

Italien...

das führende Weinland mit grosser Vielfalt



**EXKLUSIVIMPORTE
AUSGESUCHTER WEINE
FÜR DIE SCHWEIZ**

Piemont



Jeden Herbst pilgern viele Freunde spezieller Tafelfreuden ins Piemont, um sich von der sprichwörtlichen Gastfreundschaft verwöhnen zu lassen. Nicht nur der Wein aus Barolo und Barbaresco, die weissen Trüffel aus Alba und die vielen Spezialitäten der «Langhe» lassen einen Aufenthalt zu einem Höhepunkt werden, auch einfache Gerichte einer wahren Meisterköchin bieten oft ein Festprogramm besonderer Art.

Die Provinz Piemont, 1860 aus dem ehemaligen savoyischen Königreich entstanden, hat bei der Einigung Italiens viel zur Befreiung von den Oesterreichern, Spaniern und vom Kirchenstaat beigetragen.

Das geeinigte Italien hat denn auch Vittorio Emanuele zum ersten König gewählt. Doch vieles in Sprache, Kultur und Küche erinnert noch an das nahe Frankreich. Besonders die Flurnamen wie «Bric» oder «Crichet Pajé» sind der altfranzösischen Sprache, «langue de l'oc», entlehnt. Auch die arbeitssamen Leute und der geniale, unternehmerische Geist hat hier Firmen entstehen lassen, die heute «Weltformat» aufweisen.

Auf der gleichen geografischen Breite, ist das Klima kälter, kontinentaler als Bordeaux, das wohl noch immer berühmte Weinland an der Garonne. Die hügeligen Höhenzüge mit dem feinen Mergel im Wind- und Regenschatten der Alpen, die heissen Sommer mit den spärlichen Niederschlägen im Herbst, bieten aber gerade ideale Voraussetzungen für den Rebbau. Weitverbreitete Marken der Apéritiv- und Spumantehersteller erwerben hier ihre Grundstoffe für ihre Produkte, Für die vielen Weine der obersten Qualitätsstufe zeichnet jedoch meistens ein Weinbauer, der die Gewissenhaftigkeit von den Vorfahren geerbt, das Handwerk theoretisch und praktisch in Weinberg und Keller von Grund auf gelernt und durch laufende Weiterbildung und Versuche einen Wissensstand erreicht hat, wie ihn sich nur wenige im Laufe des Lebens aneignen.

Zwei Anbauggebiete haben als erste die sogenannte «Garantita», die kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung, bekommen. Die höheren Anforderungen an die Weine in Barbaresco und Barolo wurden spontan durch ministerielles Dekret im Jahre 1980 besiegelt. Die Vorschriften für diese Weine sind aber vielen Winzern viel zu larsch, das Anbauggebiet zu gross und mit weiten Teilen des Flachlandes zweitklassiges Rebland verbunden, sodass sie Ihre Gesten Erzeugnisse teilweise als «Vino da Tavola» auszeichnen.

Die weissen Sorten sind aber nicht nur für den «Moscato» bestimmt, auch trockene Weissweine wie Arneis, Gavi und Chardonnay werden von einigen Winzern tadellos gekellert. Doch das rote Gewächs überwiegt. Der populäre Dolcetto bereichert jedes Mal und passt zu den unzähligen Antipasti, die traditionell aufgetischt werden. Nebbiolo, in grösserem Stil nur noch im Veltlin anzutreffen, ist aber die Hauptrebsorte der Qualitätsweine. Die Traube ergibt säure-, tannin- und körperreiche Weine mit strengem Geschmack und leicht pelzigem Abgang. Diese spätreife Sorte ist sehr ertragreich, wenn sie nicht durch Schnitt und Ausdünnung im Sommer dezimiert wird. Die säurehaltige Barbera im Gegensatz hat wenig Tannin. Innovative Winzer haben in den letzten Jahren gezeigt, was mit dieser Sorte erreicht werden kann, wenn der Ertrag dezimiert, und der Wein in Barriques ausgebaut wird.

Az. Agr. Giuliano Nota

Monticello d'Alba



Weingut mit Schlösschen im Hintergrund

Grossvater Antonio Nota hat im Jahre 1952 das Weingut Nota gegründet. Damals hat Antonio seine Weine nur in Monticello d'Alba und den umliegenden Gemeinden verkauft. Monticello d'Alba ist eine der 22 Gemeinden, die zur DOCG-Zone von Roero Arneis zählt. Sohn Giuliano und heutiger Besitzer hat in den 1980-er Jahren Potential entdeckt und sich mit seiner Frau Elide entschieden, das Weingut zu modernisieren. Um die Qualität der Weine zu steigern, wurde eine neue Kellerei gebaut, in neue Maschinen, neue temperaturkontrollierte Tanks und in Maschinen investiert. Nach und nach hat man unkultiviertes Land an sehr guten Hängen mit Reben bepflanzt. Heute besitzt das Weingut rund 7 Hektaren Reben in Monticello d'Alba. Anfangs 2000 wurde auch eine Parzelle Land im Barolo-Gebiet erworben. Die Passion zum Wein liegt in den Genen der Familie. Heute sind die beiden Söhne Fabrizio und Massimo, der Önologie studiert hat, auf dem Betrieb verantwortlich. Tochter Serena ist noch im Studium.

Grotte Nicolai

Das Weingut liegt auf dem Hügel mit wunderschöner Aussicht auf Weinberge und üppige Wälder. Auf dem Hügel versteckt sich ein alter Schatz: die Grotte Nicolai. Grotten sind im Piemont Tradition. Der unterirdische Keller, in Tuffstein gegraben mit ganzjährigen kühlen Temperaturen. Die Grotte Nicolai ist ein wahres Meisterwerk von Skulptur und ist ein kostbares Erbe der Familie. Sie wurde von einem Vorfahren im späten neunzehnten Jahrhundert gefertigt. Der Tuffstein wurde innerhalb von acht Jahren bis zu einer Tiefe von 12 Metern ausgehoben und in fünf grossen Kammern mit kostbaren Dekorationen bereichert.

Zitat von Giuliano Nota:

«Sono passati 50 anni dalle mie prime vendemmie, ero un ragazzino e ovviamente era un gioco per me, nell'anno trascorso.

Grandi cambiamenti sono stati fatti negli'anni, tutti rivolti a migliorare la qualità delle uve e di conseguenza dei vini, ma ora come all'ora, nonostante siano passati tanti anni, in vendemmia rivedo gli stessi momenti.

L'allegria e la soddisfazione nei volti dei miei figli, nonostante la fatica, e nei nipoti che giocano, ignari del fatto, proprio come lo ero io, che dentro di loro sta già nascendo la passione per questo lavoro. ma ricordo che era un momento di festa per tutti, un momento di grande soddisfazione, dove si raccoglievano i frutti della fatica fatta

Un lavoro fatto di tanti sacrifici e di fatica, ma compensato dalle soddisfazioni che si hanno, quando, con un calice di vino, si riesce ad emozionare l'animo delle perso.»



Massimo auf dem Abstieg in die Grotte...



Vater Giuliano Nota





Sirej Roero Arneis DOCG

Rebsorten: Roero Arneis
Ausbau: Stahltank
Charakter: wunderschöne Aromen nach Pfirsiche und Birnen, Orangenblüten und einen Hauch nach tropischen Früchten.
Im Gaumen ist der Wein frisch, fruchtig und mit einer wunderschönen Säurebalance.



Vadami Barbera d'Alba DOC

Rebsorten: Barbera
Besonderes: die Ernte beträgt nur 600g/m².
Ausbau: 15 Monate in Holzfässern und 6 Monate Flaschenlagerung
Charakter: wunderschöne Fruchtaromen, im Gaumen ist der Wein kräftig, harmonisch und erinnert an Brombeeren, Rosinen und Vanille und hat einen langen Nachhall.



Roero Rosso Runcajot Nebbiolo DOCG

Rebsorten: Nebbiolo
Ausbau: 24 Monate im Holzfass
Charakter: reife, herrliche und auserlesene Fruchtnoten, im Gaumen elegant, rund, mit weichen Tanninen und leichten Tabaknoten.



Moscato Murej DOC

Rebsorten: Moscato
Ausbau: im Stahltank
Charakter: süffiger, gehaltvoller Moscato



Grappa di Moscato

Charakter: besticht durch die typische, aromatische Frucht nach Moscato-Trauben, ist weich und harmonisch.



Grappa di Barbera Barrique

Ausbau: 12 Monate im Barrique gealtert

Charakter: hat eine intensive Frucht mit einem leichten Vanilleton, ist weich, vollmundig und kräftig.



Grappa di Barolo Riserva Barrique

Ausbau: reift für 5 Jahre im französischen Barrique

Charakter: ist sehr aromatisch, würzig, erinnert an Tabak, Rosinen und einen Hauch Caramel. Im Abgang ist er sehr weich und langanhaltend.

Az. Agr. Osvaldo Viberti

La Morra, Piemont



Bereits für Grossvater Battistin war das Weinmachen eine Leidenschaft. Damals wurden die Weine an andere Weinkellereien verkauft. Osvaldo war noch ein kleiner Bub, als er seinen geliebten Grossvater auf Feld, Hof und Keller bei seinen Arbeiten immer begleitet hat. 1993 hat Osvaldo den 10 Hektar grossen Betrieb, die "Borgata Serra dei Turchi" von seinem Vater Gino übernommen. Der Betrieb ist für Osvaldo, seine Frau Carla und die beiden Kinder Paolo und Anna eine grosse Leidenschaft.

Oenologe Sergio Molino und Osvaldo Viberti teilen sich die Philosophie des exzellenten Weinbaus. Viele Faktoren sind dafür verantwortlich: das gute Klima, die geografischen Lage und die Bodenbeschaffenheit werden ergänzt mit kleinen Ernten an perfekt reifen Trauben und deren Auswahl.

Küssnachter Holzfässer seit vielen Jahren

Im Keller reifen die Weine in Holzfässern, die von den Küfern Suppiger und Kennel in Küssnacht am Rigi in liebevoller Arbeit gefertigt wurden.

"Barolo ist La Morra", so pflegen es noch manche ältere Weinfachleute zu sagen. Schon die Römer pflanzten Weinstöcke in La Morra auf Ihrem Rückzug von Gallien und deckten sich mit Rotwein für Zuhause ein. Dies ist in den Kommentaren von Julius Cäsar vermerkt.

La Morra ist die älteste und wichtigste Barolo-Gemeinde.

Borgata Serra dei Turchi

Serra dei Turchi ist ein lange Landzunge, die sich von Bricco di San Biagio Richtung Alba erstreckt. Die Neigung nach Südosten geniesst ein mildes Klima, das Bedingungen wie in einem Gewächshaus schafft. Um das Jahr 1'000 n.Chr. hat sich auf diesem Hügelzug eine Kolonie von Sarazenen (arabischstämmige Soldaten aus der Türkei) für eine Dauer von rund 40 Jahren niedergelassen. Daher stammt der heutige Name Serra dei Turchi.



Barbera d'Alba DOC

Rebsorte: Barbera
Herkunft: Fraz. Sta. Maria, La Morra
Erntemenge: 800g/m²
Ausbau: Stahltank
Charakter: im Mund präsentiert er sich fein und elegant, mit einem Hauch von Vanille, Kirschen und Pflaumen, ausgewogen frisch passt zu jedem Gericht, vor allem aber zu Vorspeisen und Pasta.



