

Selezione Italia XXVII

Italienische Wein- und Delikatessenpräsentation
mit 34 Produzenten

Hotel Regina, 19. Februar 2024

Wien - Rooseveltplatz 15

12.00 - 19.00 Uhr

#selezioneitaliavienna 



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

Votivsaal:

1. **Giovinco**, Sicilia
2. Mos Agricola & **Comai**, Trentino
3. **Pesolillo Tenuta Agricola**, Abruzzo
4. **Tenuta Barbarossa**, Marche
5. **Cordella**, Toscana
6. **De Quarto**, Puglia
7. Lodali, Argillae, **Pievalta, Poderi Ghiaccioforte**
8. **Bonfanti**, Veneto
9. **Podere Fornace Prima**, Toscana
10. **Mastro di Baglio**, Sicilia
11. Il Conte Villa Prandone, Marche
12. Borgo Barel, Veneto
13. Mauro Rei, Piemonte
14. Selva Capuzza, Lombardia
15. Le Colture, Veneto

Makart-Saal:

16. Gusto Squisito, Grissini & Co., Modena
17. Rustichella d'Abruzzo, Pasta & Co.
18. Siddúra & Cantina la Giara, Sardegna
19. Nonino Grappa, Friuli Venezia Giulia
20. Sancin, Friuli Venezia Giulia

AltWien-Saal:

21. Kellerei Cantina Merano - Südtirol
22. Polencic, Friuli Venezia Giulia
23. Kastner AllesWein: *11 grandi vini dolci*
24. **Tenuta Gorgi Tondi**, Sicilia
25. Scarbolo Sergio, Friuli Venezia Giulia
26. Roberto Mazzi e Figli, Veneto
27. Ritter de Zahony, Friuli Venezia Giulia
28. **I Veroni** Tosc., Poderi Bixio Ven., Mario Costa Piem.

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

Einer der Schwerpunkte sind diesmal **biologisch-biodynamische Weine und natural wines** mit 13 Produzenten aus 7 Regionen, **die grün sind. Mit 22,7% Anteil an biologischen Rebflächen** liegt Italien knapp vor Österreich (22%)!

Neben ABB (Amarone, Barolo, Brunello) können wir Neuigkeiten entdecken wie Procanico und Grechetto aus Umbrien, Pálava aus dem Friaul, Rebo aus dem Trentino und Canaiolo Nero aus der Toscana.

Eine Fülle von Schaumweinen wird geboten: Valdobbiadene, Trento Doc, Lugana sowie spumanti aus Triest, Aquileia, Abruzzo und Sizilien.

Ein besonderes Highlight sind *11 grandi vini dolci* von Kastner AllesWein. Zur Abrundung gibt es frisch gekochte Pasta & Sughì aus Abruzzo, Olivenöl aus Friaul, Abruzzo und Sizilien sowie Grissini aus Modena, die uns auf allen Tischen begleiten. Zum Abschluss Grappa aus dem Friaul! Mundgeblasene Sophienwald-Gläser werden das Genusserlebnis vervollkommen.

Buona degustazione!

Marina Rebora & Christian Bauer, Wein & Kultur

Jahresplanung 2024

- 6. Mai: Degustiamo Insieme
- 16. September: Selezione Italia XXVIII – Hotel Regina
- 21. Oktober: Doctor Wine – Hilton Park

1. Giovinco – Sicilia **BIO**

Antonino Oddo

Via Santa Lucia 19 92017 Sambuca di Sicilia (Agrigento)

Mob.: +39 345 594 8625

antonino.oddo@giovincowines.it – www.giovincowines.it

Die Fam. Giovinco ist seit den 1920-er Jahren in Weinbau tätig. Vito Giovinco war lange als Önologe für verschiedene sizilianische Weingüter tätig und baute seinen eigenen Betrieb in Sambuca di Sicilia im westlichen Teil der Insel auf, einem Hügellgebiet, dessen Klima von einem großen See beeinflusst wird. Unterstützt wird er dabei von seinem Neffen Antonino. Seit 2006 werden die Weine **biologisch produziert**.

Der Metodo Classico Extra Brut aus Nerello Mascalese liegt 3 Jahre auf der Hefe: Kräuter und Salz im Bouquet, mineralisch und vollmundig am Gaumen. Der Rosè Brut entsteht aus derselben Traube, liegt aber nur 2 Jahre auf der Hefe: blumig fruchtig im Bouquet, am Gaumen frisch und harmonisch. Der Grillo wird krio-maziert, das Bouquet duftet nach Zitrusblüten, Wiesenblumen, frischen Früchten und Gewürzen. Der Nero d'Avola reift 6 Monate in Tonneaux-fässern: Veilchen, Rosenblüten, Pfeffer, Kapern und Kirschen.

Ergänzt wird das Sortiment mit Etna Bianco aus Carricante und Catarratto. Vulkanische und sandige Böden verleihen dem Wein viel Eleganz. Der Etna Rosato entsteht aus Nerello Mascalese: Rosen, Grapefruit und Walderdbeeren. Zum Etna Rosso kommen 5% Nerello Cappuccio dazu: Granatapfel, reife Früchte, Graphit und süße Gewürze.

Spumante Metodo Classico Extra Brut

Giovinco Etna Bianco DOC

Spumante Metodo Classico Brut Rosè

Giovinco Etna Rosato DOC San Lorenzo

Sgarretta Grillo Sicilia DOC **Bio**

Giovinco Etna Rosso DOC San Lorenzo

Sgarretta Nero d'Avola Sambuca di S. DOC **Bio**

Olio Extravergine di Olivia **Bio**



2a. Mos Agricola – Trentino

Luca Moser - Cembra Lisignago (Trento)

Mob.: +39 320 8258736

info@agricola-mos.it – www.agricola-mos.it

Im Cembratal nordöstlich von Trento bewirtschaften die Brüder Luca und Federico Mos Jahrhunderte alte Terrassen-lagen auf bis 600 m Höhe. Dank anstrengender Handarbeit im steilen Gelände entstehen authentische Weine, die ihren „natürlichen“ Charakter zum Ausdruck bringen sollen, der Einsatz von Sulfiten wird möglichst reduziert. Pinot Grigio und Schiava (Vernatsch) bewahren ihre Frische dank Ausbau im Stahlbehälter, Chardonnay und Riesling erlangen im Holz Komplexität und Lagerpotential.

