

Giro d'Italia, Hoofdstuk 4

Proefavond 20-10-2012 – Camille Lebègue



A Inleiding

Campanië is een regio in Zuid-Italië die in het noordwesten grenst aan Latium, in het noorden aan Molise, in het noordoosten aan Apulië, in het oosten aan Basilicata en in het westen aan de Tyrreense Zee. De regio beslaat 13.595 km² en heeft in 2004 ongeveer 6 miljoen inwoners.

De naam van de regio is rechtstreeks van het Latijn afgeleid, de Romeinen noemden de regio namelijk Campania felix, wat gelukkig land(schap) betekent.

De regionale hoofdstad is Napels (Napoli). De regio is opgedeeld in vijf provincies.

B Geologie

Hoe een landschap eruit ziet, wordt bepaald door de geologische omstandigheden, het klimaat, de vegetatie en de wijze waarop de mens het land heeft gebruikt. Deze factoren lopen binnen Italië sterk uiteen zodat ook zeer verschillende landschappen zijn ontstaan.

De geologische geschiedenis van Italië begon zo'n 230 miljoen jaar geleden, in het Trias, toen al het land van de wereld was verenigd in één groot continent dat Pangea (=alle land) wordt genoemd.

Al spoedig na zijn ontstaan spleet Pangea echter weer uiteen in twee delen, waarvan het noordelijke Laurazië wordt genoemd en het zuidelijke Gondwanaland. Tussen die twee delen ontstond de zogenaamde Tethyszee. Op de bodem van die zee stapelden zich in de loop van miljoenen jaren dikke lagen bezinksel (sediment) op. Het hing van de temperatuur en diepte van die zee af uit welk materiaal dat sediment bestond. Beide factoren veranderden in de loop van de tijd. In het begin van het Trias vormden zich grote koraalriffen in een warme en ondiepe zee. Toen de zee dieper werd kwamen daar bovenop een laag van kalkskeletten van microscopische diertjes. In deze periode begon de vorming van het dolomietgesteente. In de zee van enkele honderden meters diep leefden onder meer veel ammonieten. Verder kwamen in de zee lagen klei en zand terecht.

Ongeveer 170 miljoen jaar geleden, in het Jura, kwam het latere Zuid-Amerika los van Gondwanaland en verplaatste zich in zuidwestelijke richting. Als gevolg daarvan 'dreef' dat wat nog over was van Gondwanaland, de Afrikaanse plaat, weer terug naar het Laurazië en begon de Tethyszee dicht te drukken. Dit proces begon 65 miljoen jaar geleden, in het Vroeg-Tertiair, en was pas 15 miljoen jaar geleden helemaal voltooid. De randen van de Afrikaanse plaat (Austriden) en de Euraziatische plaat (Helvetiden), maar ook de zeebodem en het sediment dat zich daarop bevond, (Penniden) werden geplooid en over elkaar heen geschoven. Daarbij ontstonden de Alpen. Van de oceaan, die de Tethyszee eens was geweest, bleef de kleine Middellandse zee over. Deze had echter nog niet zijn huidige vorm.

Tussen 20 en 15 miljoen jaar geleden ontstonden in het gebied tussen Afrika en Europa breuken in de aardkorst. Hierdoor brak de plaat Sardinië-Corsica los van het westelijk deel van het continent en verplaatste zich in zuidoostelijke richting. Daar botst hij tegen de Afrikaanse plaat en ontstonden, doordat de sedimenten van de zeebodem werden samengeperst en geplooid, de Apennijnen Rond 8 miljoen jaar geleden herhaalde zich iets verder naar het oosten iets soortgelijks. Tussen het Italiaanse schiereiland en Corsica-Sardinië ontstond de Tyrreense zee. Daardoor draaide het Italiaanse schiereiland weg en stegen de Apennijnen nog verder. In de Apennijnen traden later verticale breuken op en daalden bepaalde delen (slenken) soms zo ver dat ze volliepen met water waarin opnieuw afzettingen ontstonden (zo'n 10 miljoen jaar geleden).. Later stegen bepaalde delen waarop zich afzettingen hadden gevormd weer en ontstonden klei- en zandheuvelds, die dan weer zeer gemakkelijk verweren.

