



## Selezione Italia XIX

Italienische Wein- und Spezialitätenpräsentation  
mit 29 Ausstellern und Produkten von 47 Herstellern

Hotel Regina, 24. Februar 2020

12.30 - 19.30 Uhr

Wien - Rooseveltplatz 15

Christian Bauer | Marina Rebora  
Leegasse 4/10 1140 Wien  
christian@weinundkultur.eu  
[www.weinundkultur.eu](http://www.weinundkultur.eu)

1. Le Colture Valdobbiadene - Veneto
2. **Jasci Donatello** - Abruzzo
3. **Calatia** – Campania
4. **Pietro Beconcini** - Toscana
5. Dovitia – Veneto; Terra dei Turchi - Puglia
6. Oru di Sicilia – Sicilia
7. Reiter Caffè – Sicilia
8. Salumificio La Rocca – Emilia Romagna
9. **Diana** – Calabria; **Dianella** – Toscana
10. Mocavero Vini – Puglia
11. Terre di Leone – Veneto
12. Ca´ Viola – Piemonte
13. Villa Santo Stefano - Toscana
14. Bottignolo - Veneto

**Franz Josef-Saal (1. Stock):**

15. Kastner AllesWein: Weißweine aus Mittel- u. Südtalien
16. Grillo Iole – Friuli Venezia Giulia
17. Scarbolo Sergio & Bajta – Friuli Venezia Giulia
18. Thrill International & Tassoni
19. Benito Ferrara – Campania
20. **Grifalco** – Basilicata
21. Virgilio Vignato – Veneto
22. Podere 7 Sette – Toscana
23. Mair Mair – Sterzing, Vipiteno
24. Campo alla Sughera – Toscana
25. X-Sure - Veneto, Basilicata
26. **Torre degli Alberi** – Lombardia

Liebe Teilnehmer an der **Selezione Italia XIX!**

**Von A wie Aglianico bis Z wie Zibibbo:** Verkosten Sie seltene autochthone Rebsorten aus ganz Italien, aber auch Klassiker wie Amarone, Barolo, Chianti und Prosecco Valdobbiadene! Die Toskana ist mit Maremma und Bolgheri vertreten. Für Schaumweinfans gibt es Metodo Classico auf Pinot Nero-Basis aus dem Oltrepó Pavese in der Lombardei, aber auch aus dem Karst. Von dort kommen gleichzeitig Vitovska, Malvasia und Terrano, aus Kampanien Biancolella, Pelagrello Nero, Fiano und Greco di Tufo, diesmal aus dem Ort Tufo! Apulien fährt mit Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nera auf. Sizilien beeindruckt mit Grillo, trockenem Zibibbo und Nero d´Avola!

Mundgeblasene **Sophienwald**-Gläser ermöglichen höchsten Trinkgenuss. Ein umfangreiches Gastro-Sortiment (Wurstwaren, Olivenöl und in Sizilien gerösteter Kaffee) ergänzt das Genusserlebnis. Biologische Winzer bzw. Weine und Produkte sind grün.

Buona degustazione!

Marina Rebora & Christian Bauer  
Wein & Kultur

## 1. Le Colture Valdobbiàdene – Veneto

Alberto Ruggeri

Via Follo 5 31049 Valdobbiàdene (Treviso)

Mob.: +39 349 462 9822

alberto.ruggeri@lecolture.it – www.lecolture.it

Die Vorfahren von Alberto Ruggeri haben vor 500 Jahren in Santo Stefano di Valdobbiadene mit dem Weinbau begonnen. 1983 begann Cesare Ruggeri mit der Versektung, Alberto setzt die Arbeit seines Vaters gemeinsam mit den Schwestern Silvia und Veronica fort und bewirtschaftet heute 40 ha eigene Rebflächen in 16 verschiedenen Parzellen in den Gemeinden Valdobbiadene, Conegliano und Montello. Glera-Trauben aus verschiedenen Gebieten mit unterschiedlichen Bodentypen und Klimavoraussetzungen ergeben vielschichtige Prosecco-Varianten, bei der die Herkunft „Valdobbiadene“ im Vordergrund steht. Nur hier sind steile Lagen und Handarbeit die Garantie für einen mineralischen und ausdruckskräftigen Spumante Prosecco Superiore Docg!

Der Prosecco „Pianer“ verbindet Bouquet und Mineralik mit einem angenehmen Mousseux. Beim „Fagher“ sind neben frischen Zitronenblüten leichte Hefenoten zu erkennen. Aus den Trauben von 40 Jahre alten Weinbergen in Santo Stefano entsteht der „Gerardo“, der nach dem Großvater benannt ist. Der Name Cartizze stammt von dem Dialektausdruck „Gardiz“ für „Graticcio“, den Strohmatte, auf denen früher Trauben nachgetrocknet wurden. Auch heute sind Konzentration der reifen Frucht, die Mineralik und der angenehm runde Trinkgenuss die Quintessenz dieses Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg.

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Extradry “Pianer”

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Brut “Fagher”

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Rive di S. Stefano Brut “Gerardo” 2018

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante Dry Cartizze



## 2. Jasci Donatello – Abruzzi BIO

Donatello Jasci  
Via Colli Albani 5  
66054 Vasto (Chieti)  
Mob. +39 348 3410296  
info@jasci.it – www.jasci.it

In den 1960er-Jahren begann der Großvater Pasquale Jasci mit dem Weinbau in Vasto in den Abruzzen. In den 1980er-Jahren startete der Vater Giuseppe mit der **Bio-Produktion**, heute setzt Donatello gemeinsam mit seiner Frau Piera speziell auf die typischen Rebsorten der Region, die Weinberge liegen auf 100 bis 200 m Höhe und profitieren vom günstigen Klima der Adria.

Die Trauben des Trebbiano werden handgelesen, durch die kühlen Winde aus den Bergen im Landesinneren ist der Wein angenehm frisch, der Pecorino ist aromatischer und mineralischer.