Muripiani 2022 (80% Pinot Grigio, 20% Müller Thurgau)

Parasé 2022 (Schiava - Vernatsch)

Riesling 2022

Chardonnay 2022

2b. Comai – Trentino **BIO**

Marco Comai - 38066 Riva del Garda (Trento)

Tel.: +39 0464 553485 - Mob.: +39 348 9001061

comai.marco@gmail.com – comairivadelgarda.com

Nach dem Önologiestudium in San Michele all'Adige übernahm Marco Comai gemeinsam mit seinem Bruder den Familienbetrieb, der bereits seit 2010 biologisch zertifiziert ist. Auf 6 ha Rebflächen in bis 800 m Höhe entstehen Spumanti u. Weine mit Charakter:

Trento Doc Extra Brut 2018

Busat Rosé (Merlot, Rebo, Schiava)

Busat Bianco (Chardonnay, Sauvignon)

Chardonnay

Sauvignon

Busat Rosso (Merlot, Reb, Cabernet Sauvignon)

Rebo (Morér)

Rovero (Merlot, Cabernet Sauvignon)

3. Pesolillo Tenuta Agricola – Abruzzo BIO

Lorenzo Pesolillo

Via Colle Rotondo 40 66100 Chieti

Mob.: +39 349 6426468 info@pesolillo.it – www.pesolillo.it

1961 kaufte Domenico Pesolillo die ersten Montepulciano-Weingärten in der Nähe von Chieti. Die Rebflächen liegen 10 km vom Meer entfernt, sie werden von der Sonneneinstrahlung und der Meeresbrise geprägt. Seit 2015 wird **biologisch produziert**. Heute belaufen sich die Rebflächen auf 15 ha, der Betrieb gehört der Fivi (Federazione italiana Vignaioli indipendenti) an. Zum Weingut gehört auch ein Agriturismo mit Swimming pool und ristorante, in dem typische Spezialitäten der Abruzzen wie frische Pasta und arrosticini genossen werden können, aber auch die eigenen **Bio-produkte** wie Gemüse, Hülsenfrüchte und Olivenöl.

Auf sandigem Boden wächst die Passerina-Traube, aus der der Spumante Brut entsteht: blumig-fruchtig im Bouquet, frisch und mineralisch am Gaumen. Der Pecorino Superiore liegt 4 Monate auf der Feinhefe: Akazienblüten, Jasmin, Kamille, Pfirsich, Melone, aber auch Salbei und Thymian im Bouquet, frisch und mineralisch am Gaumen. Für den Rosato kommt der Montepulciano zum Einsatz: Veilchen und Himbeere im Bouquet, Granatapfel und Weichsel am Gaumen. Der Montepulciano d'Abruzzo reift nur im Stahl: Kirsche und Gewürze, aber auch Frische und Tannine. „Filari di Costa“ reift 1 Jahr in gebrauchten Fässern: reife Früchte und Tabaknoten. Die Riserva beeindruckt mit Zimt und Gewürznelken, Mandel- und Vanillenoten.

Passerina Brut Spumante

Montepulciano d'Abruzzo Doc 2022

Pecorino Superiore Doc 2022

Filari in Costa, Montepulciano d'Abruzzo Doc 2020

Rosato Igt 2022

Riserva Montepulciano D'Abruzzo Doc 2019

Olio extra vergine d'oliva BIO 500ml



4. Tenuta Barbarossa – Marche **BIO**

Daniele Tontini

Strada della Ferriera sn - 61123 Pesaro

Tel.: +39 0721 153 3323 – Mob.: +39 344 0562285

info@tenutabarbarossa.it – www.tenutabarbarossa.it

Qualitativ hochwertigen Wein im wunderschönen Hügelland von Pesaro zu machen, ist das Ziel des Weingut Barbarossa! Sein Name geht auf Friedrich Barbarossa zurück, der 1176 in der Burg des Nachbarorts Candelara vom Bischof von Pesaro versteckt wurde, nachdem er die Schlacht gegen die Lega Lombarda verloren hatte!

Entstanden ist das Projekt durch die Liebe zum Land und Wein einiger Freunde. Daniele Tontini studierte Önologie in Bologna und ist für die Weingärten und die Vinifizierung zuständig. Aus Respekt vor der Natur wird **biologisch produziert**, Sulfite werden so sparsam wie möglich verwendet. Im Sinne der Kreislaufwirtschaft werden Trester als Dünger in die Weinberge ausgebracht. Solaranlagen und das Sammeln von Regenwasser helfen, nachhaltig zu wirtschaften.

Der Weißwein wird aus der typischen Rebsorte Verdicchio und einem kleinen Chardonnay-Anteil vinifiziert: blumiges Bouquet, Salbei, Pfirsich und tropische Früchte. Für den Rosato kommt der Sangiovese zum Einsatz: Veilchen, Rosenblüten, Erdbeeren, Kirschen, angenehm rund am Gaumen. Dieselbe Rebsorte wird für den Rosso „Il Castello“ verwendet, der in Stahlbehältern reift: Veilchen und Rosenblüten, neben roten Früchten kommen auch Pfeffernoten, Unterholz und Moos hervor.

Marche Bianco Igp **BIO**, *L'orologio*, 2022

Marche Rosso Igp **BIO**, *Il Castello*, 2021

Marche Bianco Igp **BIO**, *L'orologio*, 2021

Marche Rosso Igp **BIO**, *Il Borgo*, 2022

Marche Rosato Igp **BIO**, *Rosé*, 2022

5. Cordella – Toscana **BIO**

Maddalena Cordella

Podere Meleto 27

53024 Montalcino (Siena)

Mob. +39 347 0422815

info@cordellavini.it – www.cordellavini.it

1998 legte Maddalena Cordella die ersten Weingärten auf dem Anliegen ihres Vaters an, dem Podere Meleto, das südlich von Montalcino Richtung Torreneri liegt. Anfänglich verkaufte sie ihre Trauben an andere Betriebe. 2006 begann sie mit der Abfüllung ihres eigenen Brunello. 2010 wurde der neue Keller eröffnet. Ab Jahrgang 2012 ist die Produktion **biologisch zertifiziert**. Nun bewirtschaftet sie über 10 ha eigene Rebflächen, die vor allem dem Brunello di Montalcino gewidmet sind.