Barbera d'Alba "Mancine" DOC

Rebsorte: Barbera
Herkunft: Fraz. Sta. Maria, La Morra
Ausbau: 12 Monate in Barrique, davon 10% in neuen Barriques
Erntemenge: 500g/m² aus rund 50-jährigen Rebstöcken
Charakter: In der Nase nach roten Früchten, im Gaumen elegant, strukturreich mit guter Säure mit Vanillenoten. Passt ideal für Nudel- und Reisgerichte, warme Vorspeisen und alle Arten von rotem Fleisch



Barolo DOCG

Rebsorte: Nebbiolo
Herkunft: aus drei Weinbergen der Gemeinde La Morra
Ausbau: 24 Monate Holzfässer zu 15 hl.
Erntemenge: 600-650g/m²
Charakter: würzig nach Zimt und Schokolade, blumige Nase nach Rosen und nach Heidelbeer und Brombeer. Im Gaumen fein und elegant mit weichen Tanninen und nach Balsamico.
Passt zu: rotem Fleisch, Wild, Käse und Nudelgerichten



Barolo Serralunga DOCG

- Rebsorte: Nebbiolo
Herkunft: Serralunga, La Morra
Ausbau: 24 Monate Eichenholzfässern zu 15 hl.
Erntemenge: 500g/m²
Charakter: in der Nase würzig und floral. Im Gaumen sehr elegant, weich, harmonisch mit langem Abgang
Passt zu: rotem Fleisch, Wild und gereiftem Käse



Barolo Serra dei Turchi DOCG

- Rebsorte: Nebbiolo
Herkunft: Serra dei Turchi, La Morra
Ausbau: 50% des Weins in Barrique für 24 Mt.
50% des Weins in Fässern zu 15 hl. für 24 Mt.
Erntemenge: 500 g/m²
Charakter: würzig nach Heu, Tabak, Lakritze, im Gaumen vollmundig, warm und langanhaltend
Passt zu: Antipasti, Risotto, Fleisch, Wild, Käse

Cantina Volpi

Tortona



Die Brüder Pippo und Secondo Volpi eröffneten im Jahre 1914 im Ortszentrum von Tortona, nur ein paar Schritte vom Bahnhof entfernt, eine Kellerei mit Weinausschank- und -verkauf. Sie begannen Wurzeln zu schlagen und suchten Anhaltspunkte in der Tradition der Weinherstellung und fühlten sich immer tiefer mit der herrlichen Hügellandschaft der Colli di Tortona verbunden. An der Seite von Pippo traten anfangs den siebziger Jahren zuerst Sohn Giovanni und später Enkel Carlo (auf dem Bild oben links) in den Betrieb ein. Secondo hingegen konnte Sohn Bruno (auf dem Bild oben rechts) für das Unternehmen gewinnen.

Von der Weinerzeugung zum Grundbesitz, ein Weg zur Qualität begann die Cantina Volpi anfangs der achtziger Jahren. Dieser Weg ist selten, dass ein Betrieb beim Wein beginnt und erst dann zum Boden kommt. Dies war aber bei Volpi der Fall. Mit dem Erwerb einiger besonderen Lagen im Hügelland von Tortona wurde die Versorgung mit Trauben bekannter Herkunft und ausgezeichneter Qualität sichergestellt.

Wenn auch das eigenen Weingut "La Ballerina" mit dem grössten Ehrgeiz verwandt ist, so hat die Kellerei Volpi in den Jahren hunderte guter Kontakte und Beziehungen zu kleinen Weinbauern aufgebaut, die in der Lage sind, die hohen Qualitätsanforderungen betreffend Mengeneinschränkung und Qualität der Trauben einzuhalten. Zur Unterstützung der Weinbauern stellt Volpi Jahr für Jahr einen spezialisierten agrartechnischen Beratungsdienst zur Verfügung, der die präzisen Regeln bezüglich Qualität und Mengenbeschränkung festlegt und kontrolliert. Die Kellerei Volpi und die Weinbauern wuchsen mit der Zeit zu einer gemeinsamen Familie zusammen mit gegenseitigen Wertschätzung, die eine grosse Motivation darstellt.

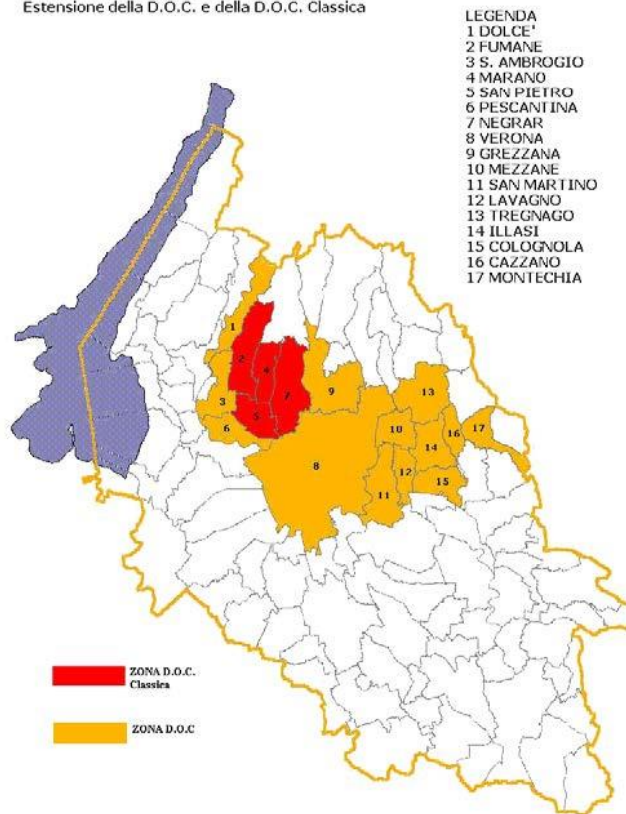


Barbera d'Asti DOCG

Rebsorten: Barbera
Ausbau: 4-6 Monate in Holzfässern zu 50-70hl
Charakter: Charakteristisch und fruchtig. Harmonisch und voll im Geschmack.

Valpolicella

Estensione della D.O.C. e della D.O.C. Classica



Das «Tal der vielen Kellen» zwischen dem Gardasee und der Römerstadt Verona birgt in seinen fünf Alpentälern NEGRAR, SAN PIETRO IN CARIANO, MARANO, FUMANE und SANT'AMBROGIO fruchtbare Weingärten und manchen exquisiten Tropfen eines gewissenhaften Weinbauern. Diese fünf Täler in einer Meereshöhe von 150-450 m bilden die «Classico»-Zone, und die Weine, von denen die Rede sein soll, tragen die Auszeichnung «Superiore», haben also mehr als 12% vol. Alkohol und mindestens 1 Jahr Kellerreife.

Die höher gelegenen Lagen bestehen aus mageren Böden der Kreidezeit, geeignet für den Weinbau, da hier keine Höchstserträge möglich sind. Auch die gesetzlichen 90 q/ha werden kaum erreicht; die beste Voraussetzung für den gezielten Qualitätsanbau. Als Sorten werden durchwegs die traditionelle Rondinella, Molinara und Corvina angebaut, geeignet für die Recioto- und Amaroneweine. Vor allem Rondinella mit dem lockeren Beerenaufbau erträgt die niederschlagsreichen Septemberwochen vor der Ernte gut, um dann im Oktober und November bei trockenem Wetter und kühler Temperatur die Edelfäule zu bilden und zu vermehren. «La muffa nobile» ist das Geheimnis der einmaligen Recioto- und Amaroneweine!

Die Täler der lessinischen Alpen sind eine Reise wert, nicht im Hochsommer zur Zeit der Touristenströme, sondern im April, wenn die Kirschbäume blühen und die Hänge der höheren Regionen vom Weiss der Kirschblüten überschwemmt werden. Geniessen Sie die alte Kulturlandschaft, die noblen Veroneser Patrizierhäuser und nicht zuletzt die einfache Küche, auf die die Bewohner so stolz sind. Ganz besonders vermag ein edler Valpolicella Classico Superiore, kredenzt zu einem Risotto aus lokalem «Riso nano», das Erlebnis zu beflügeln.

Agr. Giuseppe Quintarelli

Negrar



Giuseppe Quintarelli



Fiorenza Quintarelli mit ihrem Sohn Francesco



Die **Azienda Agricola Quintarelli** ist aussergewöhnlich. Sie zählt zu den besten Rebgrütern der Welt.

Giuseppe Quintarelli († 2012 im Alter von 85 Jahren) war ein grosser Fachmann und kelterte seine Weine nach alten Methoden und hegte und umsorgte sie mit Enthusiasmus, Liebe und grossem Fleiss. Er ist war bescheidener, aber selbstbewusster Mann von wenigen Worten, mit einer unendlichen Liebe zur Natur und zu seinen Weinen.

Alle diese Werte führen heute seine Nachfahren, seine Tochter Fiorenza und deren Sohn Francesco Quintarelli mit grosser Hingabe weiter.

Die Weine erhalten keinerlei Zusätze und werden nicht filtriert, um ihren speziellen Charakter zu bewahren.

Erntemenge und Mostausnützung werden freiwillig weit unter der gesetzlichen Norm eingeschränkt.

Alles in diesem Weingut geschieht von Hand. Die Kalligrafie auf den jährlich neu zu beschriftenden Etiketten steuert Tochter Silvana bei, «die mit der ruhigen Hand». Das Haus, in dem die Familie lebt, birgt auch die Kellerei. Im neuen Betonkeller, den Quintarelli seinen Schlafsaal nannte, stehen einige Inox-Fermentiertanks als einziges Zugeständnis an die Moderne, wenn man den Fahrstuhl nicht rechnet, mit dem für die Amarone und Recioto bestimmten Trauben zum Trocknen in den durchlüfteten Dachstuhl gehievt werden. Auf Holzrosten ruhen sie dort, von Edelfäule milde befallen, bis zum März, wenn sie endlich gepresst werden. Durch Verdunsten haben sie dann bei zunehmendem Zucker soviel Wasser verloren, dass nurmehr ein Viertel als Most bleibt.

Erst nach 8 Jahren entlässt er den Amarone, die Riserva gar erst nach 10 Jahren, um dem Geniesser das ganze Potential dieses Weins zu offenbaren.



Valpolicella Classico Sup. DOC "al ripasso"

Das Valpolicella, das «Tal der vielen Kellen» (poli cellae) produziert neben den vielen Massenweinen einige wenige Spitzenprodukte, die den Anschluss an das Weltniveau nie verpasst haben.

Einige wenige Produzenten pflegen die alte Tradition des «al Ripasso», die Anreicherung des traditionellen Weines mit dem Trester des Amarone. Der erste Schritt ist die normale, aber sorgfältige Vinifikation eines Valpolicella Classico und die langsame Dekantierung des Weins von den festen Bestandteilen und der Hefe nach Abschluss der alkoholischen Gärung. Unterdessen bildet sich im Schutze des Speichers die gesuchte Edelfäule auf dem gesunden Traubengut des Amarone. Dieser wird in den ersten Tagen des April gekellert und die sogenannte «Blume» (il Fiore) von der Maische des Amarone getrennt. Der vergorene Valpolicella wird nun zurück dem Trester des Amarone übergeben, wo eine innige Vermischung, verbunden mit einer Nachgärung die typischen Aromen des Amarone übertragen werden.

Der Cru, Monte Cà Paletta ist eine sonnige Südwest-Hanglage von 5 Ha. Als Superiore muss er mindestens ein Jahr im Eichenholzfass lagern und wenigstens 12% Alkohol haben. Die Sorten Corvina Veronese, Rondinella und Molinara sind die traditionellen Reben des Valpolicellas. Dieser grosse Wein ist brillant und granatrot, sein Bouquet intensiv und erinnert an Mandelblüte und Gewürze. Er ist charaktervoll, rassig, vollmundig, warm, samtig, hat Nerv, Kraft und viel Körper, grosse Harmonie und Eleganz. Er ist langanhaltend im Geschmack, angenehm mit leichtem Bittermandelton, ein wahrer Grandseigneur des Valpolicella!

Dieser ausgezeichnete Wein ergänzt würdig ein Sonntagsmahl. Er passt zu allen Teigwarengerichten, Fleischspeisen aller Art, speziell aber zu Braten, hervorragend zu Lamm, Wild und würzigem Käse. Er bringt die Sonne Italiens auf Ihren Tisch.

Empfohlene Trinktemperatur: 15°C.



Amarone Classico Superiore DOC

Der Amarone della Valpolicella ist ein önologisches Wunder. Angepasste Hefestämmen des Valpolicella können unter Umständen auch eine Restsüsse über 14 %vol vergären. Sehr langsam in monatlicher Ruhe verwandeln diese Stämme, mehrheitlich **Saccharomyces bajanus**, Zucker in Alkohol. Es entstehen Weine bis zu 17%vol. Alkohol. Darum nennt Quintarelli seinen Keller «dormitorio», den Schlafsaal seiner Weine.

