

Selezione Italia XXVI

Italienische Wein- und Delikatessenpräsentation
mit **Sizilien-Focus** und insgesamt 30 Produzenten

Hotel Regina, 11. September 2023

Wien - Rooseveltplatz 15

12.00 - 19.30 Uhr

#selezioneitaliavienna 



Christian Bauer | Marina Rebora
Leegasse 4/10 1140 Wien
christian@weinundkultur.eu
www.weinundkultur.eu

Votivsaal:

1. Vigna del Gal, Veneto
2. Fattoria Nicodemi, Abruzzo
3. Bonotto delle Tezze, Veneto
4. Monviert, Friuli Venezia Giulia
5. Montespada, Sardegna (Vinolio)
6. **Tenuta Natalina Grandi**, Veneto (Vinolio)
7. **Cantine Borga**, Veneto (Vinolio)
8. **Bonfanti** - Veneto
9. **Colline Albelle**, Toscana
10. Contesa, Abruzzo
11. **Sorrentino**, Campania (Foller GmbH)
12. Podere 7, Toscana
13. Vallecamonica, **Alziati**, Lombardia (Gollmann Ag.)
14. Bianchin Alessandro, Veneto
15. **Barbaterre**, Emilia-Romagna

Makart-saal:

16. **Fausti Vini**, Marche & **Tenuta Sticciano**, Toscana
17. Cantina de Prá, Ven. & Cantina Tortona, Piemonte
18. **Vincenzo Diana**, Calabria
19. Felling, Puglia
20. Kastner AllesWein: 12 vini vulcanici

Sala Sicilia:

21. Planeta
22. Al Feú
23. Terra Dives
24. **Abbazia Sant'Anastasia**
25. Tenute Gigliotto
26. Chiarelli Giacomina
27. **CVA cantina Canicattí**
28. Lombardo Vini

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

Dank unserer Zusammenarbeit mit dem „Istituto Regionale del Vino e dell'Olio“ der Region Sizilien (IRVO) können Sie 8 sizilianische Weingüter und Rebsorten wie Grillo, Catarratto, Frappato und Nerello Mascalese kennen lernen! Weitere Highlights sind vulkanische Weine von Capri, Ischia, Etna, Ustica, Vesuv, Tufo, Soave und Maremma!

Prosecco Asolo und Valdobbiadene sowie Franciacorta führen die Spumante-Liga an, der auch Lambrusco metodo classico angehört. Aus dem Piemont können wir den weißen Timorasso kennen lernen, der mineralische Feuersteinnoten aufweist. Toscana ist mit Bolgheri und Chianti Classico vertreten, Veneto mit Amarone und Raboso. Aus den Marken sollte man eine Montepulciano-Syrah-Cuvée probieren. Die Abruzzen sind mit Passerina, Pecorino und Cerasuolo vertreten. Aus Manduria können wir Primitivo aus 4 verschiedenen Lagen verkosten! Weine aus Sardinien und Olivenöl aus Kalabrien runden das Sortiment ab.

Bio- und biodynamische Betriebe sind grün. Mundgeblasene Saphienwald-Gläser werden das Genusserlebnis verfeinern.

Buona degustazione!

Marina Rebora & Christian Bauer, Wein & Kultur

Nächste Termine:

- 16.10. Franciacorta-Festival im Hotel Almanac
- 23.10. DoctorWine im Hotel Hilton Plaza

1. Vigna del Gal – Veneto

Via Canal Nuovo 96 - 31010 Col San Martino – Farra di Soligo (TV)

mobil +39 351 886 7634

commerciale@vignadelgal.it www.vignadelgal.it

In den 1990-er Jahren gründete der Vater von Devid Balliana das Weingut „Vigna del Gal“, der Name geht auf den Großvater zurück, der immer zeitig aufstand, wenn der Hahn (ital. gallo) krächte. Heute bewirtschaftet Devid 25 ha eigene Rebflächen und produziert 130.000 Flaschen Prosecco Valdobbiadene.

Die Trauben aus 3 verschiedenen Lagen werden einzeln vinifiziert, die steilen Weinberge werden im lokalen Dialekt „Rive“ genannt, die verschiedenen Weinberge dürfen nun auf dem Etikett angegeben werden. Rive di Santo Stefano stammt aus der Nähe von Valdobbiadene. Unter einer 50 cm tiefen Steinschicht befindet sich Lehmboden. Der Prosecco ist extra brut, also ganz trocken ausgebaut und liegt 5 Monate auf der Hefe. Der Druck ist mit 5 bar relativ niedrig, damit ein feines und rundes Mousseux entstehen kann. Grüner Apfel im Bouquet, Zitrusfrüchte, die feine Mineralik lässt leicht salzige Noten anklingen.

Der Brut vom Weingarten „Rive di Arfanta“ hat 3 g Restzucker und entsteht auf steinigem Böden. Pfirsich und Marille im Bouquet, Kräuternote, leichte Mandeltöne im Abgang. Der Extra Dry „Rive di Col San Martino“ weist 13 g Restzucker auf, ist runder, geschmeidiger und hat Rosen-, Akazien- und Apfelnoten. Der Cartizze aus der gleichnamigen Steillage bei Valdobbiadene ist mit 17 g Restzucker noch runder und geschmeidiger, reife Früchte, Mandarinen und Rosennoten begleiten gern knusprige Kuchen.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
EXTRA BRUT RIVE DI SANTO STEFANO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G. CARTIZZE

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
BRUT RIVE DI ARFANTA

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
D.O.C.G. TRANQUILLO COLL

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
EXTRA DRY RIVE DI COL SAN MARTINO

VINO BIANCO FRIZZANTE



2. Fattoria Nicodemi – Abruzzo **BIO**

Elena Nicodemi

Contrada Veniglio SP 19, n. 8 - 64024 Notaresco (Teramo)

Tel.: +39 085 895493 – Mob.: +39 348 1314559

info@nicodemi.com – www.nicodemi.com

Elena und Alessandro Nicodemi setzen seit 2000 das fort, was ihr aus Rom stammender Großvater und Vater aufgebaut hatten, ein Familienweingut bei Teramo in den Abruzzen, mit dem sie sich sehr verbunden fühlen. Aus 30 ha eigenen Rebflächen entstehen 200.000 Flaschen **Bioweine** aus autochthonen Rebsorten, 80% davon werden exportiert. Im Vordergrund steht das Terroir, die Ausdruckskraft des Gebietes und die Herkunft „Colline Teramane DOCG“. 10 km Entfernung vom Meer und die kühlen Winde des 3000 m hohen Gran Sasso am Horizont garantieren hohe Temperaturschwankungen, die Kalk- und Lehmböden verleihen den Weinen einen speziellen Charakter.

