



## BENEVENTO

### Geliebtes Blut der Erde

*Text: Aleksandra Majzlic; Fotos: Stefan Ziemba*

In Kampanien, einem der ältesten Weinbaugebiete Italiens, steuert die Provinz Benevento mehr als die Hälfte der Produktion bei. Luigi Foschini von der Gesellschaft La Guardiense und Libero Rillo vom Gut Fontanavecchia (Foto) haben die Weinpassion von ihren Großvätern geerbt. Sie exportieren ihre erlesenen Rebensäfte nach München ebenso wie nach Hongkong.



Mit Getöse fährt die Ladefläche des Lasters nach oben. Sofort kullern sie wie verrückt übereinander – dicke, große, kleine und schmale Trauben. Wie ein Wasserfall stürzen sie hinab in ein ungefähr zehn mal drei Meter großes Sammelbecken. So heftig prallen sie aufeinander, dass etliche von ihnen platzen. Der Saft spritzt meterhoch hinauf, bis über die Absperrung, an der eine Menschentraube das Spektakel beobachtet. Sogleich springen die Besucher zur Seite, zerquetschen dabei ein paar Exemplare, die von der Ladefläche gepurzelt und auf dem nassen Boden gelandet sind. Unzählige weiße Weinbeeren liegen jetzt in dem Behälter. Nun beginnt die Förderschnecke zu rotieren. Sie fährt in die Traubenmasse und zieht die Kugeln in die Verarbeitungsmaschine.

So ohrenbetäubend ist das Motorengeräusch, dass Luigi Foschini die Stimme anheben muss, wenn er den Besuchern erklärt: „Hier trennen wir die Trauben von ihren Stielen.“ Der Weinexperte kümmert sich um den Export bei der Gesellschaft La Guardiense in Guardia Sanframondi. Sie übernimmt die Weinbereitung für Bauern, die keine eigenen Maschinen haben.





Luigi sorgt dafür, dass der heilige Trank dann kistenweise unter anderem nach Deutschland, Großbritannien, in die USA, nach Japan und Australien verschickt wird. Weil er einige Zeit in Bayreuth gelebt hat, deshalb Bayern gut kennt und perfekt Deutsch spricht, war es ein Leichtes für ihn, die Fühler nach München auszustrecken. Im Sturm hat der Dolmetscher die sogenannte nördlichste Stadt Italiens erobert: Rebensaft à la Guardiense servieren Piccola Italia (Aberlestraße 14), Lupo di Cucina (Blutenburgstraße 50) und Bella Roma (Theodolindenplatz 1).

La Guardiense zählt heute 1000 Mitglieder, im Gründungsjahr 1960 waren es gerade mal 33. „Mein Großvater war einer von ihnen“, erzählt Luigi. Besonders stolz ist La Guardiense auf die Produktlinie Janare Cru. Und Luigi schwört auf den Senete Falanghina Guardia Sanframondi DOC. DOC steht für Denominazione Origine Controllata und bedeutet „amtlich kontrolliert“. In der Kantine lässt er den Weißen ins Glas fließen. Er begutachtet den Inhalt, schwenkt den Wein, schnuppert und sagt: „Trocken und leicht fruchtig, wunderbar.“ Gleich darauf fährt er mit der Gabel in seinen Pasta-Berg, häuft ein paar mit Zucchini, Auberginen und Tomaten vermengte Nudeln darauf und lächelt die Köchin an, die soeben den Teller vor ihm platziert hat. Bei La Guardiense haben die Frauen der Mitarbeiter einen unglaublich wichtigen Job. Sie bekochen ihre Männer und das sehr sehr deftig. Da gibt es schon mal zwei Pasta-Portionen hintereinander, anschließend Rindfleisch und dann noch einen Kuchen, damit Luigi und seine Kollegen ihre Mammutaufgaben ja nicht mit knurrendem Magen erledigen müssen. Immerhin erzeugt die Gesellschaft jährlich 250.000 Hektoliter Wein (davon vierzig Prozent DOC), das entspricht einem Viertel von Benevento. Und die Provinz wiederum deckt mit ihren eine Million Hektolitern mehr als die Hälfte der Weinproduktion in Kampanien ab.