De regio Campanië zelf heeft een zeer complexe geologische structuur. Het is er mogelijk om een onderscheid te maken tussen het heuvelachtig en bergachtig gebied bezet door de Apennijnen enerzijds en het kustgebied, in het westen, gekenmerkt door de aanwezigheid van grote depressies. Van grote betekenis voor het landschap zijn de vulkanen. De dunheid van de aardkorst in het Tyrreense gebied maakt dat Campanië ook wordt gekenmerkt door vier grote vulkanische centra: de Roccamonfina, in Casertano aan de grens tussen Lazio en Campania, de Vesuvius, de Campi Flegrei in Napels en het vulkanische eiland Ischia.

Campanië is een geologisch "jonge" regio en daarom onderworpen aan intense processen die het landschap aanzienlijk kunnen veranderen. Aardbevingen komen veelvuldig voor. In Avellino in 1980 leidde dat tot 2.370 doden in Campanië en Basilicata. De instabiliteit die een direct gevolg is van de extreme heterogeniteit van ondergrond leidt tot aardverschuivingen, modderstromen, overstromingen in de berggebieden, en verzakkingen in de heuvels en vlakten.

Campanië werd echter bovendien sterk beïnvloed door menselijke activiteit en de veranderingen die dat meebracht hebben de risico's nog verergerd. Als gevolg van ontbossing, waardoor de aarde niet meer wordt vastgehouden en bij hevige regenval wegspoelt krijgt men aardverschuivingen. Veel beken zijn gekanaliseerd waardoor de modder met hoge snelheid naar het dal kan schuiven. Doordat veel huizen illegaal zijn gebouwd op plaatsen waar dat onverantwoord is, zijn er dan veel slachtoffers. In mei 1998 vielen zo in de buurt van Napels meer dan 100 doden als gevolg van een aardverschuiving.

C Geschiedenis

Hoewel de wijnstok in Italië in het wild groeide sedert de voorhistorie, weet men niet precies wanneer wijnbouw en wijnmaken begon. Mogelijks zijn het de Grieken geweest, maar de oudste Griekse aanwezigheid dateert van 800 VC, in Zuid-Italië. En bij de Etrusken, maar dat is Toscane, was de wijnbouw diep ingebed.

De Grieken zagen wel wijn aan als een essentieel onderdeel van het bestaan, en een efficiënt handelsgoed, en waar zij zich vestigden, plantten zij ook wijnstokken. Door de overvloed aan inheemse wijnstokken in Zuid-Italië noemden ze dit land Oenotria ("land van de wijnstok").

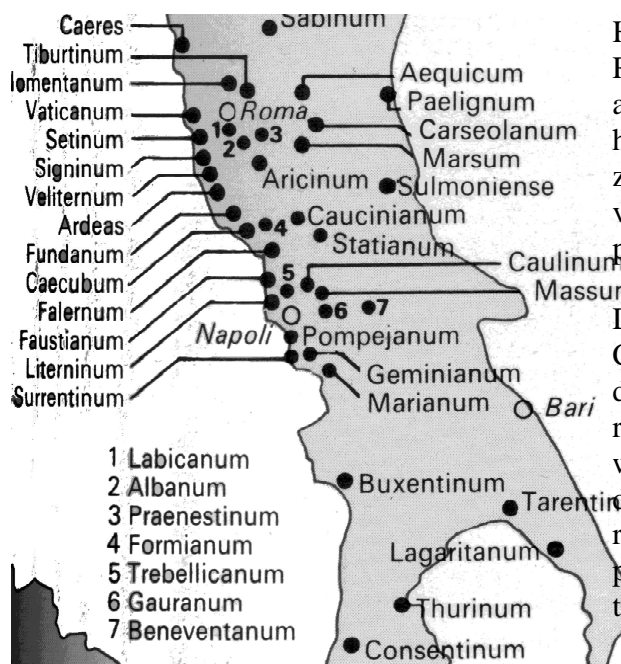
Rome ontstond in de Etruskische invloedssfeer, en kende dus ook wijn, en naarmate ze groeide en streken veroverde incorporeerde zij de wijnbouwtechnieken en gewoonten van de veroverde gebieden. De Griekse koloniën in Zuid-Italië waren onder Romeinse controle in 270 VC, en Etrurië was volledig veroverd bij het begin van de 1e eeuw VC. De Punische oorlogen hadden een grote invloed op de Romeinse wijnbouw, want de Carthagers hadden verder ontwikkelde wijnbouwtechnieken. Wanneer de bibliotheken van Carthago in brand werd gestoken en geplunderd werden de 26 boeken van Mago over landbouw naar Rome overgebracht en in het Grieks en Latijn vertaald. Het werk zelf is inmiddels verloren gegaan, maar het werd uitgebreid geciteerd in de belangrijke werken van Plinius, Columella, Varro en Gargilius Martialis.