Der gesamte Produktionsprozess ist auf Qualität ausgerichtet, alles erfolgt manuell, auch die Selektion der besten Trauben, die für den Brunello verwendet werden. Seine Maischestandzeit dauert 15 Tage, er reift mindestens 2 Jahre in 2500 l großen Fässern, die mild getoastet sind und aus Slawonien und Allier stammen. Der Rosso di Montalcino liegt mindestens 8 Monate in großen Fässern.

Maddalena, die deutsch spricht, heißt Gäste gern auf ihrem Weingut willkommen. Ein Besuch lohnt sich schon allein wegen des atemberaubenden Blickes auf die umliegenden Hügel, auf denen Reben, Felder und Zypressen ein idyllisches Gesamtbild ergeben.

Rosso di Montalcino

Brunello di Montalcino



6. De Quarto Vitivinicultori – Puglia BIO

Roberta De Quarto

Via Estramurale 374 74020 Leporano (Taranto)

Tel.: +39 340 1511572 – Mob.: +39 338 5441020

info@de-quarto.it – www.de-quarto.it

Seit 5 Generationen ist die Fam. De Quarto im Weinbau tätig. Auf 20 ha eigenen Rebflächen werden Weine aus autochthonen Rebsorten **biologisch hergestellt**. Sie liegen im Salento, östlich von Taranto. Hier wird noch Stockkultur (alberello) praktiziert. Die Böden sind vielfältig und von weißem Kalk und roten Eisenablagerungen geprägt. Die Trauben werden händisch genau zum richtigen Zeitpunkt gelesen, die Vergärung erfolgt spontan, die Vinifizierung erfolgt nach natürlichen Prinzipien, ohne den Einsatz von Tiereiweiß, das Weingut gehört dem Verband **VinNatur** an. Dank extrem reifer Trauben werden alle Weine nur in Stahlbehältern gereift.

Der Ertrag des Fiano ist mit 4000 kg pro ha wegen der Alberello-Kultur sehr gering: frisch und fruchtig im Bouquet und am Gaumen. Der Rosato *Corallium* entsteht aus Primitivo, seine Farbe ist tatsächlich korallrot. Der Primitivo di Manduria *Lutum* ist intensiv fruchtig und vollmundig. Im Negroamaro *Bellicum* kommen Frucht und Tannine gut zur Geltung. Der Primitivo di Manduria *Dionysos*, dessen Trauben aus alten Weingärten stammen, erinnert an getrocknete Früchte, Feigen und Karamell. Beim Negroamaro Superiore *Tarantula* kommen Aromen wie Lakritze und reife Früchte zu Tage. Aus nur 2000 kg Trauben pro ha, die Ende September gelesen werden, entsteht der Primitivo di Manduria Co': reife Früchte, getrocknete Feigen, lang!

Folium, bianco da Fiano Salento Igp

Bellicum, Negroamaro Dop

Intenso, bianco macerato da Fiano Igp

Dionysos, Primitivo di Manduria Dop

Corallium, rosato da Primitivo Igp

Tarantula, Negroamaro Superiore Dop

Lutum, Primitivo di Manduria Dop

Co', Primitivo di Manduria v.t. Dop

Albiria, Primitivo di Manduria Docg dolce naturale

7. Pievalta, Poderi Ghiaccioforte, Argillae, Lodali – Roberto Tondo r.tondo@icloud.com Mob. +39 348 6091451

Die Selektion von 4 qualitativ hochwertigen Weingütern wird von Roberto Tondo präsentiert:

PIEVALTA (Marche) **BIO**

Das Weingut gehört zu Barone Pizzini (Franciacorta) und bewirtschaftet 30 ha Rebflächen **biodynamisch**:

DOMINE' Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Super. 2021 SAN PAOLO Castelli di Jesi Riserva DOCG 2020

PODERI DI GHIACCIOFORTE (Toscana) **BIO**

Als Teil von Barone Pizzini liegt auch hier in der Maremma der Schwerpunkt auf **biologischer Produktion**:

GUARDAMACCHIA Toscana IGT 2019

90% Sangiovese, 10% Carignan

ESTATURA Toscana IGT 2018

70% Sangiovese, 30% Carignan

ARGILLAE (Umbria)

Auf 15 ha Rebflächen produziert die Fam. Bonollo typische Weine vor allem auf Lehmböden (ital. argilla):

GRECHETTO Umbria IGT 2022

PANATA ORVIETO CLASSICO SUP. DOC 2021

Grechetto 50%, Procanico 20%, Chardonnay 30%

ORVIETO SUPERIORE DOC 2022

Grechetto, Procanico, Malvasia, CH, SB

PRIMO D'ANFORA Umbria IGT 2020

Grechetto 60%, Drupeggio 20%, Malvasia 20%

LODALI (Piemonte)

Im Familienweingut mit Sitz in Treiso produziert Walter Lodali hochwertige Weine, die vielfach prämiert wurden:

NEBBIOLO D'ALBA DOC 2022

BAROLO BRICCO AMBROGIO DOCG 2020

BARBERA D'ALBA LORENS DOC 2020/21

BARBARESCO ROCCHES 7 FRATELLI DOCG 2020



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“ 2018

Valpolicella Superiore Doc **Bio** „Bonfanti“ 2020

Amarone della Valpolicella Docg Bio 2018

Valpolicella Ripasso Superiore Doc **Bio** “Bonfanti” 2021

Amarone della Valpolicella Docg Riserva 2017

Prosecco Extra Dry Millesimato “Bonfanti” 2022

9. Podere Fornace Prima – Toscana **BIO - BIODYNAMISCH**

Alessandro Bandinelli

Via Di Sommiano 2

50050 Cerreto Guidi (Firenze)

Mob.: +39 335 7369683

info@poderefornaceprima.it – www.poderefornaceprima.it

Das Weingut Fornace Prima liegt in der Nähe von Vinci und bewirtschaftet seit Generationen auf 5 h eigenen Rebflächen Sangiovese, Canaiolo und Malvasia nera sowie auf Trebbiano. Nach der Teilnahme an einem Symposium im Jahr 2010 bewirtschaften Alessandro und Massimo Bandinelli ihre Weingärten **biodynamisch**, damit die Weine Ausdruck ihres Terroirs sein können.

Durch den Einsatz von biodynamischen Präparaten werden die Pflanzen in ihrem natürlichen Wachstum und bei der Abwehr von Krankheiten unterstützt. Durch die Begrünung der Rebzeilen wird die Biodiversität gefördert. Dem Wein werden bis auf eine Mindestmaß Sulfite keine Substanzen zugesetzt, er reift nur in Zementfässern.