Der Trebbiano d'Abruzzo aus der Cru-lage Notàri entsteht aus 50-jährigen Reben, die Nordost-Ausrichtung und hohe Temperaturunterschiede verleihen dem Wein Komplexität und Vollmundigkeit. Für die Cru-linie „Le Murate“ werden Trauben aus der Pergola der 1970er-Jahre verwendet, der Wein beeindruckt mit Aroma und Frische. Der traditionelle Rosè Cerasuolo d'Abruzzo liegt einen Tag auf der Schale, Aroma und Frucht stehen im Vordergrund. Der Montepulciano „Le Murate“ liegt nur im Stahl, der Montepulciano „Notàri“ 1 Jahr in Tonneaux-fässern und die Riserva „Neromoro“ 1,5 Jahr in Barrique-fässern: neben Brombeeren, Blaubeeren und Ribisel weist sie Pfeffer- und Lakritzennoten auf, vollmundig und lang im Abgang.

Notàri Trebbiano d'Abruzzo DOC Superiore 2021 – **BIO**

Le Murate Colline Teramane Montepulciano
d'Abruzzo DOCG 2021 - **BIO**

Le Murate Pecorino IGT. 2022

Notàri Colline Teramane Montepulciano
d'Abruzzo DOCG 2020 - **BIO**

Le Murate Cerasuolo d'Abruzzo DOC. 2022 - **BIO**

Neromoro Colline Teramane Montepulciano
d'Abruzzo DOCG Riserva 2017

3. Tenuta Bonotto delle Tezze – Veneto

Annalisa De Martin

Duca D´Aosta, 36 - 31029 Tezze di Piave – Vazzola (Treviso)

Tel. +39 0438 488323 – Mob.: +39 366 9035718 – commerciale@bonottodelletezze.com

Antonio Bonotto führt mit seiner Frau Vittoria ein Familienweingut in Tezze di Piave, das bei Conegliano liegt und auf 500 Jahre Geschichte zurückblicken kann. Der historische Keller wurde um ein modernes Gebäude erweitert, wo heute die Vinifizierung und Lagerung stattfinden. Ein Teil der Anlage wird Künstlern zur Verfügung gestellt, die hier wohnen und Werke für eine Ausstellung kreieren können.

Rund um Tezze liegen in einem wunderschönen Hügellgebiet 30 ha Rebflächen, die von den kalten Nordwinden geschützt sind und vom milden Klima der Adria profitieren. Die Böden sind kalkhaltig und teilweise von Schotterablagerungen bedeckt. Hier entsteht der typische Raboso, der Ende Oktober gelesen wird und mit Kirsch- und Ribiselnoten beeindruckt, die von kräftigen Tanninen unterstützt werden. Beim „Malanotte del Piave Docg“ werden 30% der Trauben nachgetrocknet, beim Raboso Passito liegen alle Trauben 4 Monate in Kisten zur natürlichen Konzentration von Zucker, Extrakt und Säure.

Die Trauben für den Prosecco Valdobbiadene stammen aus Collalbrigo, der Brut „Rive Collalbrigo – Costa“ ist angenehm rund und fein elegant. Südlicher Richtung Meer liegen die Rebflächen des Pinot Grigio, der von den Meereswinden profitiert, die Feuchtigkeit schnell aufrocknen.

Raboso Rosato

Spezza Merlot

Prosecco Doc Brut

Potestá Raboso Docg Piave

Col Real Prosecco Superiore Docg Rive di Collalbrigo

Malanotte del Piave Docg

Pinot Grigio delle Venezie

Raboso Passito



4. Monviert – Friuli Venezia Giulia

Riccardo Isetti

Via Strada di Spessa, 8 - 33043 Cividale del Friuli (Udine)

Tel. +39 0432 716172 – Mob.: +39 375 6729917

management@monviert.com – www.monviert.com

Das Weingut Monviert wurde in den 1950er-Jahren vom Großvater Franco Zorzettig gegründet, es kann aber auf eine noch längere Familientradition zurückblicken. „Monviert“ ist der lokale Ausdruck für „monte aperto“, dieser „offene Berg“ geht auf eine Familienkapelle aus dem Jahr 1522 zurück, die von einem Hügel über das 87 ha große Anwesen in der Nähe von Spessa di Cividale „wacht“.

Die Lagen herauszuarbeiten ist eines der Hauptziele: Für Ribolla Gialla, die bereits im 13. Jhdt. hier angebaut wurde, kommen Trauben vom Weinberg „Bivio Romanut“ zum Einsatz, der konstant von Winden gekühlt wird, aber auch den ganzen Tag Sonne erhält: Akazienblüten, frischer Apfel und Kräuter im Bouquet, frisch und fein strukturiert. Der Friulano entsteht am südlich ausgerichteten „Hausberg“ Monviert: Kamille, Lindenblüten und Marillen im Bouquet, frisch und vollmundig, mit der typischen Mandelnote im langen Abgang. Die Trauben für den Schioppettino stammen von den höchsten Lagen des Hügels Col Rusal: Ribisel, Kirschen, Himbeeren sowie Pfeffer, Zimt und Vanille im Bouquet, angenehm weiche Tannine und viel Frucht am Gaumen.

Ribolla Gialla Spumante Brut

Pinot Grigio 2022

Ribolla Gialla 2022

Refosco Riserva 2018

Friulano 2021

Schioppettino Riserva 2018

Traminer Aromatico 2022

Cabernet Franc 2021

5. Agricola Montespada – I Vini della Sardegna
Trinità d'Agultu e Vignola (Sassari)

Vertrieb: Stefan Unterberger – VINOLIO
Mob.: 699 17209809
unterberger@vinolio.at

Die Fam. Albertini ist seit 1957 im Weinbau im Veneto tätig und begann 1992 mit einer eigenen Produktion in Sardinien. Damals wurde im Norden von Sardinien, im Gallura-Gebiet ein landwirtschaftlicher Betrieb erworben, hier „Stazzu“ genannt. Auf über 50 ha Rebflächen werden die typischen Rebsorten Vermentino, Carignano und Cannonau angebaut. Nach dem anfänglichen Verkauf der Trauben an andere Kellereien wurden bald selbst qualitativ hochwertige Weine vinifiziert und abgefüllt.

Der Betrieb ist in der Übergangsfase zur **biologischen Produktion**, im Sinne der Nachhaltigkeit werden leichtere Flaschen und erneuerbare Energiequellen verwendet.

Luna Smeralda Spumante Brut – Millesimato
Vermentino 2021

Isola dei Nuraghi Caregnan Selezione – Rosso IGT
Riserva 2016

Vecchia Costa Brut, Spumante, Vermentino 2020

Isola dei Nuraghi Damanera Selezione – Rosso IGT
Riserva 2018

Vermentino di Sardegna – Vecchia Costa 2021

Cannonau di Sardegna – Il Muto – Riserva 2017

Vermentino di Sardegna – Giunchizza 2021



6. Tenuta Natalina Grandi – Veneto **BIO**

Gambellara (Vicenza)
www.cantinagranti.com

Vertrieb: Stefan Unterberger – VINOLIO

Mob.: 699 17209809
unterberger@vinolio.at

Die Tenuta Natalina Grandi ist ein Familienbetrieb, der auf eine lange Tradition zurückblicken kann. Giovanni Framarin bewirtschaftet gemeinsam mit seinen Kindern Luca, Lisa und Valentina 10 ha Rebflächen, die in Gambellara und Loniga liegen, die zur Provinz Vicenza gehören. Seit 2016 wird **biologisch produziert**. Es kommen weder Pestizide noch Herbizide zum Einsatz. Die Trauben werden händisch gelesen, und möglichst schonend verarbeitet.

