

Mastroberardino – Retter antiker Rebsorten in Süditalien

In der Hügel- und Gebirgslandschaft im Hinterland von Kampanien, etwa 60 Kilometer vom touristischen Treiben der Amalfiküste entfernt, liegt der Ort **Atripalda** ¹ in der Weinregion **Irpinia** ². Sie erstreckt sich östlich der Stadt Avellino in der gleichnamigen Provinz Irpinia und war besonders schwer vom Erdbeben vom 23. November 1980 betroffen.



² Der renommierte Traditionsbetrieb **Mastroberardino** ist der Retter und Bewahrer der antiken autochthonen Rebsorten der Region. Ohne seine Pionierarbeit und den internationalen Erfolg wären diese Rebsorten in Vergessenheit geraten und ausgestorben.

Als Kellerei und Handelshaus hatte sich die Familie bereits Ende des 19. Jahrhunderts ³ einen Namen gemacht. Man kaufte die besten Trauben kleiner „Viticoltori“,

baute sie als „Coltivatore“ aus und verkaufte die Weine in Süditalien, dann in europäische Länder und bald darauf bis nach Amerika und in die ganze Welt. Eigene Rebflächen wurden erst seit den 1970er Jahren zugekauft und bewirtschaftet.

Die weißen Rebsorten **Falanghina** ⁴, **Greco** ⁵ und **Fiano** ⁶ waren wie der rote **Aglianico** ⁷ vermutlich in der griechischen Kolonisationszeit vor über 2500 Jahren nach Süditalien gebracht worden. Nach der Reblausplage und zwei Weltkriegen war es um den Weinbau in Kampanien schlecht bestellt. Doch **Antonio Mastroberardino**, Vater des heutigen



⁸ Inhabers **Piero Mastroberardino** ⁸, war zeit lebens der unermüdliche Verfechter des autochthonen Weinbaus der Region. Er suchte in abgelegenen Winkeln Kampaniens nach alten, wurzelechten Rebstöcken, die die Reblausplage der 1930er Jahre überstanden hatten. Von den besten, gesündesten und widerstandsfähigsten historischen Einzelstöcken wurden Edelreiser geschnitten und in Rebschulen vermehrt. Antonio war der Urheber dieses Wiederbepflanzungsprogramms, das den Weg für den neuen Aufschwung des Weinbaus in Irpinia ebnete.

Die Anstrengungen zahlten sich aus. In den Jahrzehnten nach dem zweiten Weltkrieg war Mastroberardino die Kellerei Süditaliens, ihre **Taurasi-Weine** wurden zu Legenden. Derzeit bewirtschaftet Mastroberardino rund 250 Hektar Rebflächen in der DOC Vesuvio und im Irpinia-Gebiet, in dem die drei DOCGs Fiano di Avellino, Greco di Tufo und Taurasi liegen.

Piero Mastroberardino, der das Familienunternehmen seit Mitte der 1990er Jahre leitet, sieht das Zusammenspiel von **Tradition und Moderne** ⁹ so: „Wenn man 80 oder 90 Jahrgänge des gleichen Weins vorweisen kann, wird Kontinuität greifbar.“

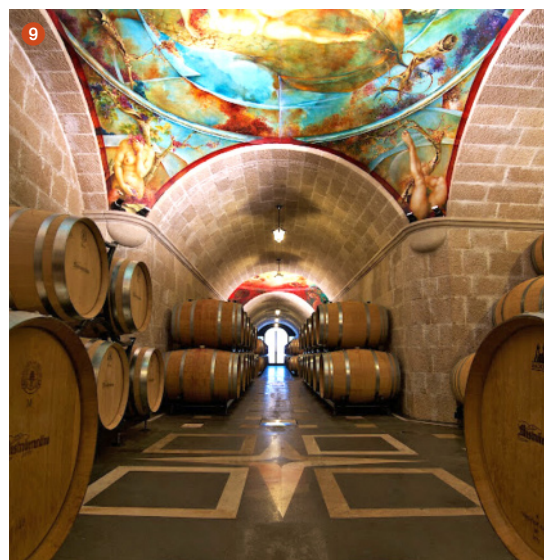
Wichtig ist uns, den einheimischen Trauben neue Perspektiven zu geben, ohne ihnen die Wurzeln zu rauben“.

Die Weine

Eine Entdeckungsreise zu den alten Rebsorten Kampaniens: Die Weine zeichnen sich alle durch eine extreme Lagerfähigkeit aus, bei den Weißen sind es 15–20 Jahre, bei den Taurasi-Weinen, die man auch als „Barolos des Südens“ bezeichnet, über 50 Jahre. Die Weißweine sind alle in Edelstahl ausgebaut, genießen Sie sie bei 12–14°C. Die Stiléma-Linie entstand ab 2015 und verkörpert eine Rückbesinnung auf die Stilistik der großen Weine der 50er und 60er Jahre beim Taurasi und der 70er und 80er Jahre beim Fiano.



