

# Selezione Piemonte

Piemontesische  
Wein- und Spezialitätenpräsentation  
mit 25 Ausstellern

Hotel Regina, 14. November 2016  
Wien - Rooseveltplatz 15



*Barolista*

### **Nebbiolo & Spumante-Saal**

1. Tenuta Roletto, Cuceglia (Torino)
2. Stroppiana Dario, La Morra (Cuneo)
3. Damilano, Barolo (Cuneo)
4. Josetta Saffirio, Monforte d´Alba (Cuneo)
5. Filippo Broccardo, Monforte d´Alba (Cuneo)
6. Veglio Michelino, Diano d´Alba (Cuneo)
7. Erpacrife, Castagnole (Asti)
8. Stella Giuseppe, Costigliole (Asti)
9. Castello di Verduno, Verduno (Cuneo)
10. Diego Conterno, Monforte d´Alba (Cuneo)
11. Antonio Vallana, Maggiora (Novara)
12. Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy, Barbaresco (CN)
13. Pasquale Pelissero, Neive (Cuneo)
14. Anna Lisa Nada, Treiso (Cuneo)
15. Anna Ghione, Canelli (Asti)

### **Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba:**

16. Cavalloetto, Castiglione Falletto (Cuneo)
17. Fratelli Barale, Barolo (Cuneo)
18. Silvano Bolmida, Monforte d´Alba (Cuneo)
19. Le Ginestre, Grinzane Cavour (Cuneo)

### **Specialität Piemontesi:**

20. Clavesana, Clavesana (Cuneo)
21. Hilberg Pasquero, Priocca (Cuneo)
22. Cascina i Carpini, Pozzol Groppo (Alessandria)
23. Buongustaio, Wien
24. Barolista, Wien
25. Caffè Vergnano, Torino - Wien

Liebe Teilnehmer an der Selezione Piemonte!

Nach 6 Jahren „Selezione Italia“ haben wir mit Peter Roggenhofer – Barolista Weinimport die Kräfte gebündelt und organisieren gemeinsam unserer **Selezione Piemonte**, die 1. Fachmesse Österreichs für piemontesische Weine und Spezialitäten!

Im Mittelpunkt unserer Veranstaltung stehen **22 Weinproduzenten**, die das Verkosten aller relevanten Rebsorten und Weine dieser Genusregion ermöglichen: Barolo, Barbaresco, Dolcetto d'Alba, Barbera, Timorasso, Grignolino, Arneis, Gavi, Erbaluce di Caluso, Moscato d'Asti etc. Nicht zufällig wurde das Gebiet „Langhe, Roero und Monferrato“, seine Weinberge und zahlreichen Sehenswürdigkeiten von der Unesco zum Weltkulturerbe ernannt!

Wenn Ihnen ein Wein schmeckt, können Sie ihn sofort auf unseren Formularen oder auf [www.barolista.at](http://www.barolista.at) bestellen!

Auf ein gemeinsames „Piemont-Erlebnis“!

Marina Reborá, Ch. Bauer & Peter Roggenhofer  
Wein & Kultur Barolista Weinimport

## 1. Tenuta Roletto

Cuceglio (Torino)

Dieses Weingut widmet sich fast ausschließlich der Rebsorte Erbaluce di Caluso, die im antiken Rom als Alba Lux bekannt war. Ob es sich um eine Variante der Fiano-Traube handelt, die von den Römern ins Piemont gebracht wurde oder ob sie hier spontan entstanden ist, weiß man nicht, Caluso ist jedenfalls ein Ort in diesem Weinbaugebiet, das sich in Norden von Turin befindet.



Das Familienweingut Tenuta Roletto wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts von Giovanni Tinetti gegründet und wird nun von Antonio Iuculano geführt, die 30 ha Rebflächen liegen direkt bei der Kellerei, die auch gehobene Gästezimmer anbietet.

Die erfrischend-fruchtigen Noten des Erbaluce kann hier in verschiedenen Facetten genossen werden: als Spumante, Weiß- und Süßwein. Barbera und Nebbiolo ergänzen das Sortiment.

Brut Metodo Martinotti 2015, 12%

Canavese Rosso Doc 2014, 12%

Metodo Classico Erbaluce 2010, 12%

Canavese Barbera Docg 2014, 13,9%

Erbaluce di Caluso Docg 2015, 12%

## 2. Stroppiana Dario

La Morra (Cuneo)

Dario Stroppiana produziert gemeinsam mit seiner Frau Stefania, die aus Bussia stammt, auf 5 ha Rebfläche Barolo und andere ortstypische Weine. Die Produktion liegt bei ca. 40.000 Flaschen.