Für diesen aussergewöhnlichen Amarone werden die besten, vollreifen Trauben aus der sonnigen Hanglage Cru Monte Cà Paletta im einmaligen Tal von Negrar verwendet. Er ist brillant, purpurrot mit violetten Reflexen und hat ein intensives, edles Bouquet von aussergewöhnlicher Finesse, welches an Rosen, Himbeeren, Pfirsichblüten, reife Brombeeren, Gewürze und Vanille erinnert. Er ist körperreich, warm, wuchtig, kräftig, würzig und rassig. Mit der Reife erhält er einen Unterton nach Mandeln und Pfirsichkernen. Sein Aroma ist eine Sensation für den Gaumen. Er ist ausgeprägt und langanhaltend, ein Spitzenwein Italiens, ja Europas! Dieser wahrhaft grosse Wein ergänzt würdig ein Festmahl. Er passt am besten zu Braten, Grilladen, Wild und pikantem Käse, aber auch nur so zum geniessen und meditieren.

Die Welt wird schöner mit einem Glas Amarone Quintarelli!



Alzero Cabernet Franc DOC

Einen Wein wie Alzero gibt es nicht noch einmal. Gut 1 Ha Cabernet Franc in einer Cuvée mit Cabernet Sauvignon werden sorgfältig geerntet und für drei Monate auf dem Estrich gelagert analog dem Verfahren des Amarone.

Alzero hat eine dunkle Farbe geprägt von vielen Gewürzen und Beeren. Die aussergewöhnliche Fülle, Harmonie und Eleganz zeichnet diesen Wein aus. Es ist ein Wunder, dass der delikate Geschmack wilder Beeren aus den Trauben Cabernet Franc sich mit den Geschmacksnuancen des Amarone ergänzen zum einmaligen Erlebnis.

Wie Amarone ist er ein Begleiter für Braten und Wild, vermittelt höchste hedonistische Gefühle aber auch mit würzigem Käse mit oder ohne Blauschimmel oder lässt anstelle eines Portweins den Abschluss eines guten Mahls feiern.

Er ist sehr lange haltbar und auch in offener Flasche durchaus während Tagen in kleinen Schlücken zu geniessen.

Traubenertrag: 35q/Ha, Saftausbeute 30%, Wein: 12hl/Ha, stickstoff-freier Extrakt 38%, Oechsle Grade bei der Ernte: ca 145°, (das heisst 1 lt Traubenmost wiegt 1145g)



Amabile del Cerè VdT "Bandito"

Der Bandito ist ein grossartiger "Vino Passito Liquoroso Naturale". Die Trauben Saorin, Garganega und Trebbiano Toscano werden während drei Monaten in der trockenen Luft des Valpolicella getrocknet bis die Beeren eingeschrumpft, abgepresst werden.

Während Jahren auf dem Estrich gelagert, ergibt dieser Wein eine Qualität, die den berühmten französischen Süssweinen in keiner Weise nachsteht. Die frische keineswegs überladene Süsse steht in einem harmonisch-bekömmlichen Verhältnis. Wie es bei Quintarelli akzeptiert ist, erlaubt die Variation bei einigen Flaschen das leichte Moussieren, das dem Kenner die höchsten Gefühle entlockt.

Diese Rarität ist äusserst rationiert, und dem eigentlichen Kenner vorbehalten. Die intensive goldgelbe Farbe tendiert mit der Zeit ins Ambra. Das Bouquet ist überschäumt von Pfirsich, Vanille und Aprikosen, alles was Ihnen Ihre Phantasie erlaubt. Nach einem echten, traditionellen italienischen Mahl ist Bandito ein Begleiter für Soufflés, Mandelgebäck oder einfach einen Panettone, ein Erlebnis ist die Kombination mit Roquefort oder Gorgonzola piquante.

Az. Agr. Roberto Mazzi

San Peretto Negrar, Venezien



Das Rebgut Roberto Mazzi ist seit vielen Jahren im Besitz der Familie. Es zählt zu den besten der Classico-Zone. Die 10 Hektaren Rebberge in der sonnigen Hügelregion des Negrartales sind sehr gepflegt. Der jetzige Besitzer, Herr Dr. Roberto Mazzi ist ein offener, energischer Mann, der seiner Heimerde und den Reben mit grosser Liebe und Passion verbunden ist. Er widmet sich heute vorrangig seinem kleinen Restaurant, das er im ersten Stock traditionell eingerichtet hat. Es zählt zu einem kulinarischen Geheimtip in der Gegend. "Wein und Essen - das ist für mich eine Hochzeit. Nur das eine entfaltet sich mit dem anderen", erzählt Roberto Mazzi, während er mit seinen schaufelgrossen Winzerhänden einen Kreis als Zeichen der Harmonie in die Luft schlägt. Fiorella und die Tochter Roberta unterstützen ihn in Küche und Service. Die Ambiance und die Stimmung sind einmalig, man fühlt sich zurückversetzt in die gute alte Zeit. Seine Söhne Antonio und Stefano sind verantwortlich für Rebberge und Keller. Ihr Einsatz und die Liebe zum Metier haben den Vater veranlasst, Rebberge, Keller, Fässer und Maschinen zu erneuern, damit die Bedingungen die neue Technologie ermöglichen. Das heisst nicht, dass die Weine vom stark traditionellen Stil des Vaters abweichen. Gehalt, Struktur, Aromen und das Bouquet zeugen von einem Qualitätsniveau auf hoher Stufe.



Sanperetto Valpolicella Classico Superiore

Rebsorte(n):	65% Corvina, 5% Corvinone, 20% Rondinella und 10% Molinara
Herkunft:	Calcarole, Poiega, Sanperetto, Villa
Ausbau:	12 Monate in mittelgrossen Eichenfässern
Charakter:	Rubinrote Farbe mit Noten von Kirsche, Veilchen und Pfeffer. Runder Geschmack, leicht säuerlich mit typischem, leicht bitterem Nachgeschmack, der mit der Bodenbeschaffenheit zusammenhängt.
passt zu:	kalten Vorspeisen, weißem oder gegrilltem Fleisch



Poiega Valpolicella Classico Superiore DOC

Rebsorte(n):	75% Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% Molinara.
Herkunft:	Negrar (Venezien) - Rebberg: „Poiega“
Ausbau:	18 Monate in Barrique-Fässern 6 Monate in Flaschen
Charakter:	intensives Bukett nach Kirschen und Pflaumen. Der Geschmack ist reich, ausgeglichen und anhaltend.
Trinkreife:	4. - 10. Jahr
passt zu:	Wildspeisen und Braten sowie halbreife Käsesorten

Der Amarone ist ein önologisches Wunder. Angepasste Hefestämme des Valpolicella können unter Umständen auch eine Restsüsse über 14 % vol vergären. Sehr langsam in monatlicher Ruhe verwandeln diese Stämme, mehrheitlich Saccharomyces bajanus, Zucker in Alkohol. Für diesen grossen Wein, den Amarone, werden die von Hand ausgelesenen, besten und reifsten Trauben der sonnigen Südwest-Hanglage des Punta di Villa di Villa (4 Ha) noch etwa 3 bis 4 Monate an der Luft in Kisten getrocknet, bis die Beeren durch die Edelfäule rosinenartig einschrumpfen. Die Ausbeute ergibt dann noch 40 % Most.



Amarone della Valpolicella DOC "PUNTA DI VILLA"

Rebsorte(n):	75 % Corvina Veronese, 20% Rondinella, 5% andere
Herkunft:	Negrar (Venezien) - Rebberg: „Villa“
Ausbau:	30 Monate in Barrique 6 Monate in Flaschen
Charakter:	Ausgeprägtes, feines Bouquet, welches an Mandelblüten, Gewürze, Tabak und Konfitüre erinnert, mit leichter Tendenz zu Bittermandeln und Schokolade. Er ist kräftig, rassig, stark und zugleich vollmundig und warm. Mit der Zeit entwickelt er grosse Harmonie und Eleganz. Aroma und Geschmack sind markant und langanhaltend.
Trinkreife:	4. - 15. Jahr
passt zu:	Braten, Grilladen, Wild, Gigot und würzigem, kräftigem Käse



Amarone della Valpolicella Classico DOC "CASTEL"

Rebsorte(n):	75% Corvina, 25% Rondinella und 5% andere
Herkunft:	Negrar (Venezien) - Rebberg: „Castel“
Ausbau:	30 Monate in Barrique 6 Monate in Flaschen
Charakter:	Ein Bukett von Konfitüre, Trockenblumen, Tabak und Schokolade, welches sich auch deutlich im Geschmack widerspiegelt, der elegant und samtig ist.
Trinkreife:	4. - 15. Jahr
passt zu:	Wild, Geschmortes, Gedünstetes und reifen Käse. Optimal auch nach dem Essen.



San Francesco VdT Passito

(weisser Dessertwein, 75 cl & 37.5 cl)

Rebsorte(n):	100% Garganega
Herkunft:	Negrar (Venezien)
Ausbau:	in Barrique-Fässern aus Allier fermentiert
Charakter:	Ein Bukett von Aprikosen und Vanille. Der Geschmack ist rund, warm, nachhaltig und sehr beständig im Abgang.
Trinkreife:	4. - 15. Jahr
passt zu:	pikanten Käsesorten, Desserts oder als Abrundung nach dem Essen



Recioto della Valp. DOC "LE CALCAROLE"

(Dessertwein, 37.5 cl)

Rebsorte(n):	75% Corvina, 25% Rondinella und 5% Molinara
Herkunft:	Negrar (Venezien) - Rebberg: „Calcarole“
Ausbau:	24 Monate in Barrique-Fässern 6 Monate in Flaschen
Charakter:	Bukett von Konfitüre, Früchten, roten Beeren und Gewürzen. Der Geschmack ist rund, warm, einnehmend und mit einer typischen Säure im Abgang, entsprechend der Bodenzuordnung. Der Wein ist sehr nachhaltig..
Trinkreife:	4. - 20. Jahr
passt zu:	pikanten Käsesorten, Desserts oder als Abrundung nach dem Essen

Az. Agr. Corte Lenguin di Silvio Vantini

San Floriano Valpolicella



Das kleine und schicke Weingut Corte Lenguin wurde vom Grossvater des heutigen Besitzers Silvio Vantini in den ersten Jahren des 19. Jahrhunderts gegründet. Es befindet sich südlich von San Floriano, in der Classico-Zone des Valpolicellas, mitten in den Rebbergen. Die 10 Hektaren Reben werden vor allem in den Hügeln der Cru-Lagen San Urbano, La Masua und Conca d'Oro angepflanzt.

Die junge Familie Silvio und Beatrice Vantini haben sich der Qualitätsproduktion verpflichtet. Es werden im Sommer viele kleine Grappen herausgeschnitten. Der Gehalt von Zucker und Aromen konzentriert sich in die verbleibenden Trauben. Die Ernte beträgt ca. 600g Trauben pro m². Das Ergebnis sind aromareiche, gehaltvolle und körperreiche Weine. Für die Herstellung der beiden Spitzenweine Amarone und Recioto werden durch die Eintrocknung der Trauben umgerechnet lediglich 2,4 Deziliter Most auf den m² geerntet.

Im neu eingerichteten Keller werden die Weine technisch modern mit traditionellen Ritualen gekellert. Sämtliche Trauben werden im eigenen Keller durch Silvio und seinem Vater Lorenzo gekellert. Lorenzos Augen glänzen, wenn er von seinem neuen Experiment, einem Amarone, ausgebaut im Kirschenholzbarrique schwärmt und zur Probe einlädt.

Der Erfolg zeichnet sich durch die Freude und den Stolz an der Arbeit durch die ganze Familie aus.