Der Cerasuolo ist der typische Rosèwein der Region aus der Montepulciano-Traube. Kirsch in der Farbe und im Bouquet, ein ausdruckskräftiger Wein, der mit der Struktur und Tiefgründigkeit eines Rotweines aufwarten kann! Dem Montepulciano „senza Sulfiti“ wird kein Schwefel zugesetzt, er wird im Stahl vergoren und ausgebaut. Zum Veilchen- und Himbeerbouquet gesellen sich pfeffrige Noten. Die Riserva wird ein Jahr in Barrique-Fässern gereift, wodurch die intensive Frucht mit Vanille-, Lakritze- und Zimtnoten ergänzt wird.

Trebbiano d´Abruzzo

Montepulciano d´Abruzzo ohne Sulfite

Pecorino

Montepulciano d´Abruzzo Riserva

Cerasuolo d´Abruzzo

### 3. Calàtia – Campania **BIO**

Caiazzo (Caserta)

[www.calatia.it](http://www.calatia.it)

Maurizio de Simone

[legendarywinesiena@gmail.com](mailto:legendarywinesiena@gmail.com)

Mob.: +39 392 7122463

Laut einer Legende gründete die Nymphe Calàtia den Ort Caiazzo 5 km nördlich von Caserta. Er liegt auf der Via Appia und wurde bereits 700 vor Chr. urkundlich erwähnt. Seit damals spielt der Weinbau hier eine wichtige Rolle, die Voraussetzungen für Qualitätsweine sind gut: schöne Südlagen und lehmige Sandböden, die das Abfließen des Wassers fördern, aber auch Winde aus den höher gelegenen Bergen!

Unter der Leitung des Önologen Maurizio de Simone, der vor 10 Jahren in seinem eigenen Ristorante in Wien hervorragend aufkochte, wurden alte Weinberge reaktiviert und typische Rebsorten wie Casavecchia und Pallagrello gepflanzt. König Ferdinand IV di Borbone schätzte diese Weine bereits im 18. Jhd.

Der Pallagrello Nero besteht aus der Rebsorte Pallagrello Rosso, die auf vulkanischem Boden wächst. Er wird in Holzfässern spontan vergoren, reift im Stahltank und ist fruchtig frisch. Der Casavecchia reift 6 Monate in Holzfässern. Zum Fruchtbouquet gesellen sich balsamische und würzige Noten. Donna Rosa ist eine Cuvèe aus den zwei Rebsorten, reift ein Jahr in Barriquefässern und hat angenehm reife Tannine. Die Weine sind **biologisch und biodynamisch**.

Pallagrello Nero 2017

Casavecchia 2017

Donna Rosa 2017



#### 4. Pietro Beconcini – Toscana **BIO**

Leonardo Beconcini u. Eva Bellagamba

Via Montorzo 13/A 56028 San Miniato (Pisa)

Mob.: +39 347 8832 890

info@pietrobeconcini.com – www.pietrobeconcini.com

Der Großvater von Leonardo Beconcini erwarb in den 1950er-Jahren die ersten Weingärten von den Marchesi Ridolfi, für die er als Bauer gearbeitet hatte. San Miniato liegt in einem schönen Hügelgebiet zwischen Florenz und Pisa. Leonardo wollte seit seiner Jugend vielschichtige und langlebige Weine kreieren. Dies gelang ihm mit dem Sangiovese Reciso! Nach 4 Jahren Forschungsarbeit konnte er aus verschiedenen Klonen die zwei besten „herausfiltern“. Dank des lehmhaltigen Bodens bleibt die Farbe auch bei lang gereiften Weinen tiefrot, während die Tannine angenehm weich und rund werden.

Eine besondere Entdeckung gelang ihm mit dem Tempranillo! Seine Weingärten liegen direkt an der Via Francigena, der „Frankenstraße“, auf der im Mittelalter viele Pilger vorbeizogen, die auch aus Spanien kamen. Zusätzlich gehörte der Boden der Diözese San Minato, die in der Landwirtschaft sehr aktiv war. Leonardo „entdeckte“ den Tempranillo und baut ihn seit 1995 in 3 verschiedenen Weinbergen an. Diese Rebsorte hat sich im Laufe der Jahrhunderte an das neue Terroir angepasst, aber die „Würze“ in abgeschwächter Form beibehalten. Alle Weine sind **biologisch zertifiziert**.

PRS 2018 Malvasia bianca

RECISO 2015 Igt Sangiovese

VEA 2018 Trebbiano

IXE 2016 Igt Tempranillo

ANTICHE VIE Chianti Docg 2018

VIGNALENICCHIE 2012 Igt Tempranillo

Pietro Beconcini Riserva Chianti Docg 2016

FRESCO DI NERO (rosé) Tempranillo Igt

### 5a. Dovitia – Veneto

Daniele Palla

Via Primo Maggio, 20 – Sovizzo (Vicenza)

Mob.: + 39 331 9080 152

dp@dovitia.com – www.dovitia.com

Nachdem seine Vorfahren über 100 Jahre ihre Trauben an andere Betriebe ablieferten, startete Daniele Palla 2017 seine eigene Produktion. Sein erster Wein war der Prosecco DOC Treviso, der bei der AWC mit einer Silbermedaille prämiert wurde. Heute umfasst sein Sortiment auch Prosecco Superiore Docg Valdobbiadene, andere Sekte sowie Pinot Grigio und Cabernet Franc.

Prosecco Doc Treviso Extra Dry

Prosecco Sup. Docg Valdobbiadene Millesimato

Gran Cuvée Extra Dry

Royal Cuvée Brut

Pinot Grigio Doc delle Venezie

Chardonnay Frizzante Igt delle Venezie

Cabernet Franc Igt delle Venezie

### 5b. Terra dei Turchi - Puglia

Carmine Messina

Via Azienda Fontanelle, 108 - Otranto (Lecce)

Mob.: +39 324 8278747

info@terradeiturchi.it – www.terradeiturchi.it

Carmine Messina stammt aus Vicenza, investierte aber in den Weinbau im Salento in Apulien. Otranto liegt an der Adria, der Ostküste der Halbinsel. Die Lage am Meer ist ideal wegen des milden Klimas und des ständigen Windes. Ganz typisch für hier ist der Primitivo, der sehr viel Frucht, aber auch Gewürznoten aufweist. Der Negroamaro ist etwas herber und sehr ausdruckskräftig. Gemeinsam mit einem Freund, der die Garganega-Traube aus dem Veneto nach Apulien brachte, produziert er auch Weißweine.

