

Gian Luca Mazzella, Paternopoli (Kampanien)

Paterico Taurasi Riserva DOCG

Jahrgang	2019
Produzent	Gian Luca Mazzella
Region	Kampanien
Alkoholgehalt	13.5% vol.
Traubensorten	100% Aglianico

Vinifikation

Limitiert verfügbar Die alten Rebstöcke (bis zu 111 Jahre alt) stehen in einer hervorragenden Südlage der DOCG Taurasi auf 530 m.ü.M. Aglianico ist eine spätreifende Rebsorte und wird daher erst Mitte November gelesen. Dank der optimalen Lage reift der Aglianico perfekt aus, ohne dabei zu viel Zucker zu produzieren. Nach der Lese werden die Trauben ungequetscht und als ganze Beeren vergoren und während 3-4 Monaten mazeriert. Es wird spontanvergoren und ausschliesslich auf ungetoastete Eichenfässer gesetzt, damit der Wein die Traubensorte möglichst unverfälscht widerspiegelt. 4-jährige Fassreifung und unfiltrierte Abfüllung.

Unsere Degustationsnotiz

Schönes Kirschrot. In der Nase sehr frisch mit Noten von Blaubeeren und Eukalyptus. Am Gaumen elegant, entwickelt eine schöne Wärme, dunkle Waldbeeren und wiederum ein Hauch von Eukalyptus, harmonische Tannine. Gute Ausgewogenheit zwischen Frucht, Säure und Holz; breites, würziges und langes Finale. Ein wunderbarer Wein mit hohem Lagerpotential.

Gian Luca Mazzella



Gian Luca Mazzella ist kein Winzer wie aus dem Bilderbuch. Obwohl seine Familie seit Generationen Wein hergestellt hatte, widmete er sich zuerst einmal der spirituellen Theologie an der Universität und liebäugelte mit dem Mönchsgewand. Er entschied sich dagegen und unterrichtete stattdessen. Einige Jahre später wechselte er zum Journalismus, wo er vermehrt über Wein schrieb und die besten Weine der Welt degustierte und kennenlernte. Er eignete sich tiefes Wissen über Weinbau und Weinherstelllung auf den renommiertesten Güter Europa's an, was sich als sehr wertvoll erwies, als er beschloss, seinen eigenen Wein zu produzieren. Es zog ihn nach Kampanien, von wo seine Familie ursprünglich stammte. Im Jahr 2019 kaufte er im Dorf Paternopoli neue Parzellen, pflanzte auf 430m.ü.M. neue Reben und baute einen kleinen Weinkeller. Die neuen Weinberge sind nach Süden ausgerichtet und oberhalb der aussergewöhnlichen Felsformationen von Irpinia. Ganz anders die alten Weinberge, wo er mit der Produktion begann. Diese liegen auf etwa 530m.ü.M und die Lage gilt historisch als am besten geeignet für den Weinbau. Wertvolle Sonneneinstrahlung, gute Belüftung; steinig und vulkanische Komponenten (kalk- und tuffhaltig). Gian Luca will einen langlebigen Rotwein produzieren, der kraftvoll aber gleichzeitig frisch, ausgewogen und komplex ist. Ein eleganter Wein mit vergleichsweise tiefem Alkoholgehalt. Möglich ist dies dank der einzigartigen Lage in Alta Valle del Calore (Taurasi), wo der Süden auf den Norden trifft; eine Gegend, mit Temperaturschwankungen von bis zu 20 Grad zwischen Tag und Nacht. Die Lese erfolgt separat; nicht nur Weinberg für Weinberg, sondern wenn nötig auch Rebzeile für Rebzeile. Aglianico wird reif, wenn die meisten anderen Sorten bereits geerntet oder vinifiziert sind, meist fällt die Ernte auf Mitte November. Gian Luca setzt auf kompromissloses Engagement für Qualität in Einklang mit der Natur.