Valpolicella Classico Sup. DOC Ripasso

Rebsorten:	65% Corvina, 35% Rondinella
Herkunft:	San Floriano
Ausbau:	12 Monate im Eichenfass
Farbe:	Rubinrot mit granatroten Reflexen
Charakter:	Samtig weich, körperreich, würzig, aromatisch
Passt zu:	Fleisch allgemein
Ausschank-Temperatur:	18 °C
Trinkreife:	2. bis 8. Jahr
Alkoholgehalt:	13%-Vol.



Amarone della Valpolicella Classico DOC "LA COETA"

Rebsorten:	65% Corvina und Corvina Grossa, 35% Rondinella,
Herkunft:	San Floriano
Ausbau:	3 Jahre im slovenischen Barrique
Farbe:	Rubinrot mit granatroten Reflexen
Charakter:	Vollmundig, samtig weich, warm
Passt zu:	Fleisch allgemein, Wild, dezenter Käse
Ausschank-Temperatur:	18-20 °C
Trinkreife:	2. bis 10. Jahr
Alkoholgehalt:	15%-Vol.



Amarone della Valpolicella Classico DOC "LA MASUA"

Rebsorten:	65% Corvina und Corvina Grossa, 35% Rondinella,
Herkunft:	San Floriano
Ausbau:	24 Monate in französischen Barriques anschliessend im grossen slovensichen Eichenfass zur Verfeinerung des Weines
Farbe:	Rubinrot, tendiert mit dem Alter zu granatroten
Charakter:	vollmundig, sehr ausgeglichen, warm mit Vanille-Tönen in der Nase
Passt zu:	Braten, Wild, dezenter Käse
Ausschank-Temperatur:	18-20 °C
Trinkreife:	2. bis 10. Jahr
Alkoholgehalt:	15%-Vol.



Recioto della Valpolicella Classico DOC

Rebsorten:	65% Corvina und Corvina Grossa, 35% Rondinella,
Herkunft:	San Floriano
Farbe:	Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen
Charakter:	Vollmundig, samtig weich, warm, delikat, süß
Passt zu:	Würzigem Käse, Torte ohne Crème, Keksen
Ausschank- Temperatur:	16-18 °C
Trinkreife:	2. bis 8. Jahr
Alkoholgehalt:	13.5%



Recioto della Valpolicella Barrique DOC (0.5 l)

Rebsorte(n):	Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara
Herkunft:	San Floriano
Ausbau:	15 Monate in kleinen Holzfässern aus gerösteter, französischer Allier-Eiche
Alkoholgehalt:	14.5%
Farbe:	Kräftiges Granatrot
Charakter:	Intensives, fruchtiges Aroma. Süßes, samtiger Geschmack mit leichten Tanninen
Trinkreife:	3. - 10. Jahr
passt zu:	gereiften Käse, Desserts, Gebäck und Kuchen und zur Abrundung einer Mahlzeit

Le Vigne di San Pietro

Veneto



“Le Vigne di San Pietro” ist ein landwirtschaftlicher Betrieb mit einer Fläche von zehn Hektaren an den moränischen Hügeln im Süden des Gardasees. Hier werden Weine aus dem lokalen Anbau erzeugt. Man respektiert die Weinberge und die Umwelt und kann sich so auf die vortrefflichen Eigenschaften der Trauben konzentrieren. Diese werden im September und Oktober von Hand geerntet.

Der Betrieb wurde 1980 von Sergio Nerozzi gegründet und wird von seinem Sohn Carlo geführt. Im Jahr 2007 kam die Beteiligung von Giovanni Boscaini hinzu, welcher - abgesehen von Kompetenz, Leidenschaft und Erfahrung - zehn Hektare Weingelände an den Hügeln der “klassischen” Valpolicella mit einbringt. Diese Kooperation erzeugt neue Weine mit der Markenbezeichnung “Le Vigne di San Pietro”, welche ebenfalls mit grösster Sorgfalt, unter der Leitung des Önologen und Agrarwissenschaftlers Federico Giotto, hergestellt werden. Zurzeit werden 70'000 Flaschen erzeugt und an die Gastronomie und den spezialisierten Einzelhandel in Italien und an die wichtigsten internationalen Märkte verkauft. Der Geschäftssitz ist in Sommacampagna in der Provinz der Stadt Verona.

• LE VIGNE
DI
SAN PIETRO •



Custozza Bianco

Rebsorte(n):	Trebbiano 30%, Garganega 30%, Tocai 10%, Cortese 20% ,Riesling 10%
Herkunft:	Veneto
Ausbau:	6 Monate in Stahltanks, 2 Monate in der Flasche
Alkoholgehalt:	12,5%
Farbe:	hellgelb
Charakter:	Fruchtiger Weisswein, leicht und aromatisch
Trinkreife:	1. - 2. Jahr
passt zu:	Fisch und Meeresfrüchte



Corderosa IGT

Rebsorte(n):	100% Corvina
Herkunft:	Veneto
Ausbau:	6 Monate in Stahltanks
Alkoholgehalt:	12.5%
Farbe:	lachsrosa
Charakter:	Frischer ausgewogener Rosè Wein mit guter Struktur
Trinkreife:	1. - 2. Jahr
passt zu:	Fisch



Bardolino IGT

Rebsorte(n):	Corvina 70%, Rondinella, Molinara
Herkunft:	Veneto
Ausbau:	4 Monate in der Flasche
Alkoholgehalt:	12%
Farbe:	rubinrot
Charakter:	Ein jugendlicher, eleganter und würziger Rotwein
Trinkreife:	1. - 2. Jahr
passt zu:	Apero und leichten Speisen



Refolà Cabernet IGT

Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon 90%, Merlot 10%
Herkunft:	Veneto
Ausbau:	12 Monate in Eiche, 36 Monate in Flasche
Alkoholgehalt:	13,8%
Farbe:	rubinrot
Charakter:	ein vollmundiger, milder, samtiger Rotwein mit lang anhaltenden Abgang
Trinkreife:	1. - 15. Jahr
passt zu:	rotem Fleisch, Wild

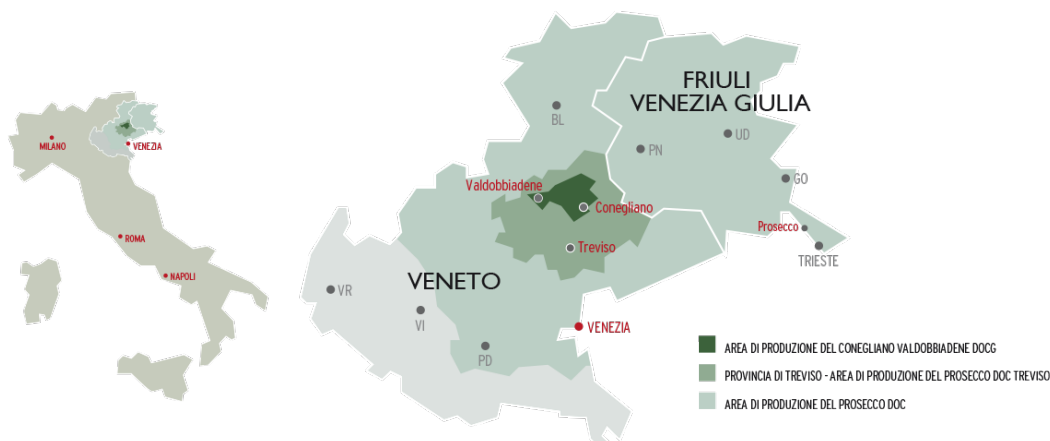
Prosecco

Prosecco ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung für italienische Schaumweine. Schaumweine („Spumante“), Perlweine („Frizzante“) und Stillweine aus den Provinzen Venetien und Friaul-Julisch Venetien. Die Schaum- und Perlweine haben DOC-Appellation. In den herkömmlichen und besten Anbaugebieten Valdobbiadene, Conegliano und Asolo besitzen die Weine die höhere DOCG-Appellation.

Prosecco war bis Ende 2009 die Bezeichnung einer weißen Rebsorte, die jetzt Glera genannt werden muss und nur im Nordosten Italiens in einer kleinen Region der Provinz Treviso in der Region Venetien wächst. Seit dem 1. Januar 2010 ist Prosecco laut Dekret des italienischen Landwirtschaftsministers eine Herkunftsbezeichnung. Die neuen strengen Auflagen definieren das Anbauggebiet, Herstellungs- und Abfüllort sowie die Gebinde: So darf die Lese der Glera-Trauben ausschließlich in den Provinzen Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Triest, Udine, Venetien und Vicenza stattfinden. Ebenso müssen in dieser Region die Vinifikation (Verarbeitung der Trauben zu Perlwein) als auch die Abfüllung des Prosecco stattfinden. Damit wurde das Qualitätsniveau deutlich angehoben. Damals wurden bei vielen Prosecco-Produkten der Prosecco via Tankwagen aus Italien nach Deutschland gefahren, um dort in Massenproduktion in Flaschen gefüllt zu werden. Darunter hatte in der Regel die Qualität zu leiden. Mit dem neuen Prosecco-Gesetz änderte sich dies. Neben der regionalen Herkunft wurden durch das Gesetz von 2009 auch die Glasfarben definiert. So darf ab sofort Prosecco ausschließlich in Weiß- und

Vor mehr als 300 Jahren wurde Prosecco im heutigen Kerngebiet, der hügeligen DOCG-Zone rund um die Dörfer Conegliano und Valdobbiadene im östlichen Venetien erstmals angepflanzt, galt lange als regionale Spezialität und entwickelte sich in den vergangenen zwei Jahrzehnten zu einem weltweit gefragten italienischen Klassiker. Gleichzeitig wurden die wenig strengen Vorschriften ausgenutzt, um trotz immer stärker werdenden Preisdrucks noch vernünftige Margen zu erwirtschaften.

Ein kleiner Geniestreich half den Schutzkonsortien letzten Endes: das Dörfchen Prosecco, ein Vorort von Triest und damit im Friaul gelegen, wurde als Namensgeber für das gesamte Produktionsgebiet in den besagten neun Provinzen in Venetien und im Friaul herangezogen, die Rebsorte wurde in Glera umgetauft und damit ist ein Schutz von Prosecco für ein Produkt aus bestimmten und geschützten Herkünften möglich.



Az. Agr. Angelo Rebuli

Saccol di Valdobbiadene



Vater Angelo (3.v.l.) mit seinen Söhnen Paolo, Mauro und Gianni (v.l.n.r.)

Das Weingut Rebuli liegt mitten im kostbaren Rebland, dem Juwel des Prosecco Superiore di Cartizze. Vater Angelo war in den Jahren 1958 und 1959 in St. Gallen auf dem Strassenbau tätig, bevor er das kleine Weingut mit rund 6 Hektar Land seines Vaters übernommen hat. In den 80er-Jahren hat Angelo das Weingut modernisiert. Nach und nach wurde in Land, Gebäude und Keller investiert.

Heute besitzt das Weingut 35 ha Rebland und alle 3 Söhne sind auf dem Weingut tätig. Das Weingut ist für die ganze Familie das Herz und die Seele des pulsierenden Lebens. Paolo, der zweitälteste Sohn ist für den Weinbau auf dem Feld und die Traubenernten verantwortlich, der älteste Sohn Mauro trägt im Keller die Verantwortung und der jüngste Sohn Gianni ist für das Büro und die Beziehungen zu den Kunden im Ausland zuständig.



Prosecco DOC Treviso Extra Dry

- | | |
|-------------|--|
| Rebsorten: | Glera |
| Besonderes: | Die Trauben stammen aus dem guten DOC-Treviso-Gebiet |
| Charakter: | Fruchtig nach Äpfeln und Kaiser-Alexander-Birne. Im Gaumen frisch, fruchtig und elegant mit feiner Mousse. |



Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

- Rebsorten: Glera
- Besonderes: Die Trauben stammen aus dem besten, ursprünglichen DOCG-Gebiet Valdobbiadene.
- Charakter: Fein, intensive Noten nach Äpfeln, Birnen, Aprikosen und Orangenblüten. Im Gaumen sehr intensiv, elegant mit einer feinen Perlage und mineralischem, edlen Abgang.