In ganz Italien werden auf einer Fläche von 700.000 Hektar jährlich mehr als 50 Millionen Hektoliter Wein hergestellt. Und die rund 30.000 Produzenten kommen auf einen Jahresumsatz von 10 Milliarden Euro. Kenner trauen ihren Gaumen kaum, was für wunderbare Tropfen sie im ältesten Weinbaugebiet Europas entdecken. In der Provinz Benevento bieten das nahe gelegene Meer, das mediterrane Klima, die schützenden Berge und vor allem der vulkanische Boden ideale Anbaubedingungen.



Ein steiler, steiniger Weg führt direkt in Libero Rillos Reich in Torrecuso. Plötzlich bleibt der Chef des Gutes Fontanavecchia vor einem Rebstock stehen, pflückt ein paar rote Aglianico-Trauben, steckt sie sich in den Mund und sagt: „Super!“ Ein paar Meter weiter zupft er noch ein paar rote Vorzeigexemplare ab und lässt sie in die Hände der Besucher kullern. Sie testen die köstlichen Kugeln und klopfen dem Winzer anerkennend auf die Schulter. Dann greift er mit der Hand ins dichte Blätterwerk: „Wir sind froh, dass die Blätter an den Stöcken so üppig wachsen, sie schützen so die Reben, was eine bessere Qualität zur Folge hat und die ist für uns das A und O.“ Das bedeutet: 90 Prozent seiner Weine sind amtlich kontrolliert.



Fontanavecchia ist besonders bekannt für seinen Aglianico del Taburno (DOC). Liberos Herz schlägt ohnehin für Rotweine. Im Weinkeller platziert er sein Glas auf dem Fass und schenkt den Aglianico ein. Rubinrot leuchtet die Flüssigkeit in dem spärlich beleuchteten Raum. Der Fachmann steckt die Nase ins Glas, atmet den angenehmen Geruch ein und kostet dann. Sein Urteil: „Prima, frisch, fruchtig und vollmundig.“



1863 gründete sein Vorfahre Fontanavecchia. Heute leitet Libero den Besitz in fünfter Generation – gemeinsam mit seinem Vater Orazio. Als 20-Jähriger reizte ihn ein Leben zwischen Reben keineswegs. Er träumte vielmehr von einer Karriere bei der Armee. Doch schon nach vier Tagen schmiss der hochgewachsene Süditaliener die Militärschule: „Von diesem Moment an wusste ich, dass die Arbeit auf unserem Anwesen genau das Richtige für mich ist. Die Freude daran habe ich von meinen Großvater geerbt.“ Heute ist der 41-Jährige Herr über ein Heer von Rebstöcken – zwölf Hektar gehören der Familie, fünf weitere hat sie gepachtet: „Unser Wein ist das Blut dieser Erde und er ist alles, was ich an Erinnerungen in mir trage.“



Angesprochen auf den Weinjahrgang 2010 zeigt Liberos Daumen nach oben. Und auch für 2011 rechnet er mit einem Spitzenergebnis. Die Hälfte der jährlichen Ausbeute bleibt in der Region, 30 Prozent gehen in andere Gebiete Italiens und 20 Prozent in die Schweiz, in die USA, nach Großbritannien sowie 2011 erstmals nach Hongkong. „Das ist ein Experiment“, sagt Libero lachend. Auch die Deutschen gelüstet es nach rebensaftigen Grüben aus Torrecuso. Den Süden haben die Rillos noch nicht eingenommen, dafür betören sie Menschen in Hamburg und Hannover mit ihren Tropfen.



Für das Degustationsfinale hat sich Libero noch einen Joker aufgehoben, einen zehn Jahre alten Falanghina. Langsam lässt er das güldene Göttergetränk in eine Karaffe rinnen, wartet ein paar Minuten und schenkt dann ein. Die Besucher verziehen die Mundwinkel, sie fürchten ihre Gesichtsmuskulatur mit arger Saftsäure zu malträtieren. Vorsichtig lassen die Sechs ihre Nasenflügel an den Glasrändern entlanggleiten. Dann probieren sie das kostbare Nass. Oh Wunder, der vom Winzer hochgelobte Weiße mundet mit seiner dem Gaumen schmeichelnden Säure. Sogleich strecken die Verköstigten dem Meister die Gläser entgegen, begehren nach mehr. Und Libero meint stolz. „Das ist schon ein besonderer Schatz und wir sind die Einzigen, die ihn haben.“

## ADRESSEN

### **La Guardiense**

Località S. Lucia 104/105  
Guardia Sanframondi  
Benevento  
[www.laguardiense.it](http://www.laguardiense.it) (auch in englischer Sprache)