Primitivo Barrique 2016

Negramaro Barrique 2016

Chardonnay Frizzante, *Tafaluro*, 2018/19

Essenza di Puglia Bianco IGT 2018/19

Essenza di Puglia Rose IGT 2018/19



## 6. Oru di Sicilia – Sicilia **BIO**

Filippo Inzerillo

Castelvetrano (Trapani)

Mob.: +39 338 7364231

inzerillofilippo@libero.it – orudisicilia.it

Castelvetrano liegt im westlichen Teil Siziliens 5 km vom Selinunte entfernt, einer der wichtigsten griechischen Ausgrabungsstätte, die direkt am Meer gelegen ist. Die Griechen hatten hier bereits im 6. Jhd. vor Chr. Wein und Oliven produziert. Die Weinberge sind nach Süden ausgerichtet. Die Fam. Inzerillo ist seit 3 Generationen in der Landwirtschaft tätig. Filippo produziert nun typische Rebsorten wie Grillo und Nero d'Avola nach **biologischen** Kriterien. Unterstützt wird er dabei vom ständigen Wind, der die Pflanzen vor Feuchtigkeit schützt. Die Weine sind frisch, mineralisch und ausdruckskräftig.

Die typische Olivensorte ist hier Nocellara del Belice, die eingelegt genossen wird oder zu Öl gepresst wird. Auch das Olivenöl ist **biologisch**. Filippos Frau hingegen bewirtschaftet Orangenplantagen.

Grillo

Nero d'Avola

Olio d'Oliva (Nocellara del Belice)



## 7. Reiter Caffè – Catania (Sicilia)/Austria **BIO**

Andreas Reiter

Zum Wetterkreuz 1 - 7202 Bad Sauerbrunn

Mob.: 0664 411 9191

office@reiter-caffe.com – www.reiter-caffe.com

Andreas Reiter möchte italienische Caffè-Kultur Österreich „schmackhaft“ machen! Er ist oft in Sizilien und importiert den Kaffee seiner Lieblingsrösterei. Er schmeckt nach der Erde Siziliens. So pur und rein, wie er sein soll. Nach flimmernder Sonne, Meersalz, streunenden Hunden, alten Männern, schattenspendenden Pinien. Geerntet in den besten Lagen Südamerikas, Indiens und Afrikas, geröstet in dritter Generation in der Stadt Catania südlich des Etna.

Kaffee, stark und intensiv, mit einer satten Cremá und so würzig im Abgang, dass er bis zum nächsten Ristretto nachschmeckt. Das Reiter Caffè-Sortiment umfasst folgende Sorten:

Arabica

Organico (**bio**)

Leggero

Ottimo

Decaffeinato

Andreas Reiter berät gern die Gastronomie sowie Privatkunden, bietet auch Barista-Schulungen an und ergänzt sein Sortiment mit Olivenöl aus Sizilien.



## 8. Salumificio La Rocca – Emilia Romagna

Eugenio Corvi - Via Caneto - 29014 Castell'Arquato (Piacenza)

Tel. +39 0523 805139 – Mob.: +39 347 0530391

e.corvi@salumificiolarocca.com – www.salumificiolarocca.com

Der Betrieb wurde bereits 1963 im Hügellgebiet bei Piacenza gegründet, das eine lange Wurstwarentradition aufweist. In mehreren Schritten wurden die Produktionsanlagen vergrößert und heute ist das „Salumificio La Rocca“ ein in Italien für seine Qualität anerkannter Wurstwarenhersteller.

Im Familienbetrieb arbeiten nun 33 Angestellte und pro Jahr können insg. 1000 t Fleisch verarbeitet werden. Nach alten Rezepturen werden traditionelle DOP-Produkte hergestellt:

Coppa Piacentina Dop

Pancetta Piacentina Dop

Salame del Suino d'Oro

Salame Piacentino Dop

Coppa del Suino d'Oro

Salumi della linea tradizionale

### **9a. Azienda Agricola Diana** – Calabria **BIO**

Vincenzo Diana

C. Da Mileo - 87010 Saracena (Cosenza)

Mobil.: +39 368 272762; +39 347 3892928

info@aziendaagricoladiana.it

Die Familie Diana produziert auf ca. 10 ha Anbaufläche Olivenöl aus 3000 Bäumen in der Nähe von Cosenza in Kalabrien.

Das Meer und das trockene Klima, das durch konstanten Wind hervorgerufen wird, schaffen die idealen Voraussetzungen für die Herstellung von Qualitätsölen. Zusätzlich werden ein typischer Rot- und Dessertwein sowie Antipasti und Eingelegtes angeboten.

Olio Extra Vergine d'Oliva

Olio Extra Vergine d'Oliva al limone

Mileo Rosso IGT Calabria

Moscato Passito di Saracena

Olive in Salamoia

Pomodori secchi

Pate' all'arrabbiata

Passata di peperoncino

Pate' di olive verdi

### **9b. Dianella** – Toscana **BIO**

Alessandra Mascagni

Via Dianella 48 – 50059 Vinci (Firenze)

Mob.: +39 345 2527404

alessandra@dianella.wine - www.dianella.wine

Das Weingut Dianella liegt im Geburtsort von Leonardo da Vinci 20 km westlich von Florenz. Das Anwesen geht auf das 18. Jhd zurück. Die Kelleranlagen und der Verkostungsraum liegen in einer historischen Villa mit wunderschönen Parkanlagen und beeindruckendem Blick auf die umliegenden Hügel. Die Produktion umfasst den mineralisch feinem Vermentino und zahlreiche Rotweine. Neben Chianti Dianella und Riserva beeindruckt der Sangiovese „il Matto delle Giuncaie“, eine Selektion der besten Sangiovese-Trauben. Der Name geht auf ein Gedicht zurück.

