

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

1986>2026

40 ANNI DI CURIOSITÀ

FEUDI DI
SAN
GREGORIO

CUTIZZI

GRECO DI TUFO DOCG RISERVA 2024





„Nach zwei äußerst schwierigen Jahrgängen für das gesamte Greco-Anbaugebiet markiert 2024 einen lebendigen Neubeginn der Weinberge und bezeugt die Kraft und Qualität dieser außergewöhnlichen Rebsorte. Auch der Weinberg Cutizzi hat uns große Zufriedenheit bereitet – sowohl in Bezug auf Menge als auch auf Qualität der Erträge – und uns damit für die Opfer der beiden vorangegangenen Jahre entschädigt. So entsteht ein Jahrgang, der zu einem Klassiker werden wird: äußerst angenehm und von großer Tiefe.“

Antonio Capaldo

Präsident Feudi di San Gregorio

DER JAHRGANG 2024 – DIE GESCHICHTE

Der Jahrgang 2024 zeigte sich in der gesamten Region sehr heterogen. Der Winter war mild, mit kurzen Kälteperioden, die sich mit lang anhaltenden afrikanischen Hochdruckströmungen abwechselten. Die Niederschläge Ende März milderten die winterliche Trockenheit.

Im Mai und Juni lag die durchschnittliche Niederschlagsmenge unter dem langjährigen Mittel.

Während des gesamten Juli wurden starke Hitzewellen verzeichnet, die zu einem allmählichen Anstieg der Durchschnittstemperaturen führten und eine durchschnittliche Vorverlagerung von etwa zehn Tagen bei Farbumschlag und Reife bewirkten.

Die Lese der weißen Rebsorten ab Mitte September brachte insgesamt sehr gute Weine mit schöner Frische und ausgeprägter Salzigkeit hervor. Der Gehalt an Apfelsäure war im Vergleich zum Vorjahr niedriger, wodurch die Weine am Gaumen ausgewogener und harmonischer wirkten.

Die Lese im Weinberg Cutizzi fand zwischen dem 25. und 26. September 2024 statt.

Pierpaolo Sirch

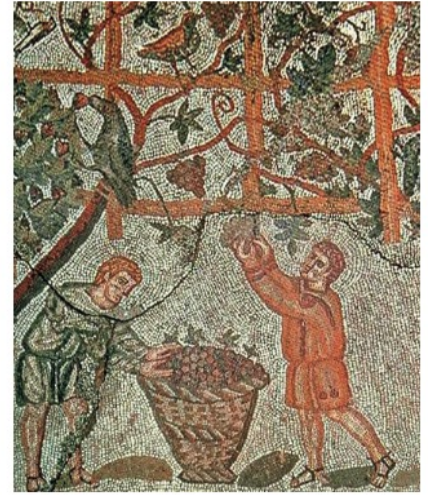
Agronom und Produktionsleiter

VOM MEISTGESCHÄTZTEN WEIN DER RÖMISCHEN ANTIKE...

Der Greco di Tufo hat antike Ursprünge, wie die Entdeckung eines Freskos in Pompeji aus dem 1. Jahrhundert v. Chr. beweist, auf dem der "griechische Wein" ausdrücklich erwähnt wird. Auch Plinius der Ältere sprach in seiner berühmten *Naturalis Historia* (aus der Zeit vor 79 n. Chr.) in Buch XIV, das ganz den Reben und dem Wein gewidmet ist, davon:

«In Wahrheit war der griechische Wein so wertvoll, dass er nur einmal bei Banketten ausgedient wurde».

Die Traube gilt als die edelste aller weißen Rebsorten und wurde in der Antike *Aminea gemella* genannt.



Mosaik einer römischen Villa
Bardo-Museum in Tunis

...BIS HEUTE: DIE WERTVOLLSTE APPELLATION ITALIENS



Mit einer Anbaufläche von rund 600 ha ist Greco di Tufo eine der kleinsten DOCGs, was die territoriale Ausdehnung angeht. Es handelt sich um ein extrem parzelliertes Weinbaugebiet, in dem kleine, auf steilen und undurchlässigen Hängen verstreute Weinberge vorherrschen, die einen maschinellen Eingriff unmöglich machen. Es umfasst acht Gemeinden, darunter Tufo, und ist seit 2003 neben dem Fiano di Avellino die einzige DOCG, die in Süditalien einem Weißwein vorbehalten ist.

Diese dünnhäutige Rebsorte erfordert große Sorgfalt und Aufmerksamkeit in der Produktionsphase, was zu Weinen von großer Persönlichkeit und Eleganz führt, die für eine lange Reifung bestimmt sind. Ein Wein, der der Zeit in der Flasche trotzt, sich im Laufe der Jahre ständig weiterentwickelt und sich in Aromen, Struktur und Ausdauer bereichert.

DER AUSDRUCK VON MINERALITÄT

Der Cutizzi Weinberg liegt in der Nähe der größten Schwefelmine in Süditalien und ist eine faszinierendere Lage. Die außergewöhnliche Mineralität des Weins ist auf das Vorhandensein von Eisen, Magnesium und Kalium in den Böden zurückzuführen.

Gemeinde: Sorbo Serpico
Durchschnittsalter der Reben: 30 Jahre
Böden: Mineralreiche und schwefelhaltige
Hektar: 10
Höhenlage: 430 m ü.d.M.

CUTIZZI GRECO DI TUFO RISERVA DOCG 2024

Rebsorte Greco di tufo
Gärung Stahltanks bei 16/18°C
Reifung 12 Monate im Stahltank mit Permanenz auf den eigenen Hefen und wiederholter Bâtonnage
Flaschenreifung 3 Monate
Serviertemperatur 10-12°C
Alkoholgehalt 12.5%.

PREISE

ROBERT PARKER	93 Punkte
WINE ENTHUSIAST	93 Punkte
JAMES SUCKLING	95 Punkte
JANCIS ROBINSON	17/20
LUCA MARONI	94 Punkte
GAMBERO ROSSO	<i>Tre Bicchieri</i>