Valdobbiadene Prosecco Superiore Cartizze DOCG

- Rebsorten: Glera
- Besonderes: Die Trauben stammen aus dem ersten und kleinen Gebiet Cartizze.
- Charakter: Noten nach Blumen, Williamsbirnen, Früchten, etwas Salbei und Balsamico. Im Gaumen sehr komplex, intensiv, süß, cremig, harmonisch und elegant.



Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut «Zerogrammi»

- Rebsorten: Glera
- Besonderes: Die Trauben stammen aus dem besten, ursprünglichen DOCG-Gebiet Valdobbiadene.
- Charakter: intensiv und fein, blumig, etwas Akazien, Pfirsich und mineralisch. Im Gaumen trocken und sehr aromatisch.



Rosé Vino Spumante Extra Dry

- Rebsorten: 95% Glera, 5% Veronese (rot)
- Besonderes: Die Trauben stammen aus dem Valdobbiadene, Conegliano und Vittorio Veneto.
- Charakter: intensiv, fruchtig, nach Himbeeren, Walderdbeeren, Grapefruit. Mit Nuancen nach Mandeln und Balsamico. Im Gaumen ist er süßlich, intensiv und ausgewogen.

Friaul

Im äussersten Nordosten von Italien, an der Grenze zu Slovenien liegt ein Kleinod für Touristen und Weinliebhaber. Das hüglige Grenzland war einst ein Herzogtum der Langobarden mit der Hauptstadt Cividale. Kulturelles Erbe ist noch sichtbar im Tempietto longobardo, den Carceri longobardi und dem Pemmoaltar in der Kirche San Martino.

Nach dem Untergang der Langobarden in Italien wurde das Land eine Mark des Frankenreichs bis im Spätmittelalter die Patriarche n von Aquileja die Macht ausübten.

Der östliche Teil, zusammen mit Julisch-Venetien, kam von 1382 bis 1918 an die österreichischen Habsburger wovon der Doppeladler im Wappen des Friaul zeugt.



Historische Flagge des Friauls

Die beiden Weltkriege brachten dem Grenzland grosse Sorgen. Die seit 1963 autonome Provinz erfreut sich einem steuergünstigen Regime in welchem 60 % der Einnahmen in der Provinz verwaltet werden.

In Küche und Keller spührt man die österreichische Vergangenheit am besten. Wenn auch der Einfluss des italienischen ‚Buongustaio‘ Einfluss geniesst. Der Gulasch, die Brovada (Suppe aus Kartoffeln und Weissen Bohnen), der Speck und der Gugelhopf sind österreichische Spezialitäten.

Die kleine Vesper in den traditionellen Osterien ist nicht nur eine Zwischenmahlzeit, sondern der Treffpunkt unter Freunden, der Mittelpunkt des sozialen Lebens.

Das Friaul ist das Land des Weissweins. Die Ribolla Gialla, der Verduzzo, der Friulano sind Weintrauben der Tradition. Der Grauburgunder (Pinot Grigio) hat es aber zur Weltspitze gebracht.

Aber auch Rotweine werden zunehmend gekeltert. Der Refosco (del Peduncolo Rosso), der Schiopettino (Riboralla nera) und der Pignolo sind typische Weine des Friaul.



Az. Agr. Marco Cecchini

Faedis Colli Orientali del Friuli



Der Weinbauer mit der Lebensweiheit des Schriftstellers auf jedem Weinkarton:
It has turned me, a hermit and a farmer into a poet, a king, a wise man.
This is the power of Wine! Hermann Hesse

Marco ist ein Quereinsteiger. Nach dem Wirtschaftsstudium übernahm er die Rebberge mit 7ha und den Keller des Grossvaters mit grosser Leidenschaft. Er rodete die alten Terrassen, erneuerte die Rebstöcke und pflanzte neue Sorten. Er ist konsequenter Verfechter des biologischen Anbaus, die Hügellage und die gute Durchlüftung durch die Winde helfen ihm dabei. Sorgfältige Handarbeit beim Schnitt, der Pflege und der Ernte sind die Grundlage des grossen Qualitätsbewusstseins.



Ein Überbleibsel: Viehstall aus dem Jahre 1867



Terassierter Weinberg



Pinot Grigio d'Orsaria IGT

Rebsorten: Pinot Grigio
Ausbau: Im Stahltank
Charakter: Geschmeidig, frischer und fruchtiger Wein voller blumiger Aromen.



Pinot Grigio Venezia Giulia IGT

Rebsorten: Pinot Grigio
Ausbau: Im Stahltank
Besonderes: Die Trauben werden im überreifen Stadium geerntet.
Charakter: Dieser Wein ist ein Erlebnis im Gaumen: geschmeidig, frisch und intensiv fruchtig mit Noten nach reifen Birnen, Melonen, Aprikosen.



Tovè DOC

Rebsorten: 90% Friulano (Tocai)
10% Verduzzo
Ausbau: 30% des Weins werden im Barrique ausgebaut
Besonderes: Die Traubensorte Verduzzo mit dem hohen Tanningehalt ersetzt die Schwefelsäure in diesem biologischen Wein.
Charakter: Intensiv blumige Noten, erinnernd an reife Orangen, Äpfel und leichte Vanillenoten.



Verlit Verduzzo Friulano DOC (Dessertwein)

Rebsorten: 100% Verduzzo Friulano
Ausbau: 12 Monate in kleinen Fässern
Besonderes: Spätlese (September und Oktober) – die Trauben werden für einige Zeit in Kisten gelagert, dadurch schrumpfen die Trauben etwas ein.
Charakter: cremig, duftet nach Aprikose, ist komplex, aromatisch und süß, mit gut eingebundener Säure.

Azienda Agricola Michele Moschioni

Cividale del Friuli



Der grosse Meister des Rotweins ist zweifelsfrei Michele Moschioni. Seine Weine geniessen Weltruf, Die Sorgfalt ist allgegenwärtig im Rebberg, im Keller und in der Präsentation. Michele hat den Betrieb mit 14 Hektaren als ausgebildeter Önologe 1984 übernommen und seither stetig ausgebaut. Die Produktion von ca. 38'000 Flaschen wird in der ganzen Welt verkauft.

Michele versteht es, die traditionellen Traubensorten Ribolla Nera, Pignolo, Tazzelenghe mit modernen Trauben Merlot und Cabernet Sauvignon zu grossen Weinen zu komponieren. Jede Traube wird bei der Ernte streng kontrolliert, in Plastikkisten in einer Lage geerntet und in kontrollierter Atmosphäre für Tage zwischengelagert. Seine Weine werden in unbefriedigenden Jahren unter dem Namen „Biscisc“ vermarktet.



Rosso Moschioni DOC

- Rebsorten: Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Pignolo, Schioppettino und Refosco
- Ausbau: 12 Monate im Barrique und anschliessend 12 Monate in 20-30hl.-Fässern, sowie ein weiteres Jahr in grossen Holzfässern zu 30hl.
- Charakter: ein intensives Purpurrot umhüllt das Glas mit engen und langsamen Weintränen. In der Nase eine Art Explosion umhüllender Düfte und Nuancen von Waldfrüchten, reifen Pflaumen mit einer leichten Rosennuance, die eine sanfte und verführerische Note verleiht. Ein starker und intensiver Geschmack mit noch unreifen Tanninen; eine umhüllende Wirkung mit intensiven Nuancen von Leder, geröstetem Kaffee, Kakao, vervollständigen die Geschmackintensität des Weins; die Frische ist erstaunlich und nach dem ersten Schluck hat man den Impuls es noch einmal zu kosten. Vollmundig und komplett braucht dieser Wein Zeit, um sein ganzes Potentiell bestens ausdrücken zu können. Er eignet sich sehr als Begleitung zum Hartkäse. Zu rotem Grillfleisch wird er zu einem begeisternden Genuss.



Refosco dal Peduncolo Rosso DOC

Refosco ist eine autochtone Sorte aus dem Friaul. Sie wächst auch in Istrien unter dem Namen Refok. Sie liebt magere Böden des Karst oder der Terra Rossa del Friaul.

- Rebsorten: Refosco
- Ausbau: 60% des Weins für 12 Monate in neuen Barrique, 40% des Weins in 2-jährigen Barrique für 12 Monate. Weitere 12 Monate in grossen Eichenholzfässern.
- Charakter: Hervorragende Düfte nach Kirschen und Edelschokolade. Der reife, volle Körper mit angenehmen Tanninen bildet das Rückgrat der samtigen Struktur, erinnernd an Marzemino im Trentino.



Rosso Real DOC

- Rebsorten: 50% Tazzalenghe, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon
- Besonderes: manuelle Spätlese
- Ausbau: 60% des Weins für 12 Monate in neuen Barrique, 40% des Weins in 2-jährigen Barrique für 12 Monate. Weitere 12 Monate in grossen Eichenholzfässern.
- Charakter: Nach Johannisbeeren, Himbeeren duftend, voller sehr fruchtiger Bouquet nach Obstsalat und roten Beeren.



Cellico Rosso DOC

Das Friaul, als eine selbständige Region, unterscheidet sich vom Rest des Stiefels. So wird die Merlot Traube mit der Betonung auf dem ‚T‘ ausgesprochen. Die Kombination mit der Cabernet Traube ergibt eine Spezialität von Michele.

- Rebsorten: 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot
Besonderes: unfiltrierter Wein
Ausbau: 80% des Weins für 12 Monate in neuen Barrique, 20% des Weins in 2-jährigen Barrique für 12 Monate. Weitere 12 Monate in grossen Eichenholzfässern.

Charakter: Bouquet nach Kirschen, Brombeeren und Dörrfrüchten. moderner Wein mit samtiger Struktur, explodierenden Extrakten und langem Abgang.



Schioppettino DOC

Der Schioppettino ist das Lieblingskind von Michele. Der Wein besitzt alle Eigenschaften einer gut strukturierten, extraktreichen Spezialität. Er ist für das Friaul die autochthone Rebsorte aus dem 13. Jahrhundert.

- Rebsorten: Ribolla Nera
Besonderes: Manuelle Spätlese und Trocknung der Trauben für 20 Tage.
Ausbau: 80% des Weins für 12 Monate in neuen Barrique, 20% des Weins in 2-jährigen Barrique für 12 Monate. Weitere 12 Monate in grossen Eichenholzfässern.

Charakter: Bouquet nach Kirschen, Kaffee und Pfeffer, im Mund eine Explosion von vollem, komplexem Geschmack mit Waldbeerengeschmack.



Pignolo DOC

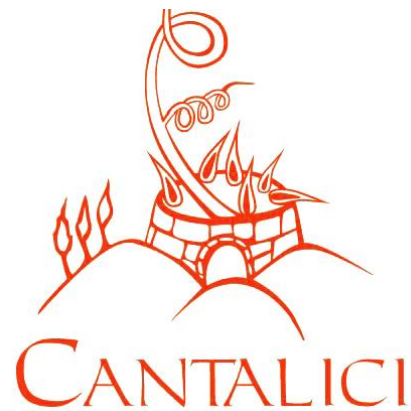
Vergärung und Ausbau im Holzfass für 12 Monate. Anschliessend 12 Monate in französischer Eiche bevor die Cuvée im Stahltank vereinigt wird.

- Rebsorten: Pignolo
Besonderes: manuelle Spätlese
Ausbau: 12 Monate in neuen Barrique, weitere 12 Monate in grossen Eichenholzfässern.

Charakter: Bouquet nach Kirschen- und Pflaumen-Aromen mit etwas schwarzer Schokolade. Ein überaus lagerfähiger Wein. Kräftig, hoher Gehalt an Phenolen.

Cantalicci - L'Antica Fornace di Ridolfo

Gaiole, Chianti, Toscana



Das Weingut Cantalicci L'Antica Fornace di Ridolfo befindet sich in Castagnoli, ein mittelalterliches Dorf, in der Gemeinde von Gaiole in Chianti. Dies ist das Hauptzentrum des Chianti Classico Anbaugebietes. Ein Wein der von engagierten Winzern mit Liebe und Sorgfalt in höchster Qualität produziert wird. Der Name des Weingutes der Gebrüder Cantalicci stammt von einer Landkarte aus der Zeit um 1583, auf der das Gebäude als Fornace di Ridolfo Zati (Brennofen von Ridolfo Zati) bezeichnet wird.