*Sereno e Nuvole Vermentino 2018*

*All'Aria Aperta Rosato 2018*

*Chianti Dianella 2018*

*Chianti Riserva 2016*

*Il Matto delle Giuncaie 2016*

*Le Veglie di Neri 2017*



## 10. Mocàvero Vini – Puglia

Francesco Mocavero

Via Mallacca Zumhari snc - 73010 Arnesano (Lecce)

Tel.: +39 0832 327194 – Mob.: + 39 339 745 5910

info@mocaverovini.it – www.mocaverovini.it

5 km westlich von Lecce im Salento, dem Absatz des italienischen Stiefels, liegt Arnesano, wo die Fam. Mocàvero 1950 mit der Weinproduktion begann. Der Ort liegt jeweils ca. 20 km von der Adria und dem ionischen Meer entfernt, was sich zusätzlich positiv auf das Klima auswirkt. Francesco und Marco Mocàvero setzen die Familientradition fort und produzieren auf 62 ha Rebflächen 13 verschiedene Weine aus den typischen Rebsorten Apuliens.

Die wichtigste Rebsorte Primitivo wird nicht nur im Salento, sondern auch im nordwestlich gelegenen Gebiet von Manduria angebaut, wo das Klima etwas kühler ist. Negroamaro wird auch in verschiedenen Varianten produziert. Der Salice Salentino ist eine Cuvée aus Negroamaro und Malvasia Nera.

MONTEPETROSO DOP Primitivo di Manduria 2017  
100% Primitivo di Manduria

PRIMITIVO IGP Primitivo del Salento 2017  
100% Primitivo

TELA di RAGNO IGP Rosso del Salento 2013  
50% Aglianico 50% Cabernet Sauvignon

SALICE SALENTINO DOP Salice Salentino 2017  
80% Negroamaro 20% Malvasia Nera

SANTUFILI IGP Primitivo del Salento 2013  
100% Primitivo

NEGROAMARO IGP Salento Rosso 2017  
100% Negroamaro

PUTEUS DOP Salice Salentino Riserva 2015  
80% Negroamaro 20% Malvasia Nera

SJRE Negroamaro IGP Salento Rosso 2018  
100% Negroamaro

CURTI RUSSI ROSSO IGP Salento Rosso 2015  
100% Negroamaro

SJRE Primitivo IGP Primitivo del Salento  
100% Primitivo

## 11. Terre di Leone – Veneto

Chiara Turati

Via Valpolicella 6B

37020 Marano di Valpolicella (Verona)

Tel.: +39 045 6895040

info@terredileone.it – www.terredileone.it

Terre di Leone ist ein kleines Weingut im Herzen des Valpolicella Classico nordöstlich von Verona. Das 10 Hektar große Anwesen hat sich ganz dem Anbau von autochthonen Rebsorten mit kleinem Ertrag verschrieben. Es erstreckt sich über die sanften Veroneser Hügel auf einer Höhe von 400 bis 650 Meter.

Der vulkanische Boden dieser Region gibt den Trauben einen besonderen Charakter. Verbundenheit mit der Tradition und Leidenschaft für den Weinanbau sind die „Zutaten“ für die Herstellung qualitativ hochwertiger Weine. Sie sind eine gelungene Kombination aus Tradition und Moderne. Der Amarone ist zwar ausdrucksstark, behält aber elegante Frucht und delikate Würze! Er ist extrem lagerfähig, der aktuelle Jahrgang ist 2010!

Valpolicella Doc Classico 2018 *Il Re pazzo*

Valpolicella Doc Classico Sup. Ripasso 2018 *Il Re pazzo*

Amarone della Valpolicella Docg Classico 2010

IGT Veronese Rosso *Dedicatum* 2015



## 12. Cà Viola – Piemonte

Michela Vivalda

Borgata San Luigi 12063 Dogliani (Cuneo)

Tel.: +39 0173 70547 – Mob.: +39 392 578 9961

m.vivalda@caviola.com – www.caviola.com

Beppe Caviola: vom "Garagenwinzer" zum Önologen des Jahres! Nach Abschluss des Önologiestudiums in Alba schließt Beppe Freundschaft mit Maurizio Anselmo, der ihm einen Traktor borgt. So kann Beppe, der aus dem kleinen Dorf Montelupo bei Diano d'Alba stammt, im kleinen Weingarten seiner Eltern arbeiten. Die Dolcetto-Trauben aus der Lage Barturot vinifiziert er in seiner Garage. Elio Altare, bereits für seinen Barolo gekannt, probiert den Wein und überzeugt Beppe: 1991 werden 860 Flaschen Dolcetto Caviola abgefüllt!

Der nächste "Streich" ist der Barbera Bric du Luv! Beppe verwendet als einer der Ersten Barriquefässer, die vom Weingesetz nicht erlaubt waren. Aus dem "Vino da Tavola" wird im Laufe der Zeit Langhe Rosso und schließlich Barbera d'Alba. Dank der Qualität seiner Weine wird Beppe sehr geschätzt und als Önologe für verschiedene Barolo-Weingüter engagiert, ja sogar von Villa Sparina in Gavi. 2002 wird er vom "Gambero Rosso" zum Önologen des Jahres gekürt! Seine eigene Produktion setzt er fort und gemeinsam mit seiner Frau Simonetta betreibt er in Dogliani neben dem Keller das Relais Villa Bracco, wo Gäste immer willkommen sind. 2005 beginnt die "Krönung" mit dem Barolo aus der Lage "Sottocastello di Novello", an der der Schwager Giancarlo Vivalda beteiligt ist. Noch jung, aber schon sehr viel Erfahrung, wo wird die Zukunft Beppe Caviola hinführen?

Langhe Riesling Clem

Langhe Nebbiolo Giblin

Dolcetto d'Alba Barturot

Barolo Sottocastello di Novello

Barbera d'Alba Bric du Luv

### 13. Villa Santo Stefano – Toscana

Petra Pforr

Via della Chiesa XIV, 504

55100 Pieve Santo Stefano (Lucca)

Mob.: +39 349 3694970

info@villa-santostefano.it – www.villa-santostefano.it

2001 fing alles an. Damals erwarb Wolfgang Reitzle die „Villa Bertolli“ in der Nähe von Lucca, mit einigen Olivenhainen und einem Hektar Rebfläche. Das bis ins letzte Detail authentisch restaurierte Anwesen erfüllt alle Voraussetzungen, um Wein und Olivenöl in höchster Qualität zu produzieren. Vor allem die Weine erreichen für die Region von Lucca eine neue Dimension.

Da die Familie Bertolli ihren Namen für Olivenölprodukte an Unilever verkauft hatte, wurde die Villa nach der benachbarten Kirche aus dem 9. Jahrhundert getauft: „Villa Santo Stefano“. Heute produziert das Weingut auf einer Anbaufläche von 6,5 Hektar jährlich ca. 30.000 Flaschen Rot- und Weißwein sowie 4000 Flaschen hochwertigstes Olivenöl.

