

**FWP Februar 2010**

# **VINOSIA**

## **di Ercolino Luciano e Mario**

3. 2. 2010, Nah+Frisch Pfeiffer beim Josef in Linz

Seit 6 Jahren besteht die eigene Kellerei der beiden Brüder, die früher bei Feudi di San Gregorio die Weine gekeltert haben. Höhenlage der Riede im Mittel 600 m ü. d. M. Insgesamt verfügt das Gut über 45 ha; die Bepflanzung der Weißweinsorten weist ein durchschnittliches Rebenalter von 15 Jahren auf, die Rotweine kommen von bis zu 100 jährigen Beständen. Die Bewirtschaftung erfolgt nach biologischen Prinzipien.

Der Geschäftssitz befindet sich in Avellino, südlich von Neapel

Den Kommentar besorgten Mario Ercolino und seine Gattin Franca Leone

Zu den Tapas-Vorspeisen (Zander-Terrine, Carpaccio und Caprese) in gewohnter Josef-Qualität gab es einen

### **2008 Sauvignon Blanc Klassik Langmann vlgo. Lex, St.Stefan ob Stainz**

T: 12,5 % Alk., RZ 3.5 g/l, Säure 6.1 g/l

N: reife runde Cassistöne, süß, Ananas, dunkle Brotrinde, Gewürzkräuter

G: voll saftig süß, anregende frische Säure, die gut eingebunden in den vollen Körper ist. Physalis, fruchtig, mundfüllend, ziemlich lang; ein beachtlicher Wein!

P 17.5

Zum geschmorten Kalbstafelspitz mit Polenta gabs dann

### **2007 Pinot Noir Karl Markowitsch, Göttlesbrunn**

N: Erdbeeren, Himbeerranken, dann leicht ins Malzige ausklingend

G: auch nach Warten doch etwas dominante Säure, zwar fruchtig, aber läßt zumindest derzeit keine wirkliche Charakterentwicklung zu. Sicher rosenparfümierte Frucht im Hintergrund, aber halt doch etwas schüchtern.

P : 15 – 16

Eine Beurteilung des visuellen Eindruckes vor allem der Weißweine war leider aufgrund der gedämpften, an sich durchaus gemütliche Stimmung schaffenden Beleuchtung nicht möglich; aber vielleicht wurde der Geruchssinn dadurch um so schärfer?

Die „technischen Details“ stammen teils von Informationen, die am betreffenden Abend gegeben wurden, teils von der website des Gutes, [www.vinosia.com](http://www.vinosia.com).

### **2008 Falanghina**

N: diskretes Urinstinkerl, Honigmelone und dann Anis, der immer intensiver wird, mit ölig-würzigen Tönen, wie Balistol.

G: fast reifer Pfirsich, animierende Säure, nicht sehr nachhaltig

P: 16

### **2008 Greco di Tufo**

T: 15 ha, 100.000 Flaschen/Jahr. Diese Traubensorte dürfte von hellenischen Zuwanderern schon im 8. vorchristlichen Jahrhundert nach Italien gebracht worden sein; sie ist heute besonders um den Vesuv beheimatet.



N: Balistol und weißer Pfirsich  
G: saftig-fruchtig, auch etwas Anisanklänge, aber kurz  
P: 15

### **2008 Fiano di Avellino**

T: 8 ha  
N: eher blass  
G: süß, schüchterne Frucht  
P: 14 – 15

### **2008 Docessaje**

N: frische Nase, etwas Brennessellaub, kurz blitzt ein Anklang an Gorgonzola auf, dann Pfirsich- und leichte Rösttöne  
G: würzige Heublumennoten, samtig, mittellang  
P: 16.5

Bis hierher waren die Weine weiß; sie wurden ziemlich kalt serviert, was die Eindrücke geschmälert haben mag; allerdings war genug Zeit, den Wein etwas anzuwärmen und längere Zeit zu prüfen (den Docessaje haben wir dann sogar eine Stunde am Tisch gehabt, weil nunmehr das größere Rotweinglas in Aktion trat) – die Sensorik wurde aber nicht intensiver. Aber der Süden Italiens sollte ja ohnedies seine Stärken in Rot ausspielen...

