhall filigrane Zehrung. **Denz Weine, Zürich; Castello del Vino, Linz; Castello del Gusto, Kerpen € 50,-**



Alte Gärten mit lokalen Rebsorten kennzeichnen die Produktion im Süden Italiens.



Aglianico ist hier die wichtigste rote Sorte.

92

● **Cutizzi Greco di Tufo DOCG 2019 Feudi di San Gregorio**

Leuchtendes Strohgelb. In der Nase mit eleganter gelber Frucht, leicht nach weißen Blüten, etwas Sulfid. Am Gaumen straff und saftig, zeigt leichtes Salz, kühler Fruchtkern, mit sattem Nachdruck, kann sicherlich gut reifen.

Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Weinbastion, Ulm; Bindella, Zürich; Giovo GmbH, Frankfurt; Casa del Vino SA, Dietikon, € 9,80

● **Senete Falanghina del Sannio DOC 2019, La Guardiense**

Strahlendes Strohgelb. Einladende und duftige Nase, nach weißem Pfirsich, Birnen und einer Prise weißer Blüte, wirkt fein und gelbfruchtig. Am Gaumen mit klarer und saftiger Frucht, salzig, strahlend und mit harmonischem Verlauf, bleibt angenehm haften.

Stoppervini, Lugano, € 10,-

● **Campi Taurasini Iprinia DOC 2016 Fonzone**

Dunkles Rubin mit einem Tropfen Purpur. In der Nase nach Weihrauch, dezenter Edelholzklang, Schwarze Johannisbeeren, leicht nach Minze. Spannt sich am Gaumen mit feiner Creme auf, dicht und kompakt, endet im Finale auf klaren Würzenoten, kann ruhig noch etwas liegen bleiben. **Sardo Vino, Ludwigsburg; Hofer Wine & Spirits, Zürich, € 14,90**

● **Vigna Ortale Greco di Tufo DOCG 2018, Cantine di Marzo**

13,5 Vol.-%, DIAM. Intensives, brillantes Strohgelb mit einem Tropfen Hellgold. In der Nase zu Beginn etwas verhalten, öff-

net sich mit etwas Zeit auf Noten von Edelpilzen, Kräutern und ganz leicht auf goldener Birne. Am Gaumen mit toller Saftigkeit, kompakt und klar, mit sattem Druck, auch salzig, langer Nachhall.

Liechti, Basel; Buongustaio, Hohenems; Mark Skodocks Wein, Hannover € 18,-

● **Strione Falanghina Campania IGT 2015, Cantine degli Astroni**

Intensives, leuchtendes Goldgelb. In der Nase deutlich mineralisch, nach Meeressalz und Sulfid, goldene Frucht und leichte Würze im Nachhall. Am Gaumen besonders cremig in der Frucht und salzig im Nachhall, spannt sich weit auf, sehr eigenständig und funkelnd, hallt lange nach. **cantineastroni.com, € 20,-**

● **Elea Greco Paestum IGT 2018 Azienda Agricola San Salvatore 1988**

Helles Strohgelb. In der Nase zunächst leicht würzig, dann nach weißer Trüffel, gedörrter Banane und einem Hauch weißem Pfeffer. Am Gaumen saftig und mit zartem Schmelz, öffnet sich kompakt und mit elegantem Druck, cremiger Touch, mit langem Nachhall.