*Gioia* Toscana IGT  
(100% Vermentino)

*Loto* Toscana IGT  
(50% Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot)

*Sereno* Colline Lucchesi Doc  
(80% San Giovese, 10% Canaiolo, 10% Ciliegiolo)



#### **14. Bottignolo** – Veneto

Alessandro Bottignolo

Via Lizzor 20

31049 Valdobbiadene (Treviso)

Mob.: +39 338 1929 464

alessandro@bottignolo.it – [www.bottignolo.it](http://www.bottignolo.it)

Seit dem 17. Jahrhundert ist die Fam. Bottignolo im Weinbau tätig, in den 1970-er Jahren begann der Vater von Alessandro Bottignolo mit der Flaschenabfüllung. Vor 5 Jahren hat Alessandro gemeinsam mit seinem Bruder und einem Freund den kleinen Betrieb in Valdobbiadene übernommen.

Die Trauben müssen aus dem Hügellgebiet von Valdobbiadene stammen, damit Prosecco Superiore Docg hergestellt werden kann. Die Kellerei befindet sich in Funè, einem Vorort von Valdobbiadene, nach dem der Extra Brut benannt ist. Er ist mit 4-5 g Restzucker angenehm trocken und lässt Pfirsich und Zitrusfrüchte anklingen. Der Brut ist mit 8 g Restzucker etwas geschmeidiger, weist aber angenehme Zitronennoten auf.

Der Extra Dry ist mit 14 g Restzucker noch molliger und beeindruckt mit reifen Salbeinoten. Für den Cartizze, einer steilen historischen Lage, die nur 100 ha umfasst, werden nur die besten Trauben verwendet, die händisch gelesen wurden.

Funé Prosecco Superiore di Valdobbiadene Docg Extra Brut

N. 1 Prosecco Superiore di Valdobbiadene Docg Brut

Prosecco Superiore di Valdobbiadene Docg Extra Dry

Agathe 344 Prosecco Superiore di Cartizze Docg Dry



## 15. KASTNER AllesWein

Josef Schuster hat eine Auswahl an Weingütern getroffen, die sich autochthonen italienische Rebsorten und Raritäten widmen. Folgende Weißweine aus Mittel- und Süditalien können am Gemeinschaftstisch verkostet werden:

## Beratung und Vertrieb:

Josef M. Schuster  
KASTNER AllesWein  
Josef-Maria.Schuster@kastner.at  
Mob.: 0676 5900264

Verdeca 2019 – Petrelli (Puglia)

Fiano - Masseria Altemura (Puglia)

Grillo – Feudo Disisa (Sicilia)

Verdicchio classico superiore - La Staffa (Marche)

Falanghina – Claudio Cipressi (Molise)

Forastero – Cenatiempo (Ischia – Campania)

Pecorino "Giocheremo con i fiori" - Torre dei Beati (Abruzzi)

Biancolella Calimera - Cenatiempo (Ischia – Campania)

Vermentino VRM - Quartomoro (Sardegna)

Grechetto Latour Civitella – Mottura (Lazio)

Greco di Tufo Vigna Cicogna - Benito Ferrara (Campania)

Zibibbo secco Grotta d'Oro – Hibiscus (Ustica – Sicilia)



**16. Grillo Iole** – Friuli Venezia Giulia  
Prepotto (Udine)  
[www.vinigrillo.it](http://www.vinigrillo.it)

**Beratung und Vertrieb:**  
Josef M. Schuster  
KASTNER AllesWein  
[Josef-Maria.Schuster@kastner.at](mailto:Josef-Maria.Schuster@kastner.at)  
Mob.: 0676 5900264

Sergio Grillo gründete das Weingut in Prepotto vor 40 Jahren und da es auf 9 ha Rebfläche anwuchs, gab die Tochter Anna Grillo 1999 ihren Biologie-job auf und widmete sich dieser neuen Aufgabe, die ihr sofort große Freude bereitete. Heute wird sie von ihrem Sohn Mattia unterstützt.

Die Produktion konzentriert sich auf autochthone Rebsorten, wobei Prepotto als Cru-Lage für Schioppettino gilt. Das Nachtrocknen eines Teils der Trauben macht die starken Tannine dieses Rotweins angenehm geschmeidig.

Ribolla Gialla

Friulano

Sauvignon

Schioppettino di Prepotto

Refosco

**17a. Scarbolo Sergio** – Friuli Venezia Giulia  
Strada di Spessa 6/1  
33043 Cividale del Friuli (Udine)  
[www.scarbолоsergio.com](http://www.scarbолоsergio.com)

**Beratung und Vertrieb:**  
Josef M. Schuster  
KASTNER AllesWein  
[Josef-Maria.Schuster@kastner.at](mailto:Josef-Maria.Schuster@kastner.at)  
Mob.: 0676 5900264

Der Großvater Antonio zog 1928 von Prepotto nach Spessa und begann die Rebflächen des Spitals von Cividale zu bewirtschaften, die Jahresproduktion lag damals bei 15.000 l. In den 1970-er Jahren erwarb der Sohn Attilio die Rebflächen des Spitals, der Enkel Sergio bewirtschaftet nun gemeinsam mit seinen Kindern 25 ha Weinberge südlich von Cividale.

Die Sedimentböden und die Südwestausrichtung der Weinberge ergeben gute Rahmenbedingungen für die Qualitätsproduktion. Das Sortiment umfasst alle wichtigen Weine der Colli Orientali del Friuli. Es reicht von der elegant-feinen Ribolla Gialla, die hier bereits im 13. Jhdt. angebaut wurde, bis zum sehr langlebigen roten Pignolo, der mindestens 10 Jahre ausgebaut werden kann.

Ribolla Gialla Doc Friuli Colli Orientali

Refosco dal Peduncolo Rosso Doc F.C.O.