### **Azienda Agricola Fontanavecchia**

Via Fontanavecchia  
Torrecuso  
Benevento  
[www.fontanavecchia.info](http://www.fontanavecchia.info) (auch in englischer Sprache)

Zur **Weinroute in der Provinz Benevento** gehören unter anderem folgende Orte:

Guardia Sanframondi – hier befindet sich die Gesellschaft La Guardiense  
26. bis 31. Juli: kulinarischer Rundgang in den alten Burgmauern. Ortsansässige Unternehmen stehen hinter der Initiative „Vinalia“ und präsentieren ihre Produkte (Wein, Käse, Olivenöl, Wurstwaren, Pilze, Honig, Marmelade und Kekse).

Castelvenere

Letztes Wochenende im August: Weinveranstaltung.

Castelvenere verfügt mit 750 Hektar über die größte Weinbaufläche in Kampanien.

Torrecouso – Heimat der Familie Rillo vom Gut Fontanavecchia

Erste Septemberwoche: Veranstaltung „Vinestate“, unter anderem mit Spezialitäten der örtlichen Gastronomie, Kongressen, Konzerten und Ausstellungen.



Solopaca

Mitte September: „Weintraubenfest“ mit dem Solopaca DOC-Weißwein, dem Solopaca DOC-Rotwein – und großformatigen, aus Trauben zusammengefügt Bildern (Foto). Solopaca ist landesweit für seine Qualitätsweine mit DOC-Herkunftsbezeichnung bekannt. Die Provinz Benevento, die Rathäuser und die Pro-Lo-co-Verbände organisieren alle Veranstaltungen, [www.vacanzensannio.com](http://www.vacanzensannio.com) (ausschließlich in italienischer Sprache)



HOTELTIPP

**UNA Hotel il Molino\*\*\*\***

(eröffnet Anfang 2011)

Via dei Mulini, 48

Benevento

[www.unahotels.it](http://www.unahotels.it)

Nicht vergessen:

Dinner im Ristorante

Le Macine, kreiert vom

preisgekrönten Executive

Chef

Angelo D'Amico



### Provinzhauptstadt Benevento

Mächtige langobardische Herzöge zog Benevento im frühen Mittelalter in seinen Bann. Bis 1860 gehörte die Stadt dann zum Vatikanstaat. Wahrzeichen ist der Arco di Traiano, er huldigt herrschaftlicher Humanität. So zeigen die Reliefs im Triumphbogen eine dicht gedrängte Menschenmenge, die auf ihren Regenten wartet. Denn er versorgt die Bedürftigen mit Lebensmitteln. Besonders stolz sind die Einwohner auf ihre Kirche Santa Sofia mit ihren Fresken aus dem 9. Jahrhundert und dem Kreuzgang (12. Jahrhundert). Schließlich gehört das Gotteshaus mit seinem komplizierten Gewölbe- und Bogenentwurf zum UNESCO-Weltkulturerbe.





## ANREISE

### **Neapel**

Direktflug von München nach Neapel



### **Von Neapel nach Benevento** (Entfernung: 80 km)

Mit dem Auto: von Neapel und Caserta (SS 7 Appia)

Zugverbindung: [www.trenitalia.it](http://www.trenitalia.it) (auch in englischer Sprache),

[www.metrocampanianordest.it](http://www.metrocampanianordest.it) (auch in englischer Sprache)

Busverbindung:

E.A.V., [www.eavbus.it](http://www.eavbus.it) (ausschließlich in italienischer Sprache)

E.T.A.C., [www.etacsrl.it](http://www.etacsrl.it) (ausschließlich in italienischer Sprache)

Autoservizi Sellitto, [www.sellitto.com](http://www.sellitto.com) (auch in englischer Sprache)

Autoservizi F.B.N., [www.cacciano.it/fbn.htm](http://www.cacciano.it/fbn.htm) (ausschließlich in italienischer Sprache)

### **Von Rom nach Benevento** (Entfernung: 275 km)

Mit dem Auto: A1 (Neapel-Mailand), Ausfahrt Caianello, SS 372 Telesina

Zugverbindung: [www.trenitalia.it](http://www.trenitalia.it) (auch in englischer Sprache),

[www.metrocampanianordest.it](http://www.metrocampanianordest.it) (auch in englischer Sprache)

Busverbindung: Autoservizi Marozzi, [www.marozzivi.it](http://www.marozzivi.it) (ausschließlich in italienischer Sprache)