In het begin waren de Romeinse wijnen de mindere van de Griekse wijnen, en hun prijs was derhalve beduidend lager. In de 2e eeuw voor Christus begon de gouden eeuw van de Romeinse wijn, met het ontstaan van de grand cru's en de millésimes. De beroemdste was het jaar van consul Lucius Opimius, 121 VC, met, voor Falerno's een bewaarkracht van meer dan 100 jaar. Het wordt ook geschonken in Petronius' Satyricon, door de rijk geworden vrijgelaten slaaf Trimalchio. Julius Caesar schonk de Falerno in 60 VC uit de superjaargang 121 VC op het feest voor zijn veldtocht in Spanje. Deze in Rome beroemdste wijn kwam uit de streek tussen Sinuessa, de Massica berg en de Falernus berg. Het verouderingspotentieel was legendarisch zoals blijkt uit deze boutade: *De sinuessanis venerunt Massica prelis condita quo quaeris consule Nullus erat*. Deze Massica wijn werd geperst door Sinuessanen. En in het jaar van welke consul dan wel? Er was er nog geen!



Deze wijn kostte in Pompeï het vierdubbele van gewone, het dubbele van het beste, en was wellicht vals omdat de echte alleen voor de aristocratie was. Hij bestond in wit en rood en bevatte veel alcohol: hij kon nl. branden. De witte werd gemaderiseerd, en zowel wit als rood kregen honing en/of kruiden toegevoegd, en werden bewaard in amforen of in open lucht.

Plinius de Oudere schreef uitgebreid over Rome's grand cru's, meer bepaald over de Falernum, de Alba en Caecuba. Op zijn hoogtepunt verbruikte men in Rome 180 miljoen liter per jaar, hetzij een fles per dag per persoon.



Het centrum van de wijnhandel in de Romeinse wereld was Pompeï, en amforen uit Pompeï vond men terug in het gehele Romeinse keizerrijk. Er zijn zelfs valse Pompeï-amforen teruggevonden, een zeker bewijs van de populariteit van deze wijn.

De ontploffing van de Vesuvius in 79 na Christus. Had een vernietigend effect op de Romeinse wijnindustrie. De hele reserve van 78 NC was vernietigd, en de wijnprijs steeg exponentieel, waardoor die enkel toegankelijk bleef voor de hele rijken. In paniek ging men overal wijn planten, tot het rooien van graanvelden toe.

Het gevolg was dan een overaanbod aan wijn, en een tekort aan graan, waardoor Domitianus een edict moest uitvaardigen waarbij geen wijngaarden meer mochten worden aangeplant, en de helft van de bestaande wijngaarden moesten gerooid worden.

