



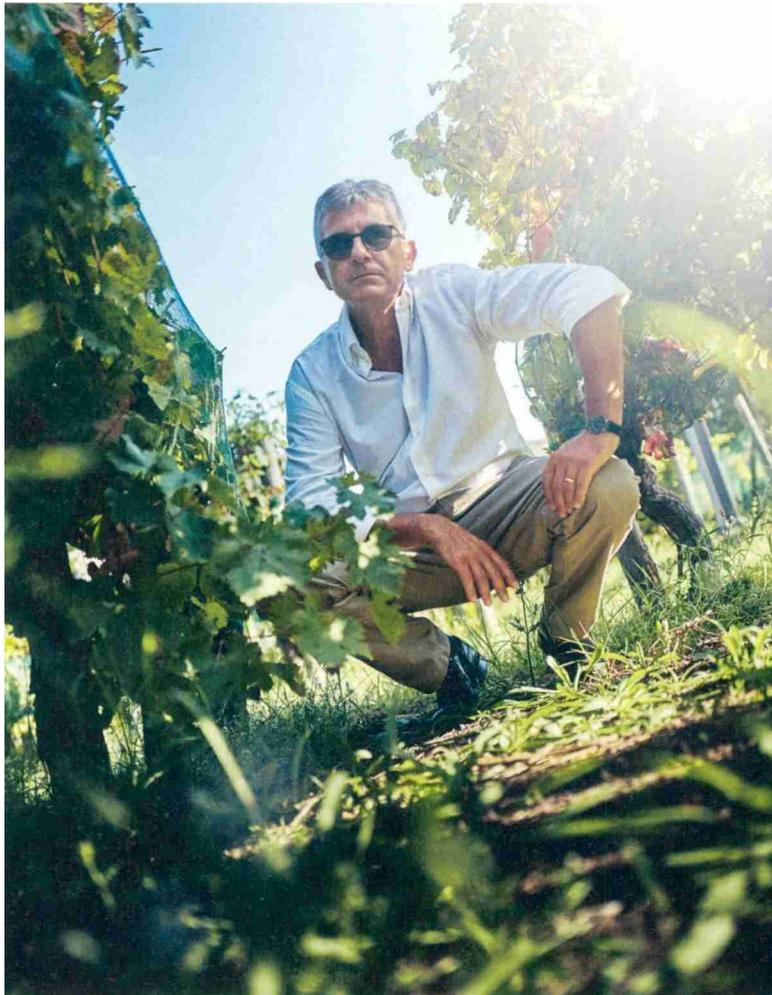
# Die letzten Reben von Pompeji

Während 30 Jahren pflegte Piero Mastroberardino in den Ruinen Pompejis einen Rebberg – jede Pflanze genau dort, wo sie vor dem Vulkanausbruch vor 2000 Jahren gestanden hatte. Bevor das Projekt zu Ende ging, waren wir noch mal da.

Text: Nicole Rüsch  
Bilder: Felix Groteloh



1997 ernannte die Unesco Pompeji zum Weltkulturerbe. Seitdem wachsen in der Ruinenstadt auch wieder Reben.



«Keine Sorge,  
der Vulkan  
schläft»: Piero  
Mastroberardino  
in seinem Wein-  
berg.

Über der römischen Strasse flimmert die Hitze. Antikes Kopfsteinpflaster, schief und rundgeschliffen. Wagenräder haben über die Zeit tiefe Spuren im Stein hinterlassen. «Rompitacchi» würde man in Italien sagen, kilt jeden High Heel. Am Ende der Strasse erhebt sich der Vesuv. Mächtig, obwohl er ein ganzes Stück weit weg ist. Doch wenn man so vor ihm steht ... Piero Mastroberardino rückt seine Sonnenbrille zu recht und grinst. Der Winzer kann wohl

Gedanken lesen. «Non ti preoccupare, keine Sorge, der Vulkan schläft.»

Ziemlich genau 2000 Jahre ist es her, seit der Vesuv die römische Stadt Pompeji unter seiner Asche begrub. Meterhoch die Schicht aus Staub und Tuffstein, die Häuser, Strassen, Mensch und Tier verschluckte – und über Jahrhunderte konservierte. Im lokalen Museum sind Familien zu sehen, die sich in Todesangst eng umklammern: Nach-

**marmite**

Seit 1959 dem Genuss verpflichtet

marmite  
8048 Zürich  
044/ 450 29 49  
<https://www.marmite.ch/>Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 17'000  
Erscheinungsweise: 6x jährlichSeite: 90  
Fläche: 294'948 mm<sup>2</sup>**Bindella**  
la vita è bellaAuftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024Referenz: 88647170  
Ausschnitt Seite: 3/9

dem die Asche erkaltet und die Körper verwest waren, blieben die Hohlräume, die später mit Gips ausgegossen wurden. 2000 Menschen verloren an diesem schicksalhaften 24. August 79 nach Christus in Pompeji ihr Leben. 1997 ernannte die Unesco die Ruinenstadt am Golf von Neapel zum Weltkulturerbe. Seitdem wachsen in Pompeji auch wieder Reben. Die Reben von Piero Mastroberardino.

