

(traduzione articolo accanto)

Italien zu Gast in Wien

33 italienische Top-Winzer kamen zur fünften Selezione Italia ins Hotel Regina in Wien



Dr. Walter Kutscher (WSOV), Organisator Christian Bauer, Hausherr Peter Kremslehner und Gianni Menotti, bester italienischer Önologe 2012 (v. l.)

Ein Höhepunkt der fünften Selezione Italia war die geführte Verkostung von acht autochthonen Weinen. Besonders interessant: der piemontesische Weiße Timorasso von Cascina I Carpini und der Orange Demeter Wine von La Maliosa. Es beeindruckten sowohl der aromatische Rote Lacrima di Morro d'Alba von Stefano Mancinelli aus den Marken als auch der Teroldego der Cantina Rotaliana aus dem Trentino. Ausgesprochen elegant waren der Chianti Rufina von Selvapiana, der Amarone von Trabucchi und der Sforzato aus dem Veltliner Tal von Nera. Krönender Abschluss dann der Brunello von Il Marroneto.

Alle wichtigen Regionen Italiens waren vertreten. Friaul mit Ermacora, Specogna, Tenuta di Blasig sowie Valter Sirk aus dem angrenzenden Brda, Südtirol mit Tiefenbrunner, Veneto mit Castello di Roncade,

Lombardei mit Malavasi, die Marken mit den Bio-Weinen von Poderi dei Colli. Aus der Toskana kam der Brunello von Piombaia sowie der Chianti Classico von Poggio Bonelli, Ruffino und Rocca di Verrazzano.

Graziello Olenik präsentierte seine Global-Lion-Gruppe: Roberto Scubla wurde von Gianni Menotti vertreten, dem laut Fachzeitschrift „Bibenda“ besten Önologen Italiens 2012. Bajta aus dem Karst brachte eigenen Schinken mit. Elegant wie immer die Weine von Castello di Querceto (Toskana) sowie Marramiero aus den Abruzzen. Tiziano Spagnuolo und Alessandro Samez präsentierten den Collio-Produzenten Dino Turco, den Prosecco Vigne Matte, Matteucci aus den Abruzzen, Feudi di Guagnano aus Apulien, aus Sizilien Feudi Ramad-dini sowie die zwei Bioweingüter Gurrieri Vini La Favola und Bioviola.

Italia ospite a Vienna

33 produttori italiani top a Vienna presso l'Hotel Regina per la quinta Selezione Italia

Nella foto, da sinistra:

Walter Kutscher (Ass. Somm. di Vienna), l'organizzatore Christian Bauer, il padrone di casa Peter Kremslehner e Gianni Menotti, miglior enologo d'Italia 2012

Momento centrale della quinta edizione di Selezione Italia è stata la degustazione guidata di 8 vini autoctoni. Particolarmente interessanti il piemontese Timorasso di Cascina I Carpini e un Orange Wine Demeter di La Maliosa. Hanno colpito sia l'aromatico Lacrima di Morro d'Alba di Stefano Mancinelli, dalle Marche, sia il Teroldego di Cantina Rotaliana dal Trentino. Decisamente eleganti il Chianti Rufina di Selvapiana, l'Amarone di Trabucchi e lo Sforzato della Valtellina di Nera. E per chiudere in bellezza il Brunello del Marroneto.

Tutte le regioni italiane importanti erano rappresentate. Il Friuli con Ermacora, Specogna, Tenuta di Blasig e Valter Sirk dalla vicina Brda, l'Alto Adige con Tiefenbrunner, il Veneto con Castello di Roncade, la Lombardia con Malavasi, le Marche con i vini bio di Poderi dei Colli. La Toscana era presente con il Brunello di Piombaia e il Chianti Classico di Poggio Bonelli, Ruffino e Rocca di Verrazzano. Graziello Olenik ha portato il suo gruppo Global Lion: Roberto Scubla era rappresentato da Gianni Menotti, secondo la rivista "Bibenda" miglior Enologo d'Italia 2012. Dal Carso Bajta ha anche portato prosciutti di propria produzione. Sempre eleganti i vini di Castello di Querceto e Usiglian del Vescovo (Toscana) e Marramiero (Abruzzi). Tiziano Spagnuolo e Alessandro Samez hanno presentato Dino Turco dal Collio, Vigne Matte con il suo Prosecco, Matteucci dagli Abruzzi, Feudi di Guagnano dalla Puglia e dalla Sicilia Feudi Ramad-dini insieme a due produttori biologici: Gurrieri Vini La Favola e Bioviola.