³ **Mastroberardino**
1878





Die Weißweine

Die roten Aglianico-Weine

Die Stilèma-Linie



Irpinia Falanghina DOC Mora-bianca 2025
statt 16,90 €
für 14,50 €* 19,33 €/l

Mitten im Taurasi-Gebiet, wo sonst der Aglianico wächst, gibt es eine Lage mit mehr Kalk und Lehm – hervorragend für den Falanghina. Anklänge von Apfelblüte und tropischen Früchten, salzig-mineralisch mit frischer Säure und eindrucksvoller Stoffigkeit.



Fiano di Avellino DOCG Radici 2025
statt 21,50 €
für 17,90 €* 23,87 €/l

Kampaniens großer weißer Klassiker! Auf einer riesigen, zum Tal hin offenen Terrassenanlage in einer Höhe bis 600 m wachsen gut belüftete Fiano-Trauben. Duftnoten von weißen Blüten und etwas Birne, am Gaumen Zitrus und Mandel, zartschmelzend, dicht gewoben.



Greco di Tufo DOCG Nova-Serra 2025
statt 21,90 €
für 18,50 €* 24,67 €/l

In kühler Lage auf kalkreichem und vulkanischem Boden werden die Trauben erst Ende Oktober gelesen und entfalten so ihr ganzes Potenzial. Reife gelbe Früchte, Noten von Mandeln und Salbei, vielschichtig mit viel Würze und hervorragender Säurestruktur.



Irpinia Aglianico DOC Redimore 2024
statt 19,90 €
für 16,90 €* 22,53 €/l

Der ideale Einstieg in die Welt des Aglianico. Der Klon mit sehr geringem Ertrag stammt aus der Zeit vor der Reblausplage. 12 Monate Barrique. Komplex und intensiv, rote Früchte, Gewürze, Vanille, Tabak, Kakao, Kaffee, gut strukturiert, dennoch geschmeidig und charmant.



Taurasi DOCG Radici 2020
statt 41,00 €
für 34,90 €* 46,53 €/l

Späte Lese Anfang November, 24 Monate Barrique und großes Eichenfass. Reichhaltiges Bouquet mit Pflaumen, schwarzen Kirschen, Brombeeren, exotischen Gewürzen, rauchig, mineralisch, feinkörniges Tannin, saftig, mit angenehmem Biss.



Taurasi Riserva DOCG Radici 2017
statt 56,00 €
für 45,90 €* 61,20 €/l

Aus dem skelettreichen oberen Teil der Spitzenlage Montemarano, 30 Monate Barrique und großes Eichenfass. Aromen von Kirschen, roten Johannisbeeren, Kakao und Teer. Saftig, würzig, mit fester Säure und strammem, gut eingebundenem Tannin.



Fiano di Avellino DOCG Riserva Stilèma 2020
statt 46,80 €
für 39,80 €* 53,07 €/l

Ausgewählte Trauben aus verschiedenen Lagen. Teilweiser Ausbau im Holz, feine Frucht, Feuerstein, zart salzige Noten, reife Äpfel und Mandeln. Ein Hauch von Zedernholz trägt die feine, langanhaltende Eleganz dieses Weins von besonderer Klasse.



Taurasi DOCG Riserva Stilèma 2018
statt 129,00 €
für 99,00 €* 132,00 €/l

Lagen-Cuvée, 30 Monate großes Holzfass, Barrique. Durch kürzere Maischezeit und vorsichtigen Barrique-Einsatz zeigt dieser Wein burgundische Eleganz mit seidigen Tanninen und vielschichtiger Aromatik. Bester Wein der Welt 2025 beim Wine Enthusiast.

Mastroberardino WEISS 6er-Paket

mit je 2 Flaschen Falanghina, Fiano und Greco
statt 120,60 € **für 95,00 €* 21,11 €/l**

Sie sparen 25,60 €.

Mastroberardino ROT 6er-Paket

mit 6 Flaschen Aglianico Redimore
statt 119,40 € **für 95,00 €* 21,11 €/l**

Sie sparen 24,40 €.

* Aktionspreise bis 9. November 2026, solange die Vorräte reichen, nicht mit anderen Aktionen und Rabatten kombinierbar. Weitere Informationen, insbesondere zu Alkoholgehalt, Abfüller bzw. Importeur, Allergenen, Nährwerten und Zutaten, erhalten Sie Montag bis Freitag von 9:00 bis 18:00 Uhr und Samstag von 10:00 bis 14:00 Uhr unter unserer Rufnummer: 089/35 63 61-0.