Der vulkanische Boden verleiht den Weinen viel Mineralität und Charakter. Aus der typischen Rebsorte Garganega entsteht der stille Gambellara Doc „Solo lei“: Jasmin, Zitrusfrüchte und Feuerstein in der Nase, Mineralik auch am Gaumen. Der Gambellara classico „Col di Mezzo“ reift 7 Monate im Holzfass: Salbei, Rosmarin und balsamische Noten, Mandelnoten im Abgang. Der Tai Rosso ist mit dem französischen Grenage verwandt und wurde hier vor 500 Jahren „eingebürgert“: Veilchen und rote Waldbeeren, viel Frucht auch am Gaumen. Der Merlot „Riva dei Basalti“ reift in Tonneaux-fässern: Kräuter und reife Früchte, am Gaumen Pfeffer und Muskatnuss. Der Carmenere ist mit Cabernet Franc verwandt: Heidelbeeren, Brombeeren, Kaffee, Schokolade und schwarzer Pfeffer.

“Solo lei“ Gambellara DOC (Garganega)

“Solo lei“ IGT Veneto Rosso (Tai Rosso)

“Col di Mezzo“ Gambellara classico D.O.C.
(Garganega)

“Riva dei Basalti“ Merlot Veneto I.G.T.

Carmenere IGT Veneto **Bio**

7. Cantine Borga – Veneto **BIO**
Chiarano (Treviso)
www.cantineborga.it

Vertrieb: Stefan Unterberger – VINOLIO
Mob.: 699 17209809
unterberger@vinolio.at

Modern und dynamisch, so treten die 4 Cousins der Fam. Borga auf, die das Weingut bereits in vierter Generation leiten: Riccardo ist für die Weingärten zuständig, Caterina für den Vertrieb, Antonio für den Keller und Martino für die Logistik.

Typische Rebsorten des Veneto mit Charakter wie Manzoni Bianco und Raboso, aber auch weltweit bekannte Weine wie Prosecco und Sauvignon werden modern interpretiert, um international aufzutreten. Einige Weine sind bereits **biologisch** zertifiziert.

PROSECCO BRUT MILLESIMATO DOC Treviso

day and **white** (Chardonnay) **Bio**

PROSECCO ROSÉ BRUT MILLESIMATO DOC Treviso

roséeveryday (Raboso)

Sauvignon Blanc

born **redy** (Merlot) **Bio**

Pinot Grigio Doc delle Venezie



8. Bonfanti – Veneto BIO

Francesco Armani

Via della Segheria 1H - 37141 Montorio (Verona)

Mob.: +39 393 3056821 - info@demetravini.it www.bonfantivini.com

Sergio Bonfanti gründete das Weingut im Jahr 2000 in Quinzano und investierte seine ganze Begeisterung in seinen Betrieb, sodass bald die Qualität seiner Weine anerkannt wurden. Auf 5 ha Rebflächen werden autochthone Rebsorten angebaut, um die typischen Weine des Gebietes westlich von Verona zu produzieren. Seit dem Jahrgang 2018 sind die Weine biologisch zertifiziert. Der Soave ist angenehm ausgeglichen: blumiges Bouquet, Frische und feine Struktur.

Für den Valpolicella DOC kommen Corvina, Corvinone und Rondinella zum Einsatz: Kirsch und Erdbeeren im Bouquet, viel Frucht und Frische am Gaumen. Der Valpolicella Superiore reift 17 Monate in Holzfässern, zur reifen Frucht gesellen sich angenehme Gewürznoten. Der Ripasso lagert teilweise in Barriquefässern und entwickelt Kakao- und Kaffeenoten.

Für den Amarone kommt auch Croatina zum Einsatz, er reift 26 Monate im Holz. Zu Kirsch- und reifen Fruchtnoten gesellen sich Tabak und Pfeffer, die Tannine sind angenehm weich, viel Frucht und Struktur. Der Amarone Riserva ist noch runder und schließt mit Schoko- und Kaffeenoten ab.

Soave Doc „Salgar“ 2021

IGT Veneto Rosso “Venetica”

Valpolicella Doc Bio „Bonfanti“ 2021

IGT Rosso Verona Selezione „Le Grotte”

Valpolicella Superiore Doc Bio „Bonfanti” 2020

Amarone della Valpolicella Docg Bio 2018

Valpolicella Ripasso Superiore Doc Bio “Bonfanti” 2020

Amarone della Valpolicella Docg Riserva 2017

9. Colline Albelle – Toscana Bio & Demeter

Julian Reneaud

Loc. Il Palazzo - Strada Terenzana 5 - 56040 Riparbella (Pisa)

Mob.: +39 380 3454664

julian@collinealbelle.com – www.collinealbelle.com

Das Projekt "Colline Albelle" entstand 2016, als sich 3 internationale Weinproduzenten in der Toskana trafen und in Riparbella, im Norden von Bolgheri, einen alten Weinberg entdeckten, dessen Potential sie sofort erkannten. Julian Reneaud ist als Önologe federführend und wird in seiner Arbeit von Dilyana und Irena unterstützt.

Die mittlerweile 10 ha Rebflächen liegen 20 km von der Küste entfernt auf 350 m Höhe. Die kalkhaltigen Böden sind sandig und mit Schotter unterlegt, die Wärme erzeugt Konzentration und Charakter. Die Luftströmungen vom Meer bringen den Reben Abkühlung und verleihen den Weinen salzige Noten. Im Sinne des biologischen und biodynamischen Weinbaus möchte das Team „Colline Albelle“ Harmonie und Gleichgewicht im Weingarten erzeugen, damit die Weine das Terroir vermitteln können, in dem sie entstehen.

10% des Vermentino „Inbianco“ reifen in Barriquefässern: Ginster und Zitrusfrüchte im Bouquet, die auch am Gaumen zu spüren sind, Mandelnoten im Abgang. 30% des Merlot „Inrosso“ liegen 18 Monate im Barriquefass: Blaubeeren, Tomatenblätter und balsamische Noten, aber auch Kräuter im Bouquet. Weiche intensive Tannine, Kräuter und Mineralik am Gaumen. Der Sangiovese „Serto“ beeindruckt mit Veilchen, Kirschen und Weichseln im Bouquet, Frucht und samtige Tannine am Gaumen, florale und balsamische Noten im Abgang.

Colline Albelle Inbianco 2021, 100% Vermentino

Colline Albelle Inrosso, 100% Merlot

Serto 2020, Sangiovese



10. Contesa – Abruzzo (BIO ab Jahrgang 2023)

Franco Pasetti

Strada delle Vigne 28 - 66010 Collecorvino (Pescara)

Tel.: +39 085 8205078

info@contesa.it – www.contesa.it

Das Weingut Contesa der Familie Pasetti, die seit mehreren Generationen im Weinbau tätig ist, befindet sich 20 km westlich von Pescara und umfasst 51 ha Rebflächen. Die Lehmböden mit geringem Kalkanteil werden biologisch bewirtschaftet, ab Jahrgang 2023 sind die Weine biologisch zertifiziert.