«Es ist fantastisch, die Archäologen sind heute in der Lage, den Standort jeder einzelnen Rebe zu rekonstruieren. So konnten wir die Weinberge entsprechend ihrer ursprünglichen Position neu anlegen.» Dass sich Piero Mastroberardino für Geschichte interessiert und für alte Sorten, das liegt quasi in seinen Genen: Seit 1750 pflegt die Winzerfamilie den Rebenschatz ihrer Heimat, und es ist nicht übertrieben zu sagen, dass ohne ihre Hartnäckigkeit viele alte Varietäten längst ausgestorben wären. Ein Beispiel? Pieros Vater Antonio weigerte sich nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs standhaft, antike Sorten wie Greco, Falanghina oder Piediroso durch sogenannte Ertragswunder wie Merlot zu ersetzen.

### *Minutiös rekonstruiert*

1996 pflanzte Mastroberardino den ersten Weinberg in Pompeji. «Nicht des Weines wegen, sondern um den Rebbau der römischen Zeit zu erforschen», erzählt der Winzer. Es sei die Idee seines Vaters Antonio gewesen, damals in den frühen 1970er Jahren, «doch mein Papa musste mehr als 20 Jahre auf eine Bewilligung warten – weil es keine Gesetze gab, die den Umgang mit der Ausgrabungsstätte festlegten». Den Pflanzun-

gen gingen lange Studien voraus. «Unglaublich, aber wir wissen fast alles aus dieser Zeit. Der römische Forscher Plinius der Ältere hat mit seiner *«Naturalis historia»* die berühmte Enzyklopädie der Naturgeschichte geschrieben. Darin findet man sehr genaue Beschreibungen aller Rebsorten und Erziehungssysteme, inklusive Hinweise zur Verkostung.» Archäologische Untersuchungen, botanische Studien und die Entdeckung von Abdrücken von Weinwurzeln und ihren Stützen hätten das Vorhandensein der Kulturpflanze in Pompeji bestätigt: innerhalb der Stadtmauern, in den Gemüsegärten, aber vor allem in den Vororten in der Nähe des Amphitheaters. Piero Mastroberardino führt uns durch das faszinierende Freilichtmuseum, vorbei an 2000-jährigen Villen, durch Säulengänge und versteckte Gärten. «Schau, diese Fresken! Sie sind noch so, als wären sie erst gestern gemalt worden. Die Vulkanasche hat die Farbpigmente konserviert.» Die Wandmalereien lassen erahnen, dass Wein ein bedeutender Bestandteil des damaligen Lebens war. Zudem haben Archäologen unzählige Tavernen und Weinschenken freigelegt. Pompeji war, das weiss man heute, bis zum Vulkanausbruch berühmt für ausschweifende Feste und weltliche Freuden. Die fruchtbaren Böden liessen Früchte, Getreide und Wein in Fülle gedeihen. Zudem war die Stadt am Meer ein blühendes Handelszentrum. Und: «Nicht nur die römischen Kaiser errichteten hier ihre Ferienvillen, auch später, im 17. und 18. Jahrhundert, verbrachten Persönlichkeiten wie Goethe oder Voltaire in der Bucht von Napoli ihren Urlaub.»

Piero schliesst ein rostiges Tor auf, wir treten durch einen steinernen Torbogen – und da stehen wir: im Ruinen-

**marmite**

Seit 1959 dem Genuss verpflichtet

marmite  
8048 Zürich  
044/ 450 29 49  
<https://www.marmite.ch/>Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 17'000  
Erscheinungsweise: 6x jährlichSeite: 90  
Fläche: 294'948 mm<sup>2</sup>**Bindella**  
la vita è bellaAuftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024Referenz: 88647170  
Ausschnitt Seite: 4/9

Rebberg. «Der Weinberg ist eine Nachbildung desjenigen, der im Jahr 79 nach Christus an gleicher Stelle existierte. Hier wachsen die Piediroso-Trauben für unseren Rotwein Villa dei Misteri. Im neapolitanischen Dialekt nennen wir die Traubensorte «O per 'e palummo», Taubenfuss.» Stiel und Stängel sind rötlich gefärbt, wie der Fuss einer Taube. Eine sehr alte autochthone Varietät, die nur hier am Fusse des Vesuv gedeiht. «Die Reben wurden auf der Grundlage von Studien neben den Originalabdrücken der antiken Wurzeln gepflanzt, wir bauen sie nach den damaligen Techniken an.»