Neben Nebbiolo wird auch Nascetta, Dolcetto und Barbera angebaut. Um die Konzentration zu erhöhen, werden im Juli und August bereits Trauben ausgeschnitten. Die Maischestandzeit des Nebbiolo liegt je nach Wein und Jahrgang bei 7-12 Tagen, die Lagerung erfolgt in großen Holzfässern, wobei auch mit kleineren Fässern experimentiert wird.

Langhe Nascetta DOC 2015, 12,5 %

Langhe Rosso DOC 2013, 14 %

Dolcetto d'Alba DOC 2015, 14 %

Langhe Nebbiolo DOC 2014, 14 %

Barbera d'Alba DOC 2015, 14,5 %

Barolo Leonardo DOCG 2012, 14 %

Barbera d'Alba Superiore DOC 2014, 14 %

Barolo Bussia DOCG 2011, 14,5 %

### 3. Damilano

Barolo (Cuneo)

Die Familie Damilano ist seit 1890 im Weinbereich tätig, als Giuseppe Borgogno, Urgroßvater der aktuellen Besitzer, die ersten Weingärten in Barolo erwarb. Sein Schwiegersohn Giacomo Damilano übernahm seine Begeisterung für die Weinproduktion und gab sie seinen Enkeln Paolo, Mario und Guido Damilano weiter, die 1997 das Weingut übernahmen.



Die Rebflächen sind insg. 53 ha groß und umfassen einige der wichtigsten Cru-Lagen: Cannubi, Liste, Brunate und Cerequio. Cannubi wurde bereits im 18. Jahrhundert urkundlich erwähnt. Die älteste noch erhalten Flasche stammt aus dem Jahr 1752, was bezeugt, dass dieser Ort damals wichtiger als Barolo war.

Barolo Docg 2011 Liste, 14,5 %

Barbera d' Asti Docg 2015, 14,5%

Barolo Docg 2012 Cannubi, 14%

Langhe Doc Nebbiolo 2014, 14%

Barolo Docg 2012 Lecinquevigne, 14%

Barolo Docg 2009 Cannubi, 14,5%

#### 4. Josetta Saffirio

Monforte d'Alba (Cuneo)

Bioweinbau mit Nachhaltigkeit, das ist die Einstellung von Sara Veza, die ihr Familienweingut nun in der 3. Generation führt, nachdem ihr Großvater anfangs des 20. Jahrhundert mit dem Weinbau begonnen hatte und ihre Mutter Josetta Saffirio seine Tätigkeit vorgesetzt hatte.



JOSETTA SAFFIRIO

Für Sara Veza ist bei allen Tätigkeiten die Nachhaltigkeit notwendig, sowohl in der Produktion als auch im sozialen Bereich. 2014 begann die Übergangsfase zum **biologischen Weinbau**, es werden nur noch natürlicher Dünger und leichte Traktoren verwendet, die nicht zu viel Druck auf die Erde ausüben. Dank ihrer Solaranlage erspart sie 13 t CO<sub>2</sub> und 7t Erdöl pro Jahre und gemeinsam mit anderen Produzenten möchte sie ein Naturreservoir anlegen, in dem die Biodiversität gefördert wird. Die Zwerge auf den Etiketten erinnern an die Erzählungen ihres Vaters, der ihr den guten Geist in der Natur vor Augen halten wollte.

Langhe Doc Rossese Bianco 2014

Langhe Doc Nebbiolo 2014

Barbera d'Alba Doc 2013

Barolo Docg 2012

## 5. Filippo Broccardo e F.lli

Monforte d'Alba (Cuneo)

Die Familie Broccardo begann 1970 mit dem Weinbau und lieferte damals ihre Trauben anderen Produzenten ab. Nach den ersten Vinifizierungsversuchen begann man mit dem Bau einer eigenen Kellerei und heute produzieren die 3 Geschwister Filippo, Laura und Federica die typischen Weine von Monforte, einer der wichtigsten Gemeinden für die Barolo-Produktion.



Neben Nebbiolo wird auch Dolcetto und Barbera angebaut und es wird integrierte Landwirtschaft betrieben.

