



'Ion' Irpinia 2018 Stefania Barbot

50 Jahre alte Aglianico-Reben geben ihre Trauben für diesen ebenso fruchtigen wie frischen Rosso, der mit einer facettenreichen Eleganz begeistert. Ein Insider-Tipp par excellence!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Stefania Barbot
Region	Kampanien
Rebsorte(n)	Aglianico
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14,5 %
Reifepotenzial	bis 2024
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Obwohl Stefania Barbot gebürtig aus dem Friaul kommt und seit über einer Dekade in Kampanien heimisch ist, hat die Winzerin ein Faible für Griechenland allgemein und die griechische Antike im Speziellen. Dieses Interesse wird nur noch von ihrer Leidenschaft fürs Weinmachen übertrumpft. Wobei auch hier die Griechenland-Vorliebe deutlich wird. Denn alle ihre Weine haben Namen mit griechischen Wurzeln. 'Ion' etwa leitet sich vom antiken Wort "ἴον" ab, das wiederum übersetzt "lila" bedeutet. Ein mehr als passender Name, dominiert diese Farbe doch schließlich die Optik dieses Aglianico, dessen 50 Jahre alten Reben auf einem Tonkalk-Plateau am Rande des Dorfes Paternopoli gedeihen. Hier setzt Stefania Barbot auf konsequente Handarbeit und sehr regide Ertragsreduktion, um das Maximum an Qualität und Terroir-Charakter herauszuholen. Eine Mühe, die sich lohnt! Die 2018er-Edition ist so frisch auf dem Markt, dass es noch keine Bewertungen gibt, aber die vorherigen Jahrgänge glänzten mit 92 oder mehr Parker-Punkten. Ein echter Geheimtipp aus Kampanien!

Tasting Note

In einem dunklen Rubinrot mit violetten Reflexen präsentiert sich der Wein im Glas. Reife Knubberkirschen, wilde Brombeeren und dunkle Pflaumen prägen die Nase - fein unterlegt mit einer mineralischen Rauchnote sowie Anklängen von nassem Stein. Am Gaumen höchst lebendig und frisch. Die Tannine schmiegen sich sanft an die fruchtigen Nuancen und bieten ihnen einen idealen Rahmen. Die fein herausgearbeitete Mineralik leitet dann das Finish mit seinem langen Nachhall ein.

Passt zu

Pizza und Pasta in allen Variationen passen hier ebenso gut wie ein Risotto mit Steinpilzen oder gebratene Pfifferlinge.

Weingut

Ursprünglich stammt die Winzerin Stefania Barbot aus dem norditalienischen Friaul. Der Liebe wegen zog es sie dann aber ins südliche Kampanien, wo sie zusammen mit ihrem Mann Erminio Spiezia im kleinen Örtchen Paternopol seit dem Jahr 2012 ihr eigenes Weingut betreibt, das unter ihrem Namen firmiert. Gerade einmal 3,3 Hektar Rebfläche bewirtschaftet Stefania Barbot. Ihre Weingärten liegen allesamt auf einem Plateau in 450 Metern Höhe über dem Meeresspiegel. Das Besondere: die Reben, die sich hier tief in den Ton- und Kalkboden mit vulkanischen Sedimenten graben, sind durchschnittlich 50 Jahre alt. Einige sogar 80 Jahre!

Zusammen mit dem beratenden Önologen Vincenzo Mercurio hat Stefania Barbot drei Weine kreiert. Und zwar aus den beiden großen Rebsorten, die in Kampanien zur Hochform auflaufen. Die beiden Rotweine 'Fren' und 'Ion' bestehen zu 100 % aus Aglianico, während der Bianco namens 'Xóros' zu 100 % aus Fiano di Avellino bereitet wird. Alle drei Weine spiegeln das Terroir, auf dem sie gedeihen, charakterstark wieder. Das hat Stefania Barbot innerhalb von nur einer Dekade eine große Fangemeinde beschert, zu denen auch viele namhafte Weinkritiker gehören.

Vinifikation

Der 'Ion' Irpinia 2018 von Stefania Barbot wird zu 100 % aus Aglianico bereitet. Die Handlese fand zwischen Ende Oktober und Anfang November 2018 statt. In 15-Kilogramm-Kisten wurden die Trauben ins Kelterhaus transportiert. Nach einer schonenden Mazeration wurde der Most für 20 Tage im Edelstahltank fermentiert. Auch der 12-monatige Ausbau fand im Edelstahltank statt, um die Reinheit der Frucht im Wein zu erhalten. Der Wein wurde anschließend schonend filtriert und auf die Flasche gezogen.