D Klimaat

Klimatologisch ligt Campania in het zuiden. Ruwweg kan men de kust en het binnenland onderscheiden. Verrassend :in de heuvels van het kustgebied is het heet en droog. Tegen de hellingen van de Apennijnen ligt het inlandse gedeelte, daar valt juist meer regen. Zeker de hoger gelegen wijngaarden zijn hier redelijk koel. De hoogte helpt hier de kwaliteit van de wijnen mee bepalen.

E In cijfers

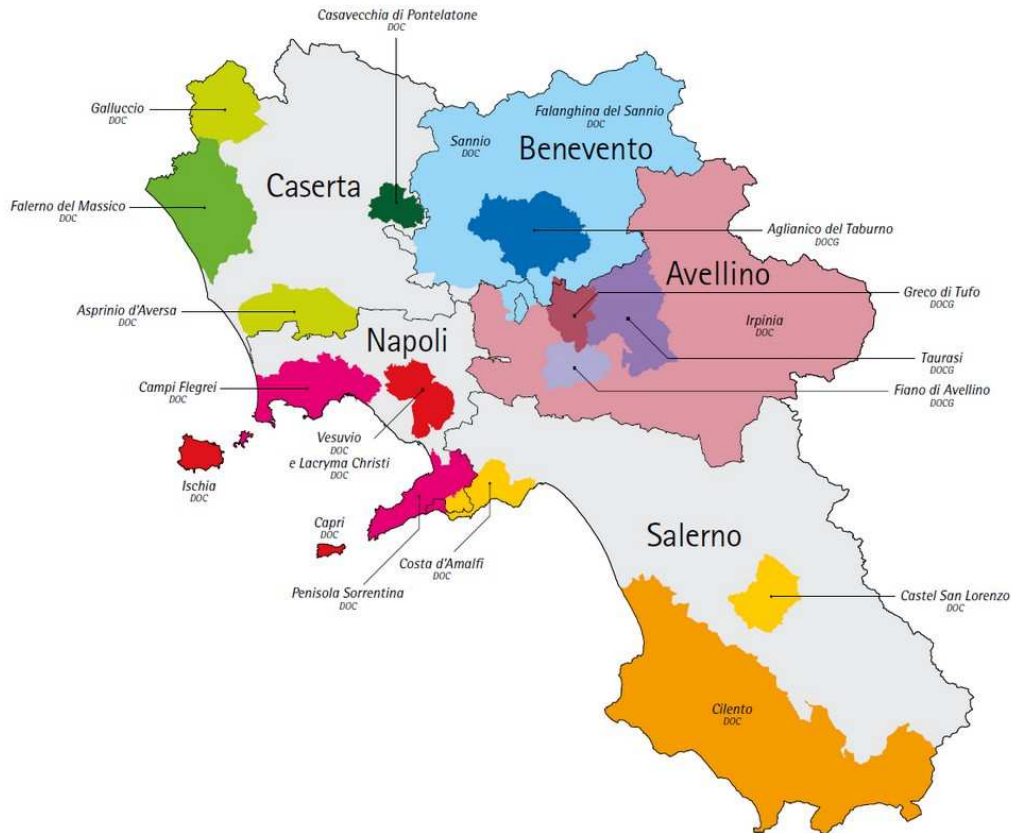
De landbouw staat in voor 17% van de economie van Campania, maar de wijnbouw is zeker niet de belangrijkste teelt. Bovendien zijn de meeste hoeses klein: minder dan 3,5 ha, hetgeen de modernisering van productie niet ten goede komt.

De wijngaard beslaat er 41.129 ha en produceert 1.971.000 hl wijn, 36% wit en 64% rood. Slechts 2,8% is van DOC-niveau .

De eerste DOC's kwamen er langs de kust vanwege het toerisme, waardoor het label Doc belangrijk was. Goede wijnen zijn er zeldzaam, en pas recentelijk is de drang naar kwaliteit breder verspreid.

En anders dan elders neemt hier ook de kwantiteit toe.