Der Betrieb hat zirka 30 Hektar Land. Die Weinberge wurden in den besten Lagen angepflanzt, um die Qualitäten jeder Rebsorte optimal zum Ausdruck zu bringen. Die wichtigste Rebsorte ist natürlich Sangiovese, das auf 14,5 Hektar angebaut wird, gefolgt von Cabernet Sauvignon und Merlot.

Nach langjähriger Arbeit an der Seite ihres Vaters Loris stiegen Carlo und Daniele Cantalicci 1995 in den Weinanbau ein. Gleichzeitig sind sie Spezialisten und Berater für die Berechnung von Anbaurastern oder im Einsetzen der Pflanzen. Cantalicci ist Mitglied des Consorzio di Tutela del Chianti Classico (Konsortium zum Schutz des Chianti Classico). Zusammen mit dem Önologen Maurizio Aloni sind sie stets auf der Suche nach jener Herstellungsmethode, die vom Weinberg bis in den Weinkeller dem Endprodukt die höchstmögliche Qualität garantiert. Ziel ist es, einen Wein zu schaffen, der aufgrund seiner Eigenschaften sowie eines korrekten PreisLeistungsverhältnisses die Gunst des Publikums erwerben kann.



Chianti Classico Cantalici

Rebsorte(n):	90% Sangiovese, 10% Merlot und Cabernet
Herkunft:	Cantalici (Toscana)
Ausbau:	12 Monate z.T. in Barriques aus französischer Eiche
Alkoholgehalt:	13.5 % vol
Farbe:	stark rubinfarben
Charakter:	Ausgeglichener, runder und hamonischer Wein mit intensivem Geschmack und langem Abgang.
Trinkreife:	2. - 5. Jahr
passt zu:	Pasta und kräftigen Fleischgerichten.



Chianti Classico Messer Ridolfo Riserva

Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Herkunft:	Cantalici (Toscana)
Ausbau:	12 Monate z.T. in Barriques aus französischer Eiche
Alkoholgehalt:	13.5% vol
Farbe:	intensiver Rubinton
Charakter:	Eleganter Wein mit Obstnuancen - vollmundig und kraftvoll.
Trinkreife:	3. - 12. Jahr
passt zu:	ideal mit Wildgerichten, Steaks, Schweinskoteletts und anderen Grillgerichten.



Tangano Barrique IGT 2007

Rebsorte(n):	je 1/3 Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot
Herkunft:	Chianti Classico-Zone
Ausbau:	18 Monate Barrique und mind. 24 Monate in Holzfässern
Alkoholgehalt:	13.5% vol
Farbe:	tiefes Rubinrot
Charakter:	vollmundig, samtig, weich, nach Vanille, Leder und Gewürzen, gut strukturiert und langer Abgang
Trinkreife:	4. - 8. Jahr
passt zu:	Fleisch, Wild, Käse.

Az. Agr. Giovanni Chiappini

Bolgheri (Livorno), Toscana



Die westliche Küste der Toscana zwischen Castagneto Carducci und Cecina ist durch das klimatische Mikroklima und die geeignete Bodenbeschaffenheit prädestiniert für den modernen Weinanbau.

Zusammen mit den internationalen Traubensorten Cabernet Sauvignon und Merlot haben innovative Weinbauern Weine weltberühmt gemacht.

Ein Pionier war vor über 20 Jahren Giovanni Chiappini, der sich mit Überzeugung der modernen Önologie im Rebberg und im Keller zugewandt hat. Seine Reben umfassen 13 Hektaren, bestückt mit Sangiovese-, Merlot- und Cabernet Sauvignon-Trauben. Gezielte Verwendung von Barrique Fässern aus französischer Eiche verleihen den Weinen den unwiderstehlichen Charakter von Bordeaux-Weinen.

Mit dieser Sorgfalt und dieser Erfahrung bleiben die Erfolge nicht aus. Giovanni erhält nationale Auszeichnungen und grossartige Komplimente der Weingeniesser.

Die Räber AG freut sich, diese Spezialitäten in der Schweiz exklusiv zu vertreten.



CHIAPPINI

VIGNAIOLO IN BOLGHERI



Le Grotte Vermentino DOC

- Rebsorte(n): 100% Vermentino
Ausbau: mind. 5 Monate in Stahl-Tanks
Charakter: ein frischer, eleganter Wein, mit optimaler Würze und Mineralität, drückt die typischen Noten von Salbei und Akazienblüten aus, welche charakteristisch sind für die Rebsorte Vermentino.
Trinkreife: 2. – 5. Jahr



Ferruggini Bolgheri Rosso DOC

- Rebsorte(n): 50% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah
Ausbau: 6 Monate in Inox-Tanks, einige Monate in Flasche
Charakter: von roten Beeren geprägter Duft und ein lebhafter, mit süßen Tanninen versetzter, Geschmack. Leicht zu trinken.
Trinkreife: 2. – 5. Jahr



Felciaino Bolgheri Rosso DOC

- Rebsorte(n): 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Sangiovese
Ausbau: 40% in Barriques, 60% in Stahltanks
Charakter: Eleganter Wein mit Obstnuancen – vollmundig und kraftvoll. Angenehmer, tanninhaltiger Geschmack mit guter Struktur und einem fruchtigem Abgang.
Trinkreife: 3. – 8. Jahr



Guado de' Gemoli DOC Bolgheri Rosso Superiore

- Rebsorte(n): 80% Cabernet Sauvignon und 20% Merlot
Ausbau: 13 Monate
in kleinen Fässern aus französischer Eiche und 6 Monate in der Flasche
Charakter: Sehr dunkel, in der Nase Tabak, Gewürznoten, dunkle Beeren, Vanille, Nelken und Kakao. Am Gaumen wuchtig, ausgezeichnete Balance in Frucht und Säure, leicht untersetzt mit einer warmen Holzstruktur. Ein Festtagswein mit viel Schmelz, Finesse und Eleganz. Sehr langer Abgang.
Trinkreife: 5. – 12. Jahr
Spezielles: 94 Parker-Punkte (Jahrgang 2013)

Az. Agr. La Fornace

Montalcino, Siena, Italien



Die Grosseltern des heutigen Besitzers, Fabio Giannetti, haben den Hof «La Fornace» (der Ofen) gekauft, wo sie ihr ganzes Leben als Pächter gearbeitet hatten. Das 7 Hektar grosse Weingut umfasst rund 2 Hektar Oliven und 4,5 Hektaren Rebland. Fabio hat ausschliesslich Sangiovese-Trauben und produziert die beiden Weine Rosso und Brunello. Die Rebstöcke sind mit 38 Jahren im besten Alter und liegen mitten im Brunello-Gebiet an südöstlicher Lage auf einer Höhe von ca. 400m. Im Jahre 1490 wurde auf diesem Hof ein Ziegelofen gebaut, darum bekam das Weingut den Namen «La Fornace». Fabio hat das Weingut von seinen Eltern im Jahre 1998 übernommen und geht bei seinen hohen Qualitätsansprüchen für den Weine keine Kompromisse ein. Fabio Giannetti produziert nach den Gesetzen der Natur und setzt keine umweltschädliche Mittel oder Dünger ein, so seine Grundsätze:

Potatura: alle Massnahmen dienen der Reduktion der Fruchtbarkeit. Keine Düngung seit Jahren, Rebschnitt sofort nach der Ernte, um den Zuckergehalt in den Zweigen für das Folgejahr zu reduzieren.

Sommerschnitt: Fabio unterlässt den Sommerschnitt weitgehend. Er möchte das Gleichgewicht der Pflanze nicht stören. Er braucht keinen Schnitt zur Regulierung der Erntemenge.

Ernte: mehrmalige Ernte zur Selektion der Trauben nach Gesundheit und Traubengrösse. Disziplinare Brunello : erlaubt 80 q/Ha – Fornace 35-45 q/Ha. Selektion und Kontrolle auf Leseband ab 2011.

Vergärung: beim Brunello sind es 20 Tage und beim Riserva 45 Tage. Grosse Trauben erfahren eine kürzere Gärdauer und kleine Trauben eine längere. Nach drei Jahren werden die Weine zusammengeführt. 2010 war die Unterscheidung nach Grösse der Beeren nicht nötig! Sofort nach der Ernte werden die Trauben für 4-10 Tage auf 3°C gekühlt: Prima macerazione mit Trockeneis (CO₂) um den Sauerstoff (O₂) aus den Trauben restlos zu entfernen. Die Gärung im Stahltank erfolgt mit zweiteiligem Paddelsystem, die unterschiedlich nacheinander bis zehnmal täglich den Hefehut durchbrechen und eine Zirkulation im Tank verursachen. Während der Hauptgärung dosiert Fabio den Zugang von Sauerstoff durch teilweise offenes Umpumpen (Vermeidung der reduktionellen Aromen in der Flasche, die manchmal bei strukturreichen Weinen auftreten).



Rosso di Montalcino DOC

- Rebsorten: Sangiovese
Ausbau: 14 Monate in Holzfässern
Charakter: wunderbar intensive
Fruchtaromen, am Gaumen in-
tensiv mit leicht
tanninhaltigem Geschmack.
Passt zu: Pasta, weissem und roten
Fleisch und Käse.



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

- Rebsorten: Sangiovese
Ausbau: 36 Monate Holzausbau (20% in
französischen Barrique, und 80%
in grossen Holzfässern aus sla-
wonischer Eiche)
Charakter: Nach Pflaumen und Kirschen
mit
leichter Holznote.
Im Gaumen ist der Brunello in-
tensiv, kräftig und harmonisch
mit edlen
Tanninen verbunden.
Passt zu: rotem Fleisch, Wild, Geflügel,
Pilzen, Trüffel und reifem Käse.

Auch in Magnum-Flaschen erhältlich!



Brunello di Montalcino Riserva D.O.C.G.

- Rebsorten: Sangiovese
Ausbau: 48 Monate in französischen
Barrique
Charakter: eine Explosion von roten
Früchten und Beeren mit leicht
gerösteten Holznoten.
Im Gaumen intensiv und kräftig,
mit wunderbarer Finessen –
ein Festtagswein
Passt zu: rotem Fleisch, Wild, Geflügel,
Pilzen, Trüffel und reifem Käse.

Az. Agr. Antonio ed Elio Monti

Controguerra, Abruzze



Das Weingut „Antonio e Elio Monti“ wurde bereits im neunzehnten Jahrhundert auf den sanften Hügeln der Abruzzen in Controguerra gegründet. Die Wein-Produktion konnte im Verlauf der Zeit durch die Belieferung der heimischen und später auch der internationalen Märkte gesteigert werden. Heute beträgt die Grösse der Monti-Weinberge 13 ha.

In den Weinbergen der Familie Monti werden begehrte Rebsorten angebaut wie Montepulciano, Trebbiano, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Sangiovese sowie die autochthonen Pecorino und Passerina. Geführt wird das Unternehmen von den Brüdern Monti, die sich im Sinne der Tradition um den behutsamen Fortschritt des Weingutes kümmern. Für sie und für ihre Töchter, Emilia und Bruna, war der „perfekte Wein“ schon immer eine unerlässliche Familienehre.

Die Monti Weine sind sowohl in Italien wie auch in vielen anderen Ländern wie z.B. USA, Kanada, Japan, Neuseeland und in europäischen Ländern sehr geschätzt.



Voluptas Montepulciano d'Abruzzo DOC

Rebsorte(n):	Montepulciano d'Abruzzo 100%
Herkunft:	Abruzzen
Ausbau:	in Stahl-Tanks
Farbe:	rubinrot
Charakter:	Feines Aroma nach blühenden Veilchen, Rosenblättern, Kirschen und Himbeeren. Die reiche, reife Frucht entfaltet sich am Gaumen, ergänzt durch jugendliche, lebendige Tannine und fesselnder Komplexität.
Trinkreife:	3. - 8. Jahr
passt zu:	Lamm mit wilden Kräutern, Ente in Rotwein, geschmortes Lamm mit Kartoffeln.