Der Pecorino „Aspetta Primavera“ liegt auf der Feinhefe, die regelmäßig aufgerührt wird: Salbei und Pfefferminz im Bouquet, vollmundig, würzig und Feuersteinnoten am Gaumen, gutes Lagerpotential. Der Cerasuolo Rosè liegt 18 Stunden auf den Schalen: Rosen, Veilchen und Granatapfel im Bouquet, fruchtig frisch und rund am Gaumen. Der Montepulciano „Vigna Corvino“ reift nur im Stahl: Veilchen, Kirschen und Weichseln im Bouquet, fruchtig frisch und ausgewogen rund am Gaumen. Der Montepulciano „Contesa“ liegt über ein Jahr im großen Holzfass: intensive reife Früchte in der Nase, am Gaumen rund, geschmeidig, Röstnoten im Abgang. Die Riserva reift teilweise in Barriquefässern: Pflaumen, Feigen und Gewürze im Bouquet, viel Frucht, Kraft und Tannin am Gaumen, lang im Abgang.

Passerina Spumante Brut

Vigna Corvino, Montepulciano 2022

Trentanotti, Trebbiano 2022

Contesa, Montepulciano 2021

Aspetta Primavera, Pecorino 2022

Chiedi alla Polvere, Montepulciano 2019

Contesa, Cerasuolo Rosé

Contesa Montepulciano Riserva 2019

11. Sorrentino Vesuvio – Campania **BIO**

Boscotrecase (Napoli)
www.sorrentinovini.com

Vertrieb: FOLLER GmbH

Michael Raschko mobil 0660 2006685
michael.raschko@bioundmehr.at
www.bioundmehr.at

Am Fuße des Vesuvs wurde in Boscotrecase bereits vor 300 Jahren Weinbau betrieben. Die Fam. Sorrentino ist hier seit 5 Generationen tätig und hat alte Kellieranlagen und Weinberge reaktiviert. Die 35 ha Rebfläche liegen im Nationalpark des Vesuvs. Von hier stammt der Lacryma Christi, der noch auf Direktträgern wächst, der Vulkanboden verleiht den Weinen viel Mineralität, das Weingut ist **biologisch** zertifiziert.

Vom modernen Verkostungssaal hat man einen wunderschönen Blick auf Sorrent, Capri und Pompei. Ein "guest house" mitten in den Weinbergen lädt zum Urlaubmachen ein, Mamma Angela kocht mit lokalen Zutaten im eigenen Ristorante.

5 viti Vesuvio Lacryma Christi DOC Bianco

DòRè Caprettone Vesuvio sparkling DOC Bianco

7 Moggi Piediroso Vesuvio DOC Rosso

DòRè Piediroso Vesuvio Spumante DOC Rose

Macerina '91 Falanghina Vesuvio DOC Bianco

Frupa Piediroso selection IGT Rosso



12. Podere 7 Sette – Toscana

Alberto Rossi mobil +39 338 6167425
57022 Castagneto Carducci (Livorno)
albertorossi@poderesette.com
www.poderesette.com

Vertrieb: Neunweine

Michael Prünner
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. Der Betrieb wird gerade auf **biologische Produktion** umgestellt.

Die Mineralik des Bodens – hier wurde Eisenabbau schon vor den Römern praktiziert – spiegelt sich im Vermentino Bolgheri Doc „L'Iracondo“ wieder. Der Cabernet Franc „Il Sette“ reift teilweise in gebrauchten Barriquefässern und verbindet Frische mit Eleganz.

Der Bolgheri Rosso „L'Invidio“ ist ein Bordeaux-Cuvee mit eleganten Holznoten und Würze, bei der Brombeere und Kirsche gut zu Geltung kommen. Der Bolgheri Superiore „Il Superbo“ ist noch würziger, geschmeidiger und länger im Abgang.

L'Iracondo – Doc Bolgheri Vermentino

L'Invidio – Doc Bolgheri Rosso

Il Sette IGT Toscana Rosso

Il Superbo – Doc Bolgheri Rosso Superiore

13 a. Agricola Vallecamonica

Artogne (Brescia)

olaf.feltrin@gagency.eu www.gagency.eu

Seit 2003 produziert Alex Belingheri Bergweine im Camonica-Tal, das in Norden von Brescia und des Iseo-Sees liegt. Er ist auf die Reaktivierung alter Weinberge und Rebstöcke spezialisiert, die teilweise noch Direktträger sind. In steilen Lagen kommen auf 250-800 m autochthone Rebsorten zum Einsatz, lokale Klone wie der Ciass Negher, einer Variante des Marzemino. Es wird integrierter Weinbau betrieben und mit Piwi-Sorten experimentiert. Zwischen den Rebzeilen werden Leguminose gepflanzt, zur Düngung kommen Kuh- und Pferdedung zum Einsatz.

Bianco dell'Annunciata (Incrocio Manzoni, 700-800 m)

Bianco delle Colture (Riesling)

Somnium

Ciass Negher (Marzemino)

Passito dell'Annunciata (Incrocio Manzoni, ca 800 m)

13 b. Alziati Vini - BIO

Roveskala – Oltrepò Pavese

olaf.feltrin@gagency.eu mobil +39 335 5877565

Der italienische Weinjournalist Luigi Veronelli war bereits 1968 von den Weinen von Alziati und der Cru-Lage Scazzolini beeindruckt, der Cru-Wein Gaggiarone, der auf steilen Lehm- und Tuffsteinböden wächst, zählt zu den italienischen „Klassikern“!

In die Rotweine von Alziati kommt nur „Natur“ hinein – die biologisch produzierten Weine werden nicht gefiltert oder mit Sulfiten „haltbar“ gemacht. Der geringe Ertrag, teilweise durch das hohe Alter der Reben bedingt, ergibt extrem ausdrucksstarke Weine. Zusätzlich hat Annibale Alziati im Franciacorta östlich von Mailand mit der Sektproduktion begonnen.

Croatina IGT Rosato

Franciacorta Brut Docg

Barbera IGT San Francesco

Gaggiarone Dintorni (100% Croatia)

Gaggiarone Riserva (95% Croatia+uva rara)



14. Bianchin Alessandro – Veneto

Tommaso Tamai

Via Adelaide, 5

31040 Montebelluna (Treviso)

Mob.: +39 334 720 6410

export@bianchin-montello.it – www.bianchin-montello.it

Im Weinbaugebiet Asolo wird Prosecco Docg produziert, es liegt 15 km südwestlich von Valdobbiàdene und hat ähnliche Voraussetzungen. Die steilen Weinberge sind von den Wäldern des Montello-Gebirges umgeben, das Klima ist dadurch kühler. Die Fam. Bianchin ist seit Generationen im Weinbau tätig und bewirtschaftet 5 ha eigenen Rebflächen.

