



CLUB LES
DOMAINES

Salvatore Molettieri, Montemarano, Kampanien, Italien

Weine für die Ewigkeit



Weingut Salvatore Molettieri

Das Weingut Salvatore Molettieri wurde 1983 gegründet und entstammt einer Weinbautradition, die mindestens vier Generationen zurückreicht. Salvatore, der mit der Flaschenabfüllung begann, folgt damit seinem Vater und Grossvater nach, in Montemarano Weine aus weissen und roten Trauben zu produzieren. Neben den Weissweinen Fiano und Greco wurde vor allem aus der roten Sorte Aglianico von Anfang an ein Taurasi DOC (später DOCG) gekeltert. 1988 wurde auch erstmals der Taurasi DOC Riserva eingekeltert. Zum Besitz gehören neben 15 Hektar Rebbergen auch zwei Hektar Olivenhaine für die Herstellung eines eigenen Olivenöls. Salvatore wird bei der Leitung des Unternehmens von seinen vier Söhnen Giovanni, dem Önologen, Giuseppe, Luigi und Paolo sowie von seiner Frau Angela unterstützt.

Foto: A. V. G.



Wenn man südliche Weine mit Schmelz und reifen Fruchtaromen erwartet, dann ist man in der Irpinia falsch. In den grünen Hügeln im Hinterland der kampanischen Stadt Avellino kommen Liebhaber eleganter nordischer Kreszenzen auf ihre Kosten. **Text: Christian Eder**

Die Irpinia, das erweiterte Hinterland Neapels, ist eine grüne Region in Höhenlage. Auf den Bergen liegt im Winter Schnee. Die Täler und Rebberge sind gut ventiliert, die Böden vielfältig: Lehm, Kalk, Sulfit und vulkanische Sande sorgen für die Basis einer ganzen Reihe von Weinen - vorwiegend aus autochthonen Rebsorten. Langlebige Weisse wie Greco oder Fiano sowie Rote aus Aglianico werden hier von vielen kleinen Landwirten, einigen Genossenschaften und grösseren Betrieben produziert. Das Aushängeschild der Irpinia sind natürlich die grossen DOCG-Weine, neben Fiano di Avellino und Greco di Tufo vor allem der Taurasi, der zu mindestens 85 Prozent aus Aglianico gekeltert werden muss. Die meisten Produzenten setzen aber auf reinsortige Weine.

Barolo des Südens

Aglianico ist ohne Zweifel eine der interessantesten Rebsorten Italiens: Die Journalistenlegende Luigi Veronelli nannte sie einmal den «Barolo des Südens», und mit der piemontesischen Rebsorte hat sie auch einiges gemein: Sie reift spät und vereint eine schwarzkirschige Aromatik mit viel Würze, Säure und kräftigem, sehr langlebigem Tannin. Sie gedeiht ebenso prächtig in der Region Kampanien wie in der Basilikata, Molise oder im Norden Apuliens. Im Gebiet des Taurasi in der Provinz Avellino hat sie schon zu griechischer Zeit ihre angestammte Heimat gefunden. Seit 1970 hat sie den DOC- und seit 1993 den DOCG-Status.

Hier, knapp eine Autostunde von Neapel und der Küste entfernt, ist die Landschaft so gar nicht mediterran und milde, sondern gebirgig, mit steilen Hügeln und einem rauen Klima, das mit Regen und im Winter auch mit Schnee nicht geizt. Kleine Dörfer und Städte thronen auf Hügeln über der grünen Landschaft - wie das pittoreske Montemarano, einer der 17 Orte, in denen Taurasi DOCG produziert werden darf.

Schon die Ahnen von Salvatore Molettieri haben vor Generationen mit dem Weinbau bei Montemarano begonnen, und Salvatore selbst ist in den frühen 1980ern in die Fussstapfen seines Grossvaters und Vaters getreten: Alte Weinbautraditionen hat er mit moderner Kellertechnik und modernen Rebziehungsmethoden aufgemotzt. Seit 40 Jahren ist er einer der Topproduzenten des dunkelroten, fast violetten Taurasi, der vom kampanischen Urgestein Salvatore und seinen Söhnen reinsortig aus Aglianico gekeltert wird.

Die Rebfläche des Weingutes Salvatore Molettieri umfasst heute rund 15 Hektar, die sich über Höhenlagen von rund 500 bis 600 Metern und verschiedene Positionen erstrecken: Der Weinberg Ischa Piana wird hier zur Herstellung eines Irpinia DOC Rosso genutzt; in Renonno wird die Sorte Aglianico schon seit mehr als 70 Jahren kultiviert und ist heute die Basis des gleichnamigen Weines; der Grand Cru Molettieris ist allerdings der neun Hektar grosse Weinberg Cinque Querce («Fünf Eichen»), der im Weiler Iampenne in Südlage

Weine im Clubpaket

Irpinia Aglianico DOC Cinque

Querce 2020
2026 bis 2031

Die Trauben werden Ende September im gleichnamigen Rebberg gelesen und sind nach 30 Monaten Reife die Basis eines würzig-schwarzkirchigen Weines, der mit seinem kraftvollen Tannin hervorragend zum Essen passt.