Senior Montepulciano d'Abruzzo DOCG

Rebsorte(n):	Montepulciano d'Abruzzo 100%
Herkunft:	Abruzzen
Ausbau:	12 Monate in slawonischer Eiche 6 Monate in Flaschen
Alkoholgehalt:	14%
Farbe:	Rubinrot bis Granatrot
Charakter:	In der Nase saubere geröstete Eiche sowie Blumen und Blaubeeren, endend mit Himbeeren und Erdbeeren. Voll und dicht im Mund, mit kräftigen Tanninen und einem zart-würzig, vollmundigen Abgang.
Trinkreife:	5. - 15. Jahr
passt zu:	Rinderfilet, Huhn, gebackener Kapaun.



Pignotto Riserva DOC

Rebsorte(n):	Montepulciano d'Abruzzo 100%
Herkunft:	Abruzzen
Ausbau:	12 Monate in French Barriques 6 Monate in Flaschen
Farbe:	tiefes Rubinrot
Charakter:	Düfte von schwarzen Beeren bis zu Balsamico Nuancen. Reicher, reifer Geschmack durch eine opulente Sammlung von Tanninen. Im Abgang grosse Komplexität von Gewürzen, Vanille, Lakritz und Tabakblättern. Eine prächtige Sinneserfahrung.
Trinkreife:	7. - 12. Jahr
passt zu:	Geflügel-Gerichte, geschmortes Wildfleisch.

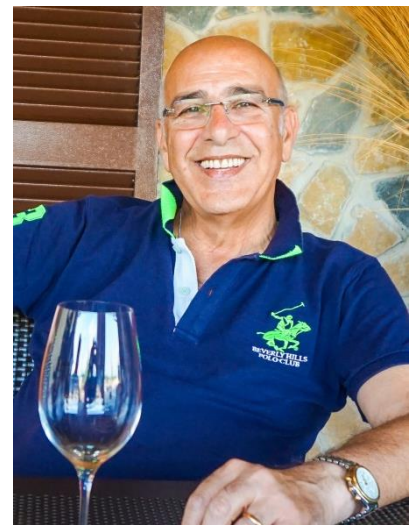


Rio Moro Riserva DOC

Rebsorte(n):	Montepulciano d'Abruzzo, Cabernet, Merlot, Sangiovese
Herkunft:	Abruzzen
Ausbau:	14 Monate in Eichenfässern 6 Monate in Flaschen
Farbe:	Rubinrot bis Granatrot
Charakter:	In der Nase Kräuterduft, Kompott, getrocknete Blumen, endend mit einer Note von Gewürzen. Am Gaumen eine meisterhafte Struktur mit reifen Tanninen, Aromen von Fruchtmarmelade, Zimt und Muskat.
Trinkreife:	3. - 7. Jahr
passt zu:	Kaninchenfleisch, gebratene Ente, Crêpes mit Pilzen, Schweinekoteletts mit Butter und Salbei

Tenuta Scutto di Eduardo Scutto

Lapio (Avellino)



Für Gründer Eduardo Scutto ist die alte Weintradition des Gebietes pure Leidenschaft. Die Liebe zum Land und die perfekte Balance zwischen dem Engagement der absoluten Qualitätsproduktion von Eduardo Scutto und der fortschrittlichen Technologie ist das Ergebnis der authentischen und typischen Weine aus dem Gebiet Kampanien mit der Handschrift von Eduardo Scutto.

Das komplett erneuerte Weingut ist inmitten der Weinberge des bekannten Fiano di Avellino gelegen. Der Fortschritt der Technik, der Charme der Tradition und die Erfahrung der Menschen lassen die Weine verbessern.

Das Gesicht: Das Etikett ist das Gesicht des Weines. Auf dem Weingut wurde ein in alte Steinmauern eingemeisseltes, menschenähnliches Gesicht entdeckt, das in verschiedenen Variationen immer wieder wiederholt wurde. Seit der Entdeckung ist dieses einzigartige Gesicht die Kennzeichnung der Weine auf Tenuta Scutto.



Fiano di Avellino DOCG

- Rebsorten: Fiano di Avellino
Ausbau: 6 Monate in der Flasche
Charakter: fruchtig und blumig mit Noten nach getrockneten Aprikosen, Magnolien, Ananas und gerösteten Nüssen.



Oi nì Fiano Barrique IGT

Eduardo Sciotto nennt seine Spezialität liebevoll Oi nì, was gleichviel heisst wie «mis Schätzeli» oder «mis Baby».

- Rebsorten: Fiano
Besonderes: Lese der Trauben erfolgt erst in der ersten Hälfte des Monats November.
Ausbau: Wein reift 12 Monate in ovalen 25hl-Holzfässern, anschliessend 6 Monate Flaschenlagerung.
Charakter: intensiv blumig mit Noten nach Pfirsich, Rosenblüten, Honig, Ananas mit leichten Toast- und Vanille-Noten.



Greco di Tufo DOCG

- Rebsorten: Greco di Tufo
Ausbau: ausgewähltes Traubengut, mind. 3 Monate Flaschenlagerung
Charakter: mineralische Noten, erinnert an Aprikosen und Pfirsiche.



Aglianico Campania IGP

- Rebsorten: Aglianico di Taurasi
Ausbau: ausgewählte Trauben, Vergärung im Stahltank und 6 Monate Flaschenlagerung.
Charakter: sehr fruchtig mit intensiven Noten nach Cassis und Brombeeren, im Gaumen harmonisch, weich und langanhaltend.



Taurasi DOCG

- Rebsorten: Aglianico di Taurasi
- Besonderes: Der Taurasi wird zurecht als „König der Weine aus Kampanien“ genannt.
- Ausbau: ausgewählte, nur beste Trauben, 12 Monate Barriques.
- Charakter: intensive Noten nach Blumen und Gewürzen, im Mund schmeckt er intensiv nach Brombeeren, Kirschen, Zwetschgen, gepaart mit feinen Vanille- und Röstaromen. Er ist vollmundig, harmonisch, gerbstoffreich und hat einen intensiven, langen Abgang.



Stilla Maris Campania IGP – Edizione Limitata

- Rebsorten: Aglianico (Gebiet Paternopoli)
- Besonderes: Nur in aussergewöhnlich guten Jahren werden aus den besten Trauben aus dem Gebiet Paternopoli ein paar Flaschen dieses einmaligen Weines produziert (z.B. Jahrgang 2012: 1280 Flaschen).
- Ausbau: 18 Monate im Barrique ausgebaut, unfiltriert
- Charakter: intensiv wechselnde Aromen nach Veilchen, Kirschen und Pflaumen und pflanzliche Noten nach Unterholz. Im Mund ist er sehr voll, intensiv und lang.

Apulien



Wohl keine Provinz Italiens wurde von so vielen Einflüssen, Kulturen und Religionen beeinflusst, wie der «Absatz» dieses weit nach Süden greifenden Landes. Insbesondere die während Jahrhunderten währende Präsenz der Griechen hat in den zahlreichen Kirchen- und Profanbauten wunderschöne Spuren hinterlassen.

Auch der Weinbau, so vorzüglich gepflegt und besungen durch Homer, wird seit über 3'000 Jahren gepflegt. In den Museen von Bari und Taranto bezeugen die bemalten Vasen mit Szenen von bacchantischen Festen, von der grossen Kultur des Weinbaus und der Weinbereitung. Für die antiken Städte Taranto, Gallipoli, Metaponto und Nardò wurde der Wein die Grundlage für deren Reichtum.

«Il sangue sacro», das heilige Blut, wurde der erste Wein des Jahres genannt und gefeiert bei öffentlichen Banketten mit ausgiebigen Festen und Tänzen. Aus dieser Leidenschaft entstand in Taranto der hochsommerliche «Ballo della tarantola», dieser archaische Reigen, der, nach der Legende, ausgelöst durch den Biss eines Insektes (Falangio=Tarantel) diesen Taumel von Freude und Leid auslöste.

In den Küstenstädten wie Bari und Brindisi entstanden auch die zahlreichen Tavernen, wo den Seeleuten Brot und Oliven gratis angeboten wurden. Nur der Wein wurde bezahlt und zum Abschied oder bei der Ankunft wird noch heute der übliche Zutrunck bei erhobenem Glas, ein «Brindisi», zugestrotzt.

Der Volksglaube an die homöopatische Wirkung von Wein, verbunden mit Blut oder Eisen lebt weiter in diesem gläubigen Volk. Die bösen Geister werden vertrieben durch die Erhitzung von drei frisch geschmiedeten Nägeln in Wein, grösstes Glück bringt ein unachtsam ausgeschüttetes Glas Rotwein auf ein frisches Tischtuch und Säuglinge werden noch heute in Wein gebadet, wobei das «Badewasser» des Knaben auf die Strasse, dasjenige Mädchens ins Feuer geschüttet wird. Und gegen Vergiftungen hilft nur der «vino di vipera», eine Tinktur aus Rotwein, in dem eine giftige Schlange ertränkt wurde!

In diesem archaischen Land wurden bereits vor der Kolonisierung durch Griechen und Römer drei Weinsorten angebaut, die Daunia im Norden von Apulien, den «Primitivo» von Brindisi bis Gallipoli und die Negroamaro im äussersten Süden des «Stiefelabsatzes». Horaz hat die «mera tarantina» besungen und damit dem heute geläufigen Namen «Primitivo» die Rechtfertigung verschafft.

Az. Agr. Erario

Manduria



Roberto und seine Partnerin Eleonora Erario-Brunetti mit Sohn Antonio

Manduria ist eine der grössten Städte in Apulien und ist als Weinanbaugebiet für den besten Primitivo bekannt. Die reichhaltigen Böden in der Ebene zwischen Manduria und dem südöstlich gelegenen Meer sind Voraussetzung für reichhaltige Weine.

Die Familie Erario baut seit drei Generationen Trauben, Oliven, Getreide und vor allem auch Gurken an. In früheren Jahren hat sich in der Familie trotz der ausgezeichneten Lage der alten Rebstöcke und des idealen Klimas niemand um die Verbesserung der Qualität der Weine gekümmert.

Im Jahre 2006 hat die Familie Brunetti in das Weingut der Familie Erario investiert. Gebäude und Keller wurden erneuert. Das junge Winzerpaar Roberto Erario und seine Gemahlin, Dottressa Eleonora Erario-Brunetti sind heute für den 20 Hektar grossen Betrieb verantwortlich und haben sich der Qualitätsproduktion verpflichtet. Qualität statt Quantität lautet die Devise.



I Brunera Primitivo di Manduria DOP

- Rebsorten: Primitivo
Ausbau: Stahltank, mind. 6 Monate Flasche
Charakter: intensiv und komplex nach reifen Früchten, im Gaumen warm, weich mit dezenten Gerbstoffnoten, langanhaltend
Besonderes: selektionierte Trauben von über 60 Jahre alten Traubenstöcken



I Brunera Negroamaro IGP

- Rebsorten: Negroamaro
Ausbau: Stahltank, mind. 6 Monate Flaschenlagerung
Charakter: im Gaumen nach frischen, reifen roten Früchten mit Dominanz von Himbeeren und Johannisbeeren. Im Gaumen weich, voluminös mit schöner Gerbstoffnote



I Classici Salento Negroamaro IGP

- Rebsorten: Negroamaro
Ausbau: Stahltank
Charakter: fruchtiger Wein, der an rote Früchte erinnert, vor allem schmeckt er nach Kirschen und Johannisbeeren. Der Wein ist harmonisch und wird durch feine und elegante Tannine unterstützt



I Classici Salento Primitivo Passito IGP

- Rebsorten: Primitivo
Ausbau: Stahltank
Charakter: samtig und sehr fruchtig nach roten Früchten und mit frischer, süßer Note
Besonderes: dieser Wein hat eine Restsüsse von ca. 3%-Vol., daher leicht süß



I Classici Salento Primitivo IGP

Rebsorten: Primitivo
Ausbau: Stahltank
Charakter: Bouquet: charakteristisch mit Noten von reifen Beeren und Konfitüre. Geschmack: trocken, tanninhaltig, weich und anhaltend. Kombinationen: Schmorbraten, gegrilltes Fleisch.



