



## Selezione Italia XXII

Italienische Wein- und Delikatessenpräsentation  
mit 110 Weinen und 27 Spezialitäten von 34 Herstellern

Hotel Regina, 4. Oktober 2021

12.00 - 19.30 Uhr

Wien - Rooseveltplatz 15

#selezioneitaliavienna 

Christian Bauer | Marina Rebora

Leegasse 4/10 1140 Wien

[christian@weinundkultur.eu](mailto:christian@weinundkultur.eu)

[www.weinundkultur.eu](http://www.weinundkultur.eu)

### **Votivsaal:**

1. **Bresolin-Bio** - Veneto
2. Sacramundi - Veneto
3. **Tenuta De Sterlich** - Abruzzo
4. I Feudi di Romans – Friuli Venezia Giulia
5. Vineria: Maggior Consiglio-Veneto, Tenuta Moraschi-Lombardia, Pasetti - Abruzzo, Podere 29 - Puglia
6. **Podere 7** – Toscana
7. Tenuta Beltrame - FVG, Tre Gemme - Abruzzo, Iris Vigneti - Veneto
8. Cantine Scolari - Lombardia
9. Sancin – Friuli Venezia Giulia
10. **Barbaterre** – Emilia Romagna

### **Gourmet-saal:**

11. Italian Food Trading
12. Savini Tartufi - Toscana

### **Alt-Wien Saal:**

13. Petrelli - Puglia
14. Kastner AllesWein
15. Liverzano – Emilia Romagna
16. **Vincenzo Diana** – Calabria
17. Cerbaia – Toscana & Coravin (Derksen)

Liebe Teilnehmer an unserer **Selezione Italia XXII!**

Auch dieses Mal können Sie bekannte Weine wie Franciacorta, Chianti Classico, Sangiovese di Romagna, Bolgheri, Montepulciano d'Abruzzo und Primitivo verkosten. Es gesellen sich aber besondere Schaumweine dazu wie etwa Prosecco Superiore aus Asolo, Oltrepò Pavese Brut, Lambrusco aus Flaschenvergärung und Durello pas dosè, der 5 Jahre auf der Hefe liegt. Friaul ist mit seinen Weißweinen und Tazzelenghe vertreten, aber auch mit Weinen und Olivenöl aus dem Karst. Rosèweine finden Sie vom Gardasee, aus den Abruzzen und Apulien. Von dort stammt auch der elegante Nero di Troia. Weitere Besonderheiten sind Forastera aus Ischia, Pugnitello aus Bolgheri, Tintilia aus Molise und Sagrantino di Montefalco aus Umbrien.

Delikatessen spielen diesmal eine besondere Rolle: Sie können Trüffelprodukte mit Roero Riserva 2016 kombinieren, der in Raboso passito gereifte Blauschimmelkäse Blu 61 passt gut zum süßen Torcolato. **Biologische Winzer bzw. Weine und Produkte sind grün.**

Mundgeblasene **Sophienwald**-Gläser werden das Genusserlebnis verfeinern.

Buona degustazione!

*Marina Rebora & Christian Bauer  
Wein & Kultur*

PS.: am 18.11. geht es weiter mit Selezione Piemonte!

## 1. Bresolin-Bio – Veneto **BIO + Vegan**

Enrico Bresolin, Luana Sartorato

Via Colombine 5

31010 Maser (Treviso)

export@bresolin-bio.it – www.bresolin-bio.it

Die Gebrüder Bresolin führen gemeinsam den Familienbetrieb fort, setzen aber auf die **biologische und vegane Produktion** von Wein und Olivenöl im Hügelgebiet von Asolo. Gesunder Genuss ist ihr Leitprinzip! Ihre Weinberge liegen mitten in der Natur, die respektiert werden muss, deshalb die Entscheidung für den biologischen Weinbau.

Der Betrieb liegt 20 km südwestlich von Valdobbiadene. Auch hier wird die Glera-Traube in steilen Lagen produziert. Der Prosecco Asolo zeichnet sich durch viel Struktur und Mineralik aus. Das Sortiment umfasst auch einen Extra Brut, der als eigene Kategorie eingeführt wurde. Zusätzlich werden ein frizzante auf der Hefe und einige Rotweine produziert.