Dolcetto d'Alba Doc 2015, 13.5 %

Barolo Docg "I tre Pais" 2012, 14.5 %

Barbera d'Alba Doc 2015, 14.5 %

Barolo Docg Bricco San Pietro 2012, 14.5 %

Langhe Doc Nebbiolo 2015, 14.5 %

## 6. Veglio Michelino & Figlio

Diano d'Alba (Cuneo)

Seit 1870 ist die Fam. Veglio im Weinbau tätig, Anfang des 20. Jahrhunderts hatte der Großvater Carlo Veglio eine gemischte Landwirtschaft und baute auf 1-2 ha Rebfläche Dolcetto an, den er jeden Samstag am Markt in Alba verkaufte. Der Sohn Michelino vergrößerte den Betrieb und pflanzte neue Weinberge mit Barbera und Nebbiolo. In den 1980er-Jahren begann er seine Wein abzufüllen und an die Gastronomie zu verkaufen. Ab 1990 ist sein Sohn Osvaldo im Betrieb, der Önologie studiert hatte und den internationalen Vertrieb aufbaute.



Barolo Docg, 14,5%

Barbera D'Alba Doc Low Histamines, 13,5%

Barbaresco Docg, 14%

Nebbiolo D'Alba Doc, 13%

Diano d'Alba Docg Low Histamines, 13%

Moscato d'Asti Docg, 5,5%

Dolcetto d'Alba Doc Low Histamines, 12%

Re della Notte Extra Dry, 12%

Langhe Chardonnay Doc, 12%

## 7. Erpacrife

Castagnole (Asti)

Erpagrife ist die Abkürzung der Vornamen von 4 Freunden, die gemeinsam in Alba Önologie studierten: **Eric**, **Paolo**, **Cristian** und **Federico**. Gemeinsam wollten sie Spumante Metodo Classico aus typischen Rebsorten des Piemonts machen.



Beim Barolo-Produzent Federico Scarzello wird Nebbiolo geerntet und vinifiziert und dann nach der Flaschengärmethode ein 2. Mal vergoren. Vor dem Degorgieren bleibt der Spumante 3-4 Jahre auf der Hefe. Der aktuelle Jahrgang 2011 ist intensiv-rosa in der Farbe, hat schöne Terziäraromen wie Panettone, viel Struktur und passt auch gut zu kräftigeren Gerichten.

Der weiße Sekt wird nicht aus Pinot-Trauben hergestellt, sondern aus Cortese, Timorasso, Erbaluce und Moscato. Fruchtig frisch trotz des langen Ausbaus ist der Jahrgang 2012 auch ideal als Aperitiv zu genießen.

Spumante Metodo Classico (Nebbiolo) millesimato 2011, 13%

Spumante Metodo Classico (Cortese, Timorasso, Erbaluce, Moscato) 2012, 13%

## 8. Stella Giuseppe

Costigliole d' Asti (Asti)

Paulo Stella ist nicht nur der Koordinator des Spumante-Projektes Erpacrife, sondern produziert auch am Familienweingut in Costigliole d' Asti Barbera und andere typische Rebsorten seiner Gegend. Auf seinen ca. 20 ha Rebfläche widmet er sich auch der schwierigen Rebsorte Grignolino, die gleich 2 Kerne pro Beere aufweist, was bei der Vergärung schnell zu höheren Temperaturen führt. Gleichzeitig verleihen sie dem Wein seine typischen Tannine. Der Barbera wird in 3 verschiedenen Varianten produziert, um den Unterschied der verschiedenen Lagen herauszuarbeiten.



Chardonnay Doc 2015 *Giaiet*, 14,5%

Barbera d' Asti Docg *Giaiet* 2013, 14,5%

Piemonte Cortese Doc *Foravia* 2015, 12,5%

Barbera d' Asti Docg *Maestro* 2014, 14,5%

Grignolino Doc 2015, 13,5%

Freisa d' Asti Doc 2014 *Convento*, 13,5%

Barbera d' Asti Docg *Stravisan*, 14,5

## 9. Castello di Verduno

Verduno (Cuneo)

Das Castello di Verduno wurde anfangs des 16. Jahrhunderts erbaut und war ab 1838 Residenz des ital. Königs Carlo Alberto. Damals begann der General und Önologe Paolo Stagliero mit der Produktion des Nebbiolo und legte den Grundstein für den heutigen Barolo. 1909 erwarb die Fam. Burlotto das Schloss. Die Nachfahren Giovanna und Marcella Bianco sind nun für den gesamten Betrieb verantwortlich: Marcella kümmert sich um die 2 Kellereien im Castello di Verduno und in Barbaresco, die Schwester Giovanna um den Agriturismo „Cà del Re“ im Kastell.



Dank eigener Weinberge in den 2 verschiedenen Gemeinden werden sowohl Barolo als auch Barbaresco hergestellt. Dazu kommt noch ein Wein aus der lokalen roten Traube Pelaverga.