Der Extra Brut hat Apfel-, Birnen- und Pfirsich-noten im Bouquet und Zitrusfrüchte am Gaumen, er ist angenehm frisch, strukturiert und mineralisch. Für den Brut werden perfekt gereifte Trauben vom Montello-Gebirge verwendet. Das zart-elegante Bouquet, das an Frühlingsblüten erinnert, wird am Gaumen perfekt durch Birnen- und Apfelnoten ergänzt. Der Extra Dry weist reife Fruchtnoten auf, die mit der Frische des Bouquets harmonieren. Am Gaumen viel Schmelz und Kräuternoten. Beim Prosecco Rosé liegt der Pinot Nero-Anteil bei 10%. Die Farbe entspricht einem brillanten Perlmutter-Rosè, im Bouquet kommen Pfirsich, Zitrusfrüchte, Granatapfel und Erdbeeren hervor. Frisch und angenehm weich am Gaumen.

Asolo Docg Prosecco Sup. extra Brut 2022

Asolo Docg Prosecco Sup. extra dry 2022

Asolo Docg Prosecco Sup. Brut 2022

Prosecco Doc Rosé Brut 2022

15. Barbaterre – Emilia Romagna **BIO**

Via Cavour 2/a

42020 Quattro Castella (Reggio Emilia)

amministrazione@barbaterre.it – www.barbaterre.it

Vertrieb: DERweinladen

Silvia Eichhübl

office@derweinladen.shop

mobil 0664 9123963

Dass Küche und Weine aus dem Raum Reggio Emilia extrem hochwertig sind, beweist Franco Garzotto mit seinem Weingut Barbaterre, zu dem auch ein ristorante gehört. Das wunderschöne Hügelgebiet 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 Franco 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.

Aufbauend auf der regionalen Lambrusco-Tradition produziert Franco zahlreiche flaschenvergorene Schaumweine, ja sogar aus den typischen Lambrusco-Sorten wie etwa den „Lambruscante“! Aus Sauvignon macht er den Pet-nat „Palè d’Or“, der mit einem blumigen Bouquet und Frische beeindruckt. Für den „Medra“ werden weiße Trauben bei hoher Reife gelesen: intensiv fruchtiges Bouquet, Struktur und Frische am Gaumen. Zum Abschluss ein fruchtiger und facettenreicher Pinot Nero!

Lambruscante – Metodo Classico Rosé

Besmein, 100% Marzemino, Rosé, rifermentato

Palè D’Or, Sauvignon frizzante, rifermentato

Medra, Blend di uve bianche

Arsan, Rifermentato di uve Lambrusco

Peder, 100% Pinot Nero dell’Emilia



16 a. Tenuta di Sticciano, Certaldo (Toscana) **BIO**
www.tenutadisticciano.com

Die 2 Weingüter werden von **Andrea Piccinno** als Export-manager betreut:
apselezione@fiscali.it - mob. +39 348 2681540

Die Tenuta di Sticciano wurde im 16. Jhd. gegründet und gehörte der Familie Medici – Tornaquinci, dessen Wappen noch im Keller zu sehen ist. „Gruppo Fonti“ verwaltet heute das Anwesen, Luis Lotti bewirtschaftet insg. 165 ha Land, 24 ha davon sind Weinberge, in denen typische Rebsorten wie Sangiovese und Canaiolo nero angebaut werden. Das Weingut liegt in einem wunderschönen Hügelgebiet südlich von Florenz in der Nähe von San Gimignano, die Weine sind **biologisch** zertifiziert.

Das angeschlossene „Tuscany Country Resort“ ist der ideale Ort, um einen entspannenden Urlaub zu genießen und die Küche der Toskana mit den Weinen der Tenuta di Sticciano zu kombinieren.

Toscana Bianco Igt “Argillaria” Bio ‘21

Toscana Rosato Igt “Canto delle Rose” Bio ‘21

Toscana Rosso Igt “Cantastorie” Bio ‘19

Chianti Superiore Docg “Maggiano” Bio ‘21

Chianti Riserva Docg “Riserva della Villa” Bio ‘19

16 b. Fausti Vini, Fermo (Marche) **BIO**
www.faustivini.com

Domenico D'Angelo stammt aus einer Weinbau-familie und arbeitete jahrzehntelang als Önologe für andere Betriebe, bis er 1998 gemeinsam mit seiner Frau 10 ha Land in seinem Heimatsort kaufte und einen Weingarten anlegte. In seinem Signature-Wein „Vespro“ cuvetierte er den intensiven Montepulciano mit dem elegant würzigen Syrah. Das Ergebnis ist harmonisch rund mit viel Charakter und Langlebigkeit.

“Liberty” Spumante Brut Charnat n.m.

Marche Passerina Igt “Cris” Bio ‘22

Falerio Pecorino Doc “Amedeo” Bio ‘22

Marche Igt Bianco “Firmum” Bio ‘20

Rosso Piceno Doc Bio ‘21

Rosso Piceno Doc “Fausto” Bio ‘20

Marche Igt Syrah “Per Domenico” Bio ‘18

Marche Rosso Igt “Vespro” Bio ‘17

17 a. Cantina de Pra', Ormelle (Veneto)
www.cantinadepra.com

Die 2 Weingüter werden von **Enrico Zonin** als Export-manager betreut:
enrico@cantinaditalia.it - Mob. +39 335 1337389

Giuseppe de Pra gründete 1959 das Weingut in der Nähe von Treviso, heute wird es von seinen Töchtern Debora und Severina geführt, die die Qualitätstradition ihres Vaters fortsetzten. Das Sortiment umfasst die typischen Rebsorten und Weine des Venetos:

Prosecco Treviso Doc 009

La Seve Manzoni Moscato Rosé

Pinot Grigio Doc

Pinot Nero Igt

Prosecco Frizzante sui lieviti

Piave Malanotte Docg

17 b. Cantina di Tortona, Tortona (Piemonte)
www.cantinaditortona.it

Die Cantina di Tortona wurde 1931 als Genossenschaft von 31 Weinbauern gegründet. Sie liegt im östlichen Teil des Piemonts zwischen Mailand und Genua und hat eine lange Weinbautradition. Bereits in den 1960er-Jahren erhielt das Weinbaugebiet Colli Tortonesi den DOC-Status.

Heute ist es für seine Rebsorte Timorasso bekannt, die in den letzten Jahren dank ihrer mineralischen Noten und Langlebigkeit zu einer der wichtigsten Weißweinsorten Italiens geworden ist.

Derthona Timorasso Doc 2021

Piccolo Derthona Timorasso Doc 20022

Aemilia Scauri Timorasso Riserva 2019

Vessillo Barbera Doc 2021

Monleale Doc 2018

Dolcetto Fonti Doc 2022



18. Azienda Agricola Diana – Calabria **BIO**

Vincenzo Diana

Contrada Mileo - 87010 Saracena (Cosenza)

Mob.: +39 368 272762

info@aziendaagricoladiana.it

Die Familie Diana produziert auf 30 ha Anbaufläche Olivenöl aus 6000 Olivenbäumen in der Nähe von Cosenza in Kalabrien. Für ihr Öl verwenden sie die Sorten Coratina, Forasana, Nocellara, Tondino und Veraci, die nach alter Tradition „cuvettiert“ werden. Die Produktion ist **biologisch zertifiziert**.