F De wijnstreken



Typisch voor Italië is dat de wijngebieden elkaar overlappen, in die zin dat men in dezelfde dorpen verschillende appellatie kan maken naar gelang de aanplant. De kaart hierboven geeft de niet alle, maar wel de voornaamste appellaties mee, met de dominante wijnsoort als aangegeven appellatie.

G Cépages

In Campanië vindt men de klassieke druivenrassen terug: merlot, cabernet, chardonnay, sangiovese, maar ze zijn niet bepalend voor het wijnlandschap. Het zijn de autochtone druivenrassen die de toon aangeven. Daarbij geldt bovendien de aandrang om de oude Romeinse soorten te gebruiken en zo nodig terug te vinden. Op een rijtje:

1) Falanghina

Het is een laatrijpend ras dat ingetoomd wijnen met bewaarcapaciteit geeft (anders slobberwijn). De benaming komt van het latijnse falangae, ofte ondersteuningstok voor druivelaars. Het is een druif die in de mode is.

Deze druif zou reeds in de 7e eeuw voor Christus verbouwd zijn in Campo Flegrei, het vulkanisch gebied bij Napels, Men onderscheid twee variantes:



Falaghina Flegrea of **Falaghina Castera** uit de bergstreek

Falaghina Campi Flegrei uit de vulkaangronden aan de kust tussen Napels en Ischia.

De Falaghina Campi Flegrei is iets frisser en mineraler, terwijl de Falaghina Castera gekruider is. De druif houdt van lichte, poreuze en mineraalrijke grond, en men ziet er een laagje coating over de bessen. De Falaghina Campi Flegrei werd bijna volledig uitgeroeid door de phylloxera. In 1970 heeft de Martusciello familie enkele stokken gevonden die het overleefd hadden, en nu is het opnieuw volop aanwezig,

2) Fiano



De Fiano druif gedijt goed rond Avellino, alwaar hij DOCG status heeft. De druif bestaat al lang, en is van lokale origine. Het gaat wellicht om de Romeinse wijn Apianum, en dit mag trouwens op het etiket staan. “vitis apiana”, de bijen rank

De wijn heeft een relatief laag rendement, wat nodig is om goed en karaktervol product te krijgen, Anders is hij wederom banaal. In 19e en 20e eeuw werd de fiano veelal vervangen door Trebbiano en Sangiovese, wegens het hoger rendement van deze druivenrassen. Tot voor kort vond je het enkel terug in Irpinia, Antonio Mastroberardino claimt in de jaren '40 de redding de redding van de druivensoort. De oogst van 1945 bedroeg hoop en al 30 flessen,

3) Greco di Tufo



Ook deze druif heeft DOCG status. Het is een oude druif, wellicht de voorvader van Grechetto, Grecanico, Garganica, en wellicht Trebbiano. Hij is afkomstig uit noord Griekenland en werd door de Pelasgen vanuit Thessalië ingevoerd.

Op een muur in Pompeii vond men de volgende tag: *"Jij bent waarachtig koud, Bytis, gemaakt van ijs, als zelfs de Greco wijn gisterenavond je niet kon ontdooien."* Plinius vermeldde het als de Aminea Gemella (Aminea, want uit de Aminea-zone van 'Falernus Ager', en Gemella, want dit ras heeft 50% kans op dubbele druiventrossen. De druif werd ook beschreven door Cato, Varro, Virgilius en Columella.

Als bodem apprecieert deze druif tufstenen, vulkanische bodem, rijk aan zwavel en mits het een redelijk droog microklimaat heeft. Het is de 'roodste van alle witte druiven', en de most, zonder maceratie, is duidelijk roze.

4) Coda di Volpe

De naam, Vossestaart, heeft het van Plinius de Oude, vanwege de vorm van de tros. Het wordt veelal geblend als Vesuvio DOC maar ook apart gevinifieerd als een aromatische monocepage



5) Piediroso

De druif is meestal bestemd voor lokaal- en toeristengebruik. De naam piediroso verwijst naar de voet van de stok die zou gelijken op de rode poten van een haan.