Verduno Doc 2015 (Pelaverga), 13.5%

Barolo Docg 2013, 14%

Barbaresco Docg 2014, 14%

Barbaresco Docg Rabajà 2013, 14%

Barolo Docg Massara 2012, 14,5 %

## 10. Diego Conterno

Monforte d'Alba (Cuneo)

Die Fam. Conterno ist seit Generationen im Weinbau tätig und Diego Conterno baute 1982 gemeinsam mit seinem Cousin Claudio und Guido Fantino das Weingut Conterno-Fantino auf. Im Jahr 2000 macht sich Diego selbständig und bewirtschaftet seit damals die eigenen Weingärten mit derselben Philosophie: jeder Wein muss der Ausdruck seines Terroirs sein!



2003 war der 1. Jahrgang und neben Barolo wird Barbera, Dolcetto, Nebbiolo und der weiße Nascetta produziert. Seit 2009 wird Diego vom Sohn Stefano unterstützt. Neben dem Jahrgangs-Barolo werden noch 2 Cru-Weine produziert: Ginestra aus der gleichnamigen Lage mit angenehm fruchtigen, würzigen, balsamischen und mineralischen Noten, während „Le Coste“ sich mit seinen kräftigeren Tanninen und seinem Körper gut differenziert. Die Etiketten beeindrucken mit ihrem künstlerischen Design.

Langhe Doc *Nascetta* 2015, 13,5%

Langhe Rosse Doc *Monguglielmo* 2011, 14,5%

Barbera d'Alba Doc *Ferrione* 2014, 13%

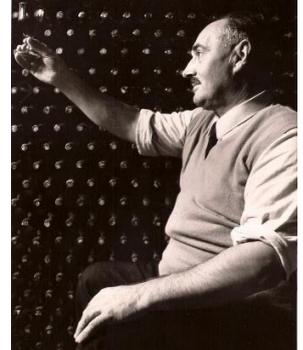
Barolo Docg *Ginestra* 2012, 14,5%

Nebbiolo d'Alba Doc *Baluma* 2014, 13,5%

## 11. Antonio Vallana e Figlio

Maggiora (Novara)

Nebbiolo findet im Norden des Piemonts dank des 4000 m hohen Monte Rosa günstige Rahmenbedingungen. Seit 1859 widmet sich die Fam. Vallana dem Weinbau. Antonio begann zu Beginn des 20. Jahrhunderts mit der getrennten Vinifizierung der einzelnen Lagen und einige dieser Weine sind heute noch im Keller aufbewahrt. In den 1930-er Jahren setzte der Sohn Bernardo die Herausarbeitung der Lagen fort und kreierte Weine wie den Campi Raudii. 1980 heiratete die Tochter Giuseppina den Engländer Guy Fogarty und Bernardo Vallana übertrug sein Wissen seinem Schwiegersohn. 1989 prämierte Wine Spectator einen seiner Weine als einen der 100 besten Weine der Welt.



Nun ist die junge Generation im Unternehmen aktiv: Marina Fogarty als internationale Sommeliere mit Philosophiestudium, Francis als Önologe und Miriam mit einem internationalen Masterstudium.

Colline Novaresi Nebbiolo Rosato 2016

Boca doc 2011

Campi Raudii L. 2014

Gattinara docg 2007

Colline Novaresi Spanna 2013

## 12. Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy

Barbaresco (Cuneo)

Auf dem Anwesen der Marchesi di Gresy in Barbaresco, das seit 1787 in Familienbesitz ist, wurde 1973 die Tenuta Cisa Asinari von Alberto di Gresy gegründet, der zwischen Mailand und Barbaresco aufwuchs. Die Weinberge liegen in 4 verschiedenen Gebieten: Martinenga im Zentrum von Barbaresco, Monte Aribaldo in Treiso sowie La Serra und Monte Colombo im Monferrato-Gebiet in der Provinz Alessandria.



Das Sortiment ist umfangreich und jeder Wein ist Ausdruck seines Terroirs. Das Hauptaugenmerk liegt auf den 3 Barbaresco aus Martinenga, deren Unterschiede herausgearbeitet werden. Die Lage Camp Gros wird seit 1978 produziert, Gaiun seit 1982.

Langhe Sauvignon 2015 DOC 14.5 %

Martinenga Barbaresco 2012 DOCG 14%

Barbera d'Asti 2014 DOCG 13.5 %

Gaiun Barbaresco 2011 DOCG 14.5 %

Monte Colombo Barbera d'Asti 2011 DOCG 15 %

Camp Gros Barbaresco Riserva 2011 DOCG 15 %

Virtus 2007 DOC 14.5 %

Gaiun Barbaresco 2008 DOCG 14.5 %

### 13. Pasquale Pelissero

Neive (Cuneo)

Die Fam. Pelissero lebt seit vielen Generationen in Neive, nach ihr ist ein Ortsteil benannt. 1921 wurde von den Conti Cocito die historische Cascina Crosa erworben, in der Pasquale Pelissero Barbaresco produzierte und 1971 als einer der ersten mit der Flaschenabfüllung begann.