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 hergestellt.

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

19. Fellingine – Puglia

Strada comunale Santo Stasi I°, 42/B
74024 Manduria (Taranto)
Elisabetta Gorla elisabetta.gorla@gmail.com
www.agricolafelline.it

Beratung und Vertrieb:

Josef-Maria.Schuster@kastner.at
mob.: 0676 5900264
guenther.wagner@kastner.at
mob.: 0676 7516979

Gregory Perrucci machte nicht nur sein Familienweingut Fellingine, benannt nach einem Ort bei Manduria, zu einem der bekanntesten Betriebe Italiens, sondern bemühte sich intensiv um die internationale Anerkennung der Rebsorte Primitivo. Während in den 1960er-Jahren Wein aus Manduria in Zisternen für Norditalien und den Export produziert wurde, setzte Gregory ab 1989 auf Qualitätsproduktion und brachte sein Knowhow aus Kalifornien ein, wo er sich intensiv mit der Erfolgsgeschichte des Zinfandel beschäftigt hatte. Dank seiner Forschungsarbeit über die Geschichte des Primitivo und seiner Übereinstimmung mit Zinfandel und der kroatischen Rebsorte Crljenak Kaštelanski wurde er in den kalifornischen Zinfandel Advocates und Producers-Verband aufgenommen.

Seine 4 Lagen-Primitivo sind elegant, harmonisch, ein Ausdruck des Salento: „Fellingine“ entsteht auf roten eisenhaltigen Böden und strotzt mit typischen Kirschnoten, die Tannine sind angenehm weich. „Giravolta“ stammt aus weißen Kalkböden und weist noch rundere Weichsel- und Vanille-töne auf. „Zinfandel“ nimmt die Substanzen schwarzer humusreicher Böden auf. Aus Kalifornien stammende Reben wurden auf Primitivo-Wurzeln aufgepfropft, um die identen Rebsorten miteinander zu vereinigen. Das Ergebnis: Pfeffer, Rhabarber und Lakritze. „Dunico“ entsteht in den Sanddünen direkt an der Küste, teilweise aus Direktträgern: trockene Feigen, Mandeln, Gewürznelken, eingelegte Kirschen, Tabak, ganz lang im Abgang.

FIANO - SALENTO IGP FIANO 2022

ZINFANDEL - PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 2018

VERDECA - PUGLIA VERDECA IGP 2022

DUNICO - PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 2018

FELLINE - PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 2021

SUM - SALENTO IGP SUSUMANIELLO 2017

GIRAVOLTA - PRIMITIVO DI MANDURIA DOP 2019

ANARKOS - PUGLIA ROSSO IGP 2019



20. KASTNER's Vulkan-Weine

Josef Maria Schuster hat eine Auswahl an Weinen zusammengestellt, die auf vulkanischem Boden entstehen, der ihnen einen speziellen Charakter verleiht:

1. Nerello Mascalese Extra Brut 2015, Murgo, Sicilia
2. Greco di Tufo DOCG Vigna Cicogna 2022, Ferrara, Campania
3. Vermentino Veòr "Òrriu" 2021, Quartomoro, Sardegna
4. Etna Bianco DOC 2021, Planeta, Sicilia
5. Soave DOC Otto 2021, Prà, Veneto
6. Etna Bianco DOC Tenuta San Michele 2020, Murgo, Sicilia
7. Capri DOC Bianco 2019, Scala Fenicia, Campania
8. Ischia Doc Forastera 2019, Cenatiempo, Campania
9. Gelber Traminer 2021, Engel, Vulkanland Steiermark
10. Cannonau Orriu 2021, Quartomoro, Sardegna
11. Maremma Toscana DOC Ciliegiole Monte Calvo 2019, Sassotondo, Toscana
12. Etna DOC Etna Riserva Saeculare 2013, Custodi, Sicilia
13. Sicilia DOC Grillodoro Passito, Gorgi Tondi, Sicilia

Beratung und Vertrieb:

Josef-Maria.Schuster@kastner.at
mob.: 0676 5900264
guenther.wagner@kastner.at
mob.: 0676 7516979

21. Planeta – Sicilia

Menfi, Vittoria, Noto, Etna & Capo Milazzo
www.planeta.it

Beratung und Vertrieb:

Josef-Maria.Schuster@kastner.at mob.: 0676 5900264
guenther.wagner@kastner.at mob.: 0676 7516979

Seit 17 Generationen baut die Familie Planeta auf Sizilien Wein an. Die Erfolgsgeschichte startete in den 1980er-Jahren unter der Führung von Diego Planeta. Alles begann in Menfi im Westen, wo sich heute noch die Firmenzentrale befindet und ikonische Planeta-Weine wie der Chardonnay entstehen. Doch auf Sizilien gibt es überall fantastische Weinbaugebiete, daher wurden die Rebflächen des Betriebs im Lauf der Jahre strategisch erweitert.

Nach einer langen Recherche wurden 2008 auf der Nordseite des Etna bei Passopisciarò Weingärten zwischen Lavaformationen und Wäldern angelegt. 2021 wurde eine Kellerei in Sciaranuova gebaut. Dabei wurden alte Terrassenanlagen in ein Freilufttheater umgebaut, in dem im Sommer das Sciaranuova Festival stattfindet.

Der Etna Bianco ist aus Carricante-Trauben, die im Oktober gelesen und teilweise in Barrique-fässern vergoren werden: blumiges Bouquet, Susinen und Mittelmeerkräuter, am Gaumen Akazien, Mandel und Pfirsich, angenehm vollmundig. Der Etna Rosso ist aus Nerello Mascalese, der 6-8 Monate teilweise im Holz reift: helles Rot, blumiges Bouquet, Vanille, Weichsel und Erdbeer; am Gaumen viel Frucht, Unterholz, orientalische Gewürze. Leichtfüßig elegant, mineralisch, Rhabarber und schwarzer Pfeffer.

Chardonnay 2021 Menfi Doc

Etna rosso 2020 (Nerello Mascalese)

Cometa 2021 Menfi Doc (Fiano)

Plumbago Sicilia Doc 2020 (Nero d'Avola)

Etna bianco Doc 2020 (Carricante)

Nocera Sicilia Doc 2020 (Nocera)



22. Al Fèu 1915 – Sicilia

Michele Castiglione

Via Mazzasita 64 - Misiliscemi (Trapani)

Mob.: +39 328 4857 865

alfeuwinery@gmail.com – www.alfeu.it

Michele Castiglioni stellt gemeinsam mit seiner Frau Yuliia auf 8 ha eigenen Rebflächen *natural wines* her, indem er nur reife Trauben verwendet und auf jegliche „Schönung“ verzichtet. Sein Betrieb ist in der Übergangsfase zur **biologischen Produktion**. Michele möchte die Tradition seines Großvaters fortsetzen und eine „entschleunigte“ Landwirtschaft praktizieren. Seine Weine sollen den Charakter und die Schönheit der Landschaft zwischen Trapani und Marsala zum Ausdruck bringen, die von Meer, Salinen, tieferer Erde und großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht geprägt ist. Im Vordergrund stehen autochthone Rebsorten und der Respekt vor der Natur.