Für den Chianti *Sincere* kommen Sangiovese, Canaiolo nero, Trebbiano und Colorino zum Einsatz. Canaiolo Nero wird auch reinsortig vinifiziert, eine Traube, die Gegensätze in sich vereint: frisch, aber auch angenehm weich, intensive Tannine, die bereits abgerundet sind. Das Sortiment umfasst einen Trebbiano sowie eine Vermentino & Colombana-Cuvée sowie einen passito aus Trebbiano.

Sincere, Chianti Docg

Il Cavaliere, Igt Toscana Sangiovese

Harmonia, Chianti Docg Riserva

Invidia, Igt Toscana Vermentino

Tindilloro, Igt Toscana Canaiolo Nero

Aurea, Igt Toscana Trebbiano

Perpetuo, Igt Toscana Rosso

Passito, Igt Toscana bianco



10. Mastro di Baglio – Sicilia *Natural*

Vito ed Enzo

Via Salinisti, 10

91025 Marsala (Trapani)

mastrodibaglio@gmail.com – www.mastrodibaglio.it

Natürliche Weine ohne Einsatz von zusätzlichen Substanzen herzustellen, die qualitativ hochwertig sind und der Tradition entsprechen, ist das Ziel von 5 Cousins, die 2016 die Weinbautätigkeit ihrer Vorfahren reaktivierten und mit der Flaschenabfüllung begannen, nachdem ihre Traube lange an Genossenschaften abgeliefert wurden. In ihrem Weingut, in Sizilien „Baglio“ genannt, vinifizieren sie ihre eigenen *biologisch* produzierten Trauben, die händisch gelesen werden, in Stahltanks ohne Reinzuchthefer. Die Weine sind ungefiltert und werden nicht geschwefelt.

Die Weinberge liegen an der Ostküste Siziliens, in der Nähe von Trapani, wo der Meereswind den Weinbau positiv beeinflusst. Zum Einsatz kommen die typischen Rebsorten der Region. Das Sortiment umfasst 2 Petnats, 2 Weißweine, Grillo und Catarratto, sowie einen Nero d'Avola und Syrah.

FRIZZANTE ANCESTRALE - Terre Siciliane Bianco
(Grillo 60% – Viogner40%);

CILOCCO - Terre Siciliane Bianco (Catarratto100%);

FRIZZANTE ANCESTRALE ROSÈ - Terre Siciliane,
Pignatello 100%

Mascarià - Terre Siciliane Rosso
(Nero d'Avola 100%);

ALLARiA - Terre Siciliane Bianco (Grillo100%);

TAKKiA - Terre Siciliane Rosso (Syrah100%);

11. Il Conte Villa Prandone – Marche

Marina de Angelis

Contrada Collenavicchio 28

63076 Monteprandone (Ascoli Piceno)

admin@ilcontevini.it - www.ilcontevini.it

Die Fam. De Angeli ist seit 3 Generationen im Weinbau tätig und bewirtschaftet nun 50 ha eigene Rebfläche in der Region Marken. Die Weinberge liegen auf 250 m Höhe wenige Kilometer vom Meer entfernt, was ein konstant warmes Klima garantiert. Das Gebiet liegt aber auch im Einzugsbereich der 2500 m hohen Monti Sibillini, die im heißen Sommer eine kühlende Wirkung haben.

Nährstoffreiche Lehmböden geben den Weinen viel Ausdruckskraft. Passerina und Pecorino sind die 2 typischen Weißweine der Region, die nur im Stahltank reifen. Die Sauvignon-Pecorino-Cuvée *Belva di Terra* reift in Tonneauxfässern, Zement und Amphoren: Apfel, Pfirsich und Passionsfrucht im Bouquet, frisch und mineralisch am Gaumen.

Intensiv und tiefgründig sind die Rotweine, wobei Montepulciano und Sangiovese zum Einsatz kommen. Beim *Zipolo* gesellen sich 15% Merlot dazu, er lagert 2 Jahre in Barriquefässern, reife Frucht gesellt sich zu angenehmen Tanninen. *Lu Kont* reift 15 Monate in Barrique und 15 Monate in Zementbehältern: Fruchtkonzentration, Mineralik und lang im Abgang.

Cavaceppo Docg, Offida Passerina

Donello, Marche Sangiovese Igp

Navicchio Docg, Offida Pecorino

Marinus, Rosso Piceno Superiore Dop

Belva di Terra, Marche Sauvignon Igp

Zipolo, Marche Rosso Igp

Conte Rosso, Rosso Piceno Dop

Lu Kont, Marche Rosso Igp



12. Borgo Barel – Veneto

Rossella Monego

Via del Colle 2/d

31029 Vittorio Veneto (Treviso)

Mob.: + 39 347 8746463

info@borgobarel.it – www.borgobarel.it

Seit 3 Generationen ist die Fam. Pagot im Weinbau tätig. Großvater Pietro, dessen Spitznamen „Barel“ war, konnte die Weinberge erwerben, die er als Pächter bewirtschaftet hatte. Das Weingut liegt etwas außerhalb von Vittorio Veneto. Auf 8 ha Rebflächen wird vor allem Prosecco Valdobbiadene produziert.

Für den Brut wird nur die Glera-Traube verwendet: florales Bouquet, das in Zitrusfrüchte übergeht, angenehm cremig und frisch am Gaumen. Der Extra Dry ist etwas vollmundiger am Gaumen, Apfel und Birne im Bouquet. Die „Cuvèe del Fondatore“ (ital. Gründer) ist dem Großvater Pietro gewidmet, darin sind auch andere lokale Rebsorten cuvettiert. Zur Abrundung gibt es einen Frizzante und einen stillen Wein aus der Glera-Traube.

Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Brut

Vino Frizzante *Perer*

Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Extra Dry

Vino Fermo *Il Cortivo*

Cuvee del Fondatore Brut

13. Mauro Rei – Piemonte

Alberto Rei

Via Cà de Franchi 7

15030 Sala Monferrato (Alessandria)

Mob.: +39 333 7977058

vinidelmonferratorei@gmail.com – www.mauoreivini.it

Das Weingut der Fam. Rei liegt mitten im Monferrato, einem hügeligen Weinbaugebiet mit viel Weinbautradition. Alberto und Alessandro unterstützen ihre Eltern Mauro und Laura, gemeinsam können sie auf 60 Jahre Familientradition zurückblicken. Heute bewirtschaften sie über 30 ha eigene Rebflächen.