Heute wird das Weingut von der Tochter Ornella geführt. Dabei wird sie vom Gatten Lorenzo unterstützt, der ein Moscato-Weingut in Castiglione Tinello besitzt, sowie vom Sohn Simone.

Ihr Ziel ist aus eigenen Weingärten und Trauben Qualitätsweine zu produzieren, die Ausdruck ihres Gebietes und ihrer Tradition sind. Deshalb werden für den Ausbau nur große französische Eichenfässer verwendet.

Barbaresco Doc 2013, *Bricco San Giuliano*, 14%

Langhe Nebbiolo Doc 2014, *Pasqualin*, 13,5%

Barbaresco Docg 2013, *Cascina Crosa*, 14%

Dolcetto d'Alba Doc 2015, *Crosa*, 13%

## 14. Anna Lisa Nada

Treiso (Cuneo)

Carlo Nada gründete 1919 das Familienweingut in Rombone, das damals zur Gemeinde Barbaresco gehörte. In den 1990-er Jahren wurde es von Gian Carlo Nada und seiner Frau Ada erweitert, weshalb es auch als Weingut Ada Nada bekannt ist. Heute werden von Anna Lisa Nada und ihrem Mann Elvio 9 Hektar Rebflächen bewirtschaftet.

Jeder Wein soll Ausdruck seines Terroirs sein, das Hauptaugenmerk liegt auf dem Barbaresco, dessen verschiedenen Lagen herausgearbeitet werden. Zusätzlich betreibt Anna Lisa einen wunderschönen Agriturismo mit 10 Doppelzimmern, einer Suite, 3 Apartments und einem Swimming Pool.



Metodo Classico Dilva VSQ 2013, 13%

Barbera Salgà DOC 2014, 14;50%

Langhe Nebbiolo Serena DOC2015, 14%

Barbaresco Valeirano DOCG 2013 13,5%

Barbera Pierin DOC 2014, 13,50%

Barbaresco Rombone Elisa DOCG 2013, 13,5%

## 15. Ghione Anna

Canelli (Asti)

Die Familie Ghione widmet sich seit Mitte des 19. Jahrhunderts dem Weinbau und das Weingut wird nun in der 4. Generation von Anna Ghione geführt.



Es befindet sich ganz in der Nähe der Moscato-Hochburg Canelli bei der Cru-Lage Sant'Antonio. Die Weinberge liegen auf ca. 350 m Höhe in einer südlich ausgerichteten Kessellage, die das perfekte Reifen der Trauben ermöglicht. Der Moscato d'Asti ist fruchtig frisch, angenehm süß und passt hervorragend zum lokalen Nusskuchen. Ein historischer Aussichtsturm überragt den Weinberg und ist im Logo abgebildet.

Zusätzlich im Sortiment sind noch ein Spumante, ein Gavi und Barbera in verschiedenen Interpretationen.

Gavi Docg "Bricco Palma" 2015 Vendemmia  
Tardiva

Barbera d'Asti Superiore Docg "Le Brume" 2014

Spumante Brut Chardonnay "Monblanc", 2015

Moscato d'Asti Docg Selezione "Canelli" 2015

Barbera d'Asti Docg "Lassù" 2015

## 16. Cavallotto Tenuta Bricco Boschis

Castiglione Falletto (Cuneo)

Bereits im 19. Jahrhundert wurde am Monte della Guardia Weinbau von Giuseppe Boschis betrieben, der 1928 seinen Weinberg der Familie Cavallotto verkaufte. 1946 wurde von Olivio und Gildo Cavallotto der erste Lagen-Wein dieses Weinbergs produziert. 1948 wird der Keller vergrößert und der erste Barolo mit dem Etikett Cavallotto versehen. Ab 1967 wird der Weinberg Bricco Boschis erwähnt und die Einzellagen San Giuseppe, Colle Sud-Ovest, Punta Marcello und Vigna Cuculo für den Barbera d'Alba herausgearbeitet.



