

# **Restaurant Roma**

## **Weine in Kampanien: Viel mehr als Fiano/Greco und Aglianico**

### **mit Falanghina, Coda di Volpe, Piediroso und Benevento, Falerno del Massico, Amalfiküste**

Vom Falerner schwärmten schon die Autoren der Antike – und es gibt noch eine Fülle weiterer „F’s“ zu entdecken zwischen der Küste und den Bergen Kampaniens. Sie möchten wissen, welche? Bitte sehr...

### **Lacryma und Falanghina im Dunstkreis Neapels**

Lacryma Christi del Vesuvio, die Träne Christi vom Vesuv – das ist ein Weinname, der die Fantasie beflügelt und so recht ins Neapel der vielen Altärchen passt. Er ist seit Langem der weltweit bekannte Tafelwein Neapels und wächst – wie es der Name vermuten lässt – an den fruchtbaren Hängen des Vesuvs. So manche Winzer bieten unter seinem Namen hervorragende Rotweine und leichte, fruchtige Weißweine an. Ihre Basis sind die Rebsorten Falanghina (weiß) und die rote Piediroso, die auch die Grundlagen für fast alle Weine der Amalfiküste und der Region Neapel sind – vom Peninsola Sorrentina bis zum Costa Amalfitana, vom Campi Flegri bis zum Vesuvio. Bedauerlicherweise werden all diese Weine schnell vor Ort weggetrunken und erreichen deshalb die Weinliebhaber im Ausland kaum.

### **Rotweine der Küste - Piediroso und Aglianico**

Alle Weißweine, ob reinsortig aus Falanghina ausgebaut oder verschnitten mit Biancolella und Greco, schmecken fruchtig, frisch und immer auch etwas kampanisch. Sie passen perfekt zum Pasta-Teller mit Tomaten, Kräutern und Meeresfrüchten. In den Rotweinen der Küste wird Piediroso reinsortig oder mit Aglianico verschnitten angeboten. Auch hier steht Fruchtigkeit im Geschmack an erster Stelle, die Gerbstoffintensität hängt vom Anteil des Aglianico ab.

### **Wenig Ambitionen im Gebiet Falerno del Massico**

Nicht unbekannt ist auch der Name Falerner – ein Wein, der im antiken Italien zu den beliebtesten gehörte und von den Schriftstellern der Zeit gebührend gewürdigt wurde. Seine Nachfolger in der heutigen Zeit stammen aus dem DOC-Weinanbaugebiet Falerno del Massico in der Provinz Caserta an der nördlichen Küste rund um den namengebenden Monte Massico. Die Biancos werden sortenrein aus der Rebsorte Falanghina gekeltert und sind quasi die modernen Pendanten des antiken Falerners. Basis für die Rotweine sind die kampanischen Rebsorten Aglianico und Piediroso, die mit Barbera und / oder Primitivo verschnitten werden. Die erzeugte Weinmenge ist allerdings so winzig, dass man die Weine des Anbaugebietes weitgehend vor Ort ausschenkt. Das gilt auch für die Weine, die aus dem weitläufigen Cilento stammen und aus den typischen Rebsorten der Campania Felix gekeltert werden.

### **Sannio und Solpaca - Die Weine der Berge**

Die Gäste der unendlich vielen Trattorias an der Küste kommen aber vor allem in den Genuss des Falanghina del Benevento, dem weißen Kassenschlager aus dem Benevento. Falanghina wird in den Hochlagen der Anbauggebiete Sannio und Solpaca der Provinz im Norden Kampaniens angebaut. Die kühlen Temperaturen in der Nacht betonen seine lebendige Säure und seinen fruchtig-frischen Geschmack, der wunderbar zu den maritimen Gerichten der Küste passt. Da die oben erwähnten Küstenweine nur in geringen Mengen, von Fiano nur knapp drei Millionen Flaschen und rund fünf Millionen Flaschen Greco pro Jahr, produziert werden, greift man gerne auf die Falanghinas aus dem Benevento zurück. Da sie in vergleichsweise großen Mengen angebaut werden, sind die Weißweine auch preiswerter als die berühmte Konkurrenz aus Avellino. Im Geschmack sind sie allerdings bei Weitem nicht so spannend und vielschichtig.

### **Aglianico del Taburno aus Benevento**

In den Bergen um die Stadt Benevento, genauer gesagt: in der Taburno-Anbauregion, ist auch die Rebsorte Aglianico zuhause, aus der ein kräftiger Aglianico del Taburno in kleinen Mengen produziert wird. Zu wenige Erzeuger machen dort auf sich aufmerksam.

### **Coda di Volpe - frisch und selten**

Und dann gibt es in der Bergwelt von Irpinia und Benevento noch die weiße Rebsorte Coda di Volpe. Plinius der Ältere verglich in seinen Erzählungen die Form dieser alten Rebsorte, die in der Antike Alopecis hieß, mit der Form eines Fuchsschwanzes. So kam die Rebsorte zu ihrem Namen Coda di Volpe, der italienischen Übersetzung von Fuchsschwanz. Aus ihr werden in der Regel schlanke, frisch-fruchtige Weine gekeltert, die reinsortig angebaut von eher schlichtem Charakter sind. Die Weißweinsorte darf aber auch in den Bergweinen Greco di Tufo und Fiano di Avellino in kleinen Anteilen verwendet werden, wo sie mit ihrer Säure und grünlichen Frucht die Frische und Lebendigkeit unterstützen kann.

Ristorante Pizzeria Roma Dom-Pedro-Straße 6 – 80637 München Tel. 089/1574163

[www.ristoranteroma-muenchen.de](http://www.ristoranteroma-muenchen.de) - [www.ristoranteroma-muenchen.de](http://www.ristoranteroma-muenchen.de)

ristoranteroma@online.de