Friulano Doc Friuli Colli Orientali

Schioppettino Doc Friuli Colli Orientali

Malvasia Doc Friuli Colli Orientali

Ronca di Canova Doc Friuli Colli Orientali

Pinot Grigio Doc Friuli Colli Orientali

Pignolo Doc Friuli Colli Orientali



**17b. Bajta Fattoria Carsica** – Karst, Friuli Venezia Giulia

Familie Skerlj

Sales 108 - 34010 Sgonico (Trieste)

[www.bajta.it](http://www.bajta.it)

**Beratung und Vertrieb:**

Josef M. Schuster

KASTNER AllesWein

[Josef-Maria.Schuster@kastner.at](mailto:Josef-Maria.Schuster@kastner.at)

Mob.: 0676 5900264

Die Fattoria Carsica Bajta betreibt am eigenen Bauernhof Schweinezucht in Freilandhaltung und produziert Prosciutto und typische Wurstwaren für ihren Agriturismo. Weiters stellt sie auf 6 ha Rebflächen für den Karst typische Weine her, die auf roten eisenhaltige Böden mit hohem Kalkanteil angebaut werden. Der Keller ist in die Karsthöhlen von Bajta hineingebaut, die Marmorwände halten die Temperatur konstant kühl.

Vitovska ist eine Kreuzung aus Malvasia und Glera. Das delikate Kirschbouquet wird von Frische und feiner Mineralik ergänzt. Die Malvasia Istriana hat ein intensiveres Bouquet, das mit Pfirsich und Orangenschalen beeindruckt. Am Gaumen kommen Salbei und Rosmarin zur Geltung. Der Spumante Terra Roza wird aus Refosco d'Istria nach der klassischen Flaschengärmethode produziert und ist fruchtig-cremig am Gaumen.

Der typische Rotwein ist der tanninreiche Terrano, der aus Refosco d'Istria produziert wird.

Vitovska – Bajta IGT Venezia Giulia

Spumante Terra Roza

100% Refosco d'Istria

Malvasia Istriana Bajta IGT Venezia Giulia

Terrano Bajta IGT Venezia Giulia

**18a. Thrill International** – Udine  
[www.thrillinternational.com](http://www.thrillinternational.com)

Thrill ist eine geniale Maschine, die Glaswaren innerhalb von Sekunden desinfiziert und Getränke länger kühl hält, ohne zu verwässern und weder den Geschmack noch das Aroma von Getränken zu verändern. Ein Glas, das ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert wurde, verbessert das Geschmackserlebnis insgesamt. Mit Thrill wird Glas in nur wenigen Sekunden gründlich desinfiziert und gekühlt. So bleibt das Produkt völlig frei von unangenehmen Gerüchen oder Nachgeschmack.

Thrill International wurde 2014 in Udine gegründet und bietet innovative Systeme, die mit italienischem Design beeindrucken. Thrill kommt speziell in der Gastronomie, aber auch im privaten Haushalt rund um die Welt zum Einsatz!

**18b. Tassoni** – Salò (Veneto)

Die Cedrata Tassoni ist eine der klassischen Erfrischungsgetränke Italiens! Der Familienbetrieb wurde 1793 in Salò am Gardasee gegründet. Das Getränk wird aus der dickschaligen Zitronatzitrone hergestellt, kam 1956 in einer einzigartigen Glasflasche auf den Markt und wird heute noch in ganz Italien geliebt! Weitere Getränke wie Tonica Tassoni ergänzen das Sortiment.

**Beratung und Vertrieb:**

Christoph Ullrich 0676 3604830  
[christoph.ullrich@inode.at](mailto:christoph.ullrich@inode.at)



**Vertrieb: Kastner AllesWein**

[Josef-Maria.Schuster@kastner.at](mailto:Josef-Maria.Schuster@kastner.at)



## 19. Benito Ferrara – Campania

Frazione San Paolo 14/A 83010 Tufo (Avellino)

Tel. +39 0825 998194 – Mob.: +39 333 7057695

info@benitoferrara.it – www.benitoferrara.it

1880 haben Gabriella Ferraras Vorfahren mit dem Weinbau begonnen, heute bewirtschaftet sie mit ihrem Mann Sergio 12 ha Rebflächen im Ort Tufo, ca. 10 km nördlich von Avellino. 1991 begann der Vater Benito mit dem Abfüllen des Greco di Tufo, in der Zwischenzeit sind 4 ha Aglianico dazugekommen und die Produktion liegt bei 50.000 Flaschen. Die Kinder Lucia und Antonio helfen bereits kräftig mit.

Wie der Name sagt, stammt die Rebsorte aus Griechenland, wobei Weinbau hier schon vor der Ankunft der Griechen im 8 Jhdt. vor Chr. praktiziert wurde. Im Pompei wurden Fresken aus dem 1. Jhdt. vor Chr. gefunden, auf denen die Rebsorte bereits schriftlich erwähnt wurde. Heute ist das Anbaugebiet des Greco di Tufo 8300 ha groß. Im Zentrum liegt der Ort Tufo, dessen Name auf den erodierten Vulkanboden hinweist, der mit Lehm und Sand vermischt ist.

Die Mineralik ist sehr ausgeprägt, speziell in der Einzellage Vigna Cicogna, die nach den Störchen benannt ist, die hier leben. Die Lehmschicht verleiht den Weinen einen salzigen Geschmack! Der Fiano ist mit 550 ha die zweitwichtigste Rebsorte und italienischen Ursprunges, sie ist ebenfalls mineralisch, aber etwas runder im Vergleich zum säurebetonten Greco. Taurasi ist die lokale Denomination des Aglianico, benannt nach dem gleichnamigen Ort.

Greco di Tufo Vigna Cicogna

Taurasi Vigna Quattro Confini

Greco di Tufo Terra d'Uva

Irpinia Aglianico Vigna Quattro Confini

Fiano d'Avellino

Campania Aglianico Passo de Lupo

Campania Greco Due Chicchi

## 20. Grifalco – Basilicata **BIO**

Lorenzo Piccin

Loc. Piani di Camera snc. 85029 Venosa (Potenza)

Tel.: +39 0972 31002 – Mob.: +39 339 5401126

grifalcowine@gmail.com – www.grifalcovini.com

Nachdem die Fam. Piccin 20 Jahre in Montepulciano in der Toskana im Weinbereich tätig war, zog sie 2004 in die Basilicata, um einen historischen Wein zu produzieren, den Aglianico del Vulture. Die Rebsorte wurde 700 vor Chr. von den Griechen nach Italien gebracht, der Name ist eine Weiterentwicklung des Wortes „Ellenico - Hellenisch“. Pressen und Dionisus-Münzen aus der Römerzeit bezeugen die damalige Bedeutung des Weinbaues.