Asolo Prosecco Sup. Docg Bio e Vegan – Extra Brut

Cabernet Sauvignon Doc Asolo Montello – Bio

Asolo Prosecco Sup. Docg Bio e Vegan – Brut

Merlot Doc Montello e Colli Asolani – Bio

Asolo Prosecco Sup. Docg Bio e Vegan – Extra Dry

Recantina Doc Montello e Colli Asolani

Vino Bianco Frizzante – Sui Lieviti (Sur lie)

Cabernet Doc Montello e Colli Asolani, Vintage  
2016, Barricade



## 2. Sacramundi – Veneto

Giorgia Mettifogo

Via Pieve 101 – 36072 Chiampo (Vicenza)

Tel.: +39 0444 624538 – Mob.: +39 334 5070567

giorgia@sacramundi.it - www.sacramundi.it

Elegante Schaumweine aus der lokalen Durella-Traube ist das Ziel dieses Weingutes, das im Hügellgebiet zwischen Vicenza und Verona liegt, das Monti Lessini genannt wird. Der Name der Traube geht auf den Umstand zurück, dass die Schale sehr widerstandsfähig, also hart (ital. duro) ist. Sie weist eine Säure und Mineralität auf, die auch auf den vulkanischen Boden zurückzuführen ist. Die Rebflächen machen insgesamt ca. 500 ha aus.

Sacramundi produziert auch einen stillen Durello, der gut zu Baccalà passt. Der Fokus liegt aber auf den Schaumweinen Lessini Durello Doc. Der Merum Pas Dosé liegt 5 Jahren auf der Hefe, die Trauben stammen aus 25 Jahren alten Weinbergen, die in der Nähe eines Marmor-Steinbruchs auf 400 m liegen. Mineralik und Eleganz pur!

Humus, Monti Lessini Durello Doc Fermo

Metodo Classico Riserva Lessini Durello Doc 36 Monate

Ventus, Spumante Brut Lessini Durello Doc

Metodo Classico Riserva Lessini Durello Doc 60 Monate

Merum Pas Dosé

Duré Rosato Brut

Lovara Metodo Classico Durello Brut

Cabernet Sauvignon Igt

### 3. Tenuta De Sterlich – Abruzzo **BIO**

Alessandro Massacesi De Sterlich

Via Santa Maria Assunta

64023 Mosciano Sant´Angelo (Teramo) – Tel.: +39 085 7953438

info@desterlich.it – www.desterlich.it

Das Weingut De Sterlich befindet sich im nördlichen Teil der Abruzzen auf über 200 m und ist 10 km vom Meer entfernt. Die 20 ha Rebflächen liegen zwischen den Flüssen Tordino und Salinello und wurden in den 1970er Jahren angelegt. Die Pergola-aufzuchtform wurde beibehalten. Im Boden sind 1 m tiefe blaue Lehmlagerungen zu finden. Der Betrieb wird **biologisch geführt** und ist in der Übergangsphase zur Zertifizierung.

Der Fokus liegt auf den autochthonen Rebsorten Trebbiano, Pecorino und Montepulciano, die Weine werden länger gereift, damit sich Tertiäraromen entwickeln. Diego De Sterlich Aliprandi, einem Vorfahren österreichischer Abstammung der in den 1920-er Jahren einer der ersten Flugpiloten war, ist der Spumante „Marchese volante“ gewidmet.

Trebbiano d´Abruzzo Doc 2020

Montepulciano D´Abruzzo Doc 2020

Trebbiano d´Abruzzo Doc 2018

Montepulciano D´Abruzzo Doc 2018

Pecorino Igt 2020

Montepulciano D´Abruzzo Docg Riserva

Cerasuolo d´Abruzzo Doc 2020

Spumante Marchese Volante Rosé “Dirce”



#### 4. I Feudi di Romans – Friuli Venezia Giulia **BIO**

Anna Sodano

Via Ca´ del Bosco 16

34075 San Canzian d´Isonzo (Gorizia)

anna.sodano@ifeudidiromans.it - www.ifeudidiromans.it - Mobil +39 328 1582969

Großvater Severino Lorenzo hatte in den 1950-er Jahren mit 5 ha Rebflächen in der Nähe des Isonzo begonnen, sein Wasser ist auch heute für gesunde Trauben wichtig. Nun produzieren die Enkelkinder Nicola und Davide 500.000 Flaschen **biologischen Wein** pro Jahr.