I Classici Salento Rosato IGP

Rebsorten: Negroamaro und Sangiovese
Ausbau: in der Flasche
Charakter: intensives und fruchtiges Bouquet, mit einem Hauch von rotem Apfel, frischen wilden Erdbeeren und Himbeeren. Trockener und angenehmer Geschmack, weich mit einem Hauch von Frische.



I Nobili Charisma Primitivo di Manduria Barrique DOC

Rebsorten: Primitivo
Ausbau: 6 Monate in Barriques
Charakter: in der Nase intensiv nach reifen Trauben, im Gaumen vollmundig, harmonisch und würzig mit einem langen Abgang
Besonderes: selektionierte Trauben; nur die besten und reifsten Trauben aus alten Rebstöcken werden für diesen exzellenten Wein verwendet



I Nobili l'Unico Primitivo di Manduria Riserva DOP

Rebsorten: Primitivo
Ausbau: 18 Monate in Barriques aus Frankreich und Kanada
Charakter: in der Nase sehr intensiv nach Waldbeeren, Himbeeren und einer Vanillenote. Im Mund eine Explosion voller Frucht mit harmonischen Gewürz- und Vanillenoten und leicht süßem Nachhall
Besonderes: nur die besten und reifsten Trauben werden für diese Spezialität verwendet

Kalabrien



Kalabrien liegt tief im Süden von Italien und bildet die fast vollständig vom Meer umgebene Stiefelspitze. Im Westen befindet sich das Tyrrhenische Meer und im Süden und Osten das Ionische Meer. Die Hauptstadt ist Catanzaro. Die 2,1 Mio Einwohner leben in den Provinzen Reggio Calabria, Vibo Valentia, Catanzaro, Crotona und Cosenza. Mit 24.000 ha Rebfläche ist Kalabrien eines der ältesten Weinbaugebiete Italiens.

Die Griechen kamen um 1.000 v. Chr. nach Italien und gründeten zahlreiche Kolonien im heutigen Sizilien, Kalabrien und Kampanien. Die Einwohner betrieben bereits kultivierten Weinbau und gaben dem Gebiet den Namen Oenotria "Land des Weins".

Der Weinbau blühte, wurde jedoch nach der römischen Eroberung ab 406 v. Chr. fast ganz aufgegeben und ersetzt durch Getreideanbau und Viehzucht. Weine verschwanden. Doch es begannen andere Weine im Süden des heutigen Italiens allmählich zu florieren, wie jene von Cosenza, Tempa und Turi.

Der berühmte Arzt und Naturforscher Andrea Bacci (1524-1600) aus Sant Elpidio a Mare lobt in seinem Hauptwerk „De Naturalis Vinorum Historia“ einen Wein aus dem Dorf Cirella (Kalabrien) mit geradezu überschwänglichen Worten: „Im Dorf Cirella nicht weit vom Fluss Lao stellt man zwei Weinsorten in hell und rot her. Die erste Sorte, die Wein von Cirella genannt wird, hat den Namen Chiaretto (Roséwein) angenommen, aufgrund seines Glanzes und seines Körpers, und da er, was die Klarheit anbelangt, mit Gold konkurrieren könnte...“

Misswirtschaft, Armut und Korruption führten in der Neuzeit zu Niedergang und Auswanderung. Heute kommt aber wieder Bewegung in den kalabrischen Weinbau. Die Aufbruchstimmung lässt sich mit der von Sizilien und Apulien vergleichen. Die Preisgestaltung ist noch moderat.

Rebsorten und Weine

Zu 90 Prozent werden Rotwein-Verschnitte produziert, auch mit Anteilen von weissen Sorten. Die Rotweine sind trocken und vollmundig und passen ausgezeichnet zu den klassischen rustikalen Gerichten der kalabresischen Küche aber auch zu geschmortem Fleisch. Der delikate Geschmack der Weissen eignet sich gut zu Hülsenfrüchten und zu hellem Fleisch.



Masseria Falvo 1727

Saracena, Kalabrien



Das 26 Hektar grosse Anwesen wurde im Jahre 1727 von der adeligen Familie Falvo erbaut. In den oberen Etagen wurde eine grosse Mühle, in den unteren Etagen einen Weinkeller und eine Olivenölmühle eingerichtet.

Nach den Kriegsjahren um 1945 wurde der Weinbau vernachlässigt und es wurden stattdessen vermehrt Orangen und Mandarinen angebaut.

Anfangs des 21. Jahrhunderts haben die beiden Brüder Ermanno und Piergiorgo das Anwesen komplett renoviert und erneuert, so wurde auch in neuste Anlagen für den Weinbau investiert. Es wurden neue Eichenholzfässer angeschafft und die Weinreben wurden wieder gepflegt.

Mit Vincenzo Marcurio hat man einen guten und bekannten Önologen engagiert, der beim bekannten Mastroberardino in den Kampanien seine Doktorarbeit abgelegt hat.

Die Weinreben wachsen in den Hängen des Monte Pollino, die im Nationalpark liegen. Die Südost-Hanglagen und das Terrain mit Sand- und Kalksteinböden sind für die Weinproduktion bestens geeignet. Die Erträge liegen bei tiefen 500-600g/m² und es werden gesamthaff ca. 150'000 Flaschen Wein pro Jahr produziert.



Pircoca Terre di Cosenza DOC

- Rebsorten: 70% Guarnaccia bianca, Moscato, Riesling und Traminer
Ausbau: Stahltank
Besonderes: Bio-zertifiziert, Erntemenge nur 600g/m², Pircoca nennt man eine kleine und fruchtige Pfirsich, die nur in Kalabrien wächst, weil der Wein mit seiner Fruchtigkeit an diese Pfirsich erinnert, wurde er so genannt.
Charakter: fruchtige nach tropischen Früchten, erinnernd an die kleine, heimische Pircoca-Pfirsiche, rund harmonisch, weich.



Donna Filomena Terre di Cosenza DOC

- Rebsorten: 70% Guarnaccia bianco, 30% Malvasia
Ausbau: kurze Zeit, ca. 3 Wochen in Eichenholzfässern, nachher Stahltank.
Besonderes: BIO-zertifiziert, Erntemenge nur 500g/m², für diesen speziellen Wein werden die Trauben selektioniert. Seit Jahrhunderten wird die erstgeborene weibliche Person der Familie Falvo jeweils Filomena genannt. Zu Ehren dessen Personen wurde dieser Wein Donna Filomena genannt.
Charakter: blumige Frucht, erinnernd an kandiere Orangen und reife Pfirsiche. Der Wein ist delikat, balsamisch und vollmundig mit leichten süßen Nachhall.



Graneta Terre di Cosenza Magliocco Riserva DOC

- Rebsorten: Magliocco dolce (auch Lagrima genannt)
Ausbau: kurze Zeit, ca. 3 Wochen in Holzfässern, danach im Stahltank
Besonderes: der Wein erinnert an Granataepfel, deshalb wurde der Wein „Graneta“ genannt.
Charakter: erinnernd an Granataepfel, Brombeeren, Kirschen und einen Hauch nach Lakritze, im Gaumen weich, harmonisch und vollmundig



Don Rosario Terre di Cosenza Magliocco Riserva DOC

- Rebsorten: Magliocco dolce (auch Lagrima genannt)
Ausbau: 18 Monate in französischen Holzfässern, danach mindestens 12 Monate Flaschenlagerung
Besonderes: Trauben werden selektioniert. Der Name „Don Rosario“ stammt vom Namen Rosario. Seit Jahrhunderten wird jeweils der Erstgeborene Rosario getauft. Deshalb kommt dieser Name diesem besten Rotwein von Falvo zu ehren.
Charakter: nach kleinen roten und reifen Früchten, vollaromatisch, gehaltvoll, mit einem langen Abgang.

Az. Agr. Gaspare Di Prima

Sambuca di Sicilia (Agrigento)

Das Weingut ist sehr idyllisch gelegen – direkt über dem Lago d'Arancio im Herzen der Insel Siziliens.



Es gibt keine italienische Stadt ohne Garibaldi Denkmal. Garibaldi, der Haudegen, der 1860 mit tausend Kriegern in Marsala an der Westküste gelandet war, Sizilien erobert und damit den Grundstein zur Einigung von Italien zum Königreich gelegt hat.

Und wohl kein interessierter Besucher lässt den gesegneten Landstrich zwischen Selinunt und Agrigento aus. Er besucht die griechischen Denkmäler, Zeugen der grossartigen Vergangenheit.

Das auch die Araber ihre reiche Kultur dem Land hinterlassen haben, davon zeugen die grossartigen Kirschen Palermos.

Ein Kleinod mit arabischer Vergangenheit ist das **Städtchen Sambuca di Sicilia**, unweit der Ausgrabungen von Selinunt. Dort am **Lago d'Arancio**, in der Provinz Agrigento, liegt das Weingut der Familie Di Prima. Das Weingut umfasst 37 Hektaren Reben an den bevorzugten Lagen Pepita Roccarossa, Arancio und Batia.

Die Weinberge profitieren vom sehr guten Mikroklima des Lago Arancio und der umliegenden Wälder auf einer Meereshöhe zwischen 300 und 550 m.ü.M. Die eigenen Charakter der Lagen widerspiegeln sich in den Weinen.

Vater Gaspare Di Prima, das Oberhaupt der ursprünglich sizilianischen Familie, überwacht das Familienerbe in grosser Tradition und seine Gemahlin Lucie, begnadete Schriftstellerin der sizilianischen Geschichte, umschreibt ihr geliebtes Land. Der Süden, so ist sie überzeugt, sei immer schon humaner, kulturell interessiert und nicht so sehr auf Effizienz, nicht so unbedingt auf Leistung, Erfolg und Geldverdienen ausgerichtet.

Auf dieser Familientradition bebaut Sohn Davide die Rebberge, keltert mit grosser Leidenschaft Trauben und baut sie sorgfältig aus zu echten Spezialitäten.

Davide und sein Bruder Giuseppe haben die gemeinsame Philosophie, aus gesunden Trauben eine hohe Qualität an Weinen zu vinifizieren. Davide ist Oenologe und hat den Dokortitel. Ihm haben wir die strukturreichen Weine zu verdanken.

Aus grosser Verbundenheit hat uns Davide die exklusive Vertretung für die ganze Schweiz übertragen. Die Weine haben der kritischen Beurteilung unserer Spezialisten standgehalten. Wir glauben unseren Kunden, der Gastronomie, den spezialisierten Enotheken Weine anzubieten, die garantiert nur handverlesenen, spezialisierten Weinliebhabern angeboten werden.



Il Grillo del Lago Bianco IGP

Rebsorten: Grillo
Fermentation: 12 Tage im Stahltank
Nase: nach frischen Früchten und wilden Blumen
Gaumen: grosse Finesse, harmonisch und lang
Passt zu: Pasta, Krustentiere, Fisch und Weichkäse
Trinkreife: 2. bis 5. Jahr



Nero d'Avola Gibilmoro IGT

Rebsorten: Nero d'Avola
Ausbau: 6 Monate Barrique und mind. 6 Monate Flasche
Nase: fruchtig nach Erdbeeren, Kirschen und Hagebutten
Gaumen: nach roten Früchten, leichte Tannine, kräftig
Passt zu: rotem Fleisch und gereiftem Käse
Trinkreife: 4. – 7. Jahr



Syrah Villamaura IGT

Rebsorten: Syrah
Ausbau: 12 Monate Barrique und mind. 12 Monate Flasche
Nase: balsamisch, nach Gewürzen
Gaumen: gute Säure, Tannine, gehaltvoll und kräftig
Passt zu: rotem Fleisch, Braten, Wild
Trinkreife: 5. – 12. Jahr



Merlot Gibilmoro Sicilia IGT

Rebsorten: Merlot
Ausbau: 6 Monate Barrique und mind. 6 Monate Flasche
Nase: mediterrane Fruchtnoten, Beeren und Maulbeeren
Gaumen: samtig im Gaumen mit ausgewogenen Tanninen
Passt zu: Fleisch, geröstetes Gemüse und gewürztem Käse