

**DIE REGION**

Die Region **Kampanien** mit der Hauptstadt Neapel liegt im Südwesten Italiens am Tyrrhenischen Meer. Die Weinberge umfassen rund 24.000 Hektar Rebfläche. Wein wird hier schon seit Menschengedenken angebaut. Die Griechen gründeten hier um 1.000 v. Chr. erste Kolonien und nannten das Gebiet Oinotria – Weinland. Auch die Etrusker und Römer bauten in „Campania Felix“, dem „glücklichen Land“ Wein an. Von den Hängen des Vulkans stammten in der Antike die besten Weine des Römischen Reiches. Doch der Vesuv hat seine düstere Seite: Das römische Pompeji war Zentrum der Weinregion und belieferte die Hauptstadt Rom. Im Jahr 79 v. Chr. versank es durch einen Ausbruch des Vesuvs unter Asche und Schutt. Der gute Ruf der Weine hat über lange Zeit gehalten, noch im 16. Jahrhundert galten die Weine aus dem Königreich Neapel als die besten Italiens. Erst in der Renaissance erhielten die Weine der Zentren Siena und Florenz mehr Aufmerksamkeit. Der Süden geriet in Vergessenheit. Bis heute, denn nun hat man die kraftvollen Charakterweine aus Aglianico und Primitivo, aus Fiano, Falanghina und Greco wiederentdeckt.



Antonio Capaldo, der  
Geschäftsführer

**DER ERZEUGER**

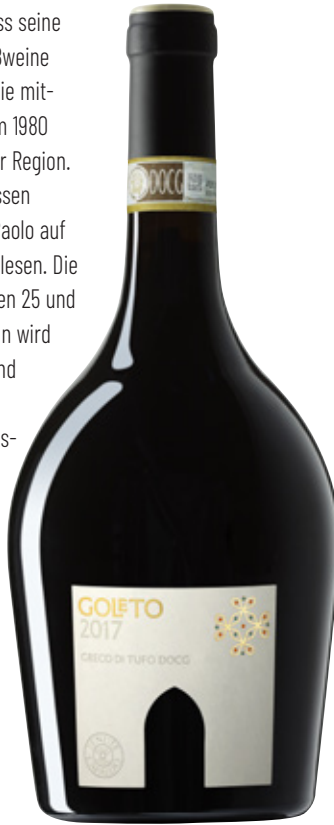
Die Familie **Capaldo** besitzt mit den Feudi di San Gregorio eine der profiliertesten Kellereien Kampaniens, die unzählige hochbewertete Weine hervorgebracht hat und als Qualitätsmotor der Gegend gilt. Der Greco di Tufo »Goletto« ist ihr neuestes Projekt, ein Wein aus Irpinien. Dort in den Bergen mit ihrem Tuffsteinterroir herrscht erstaunlich kühles und regnerisches Klima. Die Weine sind sehr weit von den »südlichen« Stereotypen für Stil und Charakter entfernt. Sie zeigen sich eleganter und feiner, als man erwartet. Innerhalb von 10 Jahren des Experimentierens vor diesem ersten offiziellen Jahrgang, wurden die ausdrucksstärksten, teils sehr kleinen Weinberge für die Produktion dieses neuen Spitzenweines Süditaliens ausgewählt, der unter dem Namen Tenute Capaldo angeboten wird.

# 2017 GOLETO

Greco di Tufo DOCG, Tenute Capaldo

## WEINBESCHREIBUNG

Antonio Capaldo zeigt mit dem weißen »Goletto«, dass seine Heimat Irpinien spannungsgeladene, langlebige Weißweine hervorbringen kann. Der Name Goletto verweist auf die mittelalterliche Abtei in Sant'Angelo dei Lombardi, einem 1980 bei einem Erdbeben teils zerstörten Wahrzeichen der Region. Der Greco – der Name der Rebsorte verweist auf dessen griechischen Ursprung – wird in der Gemeinde San Paolo auf den Weinbergen von Cicogna, Laura und Nassano gelesen. Die Reben auf den 2,5 ausgewählten Hektar sind zwischen 25 und 35 Jahren alt. Sie werden von Hand gelesen, der Wein wird ein Jahr in Barriques und Amphoren (!) ausgebaut und dann noch ein Jahr auf der Flasche gereift, bevor er auf den Markt kommt. Das Ergebnis ist ein ausdrucksstark duftender Weißer mit mittlerem Körper, der nach hellen **Mandelblüten, Pfirsich** und **Aprikose** duftet. Am Gaumen kommen **zitrische Noten** und eine **mineralische Salzigkeit** dazu, die ihm Länge und Komplexität gibt und die sein Lagerpotential vergrößert.



ROBERT PARKER

95/100 Punkte

JAMES SUCKLING

93/100 Punkte

Greco



2030



8°C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Probieren Sie diesen packenden Weißwein zu gegrilltem oder gebratenem Fisch, zu Gambas, zu Paella oder zu einer Pizza mit Shrimps.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

---