Das Sortiment umfasst die typischen Weißweinsorten wie Friulano, Ribolla Gialla und Sauvignon. Sontium ist eine Cuvée aus 5 weißen Sorten, die teilweise im Holz vergoren wurden. Refosco und Merlot ergänzen das Sortiment. Ab dem Jahrgang 2020 ist der weiße Piwi-Wein Fysi dazugekommen, der aus Kretos, Rytos und Soreli entsteht, die mit Sauvignon und Friulano verwandt sind.

Friulano Doc Friuli Isonzo 2020

Fysi Bianco Bio IGT Venezia Giulia 2020

Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia 2020

Merlot Doc Friuli Isonzo 2019

Pinot Grigio Doc Friuli Isonzo 2020

Refosco dal Peduncolo Rosso Doc Friuli Isonzo 2019

Sauvignon Blanc Doc Friuli Isonzo 2020

Sontium Bianco Doc Friuli Isonzo 2018

## 5. **Maggior Consiglio** – Veneto

Simone Nardin  
Piazza Brescia 10/C - 30016 Jesolo (Venezia)  
Tel.: +39 0421 1774610  
info@maggiorconsiglio.wine - www.maggiorconsiglio.wine

## **Vineria**

Kirchengasse 35  
1070 Wien  
Tel. 01 8901706  
www.vineria.at

Simone Nardin produziert Prosecco in Valdobbiadene, hat aber auch einen Vertriebsverband für qualitativ hochwertige Weingüter aus mehreren Regionen aufgebaut. Aus der Lombardei bringt er Franciacorta der Tenuta Moraschi mit, der mindestens 30 Monate auf der Hefe liegt. Neben dem Brut können wir den Satèn verkosten, der etwas runder ist, auch weil er weniger Druck hat.

Aus Abruzzen kommen der Pecorino und der Montepulciano der Fam. Pasetti, die seit 5 Generationen im Weinbau tätig ist und Rebflächen sowohl in Meeresnähe als auch in hohen Lagen im Landesinneren hat. Aus Apulien kommt der Fiano und eine Cuvèe aus Nero di Troia und Primitivo des Weinguts Podere 29, das **biologischen Weinbau** in der Nähe von Foggia nicht weit vom Gargano betreibt.

Zum Verband gehört auch das Lokal **Vineria** in Wien, wo man ital. Weine und Spezialitäten genießen kann.

## **Maggior Consiglio** – Veneto

Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg Brut  
Spumante Blanc de Blanc Extra Dry

## **Tenuta Moraschi** - Lombardia

Franciacorta Donna Elisabetta Brut Docg  
Franciacorta Satèn Docg Moraschi

## **Pasetti** - Abruzzo

Pecorino d´Abruzzo Dop  
Montepulciano d´Abruzzo Doc

## **Podere 29** - Puglia

Gelso Bianco Fiano Igt, **BIO**  
Unio Nero di Troia e Primitivo Puglia Igt



## **6. 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 2020

*L'Invidio* – Doc Bolgheri Rosso 2019

*// Goloso* – Igt Toscana Rosato 2020

*// Superbo* – Doc Bolgheri Superiore 2018

*// Sette* - Igt Toscana Rosso 2019



**7. Tenuta Belframe** (Friuli Venezia Giulia), **Tenuta Tre Gemme** (Abruzzi) & **Iris Vigneti** (Veneto)

Paolo Coletto - paolo@tenutabelframe.it - Mobil +39 347 3986814

Paolo Coletto, der Vertriebsmanager der Tenuta Belframe, ist Exportmanager von 3 Weingütern:

**Tenuta Belframe** - Bagnaria Arsa (Udine) [www.tenutabelframe.it](http://www.tenutabelframe.it)

Dieses historische Weingut, das südlich von Udine liegt, wurde 1991 von der Fam. Belframe reaktiviert. Der Tazzelenghe reift 3,5 Jahre in gebrauchten Barriquefässern, damit seine Tannine angenehm rund werden.