Im Monferrato ist die wichtigste Rebsorte der Barbera, der auf verschiedene Weise „interpretiert“ wird: Beim „San Grato“, benannt nach einer Kirche, die mitten in den Weinbergen liegt, wird er mit 15% Freisa cuvettiert: rote Früchte und Gewürznoten, viel Frische und sanfte Tannine. Für den „Cà de Franchi“ werden die besten Trauben aus steilen Lagen verwendet: trocken, vollmundig, intensive Tannine. Der Grignolino sticht mit seiner hellroten Farbe hervor, Tannine und Mandelnoten im Abgang machen ihn einzigartig. Der Nebbiolo weist ein blumig-fruchtiges Bouquet auf, am Gaumen trocken, Tannine und viel Struktur. Zum Abschluss ein „nachgetrockneter“ Barbera „Oro rosso“!

Piemonte DOC Chardonnay “Alé”

Monferrato DOC Nebbiolo “Terra Madre

Grignolino del Monferrato Casalese DOC “Pryncipe”

Barbera del Monferrato DOC “Fuoco di Bacco”

Barbera del Monferrato DOC “San Grato”

Barbera d’Asti Superiore DOCG

Barbera d’Asti DOCG “Cà de Franchi”

Passito di Barbera “Oro rosso”



14. Podere Selva Capuzza – Lombardia

Luca Formentini

Località Selva Capuzza - 25015 Desenzano del Garda (Brescia)

Tel.: +39 030 9910381 – Mob.: +39 335 810 2445

luca@selvacapuzza.it – www.selvacapuzza.it

Typische Weine des Gardasees aus 6 autochthonen Rebsorten, aber auch eine Urlaubserfahrung in einer historischen Parkanlage mit hochwertiger Gastronomie bietet das Weingut „Selva Capuzza“! „Silvae“ nannten bereits die Römer das Gebiet südlich des Gardasees, „Capuzza“ bringt die „Hügellage“ zum Ausdruck.

Die Böden sind vom Gletscher des Gardasees geprägt, der im Laufe der Zeit viel Schotter verfrachtet hat, der mit Lehm vermischt ist. Unter diesen Voraussetzungen gedeiht der Lugana sehr gut. Turbiana-Trauben aus der Lage „Selva“ werden handgelesen und sanft vinifiziert: Zitrusfrüchte, Apfel- und Kräuternoten, Frische und Mineralität. Für die Riserva Menasasso werden leicht überreife Trauben verwendet. Neben Zitrusfrüchten kommen speziell Kräuternoten zur Geltung, angenehm vollmundig am Gaumen.

Ganz besonders am Herzen liegt dem Besitzer Luca Formentini der „San Martino della Battaglia“, benannt nach dem Nachbarort von Solferino. Aus dieser schwierigen Tokai-Traube entsteht ein eleganter und komplexer Wein. Geschichtsbezug hat auch der Garda Classico Rosso, der nach „Henry Dunant“ benannt ist, der hier nach der schrecklichen Schlacht an die Gründung des „Roten Kreuzes“ dachte. Der Rosèwein Charetto und der passito Benaco Bresciano ergänzen das Sortiment.

Lugana Metodo Classico Millesimato *Hirundo* 2018

Garda Classico Charetto *San Donino*, 2022

Lugana Selva 2022

Garda Classico Rosso *Dunant* 2018

Lugana Riserva Menasasso 2019

Garda Classico Rosso Superiore *Madér* 2018

San Martino della Battaglia Doc *Campo del Soglio* 2022

Benaco Bresciano passito *Lume*

15. Le Colture – Veneto

Via Follo 5 - 31049 Valdobbiadene (Treviso)

Tel.: +39 0423 900 192 - vendite@lecolture.it – www.lecolture.com

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!

Beim Valdobbiadene Brut „Fagher“ sind neben frischen Zitronenblüten leichte Hefenoten zu erkennen. Aus den Trauben von 40 Jahre alten Weinbergen in Santo Stefano entsteht der Extrabrut Rive di Santo Stefano „Gerardo“, der nach dem Großvater benannt ist.

Der Extradry „Pianer“ ist mit 14 g Restzucker vollmundiger, das floreale Bouquet wird von Zitrusfrüchten und Mineralik am Gaumen ergänzt. Für den Rosé Millesimato werden 15% Pinot Nero cuvettiert: korallrosa, Erdbeeren, Granatapfel und Salbei im Bouquet, am Gaumen angenehm fruchtig frisch.

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg
Spumante Brut „Fagher“

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg.
Spumante Extradry „Pianer“

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Spumante
Extrabrut Rive di Santo Stefano „Gerardo“ 2022

Prosecco Doc Spumante Brut
Rosé Millesimato



16. Gusto Squisito – Emilia Romagna

Alberto Tirelli

Via Lago di Misurina 1

41012 Carpi (Modena)

Mob.: +39 338 662 1155

info@gustosquisito.it – www.gustosquisito.it

Dass die Emilia eine der „Hochburgen“ des italienischen Genusses darstellt, ist allgemein bekannt. Die Geschichte von „Gusto Squisito“ begann mit den Großeltern von Alberto Tirelli, die eine Getreidemühle hatten und aus dem Mehl und Teig genussvolle Produkte zauberten. Aus traditionellen Rezepten werden heute noch mit viel Liebe Spezialitäten zubereitet, die hohen Qualitätsanforderungen gerecht werden.

Der Teig für Grissini hat 24 Stunden Zeit, um aufzugehen. Die Zutaten sind nur hochwertiges Mehl, Wasser und italienisches Olivenöl extra vergine. So kommt der Geschmack des anderen Produktes gut zur Geltung, **ideal für Weinverkostungen wie auch heute bei unserer Selezione Italia!** Auch die Crackers werden händisch ohne Konservierungsstoffe zubereitet. Ideal auch zu Käse, Wurstwaren und Gemüse.

Für Focacce wird Sauerteig verwendet, der langsam aufgeht, sie enthalten Ballaststoffe, Mineralsalze und Antioxidantien. Zum Abschluss verschiedene Süßspeisen wie Torten.