Beim Insolia kommen Mittelmeerkräuter und Mandelnoten zum Ausdruck, die Nähe zum Meer verleiht dem Wein „Salzigkeit“. Die Catarratto-Zibibbo-Cuvée ist extraktreicher, trockener und beeindruckt mit Gewürznelken. Der orange wine aus Catarratto liegt 20 Tage auf den Schalen und erinnert im Stil an die Marsala-Tradition des Großvaters: goldgelb, Fruchtigkeit, die an Beeren erinnert, leicht salzig und sanfte Tannine. Die Rotweine sind geprägt von Frucht, Extrakt und Würze.

Pet Nat – Metodo Ancestrale

Bianco Macerato Igt Terre Siciliane (Catarratto Orange)

Insolia Igt Terre Siciliane

Syrah Igt Terre Siciliane

Catarratto-Zibibbo Igt Terre Siciliane

Merlot Igt Terre Siciliane

23. Terra Dives – Sicilia

Giuseppe Lombardo

Viale Francesco De Vita 64 91020 Petrosino (Trapani)

Mob.: +39 333 1872014

export@terrdives.it – www.terrdives.it

Bereits in der 3. Generation betreiben Giuseppe Galfano und Giuseppe Lombardo das Weingut Terra Dives. 30 ha Rebflächen befinden sich südlich von Trapani bis hin zu Mazara del Vallo. Sie liegen teilweise direkt am Meer, aber auch auf bis zu 250 m Höhe im Landesinneren. Das Meer verleiht den Weinen einen ganz besonderen Charakter: Das warme Klima und der Scirocco, der ständig bläst, schaffen hervorragende Voraussetzungen für gesundes Traubenmaterial. Meeressalz – hier findet man kilometerlange Salinen – wird durch den Wind auf die Weinberge verfrachtet und gelangt so in die Trauben und den Wein. Die Lese erfolgt händisch, auch die Rotweine werden nur im Stahl ausgebaut, so ausdruckskräftig ist das Terroir.

Der Catarratto „Xarà“ wächst auf kalkhaltigen Sandböden: blumig im Bouquet, frisch und mineralisch am Gaumen. Der Grillo „Evia“ beeindruckt mit Zitrusfruchtnoten, Pfirsich und exotischen Früchten, am Gaumen vollmundig und elegant. Der Nero d'Avola „Riah“ weist Kirsch- und Gewürznoten auf, frisch und rund am Gaumen. Die Nerello Mascalese-Merlot- Cuvèe hat ein vielfältiges Bouquet aus roten Früchten, Unterholz und Gewürznoten, weiche Tannine passen gut zur feinen Mineralik.

Metaphora Grillo Brut Sicilia DOC

Cecé Rosso IGT

Liola Bianco IGT

Riah Nero d'Avola Sicilia DOC

Xarà Catarratto Sicilia DOC

Penteo Syrah Sicilia Doc

Don Giosué Chardonnay IGT

Fotiá Merlot IGT

Evia Grillo Sicilia DOC

Dea Nigra Rosso IGT 2020 (Nerello Mascalese, Merlot)



24. Abbazia Santa Anastasia – Sicilia **BIO/biodynamisch**

Gianfranco Lena

Contrada Santa Anastasia snc 90013 Castelbuono (Palermo)

Mob.: +39 328 5791858 – Tel.: +39 0921 671959

gl@abbaziasantanastasia.com – www.abbaziasantanastasia.com

1980 erwarb Gianfranco Lena die Ruinen des Benediktinerklosters Santa Anastasia, das im 12. Jhd von Normannenkönig Roger II. gegründet wurde und schon damals für seine gute Weine bekannt war. Es liegt eine Stunde östlich von Palermo in Meeresnähe im Naturpark „parco delle Madonie“. Im Sinne der alten Tradition wird hier nun wieder Wein produziert. Infolge der langjährigen **biologischen** Produktion ist Gianfranco Lena in den letzten Jahren auf die **biodynamische** Herstellung übergegangen, einige Weine sind bereits **Demeter-zertifiziert**. Eine Fotovoltaik-anlage deckt 80% des Energiebedarfs ab.

Aus der Klosteranlage ist ein Relais entstanden, sein mittelalterliches Flair ist in eine wunderschöne Natur eingebettet. Das Restaurant bietet gehobene Küche, zu der die Weine der Abbazia di Santa Anastasia hervorragend passen.

Grillo Doc Sicilia Bianco 2022 **bio**

Passomaggio Doc Sicilia Rosso **biodinamico**
(Nero d'Avola, Merlot)

Zibibbo Doc Sicilia Bianco 2022

Sensinverso Nero d'Avola Doc Sicilia Rosso **biodinamico**

Zurrica Doc Sicilia Bianco 2022
(Chardonnay, Sauvignon Blanc)

Litra Doc Sicilia Rosso (Cabernet Sauvignon) 2019

Nero d'Avola Doc Sicilia Rosso **bio**

25. Tenute Gigliotto – Sicilia

Elio Savoca

Contrada Gigliotto S.S. 117 bis km. 60

S. Michele di Ganzaria (Catania)

mobil +39 391 7340376 – Tel. +39 0933 970898

gigliotto@gigliotto.com – www.gigliotto.com

Elio Savoca übernahm 1990 den Betrieb seines Vaters, der insg. 200 ha umfasst. 150 ha sind dem Getreide gewidmet, das in der eigenen Mühle verarbeitet wird. Im Lauf der Jahre sind die Rebflächen auf 22 ha angewachsen. Das Sortiment umfasst 12 Weine, 3 davon sind spumanti. Im Mittelpunkt stehen autochthone Rebsorten wie Moscato Bianco, Zibibbo, Nero d'Avola und Frappato.

Das Weingut liegt in der Nähe von Piazza Armerina und ist 30 km vom Meer entfernt. Es wird gemäß dem Prinzip der Nachhaltigkeit bewirtschaftet, für die Energieerzeugung kommen Solarenergie und Biomassen zum Einsatz. Zum Betrieb gehört ein Agriturismo, der aus dem Umbau eines mittelalterlichen Klosters entstanden ist. Im eigenen Ristorante können die Weine der Tenuta Gigliotto mit typischen Gerichten der Region kombiniert werden.