PINOT GRIGIO 2020

RIBOLLA GIALLA 2020

REFOSCO 2017

FRIULANO 2020

PINOT NERO 2019

TAZZELENICHE VIGNA AUGUSTA 2016

MERLOT VIGNA AUGUSTA 2016

**Tenuta Tre Gemme** - Catignano (Pescara) – [www.tenutatregemme.com](http://www.tenutatregemme.com)

In einem der größten Familienbetriebe in den Abruzzen werden auf 400 m Höhe folgende Weine produziert:

Pecorino, Abruzzo Pecorino DOC

Montepulciano Classico, Montepulciano d'Abruzzo DOC

Cerasuolo, Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Montepulciano Riserva, Montepulciano d'Abruzzo DOC

**Iris Vigneti** - Mareno di Piave (Treviso) – [www.irisvigneti.it](http://www.irisvigneti.it)

Neben Prosecco Doc wird ein alkoholfreies Sortiment produziert, das speziellen Kundenwünschen entspricht.

Prosecco Doc Millesimato 2020

Bella glamour zerozero alcool free

Prosecco Rosè spumante doc molestato

Bella style zerozero alcool free



## 8. Cantine Scolari

Daniele Casnici

Via Nazionale 38

25080 Puegnago sul Garda – Fraz. Raffa (Brescia)

Mob.: + 39 333 2411674

info@cantinescolari.it – www.cantinescolari.it

Am Westufer des Gardasees wurde bereits von den Etruskern Weinbau betrieben, Benaco, der Name dieser Region, geht auf den Etrusker-könig Aco zurück. Das milde Klima und sandige Lehmböden sind gute Rahmenbedingungen für Qualitätsweine. Die typische Rotweintraupe ist der Gropello, aus dem fruchtige Weine mit angenehmen Gewürznoten entstehen. Für den Garda Classico kann er mit Sangiovese, Marzemino und Barbera cuvettiert werden.

Aus den Trauben, die zuerst reif werden, entsteht hier traditionell der Chiaretto. Sie werden sanft gepresst, der Most liegt wenige Stunden auf den Schalen, bis das typische Hellrosa entsteht. Die intensive Frucht passt gut zu den leicht herben Mandelnoten im Abgang.

Cantine Scolari wurde 1929 gegründet, der Betrieb wuchs stetig im Laufe der Zeit. 2019 wurde er von der Firma Erian übernommen, nun gibt es 2 Linien, Cantine Scolari und Cantina Bottenago.

Garda Doc Brut

Premium Line Riviera del Garda Classico Doc Gropello

Riviera del Garda Classico Doc Rosé Brut

Pop Line Valtenesi Chiaretto Doc, Riviera Garda Classico Doc

Premium Line Lugana Doc 2020

Classic Line Rosso 29 – Riviera del Garda Classico Doc

Premium Line Chiaretto Rosé Bellerica Riviera Classico Doc 2020

Premium Line Riviera del Garda Classico Doc Rosso Superiore Posone

## 9. Sancin – Friuli Venezia Giulia

Devan Sancin

San Dorligo della Valle

34018 Montedoro 173 (Trieste)

Mob.: +39 328 5915990

sancin@sancin.com – www.sancin.com

Zurück zum Ursprung: so könnte man die Initiative der Fam. Sancin nennen, die „Prosecco-Traube“ wieder in ihrem ursprünglichen Raum bei Triest anzupflanzen, wo das Dorf Prosecco liegt. 1830 wurde sie von hier nach Valdobbiadene „exportiert“, von wo sie ihre weltweite Karriere startete. Da die Glera-Traube am besten zum Meer gewandt und mit sehr viel Sonne gedeiht, bot sich der Monte d'Oro im Triestiner Vorort San Dorligo an. Sancin pflanzte auf seinem Anwesen 8.000 Rebstöcke und half mit, Glera wieder als stillen Wein zu vinifizieren, der die Mineralik des Karstbodens widerspiegelt und gut zu Fisch passt.

