



'Terra di Lavoro' Campania 2015 Fontana Galardi

96 Suckling-Punkte! 95 Parker-Punkte!! Kultwein ist hier noch eine höfliche Untertreibung. Der Galardi 'Terra di Lavoro' 2015 ist schlicht Weltklasse!

Weintyp	Rotwein
Weingut	Fontana Galardi
Region	Kampanien
Rebsorte(n)	Aglianico Piedirosso
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Reifepotenzial	bis 2025
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

96/100 Punkte James Suckling

"A powerful yet balanced red with glorious dark fruits, sweet tobacco, dark mushroom and flowers. Full body, chewy and rich tannins and a long and powerful finish. Drink in 2019 but already a star." - James Suckling

95/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"The 2015 Terra di Lavoro is a blend of 80 % Aglianico and 20 % Piedirosso, although you most certainly get herbaceous or pyrazine-driven aromas of green spice and bitter coffee that recall the Cabernet family. Beyond those more pointedly aromatic components, the bouquet offers spice, sweet tobacco, blackberry fruit and dried cherry. The vines are now aged from 16 to 26 years old, and they are located at 450 meters above sea level in the volcanic soils of the extinct Roccamonfina volcano. This was a hot vintage that offers exuberant and opulent fruit, followed by structure and soft tannins. Some 30.000 bottles were produced." - Monica Lerner

Bewertungen und Pressestimmen

94 Punkte I Vini di Veronelli 2018

"È nata nel 1991 con notevoli ambizioni qualitativi, sfruttando le potenzialità dei vigneti impiantati sui terreni vulcanici. La collaborazione con Riccardo Cotarella ha portato alla realizzazione del 'Terra di Lavoro', unico vino prodotto divenuto un caposaldo dell'enologia italiana."

Wine in Black-Bewertung: 97 P

Es ist der Stoff, aus dem Legenden gestrickt werden! Da wendet sich eine kleine Gruppe leidenschaftlicher Winzer einer in Vergessenheit geratenen, antiken Weinbau-Region zu - dem Roccamonfina-Vulkan in Kampanien - und erschafft damit einen unglaublich eigenständigen Wein, der sich über zwei Jahrzehnte zur absoluten Weltklasse entwickelt. Und wer nun glaubt, beim Terra di Lavoro handelt es um eine medial gehypte Eintagsfliege, der irrt vollständig. Nicht weniger als 11x holte der Wein 95 Parker-Punkte oder mehr, im Gambero Rosso kamen unzählige 3 Gläser (Tre Bicchieri) dazu.

Und das, obwohl die Cuvée aus den autochthonen Rebsorten Aglianico und Piediroso keinerlei Avancen an den internationalen Weingeschmack macht, sondern im Vergleich zu einem auf Beerenfrucht getrimmten Blockbuster wie das Extrakt einer knorrigen Eiche ins Glas kommt. Die 2015er-Edition schließt sich nahtlos seinen erfolgreichen Vorgängern an: Satte 96 Punkte bei James Suckling, große 95 Punkte bei Robert Parker's Wine Advocate ... Einfach grandios!

Tasting Note

Mit einem dichten Rubinrot beginnt der Wein seine Show. Das extravagante Bouquet lässt keinen Zweifel an der Eigenständigkeit der Rebsorten aufkommen und zeigt Noten von Kräutern, altem Leder, Lakritze, Tabak, Weihrauch und Kirschkompott. Auch am Gaumen bietet sich ein selten erlebtes Schauspiel. Einerseits strotzt der Wein nur so vor bodenständigem Charakter mit würzigen Tanninen, kräftiger Weinsäure und undurchdringlicher Struktur, andererseits verweisen das enorme Aromen-Spektrum, die sagenhafte Mundfülle und die verblüffende Länge im Nachhall unverkennbar auf Großes. Der Galardi 'Terra di Lavoro' 2015 kommt wie eine fiktive Cuvée aus Barolo Riserva und Côte Rotie ins Glas.

Passt zu

Dazu passen mediterrane Schmorgerichte vom Wild, gegrillte Steaks oder auch eine handwerkliche Pasta mit Steinpilzen und Morcheln.

Weingut

Das Weingut Galardi befindet sich im Landgut San Carlo, umsäumt von großartigen Wäldchen auf den Hügeln von Sessa Aurunca in nordwestlichem Kampanien, der Roccamonfina-Region. Hier kann man bei klarer Sicht das Mittelmeer in der Ferne erkennen. Die Besitzer des Weinguts, Luisa Murena, Francesco Catello und Arturo und Dora Cotarella, haben es in den letzten 20 Jahren geschafft, ein wahres Kult-Weingut zu werden. Nicht ganz unbeteiligt an diesem bemerkenswerten Erfolg ist einer der herausragenden Önologen Italiens, Riccardo Cotarella, der sich schon oft als Bewahrer großer alter italienischer Rebsorten gezeigt hat und mit dem einzigen Wein der hier erzeugt wird, dem legendären 'Terra di Lavoro', den autochthonen Varietäten 'Aglianico' und der 'Piediroso' ein Denkmal gesetzt hat. Es befinden sich 10 Hektar unter Reben, die Böden sind fast ausschließlich Vulkangestein, die Lagen befinden sich in einer durchschnittlichen Höhe von 400 Meter ü.d.M. Die Gesamtproduktion sind gerademal 33.000 Flaschen.

Vinifikation

Galardi 'Terra di Lavoro' ist eine Cuvée aus 80 % Aglianico und 20 % Piediroso und stammt aus der Einzellage San Carlo di Sessa Aurunca, die 450 m ü.d.M. liegt, im Kordon-System erzogen wird, mit 4.500 Rebstöcken pro Hektar bepflanzt ist, ein Durchschnittsalter von 20 Jahren besitzen und von vulkanischem Terroir geprägt ist. Die selektive Handlese findet in der Regel Anfang Oktober statt, die Fermentierung auf der Schale dauert ca. 20 Tage, danach kommt die malolaktische Gärung in Edelstahl. Nach Abzug reift der Wein 12 Monate in neuen Barriques aus französischer Nevers- und Allier-Eiche.