Lorenz & Cavallo, Köln; Frischeparadies Niederreuther, München; Vergani, Zürich; AMC Weinimport, Saarbrücken, € 23,-

● **Opera Mia Taurasi DOCG 2014 Tenuta Cavalier Pepe**

Intensives Rubin mit Granat. Duftige und frisch anmutende Nase, nach frischen Waldbeeren, rotem Pfirsich, Rosenblatt und rotem Pfeffer. Zeigt sich am Gaumen saftig und klar, mit geschliffenem Fruchtkern, engmaschigem Tannin, leichtem Salz und elegantem Nachklang. **Derksen, Leobendorf; Il Panino, Reut-**

lingen; Vini e Dolci, Gummersbach-Derschlag; Caporaso, Würenlingen € 26,-

● **Cara Cara Falanghina Benevento IGT 2017, Terre Stregate**

Helles Strohgelb. In der Nase nach weißem Pfirsich, weißen Blüten, im Nachhall duftig und leicht nach Banane. Am Gaumen sehr fein und mit leichter Creme, spannt sich elegant über die Zunge, voll und satt mit klarer gelber Frucht, langer Abgang. **Schelte, Köln; Rossini, Hannover; Giovo GmbH, Frankfurt; capomondo; Luigia, Genf, € 28,-**

● **Bosco Faiano Taurasi DOCG 2013 I Capitani**

Intensives Granat. In der Nase leicht balsamisch, nach Zederholz, Minze, Brombeeren, dann wieder nach nassem Stein, im Nachhall edle Amarenakirsche. Am Gaumen ausgewogen und saftig, mit eng gewobenem Tannin, dezenter Würze und saftig-kernigem Nachhall. **icapitani.com, € 30,-**

● **Horus Taurasi Riserva DOCG 2015 Canonico & Santoli**

Intensives Granat. Einladende und kompakte Nase, nach reifer Brombeere und edlem Gewürzton. Am Gaumen dicht und satt, breitet sich mit präsentem und gut

eingebundenem Tannin über die Zunge, geschliffen, mit Nachdruck. **inx.canonicoesantoli.it, € 35,-**

91

● **Greco di Tufo DOCG 2019 Feudi di San Gregorio**

Leuchtendes Strohgelb. In der Nase frisch, nach Zitrusfrucht, Limette, im Nachhall nach Holunderblüten. Am Gaumen saftig und leicht salzig, vibrierender Verlauf, strahlend, mit beachtlicher Länge.

Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Weinbastion, Ulm; Bindella, Zürich; Giovo GmbH, Frankfurt; Casa del Vino SA, Dietikon, € 7,90

● **Janare Falanghina del Sannio DOC 2019, La Guardiense**

Intensives, helles Strohgelb. In der Nase nach kandiertem Pfirsich, Orangenblüten und Williamsbirne, ein Hauch Banane. Öffnet sich saftig und mit rassigem Säurenerv, klarer Fruchtkern, mit Nachdruck, gute Länge.

Stoppervini, Lugano, € 8,-

● **Erta dei Ciliegi Casavecchia Terre del Volturno IGT 2018 Vitecoltori del Casavecchia**

Rubin mit Purpur. Sehr duftige Nase,

nach Zimt und Erdbeertrauben, nach Zwetschge und Veilchen. Am Gaumen mit geschliffener Frucht, zeigt viel Spannung und druckvolles, kompaktes Tannin, noch jung, sehr eigenständig.
viticoltoridelcasavecchia.it, € 8,-

● **Brunilde di Menzione Aglianico del Vulture DOC 2019**

Schenk Italian Wineries

Intensives Rubinrot. Klare und präzise Nase, nach reifen Himbeeren, reifen Walderdbeeren und einem Hauch edler Gewürzöne. Am Gaumen saftig und kernig, spannt sich leicht salzig über die Zunge, wahrnehmbares Tannin, das sich aber gut in das Ensemble einbettet.

Morandell, Wörgl; Schenk, Baden Baden; Schenk S.A., Rolle, € 8,50

● **Aglianico del Taburno DOCG 2017 Fontanavecchia**

Leuchtendes Rubinrot. Von mittlerem Ausdruck in der Nase, vorwiegend helle Würzetöne, reife Kirschfrucht. Am Gaumen dicht und mit saftigem Tannin, spannt sich mit sahnigem Schmelz elegant und fein über die Zunge, mit Druck, hallt lange nach. **Rindchens Weinkontor, Hamburg; Archetti, Basserdorf; Enoteca Capponi, Lausanne, € 11,-**

● **BIO Aglianico del Tamburo DOCG 2016, La Fortezza**

Dunkles Rubin. In der Nase feiner Zimt-Duft, dann nach Walderdbeeren und reifen Hagebutten, im Nachhall etwas roter Pfeffer. Saftig am Gaumen mit klarer Frucht, ausgewogen, wirkt sehr frisch, im Finale leicht salzig, beachtlicher Trinkfluss.