Die Aglianico-Rebflächen im Vulture-Gebiet, das nach einem erloschenen Vulkan benannt ist, umfassen ungefähr 400 ha, Venosa liegt 50 km südwestlich von Barletta. Die Fam. Piccin konzentrierte sich auf den edlen Aglianico, den „Barolo des Südens“, und produziert seit Beginn nach **biologischen** Prinzipien. Bei 16 ha Rebflächen werden jährlich ca. 70.000 Flaschen abgefüllt.

Die Böden können sehr unterschiedlich sein und enthalten Kalk, Sand, Lehm und andere Meeresablagerungen. Grifos und Grifalco entstehen aus Trauben aus verschiedenen Gemeinden, Da Maschito und Da Ginestra sind Einzellagen.

Gricos 2017, Aglianico del Vulture Doc

Grifalco 2017, Aglianico del Vulture Doc

DaMaschito 2015, Aglianico del Vulture Superiore Docg

DaGinestra 2015, Aglianico del Vulture Superiore Docg



## 21. Virgilio Vignato – Veneto

Ilario Vignato

Via Guizza 8

36053 Gambellara (Vicenza)

Tel.: +39 0444 444262 Mob.: +39 320 1185037

info@virgiliovignato.com – www.virgiliovignato.com

Das Familienweingut von Ilario Vignato baut in Gambellara zwischen Verona und Vicenza Garganega-Trauben in 4 verschiedenen Lagen an, die unterschiedliche Weine ergeben. Sie werden vollreif und möglichst spät gelesen, der „Einstiegswein“ Monte Comon Anfang Oktober, die Einzellage Capitel Vicenzi Ende Oktober, die Spätlese „Caliverna“ um den 25. November, wenn der erste Reif gekommen ist.

Die Böden sind vulkanischen Ursprungs, schwarzer Basalt verleiht den Weinen einen starken Charakter, mineralische Noten von Feuerstein bis Schwefel können auftreten. Die Mineralik verschmilzt gut mit der Säure, die Weine sind angenehm frisch.

Die Trauben für den Jato, eine Merlot-Cabernet-Cuvée werden nachgetrocknet, Frucht und Gewürznoten somit konzentriert. Für den Vin Santo werden nachgetrocknete Garganega-Trauben verwendet, sie kommen auch für den süßen Recioto Spumante zum Einsatz, der nach der klassischen Methode hergestellt wird.

Monte Comon Garganega Igt Veneto 2018

Jato Rosso Igt Veneto 2017

Capitel Vicenzi Gambellara Classico Doc 2017

Gambellara Recioto Spumante MC Docg 2016

Caliverna Garganega Igt Veneto 2017

Gambellara Classico Vin Santo Doc 2011

Campo d'Autunno Cabernet Igt Veneto 2018



## **22. Podere 7 Sette** – Toscana

Alberto Rossi  
57022 Castagneto Carducci (Livorno)  
albertorossi@poderesette.com  
www.poderesette.com

## **Beratung und Vertrieb:**

Michael Prünner  
Neunweine  
michael@neunweine.at  
0676 9420581

Das Weingut "Podere 7" entstand auf Initiative der Fam. Chiappini, die einen zweiten Betrieb starten wollte, der auf der Weinbautradition der Familie aufbaut, aber neue Wege geht. Bolgheri ist durch seine Lage am Tyrrhenischen Meer geprägt, die Weinberge sind umgeben von Pinienheinen und der typischen Mittelmeer-vegetation, balsamische Eukalyptusnoten und Gewürzbouquets findet man auch in den Weinen.

Die Mineralik des Bodens – hier wurde Eisenabbau schon vor den Römern praktiziert – spiegelt sich auch im Vermentino Bolgheri Doc wieder, der Rosè besteht aus 85% Cabernet Franc und 15% Syrah. Der Bolgheri Rosso ist ein Bordeaux-Cuvee mit eleganten Holznoten und Würze, bei der Brombeere und Kirsche gut zu Geltung kommen. Der Bolgheri Superiore ist noch würziger, geschmeidiger und länger im Abgang.

*L'Iracondo* – Doc Bolgheri Vermentino

*L'Invidio* – Doc Bolgheri Rosso

*29 Dí* – IGT Toscana Trebbiano Toscano

*Il Superbo* – Doc Bolgheri Superiore

*Il Goloso* – IGT Toscana Rosato



### 23. Mair Mair

Georg Pardeller  
Altstadt 1 – Sterzing, Südtirol  
georg.pardeller@yahoo.de  
www.mair-mair.com

Die Fam. Mair ist seit 100 Jahren in Sterzing im Weinhandel tätig und auch mit ihrer Feinkostabteilung ist sie ein wichtiger Bezugspunkt auf der Brennerstrecke. Mit Georg Pardeller, der lange Zeit im österreichischen Weinhandel tätig war, werden nun Exportinitiativen gestartet. In Wien wird eine Auswahl von hochwertigen Weinen folgender Produzenten präsentiert:

**Aia Vecchia** – Toscana

Sor Ugo  
Lagone

**Lis Neris** - Friuli Venezia Giulia

Pinot Grigio  
Gris Pinot Grigio

Sauvignon  
Sauvignon "Piccol"

**Poderi Colla** – Piemonte

Nebbiolo "Drago"  
Barolo Dardi Le Rose "Bussia"

**Cantina Tollo** – Abruzzi

Mo Montepulciano  
Montepulciano Riserva

**Siddùra** – Sardegna

Rosè Nudo  
Eremà Cannonau di Sardegna

**24. Campo alla Sughera** – Toscana  
57022 Castagneto Carducci (Livorno)  
[www.campoallasughera.com](http://www.campoallasughera.com)

**Beratung und Vertrieb:**  
Da Maurizio  
Roseggerstr. 21 - Bruck an der Mur  
Mob.: 676 6000901  
[office@da-maurizio.at](mailto:office@da-maurizio.at)

In Bolgheri wurde bereits im 17. Jhdt. Weinbau betrieben, in den 1980-er Jahren wurde das Gebiet durch Ornellaia und Sassicaia immer bekannter und erhielt schließlich 1994 die Anerkennung als DOC-Weinbaugebiet mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung. Cabernet und Merlot haben sich hier an das warme Mittelmeerklima angepasst und ergeben ortstypische Weine, die international sehr bekannt sind. Die Rebfläche ist auf 1200 ha angestiegen.