Grissini

Focacce

Crackers

Torte

17. Rustichella d'Abruzzo – Abruzzo

Ilaria Di Mascio

65019 Pianella (Pescara)

Tel.: + 39 085 971308 - Mob.: +39 329 3815851

gianluigi@rustichella.it - www.rustichella.it

Rustichella d'Abruzzo ist ein Familienbetrieb mit einer langen Geschichte, die bis ins Jahr 1924 zurückreicht, als Gaetano Sergiacomo die erste Pastamanufaktur in Penne gründete und hochwertigen Weizen aus den Abruzzen verwendete. Im Jahr 1981 wurde der Betrieb in „Rustichella d'Abruzzo“ umbenannt, um den Bezug zur regionalen Herkunft herzustellen. Man hielt an handwerklichen Traditionen fest, führte jedoch auch Innovationen wie Vollkornpasta ein, weiters wurde der Nudelteig auf Bronzeformen gezogen.

Heute wird das Unternehmen in der vierten Generation geführt, „Rustichella d'Abruzzo“ steht für Qualität und Authentizität. Das Pasta-Sortiment ist sehr umfangreich, umfasst regionale Sorten, Eiertagwaren und zielt auch mit proteinhaltigen Nudeln auf Sportler und Jugendliche ab. Zusätzlich werden hochwertige Sughì und Olivenöl aus der Sorte Intosso produziert.

Während der „Selezione Italia“ kann man am Rustichella d'Abruzzo-Stand frisch gekochte Pasta mit dazu passenden Sughì verkosten – buon appetito!

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Pasta lunga (Spaghettoni, Linguine, Chitarra, Fettuccine)

Pasta corta (Penne rigate, mezzemaniche, fusilli)

Regionali (Orecchiette, Fregola, Cavatelli)

Giganti (Paccheroni rigati)

Agli aromi (tonnarelli al nero di seppia, pepe e limone, ai funghi porcini)

PASTA ALL'UOVO

Tagliatelle, fettuccine, Laganelle al Limone, mezzemaniche

SUGHÌ PRONTI

Gli Autentici, Passata di pomodoro

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Olio novello, Monocultivar Intosso



18. Siddúra & Cantina La Giara - Sardegna

Beratung und Vertrieb: Gianluca Orrù
Mob.: +43 660 8648729
info@govendite.com - www.govendite.com

Gianluca Orrù, der aus Sardinien stammt, importiert Weine aus seiner und anderen Regionen Italiens.

Siddúra – Luogosanto (Sassari)

Die Weingärten liegen im Norden Sardinien, in Gallura, wo der Vermentino ideale Voraussetzungen vorfindet, die Böden sind aus Granit, Sand und Lehm. Der Namen des Weingutes bedeutet so viel wie Sattel, was an die hügeligen Weinberge erinnert.

MAÌA 2022
wurde als bester Wein beim italienischen Vermentino-Wettbewerb 2023 prämiert, an dem 125 Vermentini aus ganz Italien teilnahmen!

SPÈRA – Vermentino di Gallura DOCG 2022

MAÌA – Vermentino di Gallura DOCG 2022

ÈREMA – Cannonau di Sardegna DOC 2022

Cantina La Giara – Usellus (Oristano)

1958 haben sich die Weinbauern des Hochplateaus La Giara im Inneren der Region zusammengeschlossen. Heute werden von 50 Mitgliedern auf 40 ha Rebflächen 80.000 Flaschen produziert.

Die Rebflächen befinden sich auf 300 m Höhe zwischen dem Hochplateau La Giara und dem vulkanischen Massiv Monte Arci, wo die einzigartigen kleinen Pferde der Giara leben, die das Logo inspirierten.

BOVALE – 2021

BOVALE Rose' – 2023

CARIGNANO – 2021

19. Nonino Grappa – Friuli Venezia Giulia
Percoto - Udine

Beratung und Vertrieb:
Schlumberger Wein & Sektkellerei GmbH
Elisa Pirker Tel. 01 368 22 58 317 Mob. 0676 3647797
elisa.pirker@schlumberger.at

Die Familie Nonino widmet sich seit 1897 in der Nähe von Udine der Herstellung von Grappa. Er wird durch die Destillation des festen Bestandteils der Trauben, der Trester, gewonnen. Es werden fast ausschließlich Trester von alten Rebsorten verwendet, die teilweise bereits vom Aussterben bedroht waren. Im Familienbesitz sind über 40 Hektar, auf denen Moscato, Sauvignon Blanc, Ribolla Gialla, Merlot und andere typische Rebsorten des Friauls angebaut werden. Der Rest wird von Winzern aus der Region zugekauft, wie es seit Anfang der Grappa-Produktion Tradition ist.

Für die Herstellung wird nur frischer, mostreicher Trester verwendet, der unmittelbar nach dem Abstich des Mostes in die Distilleria Nonino gebracht und sofort verarbeitet wird. Dieses aufwendige Herstellungsverfahren ist neben der Rohstoffqualität für den reinen, eleganten Grappa mit dem Aroma und dem Geschmack der ursprünglichen Traube entscheidend. Während des speziellen diskontinuierlichen Produktionsverfahrens kann der Brennmeister die Qualität des Grundstoffes bei jedem Brennvorgang prüfen, um die geeignete Dauer und Art der Destillation festzulegen.

Im Jahr 1973 hat Nonino die Grappa-Welt revolutioniert. Seniorchef Benito & und seine Frau Giannola präsentieren den Monovitigno Picolit, den ersten reinsortige Grappa der Welt! Ab den 1960er Jahren waren sie durch die Einführung neuer Produktionsmethoden und neuer Sorten wie den Monovitigno® oder den Traubenbrand ÜE erfolgreich. Heute sind gleich fünf Frauen an der Spitze des Familienbetriebs zu finden!

Aperitivo Nonino

Nonino 8 Jahre

Amaro Nonino

Nonino Moscato

Nonino Antica Cuvee

Nonino Picolit



20. 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 Zitronen zum hervorragenden Salatdressing kombiniert.