Mariage: Sehr gut zu Gerichten aus rotem Fleisch, vor allem zu Gegrilltem.

Taurasi DOCG Vigna Cinque

Querce 2017
2028 bis 2036

Eine Selektion vollreifer Trauben aus dem gleichnamigen Rebberg in 500 bis 550 Meter Meereshöhe, der anschliessend für 54 Monate in Holz reifen kann und durch seine kraftvolle Finesse überzeugt.

Mariage: Passt zu gebratenem Rindfleisch, Wild, aber auch würzigem Käse.

Taurasi DOCG Riserva Cinque

Querce 2017
2028 bis 2040

Grandiose Riserva aus einer Selektion der besten Trauben der Lage, die Anfang November gelesen werden und nach der Vinifikation in Stahl rund 60 Monate in Barriques und grossem Holz an Schmelz gewinnen können.

Mariage: Zur Wiener Rindfleischküche, zu Wildgerichten oder einem Steak.

ausgerichtet ist. Ursprünglich war er mit wurzelechten Aglianico-Rebstöcken bepflanzt, die teils aus der Zeit vor der Reblausplage stammen. Neuanlagen wurden zum Teil im Jahr 2000 gepflanzt und sind am Guyot gezogen.

Noch im Oktober hängen die reifen Trauben aufgereiht in den Reben eines lehmigen und leicht kalkhaltigen Bodens, in dem vulkanisches Gestein zur Mineralität der Weine - weisser wie roter - beiträgt. In den Hügellagen Montemaranos profitieren die Reben von einem kontinentalen Klima mit starken Temperaturschwankungen, was für eine späte Lese und eine langsame Reifung sorgt - ganz besonders in der Vigna Cinque Querce, der Toplage Molettieris in 500 bis 550 Metern über dem Meer.

Die Familie Molettieri produziert drei Weine in diesem Rebberg: den Irpinia Aglianico DOC, der erst nach vier Jahren auf den Markt kommt, sowie den Taurasi DOCG Vigna und die Taurasi DOCG Riserva, die acht Jahre im Keller verbleiben. Beide sind aktuell mit dem Jahrgang 2017 im Verkauf.

Auf Cinque Querce ist Salvatore Molettieri besonders stolz: «Es ist eine der historischen Zonen des Anbaugebietes», sagt der Winzer mit zufriedenerm Blick über die grünen Hügel der Irpinia, «eine der Lagen, in denen man Qualität und Quantität perfekt kombinieren kann.»

Für Salvatore steht dabei ausser Zweifel, dass man den Wein im Rebberg macht, wenn auch die Verfeinerung im Keller stattfindet. So kreiert Salvatore, unterstützt von seinem Sohn Giovanni, dem Önologen, und dessen drei Brüdern, elegante Weine, die Zeit brauchen. Zeit, sich abzurunden, Zeit, bis die Tannine weich werden, Zeit, in denen die schwarzkirchige Frucht und die Kräuterakzente sich in Rich-

tung Pflaumennoten und Tabakaromen entwickeln. In manchen Jahrgängen geschieht das erst nach 20 und mehr Jahren.

Im Keller werden Stahlfässer für die Vergärung und anschliessend grosses Holz und Barriques eingesetzt, je nach Jahrgang und gewünschtem Ergebnis. Aber das Ziel sei immer die Qualität, meint Salvatore Molettieri. «Ohne den Wunsch, die bestmögliche Qualität bei einem Wein zu erreichen, wird man sie nicht erlangen. Kompromisse bringen nichts.» Und die Qualität hängt natürlich stark vom Terroir ab, ist das Taurasi-Urgestein überzeugt: «Cinque Querce ist eine der besten Lagen für langlebige Weine», ist Salvatore Molettieri überzeugt, «die dann auch mehr Zeit im Holzfass benötigen.»

Die Lage sei sehr empfindlich gegenüber Jahrgangsschwankungen, sagt der Winzer. 2017 zum Beispiel war in weiten Teilen Italiens von Trockenheit geprägt, die für warme, früher trinkreife Ergebnisse in der Flasche sorgte. In Molettieris Rebbergen hingegen zeigen sich die Vigna und die Riserva bei aller dunkelbeerigen Würze überraschend finessenreich.

Charakterweine

Der Klimawandel zeitigt natürlich auch Folgen: Vor allem reifen die Trauben früher. 2024 wurde zum Beispiel so früh wie nie davor mit der Aglianico-Lese begonnen: In der zweiten Septemberwoche, normalerweise reift Aglianico erst im Oktober oder gar November. Aber der gerbstoffreichen Traube könnte das durchaus guttun, meint Salvatore Molettieri: Allerdings nur, wenn die Weine nicht nur ihre Fruchtigkeit, sondern auch Charakter und Langlebigkeit bewahren. Denn ohne diese Eigenschaften wäre ein Taurasi kein Taurasi mehr.

