



Alessio di Majo Norante und sein Dalmatiner Lucky vor den Reben im abgelegenen Molise

Insel fern der Ströme

Es ist weit nach 23 Uhr, als ich das Weingut Di Majo Norante bei Campomariano erreiche; mehr als zwölf Stunden hat die Reise von Hamburg in die entlegene Ecke Süditaliens gedauert. Molise? Man weiß nichts über Molise, selbst das italienische Fremdenverkehrsamt kann keine Auskunft geben, ob man das oder der Molise sagt. Die nach dem Aosta-Tal kleinste Region Italiens hat bescheidene 23 Kilometer Küste zwischen Abruzzens und Apulien. Doch wenn es ein Name geschafft haben sollte, über die Landesgrenzen hinaus wahrgenommen zu werden, dann ist es Di Majo Norante. Das liegt daran, dass Alessio di Majo Norante warme, weiche Rotweine macht, die unerfreulich teuer wären, stammten sie aus der Toskana – oder wenn Alessio scharf auf Ornament oder Geld wäre. Ist er aber nicht. Der studierte Wirt-

**Weit ab der berühmten
Weinbauregionen Italiens macht
Alessio di Majo Norante
herrlich warme, weiche Weine**

TEXT: VERONIKA CRECELIUS

schaftswissenschaftler hat vor lauter Familien- und Rebpfürsorge sogar verschwitzt, mit der Einführung des Euro die Preise zu erhöhen, womöglich als einziger italienischer Winzer. Darüber ärgert er sich ein bisschen. Schließlich muss er Ricardo Cotarella bezahlen, seinen Weinberater, den berühmten Mann aus Umbrien. Wir wollen nicht unhöflich sein, gehen endlich ins Haus:

Alessio di Majo Norante und seine Lebensgefährtin Edyta haben mit dem Abendessen gewartet. „Molise ist eben eine Insel fern der Ströme“, sagt Alessio und nimmt mir das schlechte Gewissen wegen der späten Ankunft. In einer großen, gemütlichen Landhausküche ist der Refektoriumstisch gedeckt. Jetzt bloß keine Pasta mehr aufsetzen, Büffelmozzarella mit Tomatensalat reicht und die klassische Hausmannskost des Südens: Auberginenaufbau mit Tomate

und Parmesan, eine Parmigiana zum Niederknien. „Sie wäre noch besser, wenn die Auberginenstreifen nicht gebraten, sondern gegrillt wären. Meine Großmutter hat gegen das Bittere der Aubergine immer Schokoladenstückchen untergemischt“, erklärt Alessio, der in Neapel aufwuchs und früher nur die Ferien auf dem 180 Hektar großen Landgut verbrachte. Zum Essen entkorkt der schlaksige 41-Jährige zunächst einen der wenigen Weißen des Hauses; 85 Prozent seiner Produktion sind Rote. Biblos heißt die Assemblage aus den antiken Rebsorten Falanghina, die eine erfrischende Säure beisteuert, und Greco, die als aromatische Sorte Erinnerungen an weißen Pfirsich und Netzmelone ins Glas spielt. Eigenwillig behauptet er sich gegen die kräftige Parmigiana. „Zu Lachs ist er auch toll“, sagt Alessio, als es aus dem Babyfon kräht. Luigi, der zweijährige Kronprinz, gibt keine Ruhe. Edyta übernimmt. Auf der Piazza Spagna in Rom hat es zwischen der Breslauerin und Alessio gefunkt, damals, vor zehn Jahren, war sie Sprachstudentin. Die Familie lebt heute während der Schulzeit in Rom, die vierjährige Marianna geht in einen Rudolf-Steiner-Kindergarten, Edytas 14-jährige Daria auf ein neu-

„Während der Lese fühle ich mich wie in einem Schiff auf offenem Meer. Du musst auf das reagieren, was kommt.“

sprachliches Gymnasium. Alessio pendelt zwischen Rom und Campomarino. Auf Edytas Rückkehr warten wir vergeblich, probieren noch die Roten vom Weinpaket und streifen die Launen der Weinkritik. Die Roten und das Tagwerk lasten auf unseren Lidern, der Gedanke an Luigis und Mariannas morgendliche Aktivität treibt uns ins Bett.

Der Tag bringt die Insel ans Licht. Über 40 Hektar Rebstöcke umgeben die Azienda, ein unendliches Dach aus Weinlaub. Ist die Pergola noch ein zeitgemäßes Reb-Erziehungssystem im Süden? „Es gibt im Weinbau für nichts ein Patentrezept. Man kann Glück haben oder aus Fehlern lernen. Überall und in jeder Situation ist es anders. Während der Lese fühle ich mich wie in einem Schiff auf offenem Meer. Du musst auf das reagieren, was kommt.“ Glück hat er mit diesem Stück Erde, auf dem immer eine leichte Brise weht und vor 30 Jahren ein Mönch mit Wünschelrute drei Quellen entdeckt und das Wasserproblem gelöst hat. Unkraut wird seit jeher gezupft und nicht vergiftet. „Bio waren wir schon, als wir noch nicht wussten, was Bio ist“, meint Alessio und lacht, was er selten tut. Es ist nicht das gesegnete Land und die moderne Kellertechnik, die Di Majo Norante zu einem ungewöhnlichen Weingut machen, es ist Alessios bewusster Umgang mit den Dingen des Lebens. Aus den alten Fässern hat er Kaminholz geschlagen, den Inhalt angefangener Wasserflaschen schüttet er zusammen, legt die Reste der Parmigiana zwischen Brotscheiben und gibt sie den Kindern mit zum Strand. An ihm oder Edyta ist kein Statussymbol zu entdecken, die Autos sind Familienkutschen – aber das Büro im Keller könnte er mal streichen lassen...

WEINANGEBOT



2000 RAMITELLO

Der samtig-würzige Klassiker des Weinguts war 1968 die erste Assemblage aus drei Viertel Montepulciano, der meistangebauten Sorte Molises, und einem Viertel des tiefgründigen Aglianico. Eine Entdeckung dazu sind Tagliatelle mit weißen Trüffeln.

2002 SANGIO- VESE TERRA DEGLI OSCI

Im Stahltank und großen Holzfass ausgebaut, ist dieser Rote ein Leichtgewicht, aber verblüffend rund. Alessio, der viel kocht, serviert ihn mit 16 Grad zu Räucherfisch. Klassisch dazu sind Salami, Pasta Bolognese, Lasagne in brodo.

2000 CONTADO AGLIANICO

Dicht, extraktreich, endlos ist dieser Wein aus dem Barrique. Der Geschmack hält, was die Nase verspricht: Süßholz, Johannisbeere, Kaffee, weiche Tannine, getragen von Säure. Alessio will ihn zu Pflaumen und mit Kastanien gefüllter Gans probieren.

PEUTLER & AUMÜLLER
VINOTHEK

www.vinothekpeutler.de
die Seite guter Weine