Vini & Olii, Unterföhring; Borgovecchio, Balerna € 13,50

● **Jungano Aglianico Paestum IGT 2018, Azienda Agricola San Salvatore 1988**

Dunkles Rubin mit einem Tupfen Granat. Nach reifen Kirschen und reifen Erdbeeren in der Nase, dezenter, heller Leder-ton. Am Gaumen sehr saftig und mit klarer, dunkler Pflaumenfrucht, zeigt saftiges Tannin, leichte Salzigkeit begleitet das Finale. **Lorenz & Cavallo, Köln; Frischeparadies Niederreuther, München; Vergani, Zürich; AMC Weinimport, Saarbrücken, € 14,50**

● **Taurasi DOCG 2015 Feudi di San Gregorio**

Intensives Rubinrot. In der Nase nach satten Kirschen, dezent fleischiger Ton, nicht fehlerhaft, im Nachhall feine Würze. Am Gaumen dicht und präsent, spannt sich mit saftigem Tannin über die Zunge, kernig und klar, noch jung, minimale Nachrocknung.

Morandell, Wörgl; Superiore, Dresden; Weinbastion, Ulm; Bindella, Zürich; Giovo GmbH, Frankfurt; Casa del Vino SA, Dietikon, € 15,-

● **BIO Fuocoallegro Piediroso Vesuvio DOC 2019, Casa Setaro**

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase nach frischen Zwetschgen, Kirschen und Veilchen, wirkt blumig und fruchtsüß. Zeigt sich am Gaumen mit klarer, dunkler Beerenfrucht, saftig-straftem Tannin, welches sich durch den ganzen Trunk durchzieht, eisenhaltig und mineralisch, passt toll als Speisenbegleiter.

casasetaro.it, € 16,-

● **Aglianico Sannio DOC 2019 Vino Palma**

Leuchtendes Rubinrot. Fruchtbetonte,

leicht würzige Nase, nach frischen Himbeeren und Waldfrüchten, leicht vegetativer Unterton, im Nachhall nach Hagebutten. Spannt sich klar und saftig am Gaumen auf, mittlerer Körper, zieht einen saftigen Nerv von vorne bis hinten durch, klares Finale.

vinopalma.ch, € 16,50

● **Greco di Tufo DOCG 2019**

Claudio Quarta

Intensives, leuchtendes Strohgelb. In der Nase mit präsenter, klarer Zitrusfrucht, leicht kandiert, mineralisch-sulfitiger Anklang. Zeigt sich mit schöner Harmonie am Gaumen, saftig und mineralisch, spannt sich salzig über die Zunge, klarer Verlauf. **Divina Food, Dietlikon; Levini, Weinstadt, € 16,50**

● **Celsi Aglianico Irpinia DOC 2015 Fiorentino**

Dunkles Granat. Satte, einladende Nase, nach reifen Waldbeeren, Orangenteer und dezente Gewürznelken, im Nachhall Amarenakirsche. Am Gaumen mit schöner Dichte und saftig-kernigem Tannin, breitet sich toll über die Zunge, ausgewogen, im Nachhall feine Würze.