Sehr vielschichtig ist auch der Rotwein Monte d'Oro, in dem vor allem Merlot, aber auch Refosco und Cabernet Sauvignon cuvetiert werden. Rote Früchte wie Preiselbeeren, schwarze Oliven sowie Steinpilz- und Unterholznoten kommen hier zu Geltung. Ganz speziell ist auch das Öl aus der Bianchera-Olive. Im Lemon-celo wird es mit Zitrone zum hervorragenden Salatdressing kombiniert.

*Brut White – Spumante da uve Glera*

*Merlot 2019 IGT Vg*

*Glera 2019 Igt Trevenezie*

*Montedoro 2018 IGT Vg*

*Malvasia 2019 IGt Vg*

*Olio Celo – Olio extravergine d'oliva*

*Refosco 2019 IGT Vg*

*Lemon-celo, condimento: olio extravergine d'oliva e limone*



## 10. Barbaterre – Emilia Romagna **BIO**

Massimiliano Ferrari

Via Cavour 2/a

42020 Quattro Castella (Reggio Emilia)

Mob.: +39 347 8733838

cantina@barbaterre.it – www.barbaterre.it

Dass Küche und Weine aus dem Raum Reggio Emilia extrem hochwertig sind, beweist Massimiliano Ferrari mit seinem Weingut Barbaterre, zu dem auch ein ristorante gehört. Das wunderschöne Hügelland zwischen Parma und Reggio Emilia ist von Burgen geprägt, die bereits zur Zeit von Matilde von Canossa eine wichtige Rolle spielten. Auf 10 ha Rebfläche baut Massimiliano Ferrari auf kalkhaltigen Lehmböden vor allem autochthone Rebsorten wie Lambrusco Grasparossa, Lambrusco Salamino und Malbo Gentile an, die von Sauvignon und Pinot Nero ergänzt werden. Die **biologische Produktion** nimmt Rücksicht auf die Natur, Fotovoltaik-Anlagen werden für die Energieerzeugung genutzt.

Aus der regionalen Lambrusco-Tradition macht Massimiliano zahlreiche flaschenvergorene Schaumweine, ja sogar aus den typischen Lambrusco-Sorten! Aus Pinot Nero kreiert er einen Brut Nature, der 3 Jahre auf der Hefe liegt. Aus Sauvignon macht er einen Pet-nat, der erhebliches Reifepotential hat. Zum Abschluss ein fruchtiger und facettenreicher Pinot Nero!

Paledor, Sauvignon dell'Emilia 2018

Arsan, Lambrusco dell'Emilia 2017

Blanc de Noirs, Metodo Cl. Brut Nature 2016

Peder, Pinot Nero dell'Emilia 2018

Lambruscante, Metodo Cl. Brut Nature 2016

## 11. Italian Food Trading

Elena Sartorato

Via dell'Artigianato 29 – 37066 Caselle di Sommacampagna (Verona)

Mob.+39 340.6832241 WhatsApp - Mob.+39 347.4305977

elena.sartorato@italianfoodtrading.it - www.italianfoodtrading.com

Gegründet wurde die Firma von Nicola Bressan, einem Koch, der seit vielen Jahren die besten italienischen Produkte selektiert und sie der gehobenen Gastronomie in Italien, aber auch international anbietet. Viel Logistikerfahrung ermöglicht hochwertige Produkte frisch und in kurzer Zeit zu liefern. Das Sortiment umfasst Käse, Wurstwaren, Olivenöl, Essig, Antipasti, Tomatensauce, Pasta, Pilze, Dressing, Grissini & Piade, Artischocken, Mehl, Dessert, Fisch.

BLU 61: Blauschimmelkäse, in passito di Raboso gereift, mit roten Cranberries

BASAJO AL PASSITO DI PANTELLERIA: Blauschimmelkäse, in passito di pantelleria gereift

VENTO D'ESTATE: Hartkäse in Barriquefässern und Bergsheu gereift

SALAME AL TARTUFO - SALAME AL BAROLO - SALAME ALLE NOCCIOLE

CREMA DI CARCIOFI E TARTUFO - CREMA DI OLIVE NERE - PESTO AL PISTACCHIO ecc.