1989 werden 60% der Einzellage Vignolo erworben, wo die Riserva entsteht. 1995 entsteht aus den Trauben der Lagen Colle Sud-Ovest und Punta Marcello der Bricco Boschis-Cru, der dem Wein der Jahrgänge 1948 – 1967 entspricht. Der Boden ist eine ideale Mischung aus kalkhaltigem Mergel und Sand. Im Rahmen des **biodynamischen Weinbaus** wird nur spontan vergoren. Heute wird das Weingut von den 3 Geschwistern Alfio, Giuseppe und Laura geführt.

Barbera d'Alba Sup. Vigna Cuculo 2013

Barolo Bricco Boschis 2012

Langhe Nebbiolo 2014

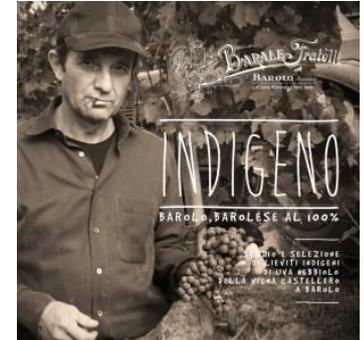
Barolo Riserva Vignolo 2010

Barolo Riserva Vigna San Giuseppe 2010

## 17. Barale F.lli Di Barale Sergio

Barolo (Cuneo)

Sergio Barale zählt zu den großen Winzerpersönlichkeiten im Piemont. Ein Winzer mit enormen Kenntnissen und klaren Zielen, der seine Weingärten liebt und die Gummistiefel am liebsten gar nicht ausziehen würde wie seine Vorfahren, die schon in den Pfarrakten des 16. Jahrhunderts als Besitzer der Weinberge in den Gebieten Castellero, Cannubi, Preda und Costa di Rose vermerkt wurden. Heute wird Sergio von seinen kompetenten Töchtern Eleonora und Gloria unterstützt und kann sich auch seinem Hobby, dem Reitstall etwas mehr widmen.



Trotz der langen Erfahrung der Familie Barale ist der Betrieb hochinnovativ, um die filigranen Aromen des Barolo von den Wurzeln des Rebstocks ins Glas zu transferieren. Sergio Barale meint: "Es ist der Boden, der vor Millionen Jahren aus dem Meer aufgetaucht ist und die kostbaren Mikroelemente in sich birgt, die unsere Weine weltweit einzigartig machen und dennoch facettenreich und von Hügel zu Hügel unterschiedlich gestalten!"

Spumante sulle Langhe 2010

Barbaresco Docg Serraboella 2012

Langhe Doc Chardonnay 2015

Barolo Docg Cannubi 2011

Barbera d'Alba Doc Castlé 2015

Barolo Riserva Docg Bussia 2009

## 18. Silvano Bolmida

Monforte d'Alba (Cuneo)

Silvano Bolmida hat sich ganz der Cru-Lage Bussia in Monforte d'Alba verschrieben: Hier ist er geboren und nach 10 Jahren Erfahrung bei einem historischen Barolo-Produzenten hat er das 5 ha große Familienweingut übernommen. Zu Ertragsreduzierung wird im Juni die Hälfte der Trauben weggeschnitten, mit intensiver Laubarbeit wird die Fotosynthese gefördert und die perfekte Reifung der Trauben ermöglicht, die händisch gelesen werden.



Die Vinifizierung erfolgt nach traditionellen Methoden und der lange Ausbau in gebrauchten Fässern ermöglicht die Abrundung der Tannine, die für den Nebbiolo so typisch sind.

Sauvignon Piemonte Doc 2015, 12,5 %

Barolo Docg Bussia 2012, 14%

Nebbiolo Langhe Doc 2014, 12,5 %

Barolo Docg Bussia Riserva 2010, 14,5%

Barbera d'Alba Superiore Doc 2014, 14 %

## 19. Le Ginestre

Grinzane Cavour (Cuneo)

Das Weingut Le Ginestre liegt 6 km von Alba entfernt in Grinzane Cavour. Seine harmonischen Weinberge liegen im Einzugsbereich des Kastells von Grinzane, das einst Camillo Benso di Cavour gehörte, der Mitte des 19. Jahrhunderts Italien vereinigte und Bürgermeister der Stadt war. Vorfahren der Fam. Audasso hatten die Weinberge erworben und 1980 begann Franco Audasso gemeinsam mit seiner Frau Giulia den Weinbau zu intensivieren und neue Rebflächen dazuzukaufen.



Der kleine Ort Ginestra wurde bereits im 18. Jahrhundert als Weinort erwähnt. Heute ist auch der Sohn Gian Luca im Weingut aktiv. Es gehört wie die anderen 3 Winzer in diesem Saal zum Verband „Cavalieri del Tartufo e dei Vini di Alba“, der sich um die Aufrechterhaltung regionaler Traditionen und Bräuche bemüht.