Eines dieser aufstrebenden Weingüter ist Campo alla Sughera, das nach der Korkeiche (ital. sughera) benannt ist. Auf 20 ha Rebflächen werden Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Vermentino, Sauvignon Blanc und Chardonnay produziert. Mit 600 – 700 g Trauben pro Pflanze ist der Ertrag extrem niedrig, was den Weinen eine angenehme Konzentration verleiht. Der Cru-Wein trägt den Namen des Weinguts „Campo alla Sughera“ und ist eine Selektion des Petit Verdot, der hier seinen Charakter am besten zum Ausdruck bringt.

Der Bolgheri Rosso Superiore DOC Arnione entsteht auf sandigen Böden aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot. Der Name bezieht sich auf Alabaster und Gips, den Baustoff, der für die Fa. Knauf, Eigentümerin des Weingutes, von großer Bedeutung ist. Der Bolgheri Rosso DOC Adeo ist eine Cabernet Sauvignon- und Merlot-Cuvée und wird kürzer gelagert, hat aber trotzdem viel Ausdruckskraft.

Campo alla Sughera, IGT Toscana Rosso

Adéo, DOC Bolgheri Rosso

Arnione, DOC Bolgheri Superiore



## 25. XSure – Veneto, Basilicata

Bruno John Bordignon

Via Lancieri di Novara 3 31100 Treviso

Tel. 0422 1626534 – Mob.: +39 338 2319864

brunojohn.bordignon@xsure.it

Bruno John Bordignon koordiniert eine Gruppe von Winzern und Lebensmittelproduzenten aus dem Veneto und aus anderen Regionen. Der Familienbetrieb „Squizzato Salumi“ ergänzt das Weinsortiment mit typischen Wurstwaren aus dem Veneto, die nach alten Rezepten hergestellt werden.

„Vitis in Vulture“ passt als 3. Weingut zum Aglianico-Schwerpunkt dieser „Selezione Italia“, hier ein Überblick über alle Betriebe:

### **Bellussi** – Tezze di Piave (Treviso - Veneto)

PINOT GRIGIO

MANZONI BIANCO

CHARDONNAY

CABERNET

MERLOT

### **San Nazario** – Vo´ (Colli Euganei - Veneto) **BIO**

CABERNET

MERLOT

CHARDONNAY

### **Vitis in Vulture** – Lavello (Potenza - Basilicata)

AGLIANICO DEL VULTURE

FORENTUM ROSE'

LENOS PRIMITIVO

### **Squizzato salumi** – Vigonovo (Venezia)

SALAME CON AGLIO

SOPRESSA NATURALE

COPPA DOLCE

## 26. Torre degli Alberi – Lombardia **BIO**

Giacomo Dal Verme

Torre degli Alberi 39 27061 Colli Verdi (Pavia)

Mob.: +39 333 8235792

info@torredeglialberi.it – www.torredeglialberi.it

Oltrepò Pavese ist nach Franciacorta und Trento Doc das dritte Weinbaugebiet, das in den letzten Jahrzehnten in Italien durch hochwertige Spumanti bekannt wurde, die nach der klassischen Flaschengärmethode hergestellt werden. Das Hügelgebiet südlich von Mailand hat insg. 5000 ha Rebflächen, grenzt an das Piemont und ist mit dieser Region geologisch und ampelografisch verwandt. Die Berggipfel reichen bis über 1700 m, die Weinberge liegen in kühlen, aber auch sonnigen Lagen bei ca. 500 m, wo der Pinot Nero gut gedeiht.

Torre degli Alberi, benannt nach dem mittelalterlichen Aussichtsturm, ist ein Weingut, das auf 4 ha **biologischen** Weinbau betreibt und nur auf Pinot Nero setzt. Der Dünger für die Weinberge kommt aus der eigenen Viehzucht mit Freilandhaltung. Der kalk- und lehmhaltige Boden ergibt mineralische Weine, die mindestens 2 Jahre auf der Hefe lagern. Das Sortiment umfasst den Cruasè, d.h. Rosè aus einer Cru-lage.

Oltrepò Pavese Pinot Nero Spumante Doc Charmat 2016

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Docg Brut 2015

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Docg Pas Dosé 2015

Oltrepò Pavese Metodo Classico Pinot Nero Docg Cruasé 2015



## **Mundgeblasene Gläser von Sophienwald: Trinkgenuss und Sonderkonditionen auf der Selezione Italia!**

Die Glasfabrik Sophienwald wurde im Jahre 1725 in der Nähe von Alt-Nagelberg im österreichisch-böhmischen Grenzgebiet gegründet. Über Jahrhunderte hinweg wurden dort in Handarbeit einzigartige, mundgeblasene Gläser produziert. Anknüpfend an diese große Tradition hat Gerhard Illek die Marke Sophienwald® neu belebt. Die Gläser überzeugen mit ihrer filigranen Art und zeichnen sich durch Leichtigkeit und Eleganz aus. Die Marke Sophienwald® steht für Tradition – mundgeblasen in Holzformen, dadurch ist jedes Glas ein Unikat – verbunden mit zeitgenössischem Design und Genuss. Produziert an den Ursprüngen und in den Mutterländern der ehem. k.u.k. Monarchie.



Für die Teilnehmer an der Selezione Italia gibt es die Möglichkeit, die Gläser zu Sonderkonditionen zu erwerben! Wir wünschen Ihnen viel Freude und Trinkgenuss mit unseren Sophienwald-Gläsern!

Ansprechpartner für Informationen und Preisauskünfte vor Ort:

### **Sirexport GmbH**

Ing. Gerhard Illek  
+43 676 317 96 86  
gi@sophienwald.com  
Hauptstraße 45 - 3871 Alt-Nagelberg  
www.sophienwald.com

Leo Quarda  
+43 699 1313 9388  
leo@quarda.at  
Ambassador of Sophienwald





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