Venere Chardonnay Doc Sicilia 2022

San Michele Frappato Doc Sicilia 2020

Nero d'Avola Doc Sicilia 2021

Conte Ruggero Petit Verdot Igt Terre Siciliane 2013

Vossia Nero d'Avola Doc Sicilia 2021

Rossomanno Merlot Doc Sicilia 2018

Don Giovanni Nero d'Avola Doc Sicilia 2018

Il Palio Spumante Brut



26. Chiarelli Giacoma – Sicilia

Andrea Albano

Contrada Consorto

95040 San Michele di Ganzaria (Catania)

Mob.: +39 328 2490317

tenutacuffaro@gmail.com

Das Weingut Chiarelli Cuffaro liegt im südöstlichen Teil Siziliens in der Nähe von kunsthistorisch wichtigen Städten wie Piazza Armerina, Caltagirone e Morgantina. Es umfasst 70 ha Land, auf dem Wein, Oliven, Kaktusfeigen, Saffran, Pistazien, Mandeln, Rosmarin und Thymian angebaut werden. Das 1860 erbaute „Casale Santa Ida“ wurde in ein Resort umgebaut, das einen traumhaften Urlaub mitten in einer Parkanlage mit Swimming pool und Wellness-Bereich ermöglicht. Am Horizont ist der Etna zu sehen.

Der Grillo ist blumig im Bouquet, exotische Früchte gesellen sich zu Kräuternoten, trocken, harmonisch und vollmundig am Gaumen. Der Etna Rosso ist aus Nerello Mascalese und reift in slawonischen Holzfässern: geschmeidig rund, feine Tannine und viel Struktur.

Die Nero d'Avola-Petit Verdot-Cuvèe Euno weist ein intensives Rubinrot auf. Das Bouquet ist vielschichtig und erinnert an rote Früchte und intensive Gewürze. Die Trauben des Nero d'Avola „Vigna Persa“ werden auf Strohmatten im Freien und in der Kellerei nachgereift, sie werden in Holzfässern vergoren: intensive Fruchtkonzentration, weiche Tannine und angenehme Gewürznoten.

Grillo

Etna Rosso

Etna Bianco

Paracleto

Chardonnay

Euno

Bianco di Ida (Grillo, Zibibbo)

Vigna Persa (Nero d'Avola)

27. CVA Cantina di Canicattì – Sicilia **BIO / vegan**

Salvatore Messina

Contrada Aquilata, 92024 Canicattì (Agrigento)

Mob.: +39 338 7963177 - messina@cvacanicatti.it – www.cvacanicatti.it

Die Cantina Viticoltori Associati (CVA) Canicattì umfasst 300 Weinbauern, die 900 ha Rebflächen in den Provinzen Agrigento, Caltanissetta und Palermo bewirtschaften. Sie wurde 1969 gegründet und bietet ein umfangreiches Sortiment, das auf den Rebsorten Nero d'Avola, Grillo und Catarratto basiert, die traditionell und mit „Charme“ vinifiziert werden. Die Trauben stammen aus Gebieten mit geringen Niederschlägen und von unterschiedlichen Böden, einige wachsen sogar über ehemaligen Schwefelminen.

Die Trauben des **Bio**-Grillo „Aquilae“ stammen aus kalkhaltigen Lehm- und Sandböden: Mimose und Kamille im Bouquet, aber auch Apfel, Mandel, Stachelbeeren, exotische Früchte und Kräuter, frisch und fruchtig am Gaumen. Der Catarratto „Arcifà“ weist reife Pfirsich-, Susinen- und Apfelnoten auf, aber auch trockene Früchte und Gewürze, viel Frische und Struktur am Gaumen. Der **Bio**-Nero d'Avola Aquilae reift 8 Monate in Betonfässern: Pflaumen, Kirschen, Kräuter und Bitterschokolade, aber auch Salz, Pfeffer und Eukalyptus. Der Etna Rosso entsteht auf Lavaböden, die eine gute Wurzelentwicklung ermöglichen: Waldfrüchte, Gewürze und balsamische Noten, am Gaumen Frische, Mineralik und Tannine. Der wichtigste Wein ist der Nero d'Avola „Aynat“, er reift 12-14 Monate in neuen Eichenfässern: Pflaumen und Weichseln, Lakritze, Muskatnuss, Tabak und Grafit im Bouquet, am Gaumen angenehm weich, seidige Tannine und viel Kraft.

Aquilae Grillo **Bio** e Vegan Doc Sicilia 2022

Aquilae Nero Avola Biologico Vegan doc Sicilia 2021

Arcifà Catarratto terre siciliane IGP 2022

Calio Frappato Terre Siciliane Igp 2021

Etna Bianco doc “Versante 700” 2021

Etna Rosso Doc “Versante 700” (Nerello Mascalese) 2019

1934 Bianco Doc Sicilia 2021

Aynat Nero D'Avola Doc Sicilia 2020

Sciussia Nero Avola vendemmia tardiva doc Sicilia 2020



28. Lombardo Vini – Sicilia

Gianfranco Lombardo, Aldo Palmeri

Contrada Cusatino sn S.S. 122, Km. 50,00

93100 Caltanissetta

info@tenutelombardo.it – www.tenutelombardo.it

Tel.: + 39 0934 193 5148

Die 3 Brüder Salvatore, Gianfranco und Roberto Lombardo setzen die Tradition ihres Vaters fort und bewirtschaften im Landesinneren 30 ha eigene Rebflächen in 6 verschiedenen Lagen, die über 600 m hoch liegen. Wegen dieser Höhe haben sie ihr Gutsgebäude „Sua Altezza“ genannt, von dem man das 60 km entfernte Meer bei Licata sehen kann.

Kalkhaltige Böden, Wind, geringe Niederschläge (500-600 mm per Jahr) und hohe Temperaturschwankungen prägen die Weine. Der Cararratto fühlt sich hier sehr wohl und eignet sich gut zur Versektung. Der Spumante Brut „Sualtezza“ (metodo Martinotti) weist Apfel-, Birnen-, Pfirsich- und Grapefruitnoten auf, am Gaumen ist er fruchtig-frisch. Der Rosè-Spumante aus Nero d'Avola beeindruckt mit seinem Rosen-, Erdbeer- und Kirschbouquet. Der Catarratto „Bianco D'Altura“ (ital.: aus hohen Lagen) hat die typischen Pfirsichnoten in Bouquet, viel Frische am Gaumen und leichtherbe Mandelnoten im Abgang. Der Grillo „D'Altura“ ist aromatisch und erinnert an Zitrusfrüchte, am Gaumen tropische Früchte, Orangen, viel Aromatik auch im Abgang. Der Nero d'Avola „Eimi“ reift teilweise in Barriquefässern: Kräuter und Pfeffer in der Nase, Kraft und Eleganz am Gaumen und lang im Abgang.

Sualtezza 650 Spumante Brut (Catarratto)

Grillo D'Altura

Sualtezza 650 Spumante Rosè (Nero d'Avola)

Unànime Rosso (Cabernet, Syrah, Nero d'Avola)

Unànime Bianco (Grillo, Moscato, Catarratto)

Nero D'Altura

Bianco D'Altura (Catarratto)

Eimi (Nero d'Avola) Sicilia Doc Riserva

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

 [christian.bauer_wein.kultur](https://www.instagram.com/christian.bauer_wein.kultur)