De oude klonen van deze stokken zouden in de oude rode falernum hebben gezeten, terwijl het overgrote deel van die rode wijn gebaseerd was op klonen van de Aglianico,



6) Zwarte Pallagrello



Toen Ferdinand IV van Bourbon, Koning van beide Siciliën, een beetje ten noorden van zijn paleis in Caserta zijn "Vigna del Ventaglio" (waaiervijngaard) creëerde, waren er 10 delen, met elk hun soort druif. Slechts 2 ervan kwamen uit Campanië: de witte en de zwarte Pallagrello.

De phylloxera roeide hen quasi uit en wat restte werd gerooid ten voordelen van resistentere soorten. De Pallagrello werd als uitgeroeid geschouwd tot een locale advocaat en wijnfanaat/bouwer, Peppe Mancini, in de jaren 1990 een veldje ervan terug ontdekte. Nu wordt de druif in beperkte mate in de provincie Caserta gekweekt.

7) Casavecchia

Dit is de meest mysterieuze druivensoort uit de degustatie, met zijn eigen mythisch verhaal. Welgeteld één oude stok overleefde de oidium & phylloxeraplaag. Zo'n 120 jaar geleden (her)ontdekt tussen ruïnes in Pontelatone, in een "ortus conclusus" een afgesloten tuin. Deze laatste der Mohikanen betrof één stam van 40 cm diameter, en van waaruit alle huidige druiven afstammen. De nieuwe planten werden geteeld op basis van de oude techniek beschreven door Columella, in verzen. Zoiets als *"snij een tak af, steek het in de grond. Wat water erop, het groeit terstond"*

De naam Casavecchia (oud huis), verwijst naar de vindplaats. Men vermoedt dat het gaat om de druif die aan de basis lag van een beroemde Romeinse wijn de "Tribulanum", uit Tribula baliniensis, een Oscaans dorp tussen Treglia, en Pontelatone. De Tribulanum werd door Plinius bij de beste Italiaanse wijnen gerekend en groeide precies in de zone van Pontelatone, Formicola, Liberi en Castel di Sasso, en dat is het huidige terroir van de Casavecchia. De druif geeft een diep gekleurde gestructureerde wijn, met veel fruit en geschikt voor veroudering



8) Aglianico

De Aglianico is een zwarte druif die men aantreft in Campanië en Basilicata. De latijnse naam is Vitis hellenica, of Apulianicum, (latijn voor Zuid-Italië). Het zou de basisdruif voor de rode Falerno geweest zijn, ingevoerd door de Feniciërs vanuit Griekenland naar Cumae (te westen van Napels, aan de kust). Vandaar geraakte het verspreid in heel Zuid-Italië. Tot in de 15e eeuw gekend als Ellenico (de griek), Het is een vroegbloeiër, maar laatrijper, met kleine trosjes en kleine bladeren, maar een dikke schil.



De druif is goed bestand tegen oïdium, maar gevoelig voor peronospera (een vorm van meeldauw), en gevoelig voor botrytis. De stok houdt van vulkanische bodems en wordt geteeld op hoogtes van 300 tot 500 meter. Daardoor is er een groot temperatuurverschil tussen dag en nacht, wat de druif tegenhoudt. Aan de kust is dat verschil kleiner, maakt de stok te veel groen aan en creëert hij te veel suiker, waardoor hij onevenwichtig wordt. De wijn heeft een hoge aciditeit, veel tannines, zodat een malolactische gisting dus nodig is.

De teelwijze kan klassiek, met de canneto (een door bamboe gesteunde indianentent-type) of rugiero, op een hoog raster. Plinius gaf de aanbeveling om de rank van de ene boom naar de andere te leiden. De moderne methode voorziet bedrading en spalliera/cordone speronato met lage stam.

De wijnen

Villa Mathilde - Falanghina IGT Campania 2010

Deze wijn komt voort uit 2 domeinen, de Tenuta di “San Castrese” in Sessa Aurunca en de Tenuta di “Parco Nuovo” in Cellole. In Sessa Aurunca is de bodem vulkanisch, rijk aan fosfor, kalium en micro-elementen en in Cellole is deze zanderig, rijk aan silicaten fosfor en kalium.