Prosecco Brut Wite

Rosso Montedoro 2020 Igt

Malvasia 2022 Igt

Merlot 2020 IGT

Quindici 2021 Igt

Olio Celo – Olio extravergine d'oliva

Glera 2022 Igt

Lemon-celo: olio extravergine d'oliva e limone

21. Kellerei Cantina Merano – Süd-Tirol
Via Cantina 9
39020 Marlengo (Bolzano)
info@cantinamerano.it – www.cantinamerano.it

Beratung und Vertrieb: KASTNER AllesWein
Josef M. Schuster mob.: 0676 5900264
Josef-Maria.Schuster@kastner.at
guenther.wagner@kastner.at mob.: 0676 7516979

2010 haben sich die beiden traditionsreichen Kellereigenossenschaften des Burggrafenamtes, die Burggräfler Kellerei (1901) und die Weinkellerei Meran (1952) zusammengeschlossen. Daraus ist die Kellerei Meran Burggräfler hervorgegangen, welche jetzt 380 Mitglieder zählt und 260 ha Rebfläche bewirtschaftet. Dadurch hat man das westliche Anbaugebiet Südtirols von Lana im Süden über Meran bis Riffian im Norden und Algund bis Kastelbell im Westen unter einem Dach vereint.

Die vielen Klein- und Kleinstproduzenten bewirtschaften beste Weinhanglagen in Meran und in den umliegenden Gemeinden Algund, Tirol, Kuens, Riffian, Schenna, Marling, Tschermers und Lana. Im westlichen Teil Südtirols reicht das Anbaugebiet bis in den Vinschgau, der sich durch seine extremen klimatischen Bedingungen auszeichnet und das kleinste geschlossene DOC-Anbaugebiet Südtirols bildet.

A.A. Müller Thurgau „Festival“

A.A. Meranese Schiava “Schickenburg”

A.A. Pinot Grigio “Festival”

A.A. Moscato Giallo “Graf”

A.A. Pinot Bianco “Festival”

A.A. Pinot Bianco Riserva “V Years”

A.A. Sauvignon “Festival”

A.A. Pinot Nero “Graf”



22. Polencic Isidoro – Friuli Venezia Giulia
Alex Polencic, Plessiva (Gorizia)
www.polencic.com

Beratung und Vertrieb: KASTNER AllesWein
Josef M. Schuster mob.: 0676 5900264
Josef-Maria.Schuster@kastner.at
guenther.wagner@kastner.at mob.: 0676 7516979

Alex und Elisabetta Polencic setzten die Arbeit ihres Vaters Isidoro fort, der sein Weingut im Collio-Gebiet an der Grenze zu Slowenien mit viel Liebe und Fingerspitzengefühl für die einzelnen Lagen aufgebaut hat. Die Weinberge liegen in Cormóns, Ruttars, Plessiva, Novali und Mossa und weisen den typischen Ponca-Boden auf, mineralische Schotterablagerungen der Flüsse, die von den umliegenden Bergen einstmals Richtung Meer flossen.

Das Klima ist sowohl von den kühlen Nordwinden geprägt, aber auch vom warmen Einfluss des nah gelegenen Mittelmeers. Angebaut werden die relevanten weißen Sorten, die hier im Collio einen gemeinsamen mineralischen Eindruck hinterlassen, man spürt in allen Weinen die Herkunft vom Flysch-Boden. Der Pinot Nero rundet das Sortiment ab. Die Fam. Polencic freut sich über Besucher, die ihre Weine vor Ort verkosten und im Agriturismo die angenehme Atmosphäre des Collio genießen können.

Pinot Grigio doc Collio 2022

Malvasia 2022

Sauvignon Doc Collio 2022

Pinot Nero Doc Collio 2021

Friulano Doc Collio 2022

Merlot 2021

Ribolla Gialla Doc Collio 2022

23. Kastner AllesWein: 11 grandi vini dolci

Josef Maria Schuster hat eine Auswahl an 11 italienischen Süßweinen aus 8 Regionen zusammengestellt, die die lange Tradition Italiens dokumentieren:

1-Moscato d'Asti Fiori di Campo 2022, Cascina Carlot

2-Birbet 2022, Angelo Negro

3-Torcolato, Villa Angarano

4-Verduzzo Friulano 2021, Grillo

5-Rosenmuskateller, Klosterneustift

6-Bio Sweet Claire Quintessenz 2019, Lieselehof

Beratung und Vertrieb: KASTNER AllesWein

Josef M. Schuster mob.: 0676 5900264

Josef-Maria.Schuster@kastner.at

guenther.wagner@kastner.at mob.: 0676 7516979

7-Zibibbo Passito Zhabib 2022, Hibiscus

8-Picolit 2018, Grillo

9-Grillodoro Passito 2017 botritis, Gorgi Tondi

10-Sciacchetrà, Forlini Cappellini

11-Bio Vino Santo Trentino Nobles, Poli Francesco



24. Tenuta Gorgi Tondi – Sicilia

Ivan Gennuso

91026 Mazara del Vallo (Trapani)

Tel.: +39 0923719741 – Mob.: +39 3512321548

ivangennuso@gorghitondi.com – www.gorghitondi.it

Beratung und Vertrieb: KASTNER AllesWein

Josef M. Schuster mob.: 0676 5900264

Josef-Maria.Schuster@kastner.at

guenther.wagner@kastner.at mob.: 0676 7516979

Ganz an der Westküste Siziliens liegt die Tenuta Gorgi Tondi, die aus den 2 Weingütern Ramisella und San Nicola besteht, die insgesamt 130 ha Rebfläche aufweisen. Der Name "Gorgi Tondi", dt. runde Gewässer geht auf 4 kleine Seen zurück, die durch Karsterosion entstanden sind und von Regenwasser gespeist werden. Sie verleihen den Weinbergen Feuchtigkeit und Kühle im heißen Sommer. In dieser Oase, die 1998 vom WWF als Naturschutzgebiet anerkannt wurde, entstehen Weine, die von Meereswind und Terroir geprägt sind.

Die Marsala-Traube Zibibbo wird trocken ausgebaut, Grillo und Catarratto vervollständigen das Weißweinsortiment. Frappato, Nerello Mascalese und Nero d'Avola sind die wichtigsten Rotweine. Prämiert wurden auch die Etiketten wegen des originellen sizilianischen Fliesendesigns.