Dolcetto d'Alba Doc 2015, 13,5% vol

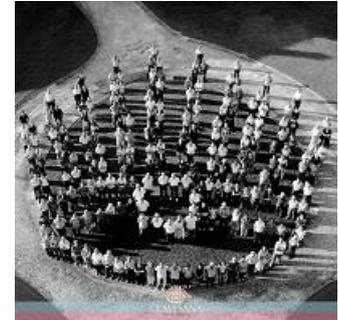
Barolo Docg SottoCastello di Novello 2011, 14,5%

Barbera d'Alba Doc 2014, 12,5% vol.

## 20. CLAVESANA Siamo Dolcetto

Clavesana (Cuneo)

Diese Genossenschaft bewirtschaftet mit ihren 350 Mitgliedern 500 ha Rebflächen und setzt sich massiv für den Dolcetto ein. „Wir sind Dolcetto“, wie der Firmenname „hinausposaunt“! Clavesana liegt im Hügelsgebiet Langhe südlich von Barolo, in der Nähe von Dogliani.



Dolcetto ist nach Barbera und Moscato mit 5000 ha Rebfläche und 13 % Anteil die dritthäufigste Rebsorte im Piemont und liegt noch vor dem Nebbiolo, der ca. 3000 ha umfasst. Weitere typische Weine der Region ergänzen das Sortiment. Geführt wird die Genossenschaft von Giovanni und Anna Bracco.

Allagiornata 1221, Spumante Doc 2014, 12.5 %

Allagiornata 110, Dogliani Sup. Docg 2013, 14 %

LAN, Langhe Doc Chardonnay 2015, 13 %

ERA, Barbera d'Alba Sup. Doc 2013, 14.5 %

CLAVESANA, Dogliani Docg 2015, 13.5 %

LAN, Langhe Doc Nebbiolo 2014, 13.5 %

IL CLOU, Dogliani Sup. Docg 2013, 14 %

OLO, Barolo Docg 2011, 14.5 %

## 21. Hilberg Pasquero

Priocca (Cuneo)

Blumen und Wein Ziegler - Dipl. Ing Bernhard Ziegler

Alserzeile 32 – 1170 Wien

Tel. +43 1 48601144 – office@gaertnereiziegler.at



Die Fam. Pasquero betrieb seit Generationen 10 km nördlich von Alba eine gemischte Landwirtschaft. Miklo widmete sich während des Önologiestudiums dem **biologischen Weinbau** und lernte Annette Hilberg kennen und nicht irgendwo am Strand sondern in den Weinbergen. Gemeinsam bauten sie ihr Weingut auf und 1994 wurde ihr erster Jahrgang abgefüllt.

Das Sortiment umfasst die typischen Rotweinsorten Dolcetto, Barbera und Nebbiolo. Das Ziel der Fam. Hilberg Pasquero ist im Einklang mit Natur und Tradition Weine herzustellen, die das Terroir widerspiegeln.

Dolcetto

Nebbiolo Langhe

Barbera

Nebbiolo Alba

Barbera Superiore

## 22. Cascina I Carpini

Pozzol Groppo (Alessandria)

Das 1998 gegründete Weingut liegt im Südosten des Piemonts, im Hügellgebiet Colli Tortonesi, das an Lombardei, Emilia-Romagna und Ligurien grenzt. Verschiedene klimatische Einflüsse und schöne Südlagen prägen hier den Weinbau.

Für Paolo Ghislandi sind seine Weine eigenständige Kunstwerke, er will ihnen seinen "Stempel aufdrücken". Genauso eigenständig ist die autochthone Rebsorte Timorasso, die schön strukturierte und mineralische Weißweine ergibt. Insgesamt werden auf 10 ha max. 50.000 Flaschen produziert. Im Seminar um 18.00 Uhr werden die Weine mit typischen Spezialitäten der Region kombiniert.

Timorasso 2014 - Colli Tortonesi Doc  
*Rugiada del Mattino*, 13,5%

Barbera Superiore 2008 Colli Tortonesi Doc,  
*Bruma d'Autunno*, 14%

Timorasso 2010 - Colli Tortonesi Doc  
*Brezza d'Estate*, 14%

Colli Tortonesi Doc Rosso 2012, 14,5%  
*Terre d'Ombra* (Albarossa – Barbera Doc)

Timorasso Brut *Chiaror sul Masso*, 13%

Colli Tortonesi Doc Rosso 2011, 15%  
*Roccolo dei Carpini* (Cab. Sauvignon Doc)

Barbera 2009 Colli Tortonesi Doc  
*Sette Zolle*, 13,5%

Barbera Riserva 2011 Colli Tortonesi Doc  
*Fine del Mondo*, 15,5%

### **23. Buongustaio**

Michaela Pop

Singerstr. 13

1010 Wien

Tel. 01 512 05 07 – Mob. 0664 886 74888

michaela.pop@buongustaio.cc

www.buongustaio.cc

Seit 1997 ist Buongustaio im Ländle und über die Grenzen hinaus ein Synonym für italienische Ess- und Trinkkultur. Wir bieten ein hochwertiges Sortiment an italienischen Delikatessen und ausgewählten Weinen & Spirituosen und stillen die kulinarische Sehnsucht nach dem schönen Nachbarland.