De aanplant gebeurde tussen 1980 tot 1994 met een dichtheid van 4500/4800 stokken per hectare, gesnoeid op “Guyot”-wijze, met 6/8 trossen per plant. De oogst vindt plaats tussen 10 tot 20 september.

Most/fruit ratio (liter / hectare) : 6.500

Vinificatie gebeurt met zachte kneuzing, neerslag van de most, en gisting gedurende ± 20 dagen op 18 a 20 ° C. Daarna krijgt de wijn een rijping van 3 maand op roestvrij staal.



Cantina Di Prisco – Fiano di Avellino 2009 DOCG



Pasqualino Di Prisco is een verlegen en gereserveerd wijnbouwer uit Fontanarosa (Irpinia). Lokaal gestart in 1995 met druiven van anderen, maar bezit nu ook zijn eigen wijngaarden.

De wijn komt uit verschillende dorpen in de provincie Avellino, meer bepaald hoofdzakelijk Summonte en Montefredane, De bodem is kalk- en kleihoudend.

Snoeiwijze Guyot - oogst tussen 10 en 20 oktober - productie 80 quintaal per ha. Vinificatie in roestvrij staal op 18°. Rijping : 6 maand op fles

Villa Matilde - Greco di Tufo DOCG 2010

Deze wijn komt uit de tenuta di “Altavilla” met gronden in Lapio, Montefalcione, Candida, Mercogliano. De bodem bestaat er uit tufsteen met klei. De wijngaard is er in verschillende jaren (tussen 1956 & 1980) met 2500 tot 3000 wijnstokken per hectare aangeplant, op een hoogte van 400 a 500 meter boven zee-niveau. Ze worden op enkelvoudige “Guyot” gesnoeid. De oogst vindt plaats tussen 10 en 20 oktober. Most/fruit ratio (liter / hectare) : ± 3.000

Vinificatie: na zachte kneuzing wordt de most van de lie gescheiden, en de gisting gebeurt aan lage temperatuur. Rijping 4 maanden op roestvrij staal.



Mastroberardino - Lacryma Christi del Vesuvio Bianco DOC 2009



Bedruiving 100 % Coda di Volpe del Vesuvio. De bodem bestaat uit losvaste vulkanische bodem, zuidoost gericht, op een hoogte van 170 m. De wijngaard is ongeveer 20 jaar oud, aangeplant met ± 3000 stokken per hectare. De oogst vindt plaats in de eerste helft van oktober en levert ± 7000 kg/ha op. De vinificatie is klassiek, op roestvrij staal en met gecontroleerde temperatuur.

Rijping: minimum 1 maand op fles.

Villa Matilde - Falerno del Massico DOC 2006

Francesco Avallone, succesvol advocaat in Napels, koopt Villa Matilde, en zoekt in samenwerking met de universiteit van Napels de oude klonen op en reconstrueert de basisdruiven van de oude Falerum en – je bent jurist of niet – registreert de rechten erop. Deze wijn wordt geteeld op de Tenuta di “San Castrese” in Sessa Aurunca.

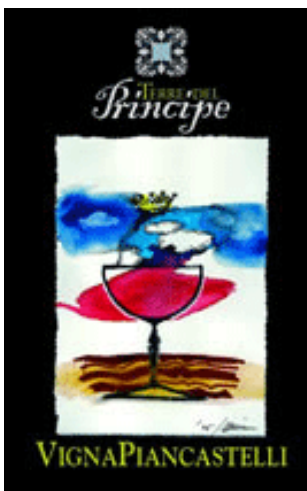
De ondergrond is er vulkanisch, rijk aan fosfor, kalium en micro-elementen. De beplanting gebeurde er in verscheidene jaren sedert 1963 tot 1992, op een hoogte van 150 meter boven zeeniveau.