Noch was zur Kellertechnik: Spontangärung bei allen Aglianichi, Weißweine mit Reinzuchthefen.

### **2008 Salento Primitivo**

V: tintiges Tiefschwarzrotviolett  
N: Nelken und etwas Zimt, Lakritze, heiße Minerale  
G: Gewürzextrakte, ausgesprochen süß und relativ schwer auf der Zunge; Heidelbeerkompott, wenig Tannine. Sehr fruchtig, nicht sehr lang, aber doch mit sehr haltbarem Nachklang im Mund. Wahrscheinlich sehr gut zu trinken, ohne sinnvolle längere Lagerung  
P: 17

### **2008 Aglianico**

T: eine der ältesten bekannten Rebsorten, von den Griechen vor 2.500 Jahren nach Italien gebracht  
N: leichter Essigton, Hauch Leder, Schwarzkirschen- oder Weichseltöne, Phenol, schließlich Vanilleanklänge  
G: leichte Kirsche, auch Hauch Vanille, derzeit dominante Säure und auch Tannine  
P: derzeit 15

### **2005 Taurasi**

T: Aglianico, Gegend von Avellino 500 – 800 m SH, kontinentales Klima; auf schwarzem Vulkanboden  
N: dunkle Frucht mit rotbeerigem Spiel drüber, Leder, etwas Phenol, heller Tabak, Vanille  
G: Gehaltvoll, noch recht kräftige, aber gut eingebaute Tannine, wird wohl erst in Jahren am Optimum sein  
P: 17+

### **2006 Marziacanalè**

T: Aglianico, 2 Jahre in neuen Barriques  
N: samtige rote, leicht kompottige Frucht, Vanille, drüber Kräuterwürze, leichtes Phenol, mischt sich schließlich zu Lakritze und Pfefferminze  
G: Schwarzkirschen, schwarzpfeffriger Untergrund, mundfüllend, samtig, lang  
P: -19

### **2002 Rajamagno Taurasi riserva**

N: etwas zartere Frucht, auch hier wieder etwas Phenol, Edelhölzer

G: Schwarzkirsche, warm auf der Zunge, schönes Säurespiel, lange; noch kräftige, aber süße und feinkörnige Tannine, Mokka im Abgang.

P: 18

### **2007 Primitivo di Manduria**

T: 16 % Alk.

N: Lakritze, Weichseln, feine Wintergewürze

G: dichte dunkle Frucht, zarte Tannine, süß, Samt, mittellang

P: 17.5

### **2006 Sesto a Quinconce**

T: Aglianico

N: Thymianhonig, geröstete Piemont-Haselnüsse, Cremetöne, Macchiaduft

G: Reife schwarze Beeren, besonders Brombeeren; Brasiltabak, intensivste Mundauskleidung mit viel Samt und wenig Seide, macht noch bissl feinsandig-rauhe Zunge, aber die Tannine sehr süß, fast mollig, eingebaut. Gewaltige harmonische Länge, wunderbar süßer und fruchtiger Nachklang

P: -20 ?? Verschiedentlich wurde ihm ja schon das Etikett „besten Wein der Welt“ umgehängt; dazu fehlen ihm zwar nicht Extrakt oder Süße – aber einige wohlausgemessene Ecken und Kanten, die den Charakter ausmachen, sollte er schon noch entwickeln... schauen wir 2016 wieder nach.

Foto: Franca Leone &  
Luciano Ercolino



Die Rotweine vermitteln fast durchwegs einen konzentrierten (auch i. S. d. Umkehrsmose) Eindruck, wenn sie auch nicht breit und flach waren – echte Substanz ist somit vorhanden; der Charakter aber müsste sich mit Lagerung noch beträchtlich ändern, um sie zu „Weinen für Erwachsene“ zu machen...

Auf das Wiederverkosten in einigen Jahren freut sich

Helmut Huber