CONDIMENTO OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E LIMONE DI SORRENTO

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO ALL' ARANCIO

ANDERE AROMATISIERTE ÖLE



## 12. Savini Tartufi – Toscana

Gabriele Bianchi

Via Meucci 24

56036 Forcoli – Palaia (Pisa)

Tel. +39 0587 628037 – Mob.: +39 347 0044 746

sales@savinitartufi.it - www.savinitartufi.it

Die Fam. Savini ist seit 5 Generationen in der Trüffelbranche aktiv. Der Betrieb liegt in der Nähe eines Eichenwaldes, in dem Mitarbeiter regelmäßig mit ihren Hunden nach den begehrten Trüffeln suchen. Insgesamt 650 Trüffelsucher, die zu 80% aus der Toscana stammen, liefern ihre Schätze ab. Erst wenn Cristiano Savini mit der Qualität zufrieden ist, werden sie sich handelseins. Im hauseigenen Museum gibt es Trüffelführungen einschließlich Verkostungen, eine wirklich interessante „truffle experience“!

Crema parmigiano e tartufo

Peschiole al tartufo (kleine Pfirsiche mit Trüffel)

Affettato tartufo estivo

Salsa del tartufaio

Patatine al tartufo 100 g.

Oro nero al tartufo (condimento)

Crunch al tartufo 50 g.

Olio d'oliva extra-vergine al tartufo bianco

**La Cucina di Burde in vaso** - [www.vinodaburde.com/la-cucina-di-burde-in-vaso](http://www.vinodaburde.com/la-cucina-di-burde-in-vaso)

Gemeinsam mit den Brüdern Gori von der *Trattoria da Burde* in Florenz hat Cristiano Savini Saucen und Fertiggerichte kreiert, die mit wenigen Zutaten und großem Genuss beeindrucken:

Baccalà mantecato – crostini di fegatini – Pesto di Cavolo Nero – Carabaccia etc.

**13. Petrelli** – Puglia  
Chiara Petrelli  
Carmiano (Lecce)

**Beratung und Vertrieb:**  
Josef M. Schuster  
KASTNER AllesWein  
Josef-Maria.Schuster@kastner.at  
Mob.: 0676 5900264

Auf ca 15 ha. Rebfläche setzt Fam. Petrelli auf integrierten Weinbau und autochthone Rebsorten wie Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nera di Lecce. Primitivo ist hier die wichtigste Sorte, der Name geht auf den Umstand zurück, dass sie als erste reif wird, also „primo“, daraus wurde „primitivo“.

Giovanni Petrelli bringt gemeinsam mit seiner Tochter Chiara 6 Weine aus dem Salento mit, dem „Absatz des Stiefels“. Die ca. 40 km breite Halbinsel ist klimatisch sehr begünstigt, sowohl die West- als auch die Ostküste wird von warmen Meeresströmungen beeinflusst.

Verdeca Salento Bianco I vini della Chiusa

Primitivo Salento P

Salento Igp Rosso Negroamaro Trearchi

Salento I.G.P. Rosso Don Pepé (Negroamaro, Malvasia Nera di Lecce, Montepulciano)

Rosato

Kialù (Aleatico abboccato)



## 14. KASTNER AllesWein

Josef Schuster hat eine Auswahl an Weingütern getroffen, die sich autochthonen italienische Rebsorten und Raritäten widmen. Diesmal können Sie 14 Geheimtipps kennenlernen: Weine, die eine besondere Geschichte erzählen:

## Beratung und Vertrieb:

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

1. Pinot 64 Spumante Brut Oltrepò Pavese, Calatroni (Lombardia)
2. Forastera 2019, Cenatiempo (Campania)
3. Kerner Praepositum 2018, Klosterneustift (Südtirol)
4. Greco di Tufo, 2019 Ferrara (Campania)
5. Bio Solaris Vino del Passo 2018, Lieselehof (Südtirol)
6. Montepulciano d´Abruzzo Mazzamurello 2018, Torre dei Beati (Abruzzo)
7. Roero Riserva Ciabot 2016, Angelo Negro (Piemonte)
8. Pugnitello Somatico 2017, Podere Il Castellaccio (Toscana)
9. Petit Verdot 2016, Podere San Cristoforo (Toscana)
10. DON 2014 Magnum, Liverzano (Emilia Romagna)
11. Lagrein Reserve Klosteranger 2015 - Muri Gries (Südtirol)
12. Tintilia 66 2012, Claudio Cipressi (Molise)
13. Sagrantino di Montefalco Il Domenico Riserva 2007, Adanti (Umbria)
14. Torcolato 2017, Villa Angarano (Veneto)