«Cinque Querce ist eine der besten Lagen für langlebige Weine, die Zeit im Holzfass benötigen.»



Profitieren Sie von unseren Entdeckungen!

Werden Sie jetzt Mitglied beim Club les Domaines. Wir VINUM-Redakteure sind ständig auf Achse. Wir erkunden Weinregionen und Weingüter und degustieren einzigartige Weine. Aus den besten treffen wir eine Auswahl und schnüren in Zusammenarbeit mit den Winzern sechsmal im Jahr ein Paket mit drei Spitzenweinen, das Ihnen als Clubmitglied nach Hause geliefert wird. Dazu schreiben wir für Sie Geschichten über Land und Leute mit Reisetipps aus erster Hand. Eben alles, um mit dem Glas in der Hand die nächste Weinreise zu planen oder sich auf genussvolle Art in Gedanken zu den schönsten Weinregionen entführen zu lassen. Lust bekommen? Dann lassen Sie sich von uns Tür und Tor zu den besten Weingütern der Welt öffnen, und bestellen Sie ein Schnupperpaket unter www.clublesdomaines.com oder nutzen Sie den QR-Code.

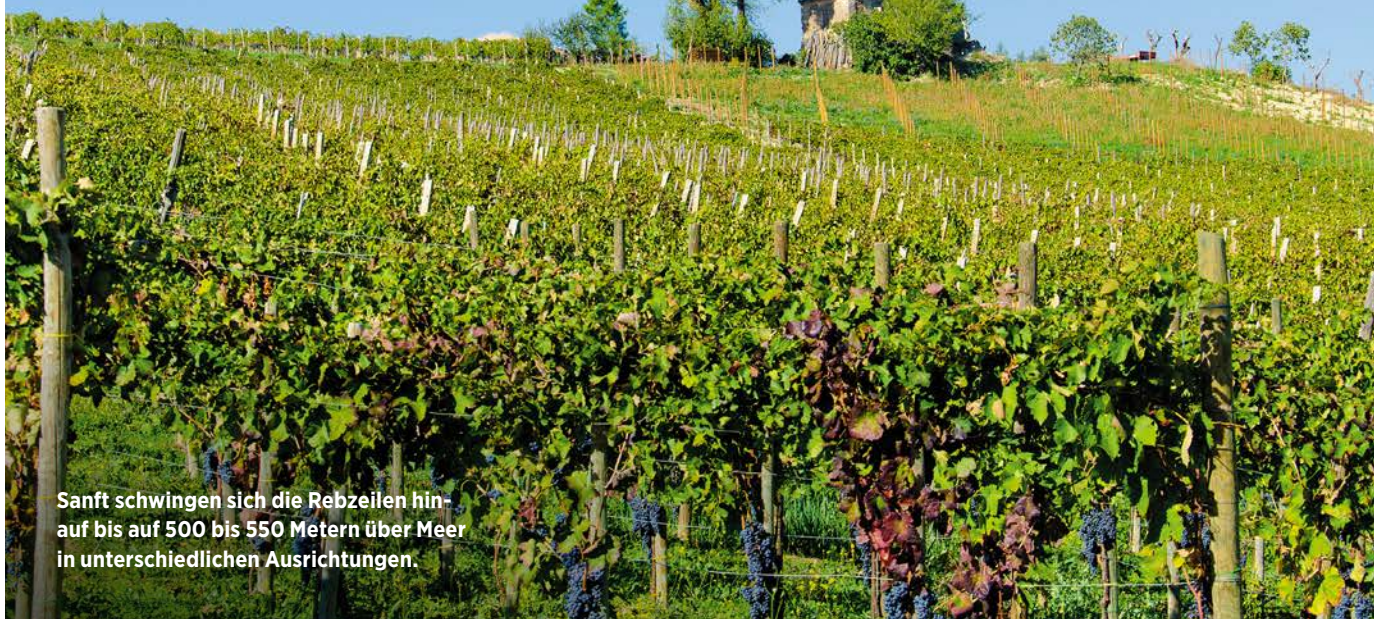


Insider-Tipp

Osteria Da Daniele, Montemarano
[facebook.com/OsteriaDaDaniele](https://www.facebook.com/OsteriaDaDaniele)

Noch nie von Maccaronara Montemaranese gehört? Dann haben Sie in dieser Osteria den idealen Platz gefunden, um den Nudelaufwurf mit Hackfleisch zu probieren. Aber auch Wild- und Fleischgerichte sind empfehlenswert - wie zum Beispiel ein Maiale alla Contadina mit lokalen Papaccelle - runden, angenehm scharfen Paprikaschoten.

Weitere Reisetipps im Clubpaket.



Sanft schwingen sich die Rebzeilen hinauf bis auf 500 bis 550 Metern über Meer in unterschiedlichen Ausrichtungen.