De oogst geschiedt in fasen. De Piediroso rond 10 tot 20 oktober, en de Aglianico (die 80% van de assemblage uitmaakt) van ± 20 tot eind oktober.

Wijnbereiding : de gisting gebeurt door maceratie van de droesem van geplette druiven op 25/26 °C. Talrijke oppompingen en delestages tijdens de alcoholische gisting. De alcoholische gisting wordt gevolgd door een malolactische gisting. Rijping 50 % in Allier barriques; 50 % op Slavonische eik en dit gedurende 10 a 12 maanden.

Vigna Piancastelli - IGT Campania 2004



De eigenaar van deze wijngaard is Manuela Piancastelli (genoemd naar de echtgenote van de wijnmaker, Peppe Mancini) in Beneficio di Castel Campagnano.

De bedruiving bestaat uit zwarte pallagrello en casavecchia, waarbij een klein deel van de oogst uit gedroogde druiven op stok bestaat. De snoeiwijze is een eenvoudige "Guyot", waarbij de ranken aan opgespannen koorden worden geleid. De plantdichtheid 5.000 stokken/ha

De oogst geschiedt handmatig in de laatste week van oktober en levert een opbrengst van circa 6000 kg/ha. De wijn wordt bereid via langdurige maceratie, met 12 maanden rijping op franse eiken barriques en 18 maand op fles.

Villa Matilde - Taurasi DOCG 2006

De oorsprong van deze wijn ligt in het "Altavilla" domein met liggingen in Candida, Montefalcione, Lapio, Mercogliano. De wijngaarden liggen op tufsteen met hoog kleipercentage, op een hoogte van 400 à 450 meter boven de zeespiegel, en werden aangeplant in verschillende jaren sinds 1956 tot 1980, met een aanplantdichtheid: 2500/3000 wijnstokken per hectare.

De snoeiwijze is wederom een enkelvoudige "Guyot"-systeem en leiding aan opgespannen koorden. Oogsten gebeurt tussen 10 & 20 oktober, en levert een most/fruit verhouding van ongeveer 3.000 liter/ha.

Wijnbereiding: na kneuzing volgt een koude maceratie met prefermentatie, gevolgd door een lange gisting bij 26 ° C. met pel maceratie gedurende 20 dagen met veel delestages en oppompingen. Aan het einde van de alcoholische gisting volgt een malolactische gisting in traditionele eiken fusten. Rijping: 18 maanden in eiken vaten van 35hl gevolgd door nog eens 12 op fles.



Mastroberardino - Taurasi DOCG Riserva - Radici 1999

Het huis Mastroberardino, nu 135 jaar oud, en al 11 generaties bezig, is een begrip in de Italiaanse wijnbouw. Veel vroeger dan alle andere in Campanië is dit huis begaan met kwaliteit. Het ligt aan de bakermat van het heropleven van de wijnen uit Campania Felix, en vormt nog steeds de motor van de wijnbouw in de streek.

Daarnaast is er ook Walter Mastroberardino, broer van Antonio, die na een familievetete met een eigen bedrijf is gestart maar met dezelfde drijfveren. Walters eega bezat de stukken met de langer beplante wijngaarden. Radici, hoewel een riserva, is evenwel een wijn met jonge aanplant (minder dan 10 jaar).



Bedruiving: 100% Aglianico

De wijngaard ligt in Montemarano, is gericht op het zuiden op een hoogte van 400 m op een kleibodem met kalk en is beplant met zo'n 4000 stokken per ha,

De oogst vindt plaats eind oktober/begin november en levert ± 6000 kilo per ha aan opbrengst.

Klassieke vinificatie voor rood, dus met lange pelmaceratie aan gecontroleerde temperatuur, gevolgd door een rijping van 30 maanden in franse eiken barriques en sloveense eiken fusten waarna nog 18 maanden lagering op fles.

Bronnen: het internet, o.a. wikipedia, lokale sites in Campanië, Licata, en de sites van de diverse producenten.