Castello Vini GbR, Haßloch; Irpinia, Frenkendorf, € 18,-

● **Fiano di Avellino DOCG 2019**

Vino Palma

Intensives, strahlendes Strohgelb. In der Nase nach Eichenholz, Banane, reifer Birne, im Nachhall nach Peche Melba. Satt und cremig am Gaumen, herzhaft, füllt den Mund schön aus, dabei saftig und mit kühler Frucht, in sich stimmig.

vinopalma.ch, € 18,50

● **BIO Pietrafumante Caprettone Spumante Metodo Classico Millesimato Brut 2017, Casa Setaro**

Leuchtendes, helles Goldgelb im Glas. In der Nase nach reifer Zitrone, einem Hauch Sulfid, dann wieder Meersalz, im Nachhall nach Brotkruste. Zeigt sich am Gaumen mit gut eingebundener Perlage, sehr frisch und saftig, leicht salzig, wirkt in sich stimmig, eine tolle Überraschung.

casasetaro.it, € 21,-

● **BIO Ion Campi Taurasini Irpinia DOC DOC 2017, Stefania Barbot**

Tiefdunkles Granat mit purpurnen Reflexen. In der Nase nach reifen Zwetschgen und reifen Kirschen, ein Hauch nasser Stein. Am Gaumen satt und druckvoll, zeigt klare, dunkelbeerige Frucht, hat viel präsenten Tannin vorzuweisen, im Nachhall harzig und mit dezenter Zehrung.

Silkes Weinkellerei, Mettmann € 22,-

● **Dioniso Aglianico Colli di Salerno IGT 2015, Tempere**

Dunkles Granat. In der Nase nach offen-

herziger Beerenfrucht, satten Kirschen, Erbeerkonfitüre und edlem Würze-Nachhall. Am Gaumen sehr würzig und ledrig, auch saftig, sogar leicht salzig, zeigt sich eigenständig und charaktervoll, gewisse Eleganz.

vino-tempere.it, € 22,-

● **Terra di Rosso Piediroso Campania IGT 2017, Galardi**

Sattes Granat. Zeigt sich in der Nase mit intensiven Waldbeer-Aromen, reife Himbeere, leicht erdig-harzig im Nachhall. Am Gaumen zunächst saftig und mit knackiger Waldbeer-Frucht, zeigt ordentlich Würze, etwas vegetal, geht im Abgang leicht auseinander, macht mehr Spaß, wenn man ihn vorher lüftet.

Cave SA, Gland; Baur au Lac, Zürich; Granchateaux, La Conversion; Ullrich, Zürich; IZZOS, Bruck an der Mur € 24,-

● **Brancato Fiano di Avellino DOCG 2017, Tenuta Cavalier Pepe**

Strahlendes Hellgold. In der Nase etwas verschlossen, schüchterne Gelbfrucht. Am Gaumen satt und leicht cremig, breitet sich fein über die Zunge, trocken, mit leicht salzigem Nachhall.

Derksen, Leobendorf; Il Panino, Reutlingen; Vini e Dolci, Gummersbach-Derschlag; Caporaso, Würenlingen € 33,-

● **Taurasi DOCG 2015 Fiorentino**

Intensives Granat mit einem Tropfen Purpur. Würzig-fleischige Nase, nach Zwetschgen, grünem Pfeffer, Salbei und einer Prise Blut, im Nachhall nach einiger Zeit auch Amarenakirsche. Am Gaumen dicht und satt, breitet sich mit engwobenem Tannin über die Zunge, leichte Bitterkeit in der Frucht, bleibt lange haften.

Castello Vini GbR, Haßloch; Irpinia, Frenkendorf, € 33,-

● **Taurasi Riserva DOCG 2012**

Vino Palma
Intensives Granat. In der Nase nach reifen Waldbeeren, ein Hauch Teer, dann Leder, auch eine Prise Lack, im Nachhall nach Milchsokolade. Am Gaumen leicht süßlicher Schmelz in griffiges Tannin gehüllt, mächtig, im Nachhall leicht nachzehend.

vinopalma.ch, € 46,-



Die weiße Falanghina wird um Neapel angebaut.

! Alle Verkostungsnotizen online unter falstaff.com/kampanien-trophy-21