

Zusammenfassung der Diploma-Arbeit

STEILKÜSTE UND VULKANLAND DIE WEINE KAMPANIENS

Kandidatennummer: 210094

Geschichtlich ist Kampanien eines der aufregendsten Weinbaugebiete Italiens. Die Anfänge gehen auf die Zeit der Griechen zurück. In der Römerzeit erlebt die Region ihre erste Blüte. Zusammenbruch des römischen Reiches heißt auch für Kampaniens Weine Niedergang. Hohe Armut im Mittelalter und keine Strukturen von Adel und Klöster verhindern Qualitätsaufschwung und Einsatz von internationalen Rebsorten. In den 1960er Jahren bringt der Pionier Mastroberardino durch sein Qualitätsdenken neuen Aufschwung.

Kampanien zählt qualitativ zu den wichtigsten Anbaugebieten im Süden und liegt als Region in Italien mengenmäßig zwischen achter und zehnter Stelle. Die Metropole Neapel ist Hauptstadt von Kampanien. Sie ist das kulturelle und wirtschaftliche Zentrum Süditaliens. Es gibt auch ein gleichnamiges Weinanbaugebiet.

Die Ausgrabungsstätten Pompei, Ercolano und Paestum zeugen von der Römerzeit die so wertvoll dargeboten, nur mit denen der italienischen Hauptstadt Rom selbst zu vergleichen sind. Hier befinden sich eine Unzahl von antiken Requisiten. Gefäße, Fresken und andere Utensilien, die auch den Weinbau von vor über 2000 Jahren fast lebendig darstellen.

Die Region zählt über hundert verschiedene Rebsorten. Diese werden unterteilt in Lokale, Regionale, Traditionelle und Internationale. Neunzehn Trauben werden alphabetisch dargestellt und beschrieben. Vier davon stechen hervor und sind auch über die Grenzen Italiens bekannt. Die Rote Aglianico und die Weißen Fiano, Falanghina und Greco. Ausschließlich aus diesen Trauben werden die vier DOCG-Weine hergestellt, die aus den gleichnamigen Gebieten stammen. Zwei Rot-Weine aus verschiedenen Gebieten und mit unterschiedlichen Namen aus Aglianico und je ein Wein aus den weißen Trauben Falanghina und Fiano.

Unterteilt ist Kampanien weinbaumäßig wie überall in Italien in DOCG, DOC und IGT. Dazu kommt noch die unterste Stufe der Vino da Tavola (Tafelwein). Neben den vier DOCGs gibt es fünfzehn DOCs und zehn IGTs. In dieser Diplomarbeit werden nur die beiden erstgenannten behandelt. Die Einteilung der Gebiete erfolgt nach Küste oder In- bzw. Hochland und nach den vier Provinzen der Region. Das Hochland von Avellino bringt im Durchschnitt die qualitativ am angesehensten Weine hervor. Sie beheimatet zu dem drei der vier DOCG-Gebiete. Den roten Taurasi hergestellt aus mindestens 85% Aglianico. Den Fiano di Avellino und den Greco di Tufo. Am meisten Wein wird in der Provinz Benevento produziert. Dort gibt es auch den vierten und letzten DOCG. Aglianico del Taburno.

Die einzelnen Zonen werden beschrieben und grafisch dargestellt. Die Machart der Weine wird nach deren Wichtigkeit aufgezählt. Es werden praktisch alle Möglichkeiten in unterschiedlichen Stilistiken angeboten. Der Umfang reicht von Rot- und Weißwein über Süß- und aufgespritzte Weine. Vielerorts gibt es auch Schaum- und Perlweine. Es wird dargestellt, welche Rebsorten unter was für

Voraussetzungen produziert und angeboten werden. Internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Chardonnay könnten zwar gut funktionieren, haben aber keinerlei Bedeutung.

In Verona auf der Vinitaly 2022 war die Gelegenheit mit einigen der bedeutendsten Produzenten zu sprechen. Quintodecimo im Besitz von Luigi Moio, Professor für Önologie in Neapel, Buchautor und im Moment Präsident des OIV und dessen Frau Laura Di Marzio. Quintodecimo ist zwar von der Größe her eher unbedeutend und ein relativ junger Betrieb. Es ist aber der Shootingstar der letzten Jahre und die Weine erreichen für kampanische Verhältnisse astronomische Preise.

Mein zweiter Besuch war bei Mastroberardino. Im Gegensatz zu Quintodecimo einer der drei größten Betriebe in Kampanien mit einer Jahrhunderte alten Tradition. Ich sprach mit dem Generaldirektor, Professor Giuseppe Calabrese, Dozent an der Universität Foggia. Die Umstellung der Produktionsweise mit viel kürzeren Gärungszeiten ist sehr interessant. Man kehrt bei einigen Weinen wieder zu den Anfängen der Qualitätsproduktion der 60er Jahre zurück. Hellere, weniger wuchtige Weine sind das Ergebnis. Die Verkostung, sowie der Vergleich von Aglianico traditionell hergestellt und in der neuen-alten Methode war spannend.

Mein letzter Termin führte mich von Weinherstellern des Hochlandes zu dem bekanntesten Betrieb der Küste. Marisa Cuomo im Besitz der gleichnamigen Frau und dessen Ehemann Andrea Ferrarioli. Der Name des Unternehmens war ein Hochzeitsgeschenk von Andrea Ferrarioli an seine Braut. Unter welchen Umständen an der amalfitanischen Küste gearbeitet wird und welchen Aufwand es bedarf wurde eingehend geschildert.

Ich hatte mir einen Fragenkatalog vorbereitet, der für alle drei gleich war. Das Resultat der Antworten, obwohl Betriebe mit unterschiedlichen geographischen und mengenmäßigen Voraussetzungen war ähnlich. Das Potential wird einzig in den autochthonen Rebsorten gesehen. Versuche mit internationalen Sorten zu starten ist überhaupt nicht geplant.

Ende April war ich zwei Wochen in Kampanien und konnte einige Weinbaugebiete besuchen. Die Vielfalt und die meist guten Qualitäten der Weine waren überraschend. Wenn auch mit vielen Problemen, wie Kriminalität, Jugendarbeitslosigkeit und Umweltverschmutzung behaftet, befindet man sich in einer nicht nur weinbautechnisch unglaublich spannenden Gegend. Der amalfitanische Küstenstreifen gehört zum Weltnaturerbe. Hier auf Dolomitgestein gibt es, über den aus dem Meer ragenden Felsen Weinterrassen, die wirklich erstaunlich sind. Der südlich gelegene Cilento ist weniger bekannt aber nicht minder eindrucksvoll in Sachen Steilküsten und Reblandschaften. Der Vesuv, immer noch aktiv, und einer der bekanntesten Vulkane weltweit durch seinen folgenschweren Ausbruch im Jahre 79 n. Chr. Der Vesuv und die Phlegräischen Felder, als Supervulkan eingestuft, prägen die dort angebauten Weine auf unnachahmliche Weise.

Im Schlussteil wird auf Gemeinsamkeiten und Unterschiede der Gebiete an der Küste und jenen im In- und Hochland hingewiesen.