## 15. Liverzano – Emilia Romagna **BIO**

Giulia Bianchin

Via Valloni 47

48013 Brisighella (Ravenna)

www.liverzano.it/de – Mob.: +43 681 81959075

## **Beratung und Vertrieb:**

Josef M. Schuster

KASTNER AllesWein

Josef-Maria.Schuster@kastner.at

Mob.: 0676 5900264

Mit ca. 12 Hektar Land ist Villa Liverzano ein kleiner landwirtschaftlicher Betrieb auf den Hügeln von Brisighella in Emilia Romagna, dessen Ursprung auf das 16. Jahrhundert zurückgeht. Seit 15 Jahren werden hier **Bio-Weine** (Sangiovese, Carmenère, Sauvignon etc.), natives Olivenöl extra DOP, Grappe und Gin produziert. Die Philosophie basiert auf Natürlichkeit, Nachhaltigkeit und Qualität.

2019 wurde der Betrieb von einer österreichischen Firma übernommen und seitdem bemüht man sich, dem österreichischen Publikum die hochwertigen Weine und Produkte näher zu bringen. In der Villa Liverzano, die sich in einer historischen Parkanlage befindet und ein Restaurant, Swimming Pool und einen Wellness Bereich aufweist, kann man einen wunderschönen Urlaub verbringen.

Ficcanaso - Sauvignon in purezza

Don 2014 Magnum – Cabernet Franc e Carmenere

Trecento - San Giovese in purezza

Donna – Merlot in purezza

Rebello – San Giovese e Merlot Igt



## 16. Azienda Agricola Diana – Calabria **BIO**

Vincenzo Diana

Contrada 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

Olive in Salamoia

Olio Extra Vergine d'Oliva al limone

Pomodori secchi

Mileo Rosso IGT Calabria

Pate' all'arrabbiata

Moscato Passito di Saracena

Passata di peperoncino

Pate' di olive verdi

## 17. Fattoria Cerbaia & CORAVIN

Strada Cerbaia 16  
50028 Tavarnelle Val di Pesa (Firenze)  
www.cerbaia.com

## Vertrieb in Österreich: DERKSEN

Peter Lamprecht  
p.l@derksen.at  
Mobil: 0664 1618816



Chianti – Bordeaux – Wien: ein internationales „Weindreick“ ergibt Spitzenkreationen: Louis-Marie Chollet betreibt in Bordeaux das Weingut Château Plaisance seiner Familie. Gemeinsam mit seiner Frau Birgit, die aus Wien stammt, produziert er seit 2008 in der Toskana Chianti Classico, einen Supertuscan und Vinsanto! Fattoria Cerbaia, benannt nach dem hohen Wildbestand in dem Gebiet, liegt in einem wunderschönen Hügellgebiet bei Tavarnelle Val di Pesa. Die 15 ha Rebflächen befinden sich in guten Lagen auf 220 bis 300 m Höhe, die lehmigen Kalkböden sind ideal für den Sangiovese.

Gleichzeitig werden auch Merlot, Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon und Petit Verdot angebaut, aus denen die internationale Cuvée Luigi Maria entsteht. An das Weingut angeschlossen ist ein Agriturismo, niveauvolle Gästezimmer, Swimmingpool, der Blick auf San Gimignano und die Weinberge laden zu einem Urlaub in der Toskana ein.

Chianti Classico DOCG

Luigi Maria Toscana IGT

**Coravin** ist ein innovatives Weinkonservierungssystem: es ermöglicht, ein Glas Wein zu genießen und den Rest in der Flasche Wochen, Monate oder sogar Jahre aufzubewahren! Speziell wertvolle Weine können dadurch lange glasweise angeboten werden!

Es geht ganz einfach: eine Hohlzahnstich durch den Korken, dann wird Argon in die Flasche gepresst, während der Wein ausgeschenkt wird!







## **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)