### *Eine gesuchte Rarität*

Der Boden im archäologischen Gebiet von Pompeji ist vulkanisch, reich an Mineralien und liegt 30 Meter über dem Meer. «Wir haben hier eine Pflanzdichte von bis zu 8000 Reben pro Hektar. Zum Vergleich: In unseren Hanglagen in Irpinia im Landesinnern stehen «nur» 5000 Pflanzen pro Hektar.» Hohe Pflanzdichte führe hier am Meer zu mehr Qualität, da die Reben untereinander um Nährstoffe kämpfen müssten. «Das Resultat sind weniger, aber bessere Trauben. Denn eigentlich ist es hier für Qualitätsweinbau etwas zu warm, und die Böden sind ein wenig zu fruchtbar.» Eigentlich. Denn der Wein aus Pompeji

ist eine gesuchte Rarität. Nur gerade 1500 Flaschen werden vom Villa dei Misteri gekeltert – in guten Jahren. Den ersten Jahrgang 2001 versteigerte Mastroberardino unter Liebhabern aus der ganzen Welt und unterstützte mit dem Erlös die Wiederherstellung der «cella vinaria», der antiken Kellerei Pompejis. Dort führt er uns zum Abschluss hin.

«Für mich als Winzer ist die Kellerei natürlich die eindrucksvollste archäologische Stätte.» Das Forschungsprojekt sei auch deshalb so spannend, weil Önologen und Agronomen auf der einen und Archäologen auf der anderen Seite eng zusammenarbeiteten, erzählt der Weinmacher, der auch Universitätsprofessor für Wirtschaft ist. Wir treten ein – in ein schiefes Steinhaus, in der Ecke eine alte Presse aus Holz, im Boden ein Dutzend kreisrunde Löcher. «Damals wurden die Trauben mit den nackten Füßen zerstampft und danach in im Boden eingelassenen Terracotta-Amphoren vergoren. Unter der Erde blieb die Temperatur konstant kühl.» Und wie das wohl schmeckte? «Ich gehe davon aus, dass der römische Wein früher ziemlich stark und wohl auch sauer war. Darum verdünnte man ihn oft mit Wasser oder mischte ihn mit Honig oder Gewürzen.» Piero Mastroberardino lacht: «Auch wenn wir mit uralten Traubensorten arbeiten, bei der Vinifikation setzen wir heute schon auf modernere Methoden ...»

# marmite

Seit 1959 dem Genuss verpflichtet

marmite  
8048 Zürich  
044/ 450 29 49  
<https://www.marmite.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 17'000  
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 90  
Fläche: 294'948 mm<sup>2</sup>

# Bindella

la vita è bella

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 88647170  
Ausschnitt Seite: 5/9

## Der Wein

Absolute Rarität aus den antiken Sorten Piediroso, Aglianico und Sciascinoso. Reift 24 Monate in französischer Eiche, danach 60 Monate auf der Flasche.



Duftet nach Dörrzweitschgen, Sauerkirschen, Nelken, Zimt. Feines Säuregerüst. Konzentriert und breit mit mineralischen Nuancen. Braucht Reife, Winzer Mastroberardino gibt ihm 25 Jahre und mehr.

Villa dei Misteri 2013 Mastroberardino, Kampanien (IT), CHF 126.00. Erhältlich über [bindella.ch](http://bindella.ch) (auf Anfrage).

## Der Winzer

Seit zehn Generationen kämpft die Winzerfamilie Mastroberardino für die antiken Traubensorten Kampaniens. Während die alten Varietäten vielerorts durch produktivere ersetzt wurden, blieb Mastroberardino Aglianico, Greco di Tufo, Fiano etc. stets treu. Bis Anfang der 1990er-Jahre war die Kellerei gar die einzige in ganz Irpinia, die Qualitätswein aus autochthonen Trauben kelterte. Die meisten Varietäten sind direkte Nachfolger jener Reben, die in der Antike durch die Griechen ihren Weg nach Süditalien fanden. Die Kellerei von Mastroberardino liegt in Irpinia, im Hinterland Neapels.