„100% fatto a mano“ Hausgemachtes, Handgemachtes, mit Sorgfalt Gemachtes.

Keine industriell gefertigten Produkte, keine Massenware, sondern lokale Besonderheiten mit Geschichte von mehr als 80 Traditionsbetrieben, ein Großteil davon auf Slow-Food-Messen entdeckt, vieles davon biologisch hergestellt.

Seit 2011 sind wir auch in Wien vertreten, in unmittelbarer Nähe zum Stephansdom, in der Singerstrasse, in den Räumlichkeiten eines Palais aus dem 17. Jahrhundert.

Spuntini Piemontesi – Aufschnittplatte mit Käse und Wurst aus dem Piemont (vor Ort zu begleichen)

## **24. Barolista**

Peter Roggenhofer  
Alliiertenstrasse 12  
1020 Wien  
info@barolista  
www.barolista.at  
Tel. +43 1 212 6951

"Barolista präsentiert die landesweit größte Auswahl an feinen Weinen aus dem Piemont, der bei Rotwein führenden Weinbauregion Italiens. Das umfangreiche Sortiment reicht von perfekten Weinen für jeden Tag bis zu großen Gewächsen und Raritäten aus klassischen Jahrgängen für besondere Gelegenheiten. Darüber hinaus werden weitere Lebensmittel des täglichen Bedarfs sowie regionale Spezialitäten angeboten.

Die Enoteca Barolista wird vielfach als das "Kompetenzzentrum für Barolo in Österreich" bezeichnet. Auch von der Barolowinzer-Vereinigung "Albeisa" wurde die Enoteca Barolista 2013 als einer der weltweit insgesamt 40 bedeutendsten Barolo - Weinhandlungen und einzige in Österreich mit dem Berruti-Preis ausgezeichnet."

### **Charity-Panettone:**

Von Balladin kommt nicht nur das bedeutendste Bier des Piemonts, sondern auch ein hervorragender Panettone mit und ohne kandierte Früchte. Mit dem Erwerb eines Stücks Panettone können sie die Erdbebenopfer von Ascoli Piceno unterstützen – Ihre Spende wird auf das Konto der Hilfsorganisation Unitalisi überwiesen: [www.unitalisi.info](http://www.unitalisi.info) – Danke für Ihre Unterstützung!

## **25. Caffè Vergnano** - Torino

Vetrieb:

**Il Sapore d'Italia – der Geschmack Italiens**

**Anton Mikulics**

Stinygasse 3/54/5

1100 Wien

Mob.: +43 0676 8823 4541

caffe.vergnano@aon.at - [office@der-geschmack-italiens.eu](mailto:office@der-geschmack-italiens.eu)

Man schrieb das Jahr 1882, als Domenico Vergnano eine kleine Drogerie in Chieri in der Provinz von Turin eröffnete. Im Laufe der Zeit spezialisierte er sich auf das Kaffeerösten und seither ist das Unternehmen, welches mittlerweile von der vierten Generation geführt wird, zu einem der angesehensten in Italien geworden; der kleine Laden von damals ist heute die gleichnamige Kaffee produzierende Firma, ein solides, dynamisches und sich ständig vergrößerndes Unternehmen, das auf die hervorragende Qualität des Produkts setzt.

Aus den Niederlassungen in Santena erreicht die Kunst des guten Kaffees die Gaumen aller, nicht nur in Italien, sondern auch in anderen Ländern, wo Bars und Kaffeeröstereien von Vergnano eigens eröffnet wurden.

Christian Bauer | Marina Rebora  
Leegasse 4/10 1140 Wien  
Tel. +43 699 1947 8171  
christian@weinundkultur.eu  
[www.weinundkultur.eu](http://www.weinundkultur.eu)

Peter Roggenhofer  
Alliiertenstrasse 12 1020 Wien  
Tel. +43 1 212 6951  
info@barolista.at  
[www.barolista.at](http://www.barolista.at)