Coste a Preola, Grillo 2022

Spassoso, appassimento 2022

Meridiano 12, trockener Zibibbo 2022

Kheiré, Grillo Riserva 2022

Midor, Catarratto Doc Sicilia 2022

Sorelle Sala, Rosso Sicilia Riserva 2020

Coste a Preola, Nero d'Avola 2022

Grillodoro, Grillo botrytis cinerea 2017

25. Scarbolo Sergio – Friuli Venezia Giulia
Strada di Spessa 6/1
33043 Cividale del Friuli (Udine)
www.scarbолоsergio.com www.scarbолоsergio.com

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

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

Merlot Doc Friuli Colli Orientali

Pinot Grigio Doc Friuli Colli Orientali

Refosco dal Peduncolo Rosso Doc FCO

Friulano Doc Friuli Colli Orientali

Ronca di Canova Doc Friuli Colli Orientali (M, RF)

Schioppettino Doc Friuli Colli Orientali

Pignolo Doc Friuli Colli Orientali



26. Roberto Mazzi e Figli – Veneto

Antonio Mazzi

Via Crosetta, 8 - 37024 Negrar di Valpolicella (Verona)

Tel. +39 045 7502072 – Mob.: +39 347 7642432

info@robertomazzi.it www.robertomazzi.com

Die Vorfahren von Roberto Mazzi waren an der „Erfindung“ des Amarone beteiligt: 1933 gründete Gaetano Dall'Orta, Großonkel von Roberto, mit 6 Geschäftspartnern in Negrar die Cantina Sociale della Valpolicella. 1936 entdeckte Gaetano, Chef der Cantina, einen Recioto in einem vergessenen Fass. Er war vollständig vergoren, trocken und nicht süß wie erwartet. So bekam er den Zusatz Recioto „Amarone“, was so viel wie bitter heißt! Einige Jahre später produzierte die Cantina Sociale della Valpolicella die ersten Flaschen Recioto della Valpolicella „Amarone“.

1958 setzte Roberto Mazzi die Familientradition fort und füllte seine eigenen Flaschen ab. Heute führen die Söhne Roberto, Stefano und Antonio den Betrieb weiter und bewirtschaften 7 ha, die sich im historischen Produktionsgebiet nordwestlich von Verona befinden, das Valpolicella Classico genannt wird. Ursprünglich hieß der Hof Sanperetto wie der kleine Ort, in dem er lag. Die Weine werden auch nach Hügeln oder Ortsnamen wie Poiega, Castel und Calcarole benannt. Im Agriturismo kann man einen wunderschönen Urlaub verbringen, eine Mühle aus dem 15. Jhd. samt Museum besichtigen und traditionelle Gerichte genießen.

Valpolicella Classico Doc 2022

Amarone della Valpolicella Classico Docg
Punta di Villa 2018

Valpolicella Classico Superiore Doc Sanperetto 2021

Amarone della Valpolicella Classico Docg Castel '17

Valpolicella Classico Superiore Doc Poiega 2020

Recioto della Valpolicella Classico Docg
Le Calcarole 2020

27. Ritter De Zahony – Friuli Venezia Giulia

Maximilian Kramer

Piazza Pirano 8 33051 Aquileia (Udine)

Tel. +39 0431 91037 – Mob.: +39 324 6239492

ritterdez@gmail.com – www.ritterdezahony.it

Die „Tenuta di Monastero di Aquileia“ wird bereits in der siebten Generation von der Familie Ritter de Záhony bewirtschaftet. Guido Federico Rossignoli, unterstützt von seiner Schwester Sabina und seiner Partnerin Roberta, führt die Familientradition mit viel Begeisterung fort. Weinbau wurde hier bereits von den Römern betrieben, die Aquileia 181 v. Chr. gegründet hatten. Im Mittelalter setzte das Kloster von Aquileia die Weinbautradition fort. Die lehmigen, mineralreichen Schwemmlandböden und die „salzigen“ Winde aus der Lagune von Grado prägen den Charakter der Weine.

Heute werden auf 60 ha Rebflächen die typischen Sorten des Friauls angebaut. Eine Besonderheit ist die Rebsorte Pálava, eine Kreuzung aus Gewürztraminer und Müller Thurgau, die aus Mähren stammt. Angebaut wurde sie zur Erinnerung an die Geschichte der Fam. Ritter De Záhony, die dort ebenfalls Land besaß. Im Bouquet Akazien und Rosen, aber auch Limette, Pfirsich, Aprikose und Salbei. Trocken am Gaumen, feine Säure und Mineralität. Experimentiert wurde auch mit der Rebsorte Rebo, einer Kreuzung aus Merlot und Teroldego, die nach dem Trentiner Önologen Rebo Rigotti benannt ist. Für den Rosato Mavì liegt der Most einen Tag auf den Schalen, was eine Pfirsich-rosa Farbe ergibt. Aprikose und Pfirsich im Bouquet, angenehm frische Zitrusfrucht-noten am Gaumen.

Prosecco Doc Brut

„Amalie“ Igt Ribolla Gialla 2022

Edda Cristina Pálava Igt Venezia Giulia 2022

Mavì Rosato Igt Venezia Giulia 2022

Elvine Chardonnay Doc Friulia Aquileia 2022

Manfredo Merlot Doc Friuli Aquileia



28. | Veroni, Toscana, **Poderi Bixio**, Veneto & **Mario Costa**, Piemonte **Vertrieb:** VINOLIO Stefan Unterberger
Mob.: 699 17209809
unterberger@vinolio.at

I Veroni – Pontasieve, Toscana

Dieses **biologisch zertifizierte** Weingut liegt 10 km nordöstlich von Florenz. Die 16 ha Rebflächen befinden sich in einem höher gelegenen und waldigen Gebiet, wo der Sangiovese viel Frische erhält. Rúfina ist seit vielen Jahrhunderten für seinen eleganten und frischen Chianti bekannt.

Rosso di Toscana IGT

Chianti Rúfina Riserva Quona DOCG

Chianti Rúfina I Domi

Cantina Mario Costa – Piemonte

Das Weingut der Fam. Costa liegt in Canale, im Weinbaugebiet Roero nördlich von Alba. Der ortstypische Weißwein wird aus der Arneis-Traube vinifiziert, die sandigen Böden verleihen dem Nebbiolo Frucht und Finesse.

Roero Arneis

Langhe Nebbiolo

Barbera D'Alba

Poderi Bixio – Veneto

Die Fam. Bixio ist seit den 1960-er Jahren im Weinbau im Raum Verona tätig. Hier entstehen animierende Weißweine wie der Pinot Grigio Blush, aber auch der fruchtig frischen Rosè OSCO und intensive Rotweine.

Pinot Grigio DOC Delle Venezie Blush

Rosso IGT OSCO

Bianco IGT OSCO

Passonero Arcole DOC Rosso

Rosato IGT OSCO

Nero D'Arcole DOC

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)