# marmite

Seit 1959 dem Genuss verpflichtet

marmite  
8048 Zürich  
044/ 450 29 49  
<https://www.marmite.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 17'000  
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 90  
Fläche: 294'948 mm<sup>2</sup>

# Bindella

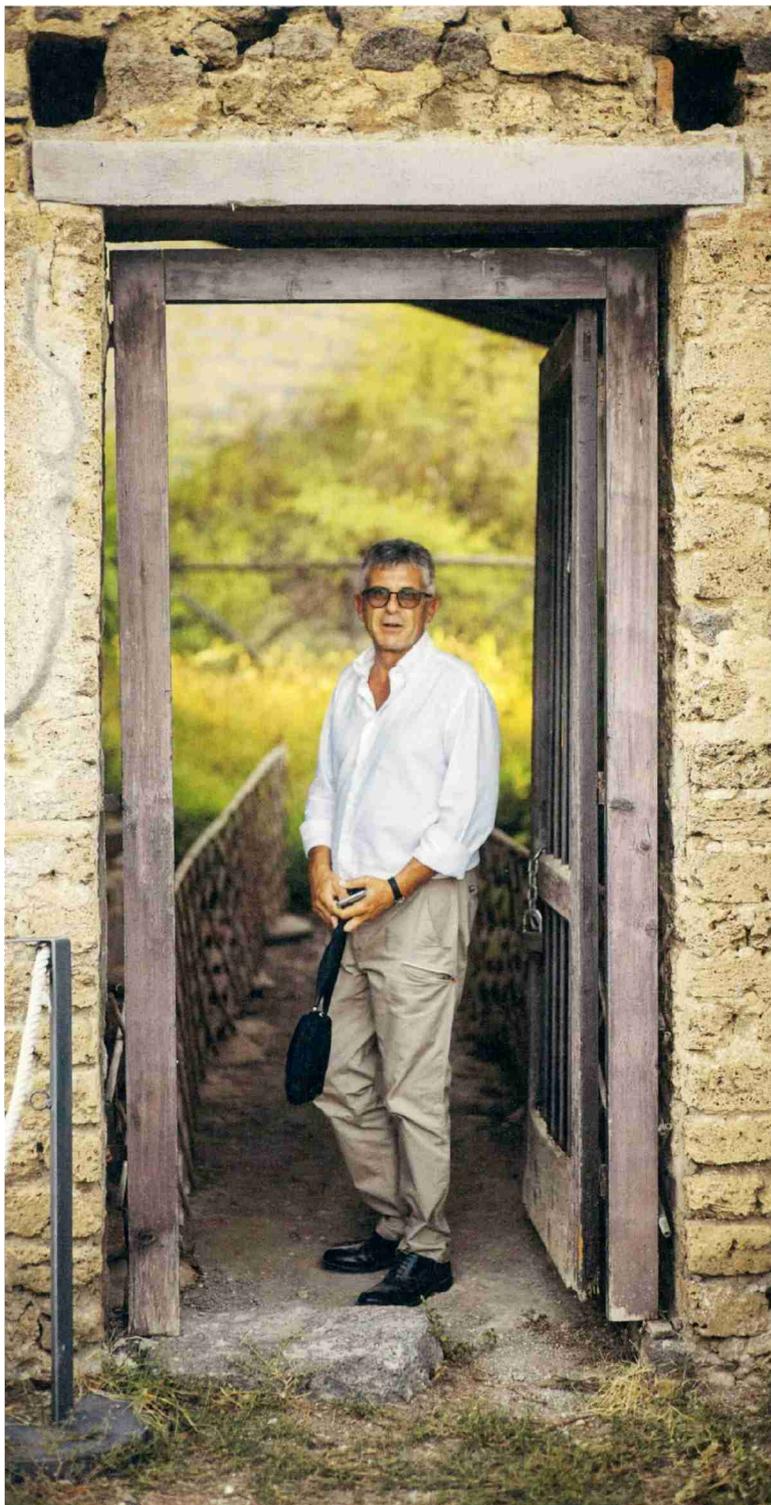
la vita è bella

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 88647170  
Ausschnitt Seite: 6/9







Ein echtes Freilichtmuseum: Die Vulkanasche hat grosse Teile von Pompeji so konserviert, wie es vor 2000 Jahren war.

# marmite

Seit 1959 dem Genuss verpflichtet

marmite  
8048 Zürich  
044/ 450 29 49  
<https://www.marmite.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 17'000  
Erscheinungsweise: 6x jährlich

Seite: 90  
Fläche: 294'948 mm<sup>2</sup>

# Bindella

la vita è bella

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 88647170  
Ausschnitt Seite: 9/9



Die Mastroberardinos pflanzen in Pompeji Trauben der Sorte Piediroso – eine uralte Sorte, die nur am Fusse des Vesuvus gedeiht.