



## Selezione Italia XIII

Italienische Wein- und Spezialitätenpräsentation  
mit 31 Ausstellern und Produkten von 43 Herstellern

Hotel Regina, 27. Februar 2017  
Wien - Rooseveltplatz 15

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

1. **Cantina Aldeno** - Trentino
2. **Fattoria Lavacchio** - Toscana
3. Fattoria Paradiso – Emilia Romagna
4. **Molino di Grace** - Toscana
5. FlaTio - Veneto
6. Campo alla Sughera – Toscana
7. Salumificio La Rocca (Emilia R.) & Terre del Barone (Liguria)
8. Menù – Emilia Romagna
9. **Caffè Reiter** – Wien/Catania (Sicilia)
10. Oleificio Andreassi - Abruzzi
11. Valentincic & Belica (Brda – Slowenien)
12. **Colle Castagno** - Toscana
13. Costantino - Sicilia
14. Montalbera - Piemonte
15. Rechsteiner - Veneto
16. Tenuta Villanova – Friuli Venezia Giulia
  
17. Il Conventino di Monteciccardo - Marche
18. Forno Taccalite - Marche
19. **Moroder** - Marche
20. Stefano Mancinelli - Marche
  
21. WEIN&PRO – Pro Gastro Selektion & Gianpaolo Girardi
22. **Claudio Cipressi** - Abruzzi
23. Nervi (Piem.), Maley (V. d´Aosta), Tenuta S. Lucia (Emilia R.)
24. Fattoria Le Pupille - Toscana
25. A Mano - Puglia
26. **Diana** - Calabria
27. Arnone - Campania & **Kiwini** - Veneto
28. Birra La Marchesa - Lombardia

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

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Kennenlernen von 31 Ausstellern sowie Weinen und Produkten von 43 Produzenten aus ganz Italien! Vom Aostatal bis Sizilien können Sie neue italienische Rebsorten und Spezialitäten kennenlernen: Als Österreich-Prämiere stellt sich Molise mit der wiederentdeckten Rebsorte Tintilia vor. Die Marken sind mit 4 Produzenten vertreten. Eines der Highlights ist ein veganer „Spumante-Weltmeister“, ein Trento DOC 2010. Es fahren aber auch „Flakschiffe“ auf wie Amarone, Chianti Classico und Rufina, Bolgheri, Maremma und Nebbiolo-Weine aus Gattinara und Barolo. **Biologische Weingüter und Weine sind grün.**

Das gastronomische Rahmenprogramm besteht aus Olivenöl aus Ligurien, Kalabrien, Abruzzen, Wurstwaren und andere Spezialitäten aus der Emilia-Romagna sowie in Sizilien geröstetem Kaffee.

**Ankündigung:** Mo. 12. Juni: Colli Euganei III  
Weitere Infos auf [www.weinundkultur.eu](http://www.weinundkultur.eu)

**Buona degustazione!**

*Marina Rebora & Christian Bauer  
Wein & Kultur*

## 1. Cantina Aldeno – Trentino BIO - vegan

Walter Webber

Via Roma 76 38060 Aldeno (Trento)

Tel. +39 0461 842511 – Mob. + 39 338 7029831

info@cantinaaldeno.it – www.cantinaaldeno.com

Die Genossenschaft Cantina Aldeno liegt 10 km südlich von Trento und umfasst unter der Leitung des Önologen Walter Webber ca. 400 Traubenproduzenten, die sich seit Generationen um qualitativ hochwertige Weinbau bemühen. Die Weinberge liegen bis 700 m hoch, wo sich die kühlen Winde der Dolomiten positiv auswirken. Der Anteil der biologisch produzierten Trauben liegt bei 10%.

Um Konsumenten entgegenzukommen, die auf Eiweiß- und Milchprodukte allergisch sind, die für die Klärung von Weinen zugelassen sind, werden biologisch- und vegan-zertifizierte Weine produziert, wie etwa Gewürztraminer, Moscato Giallo, Pinot Nero, Lagrein etc.

Die ital. Fachzeitschrift Euposia hat letztes Jahr den Trento DOC Altum Riserva im Rahmen des internationalen Wettbewerbes Challenge Euposia als den besten Sekt nach Flaschengärmethode prämiert, probieren Sie persönlich den „Weltmeister-Sekt“! [www.challengeeuposia.com/il-concorso](http://www.challengeeuposia.com/il-concorso)

Trento Doc Altinum Riserva 2010

Trentino Merlot Riserva 2012

Trentino Gewürztraminer Enopere 2016

Trentino San Zeno Riserva Rosso 2012

Trentino Moscato Giallo biovegan 2015

Trentino Cabernet Sauvignon biovegan 2015

Trentino Lagrein A.F. 2015

Trentino Pinot Nero Enopere 2014



## 2. Fattoria Lavacchio – Toscana **BIO**

Faye Lottero

Via Montefiesole 55 - 50065 Pontassieve (Firenze)

Tel. +39 055 8317472 – Mob. +39 334 6322 720

faye@fattorialavacchio.com – www.fattorialavacchio.com

**Vertrieb in Österreich:**

**Hubert Lidauer – Best of wine**

Mob.: 0664 3203783

hubert.lidauer@aon.at

Die Fattoria Lavacchio wurde bereits im 17. Jahrhundert gegründet und 1978 von der Fam. Lottero übernommen, die aus Genua stammt, aber immer schon eine starke Beziehung zur Toscana hatte. Sie liegt 18 km nördlich von Florenz auf der Anhöhe Montefiesole im Weinbaugebiet Chianti Rufina auf immerhin 450 m Seehöhe. Aufgrund dieser hohen Lage besitzt der Chianti Rufina generell viel Frische und Eleganz.

Von den 110 ha Landbesitz sind 21 ha Rebflächen und 41 ha Olivenhaine, der Betrieb wurde als einer der ersten in diesem Weinbaugebiet **biologisch** zertifiziert, die Weinberge werden mit Leguminosen begrünt, im Weingarten und Keller kommen nur natürliche Substanzen zum Einsatz. Durch den natürlich bedingten geringen Ertrag sind die Weine ausdrucksvoll. Die Fattoria Lavacchio besteht aus 4 mittelalterlichen und gepflegt eingerichteten Gutshäusern. Gästezimmer, Apartments und Villen laden zu einem Urlaub ein, ein Ristorante, Feinkostladen, Kochkurse und Trüffelsuchen runden das Angebot ab. Vor der Fattoria steht eine 250-jährige Libanon-Zeder, die zum Symbol des Betriebes geworden ist.

*Cedro* Chianti Rufina Docg

*Ludié* Chianti Rufina Docg

*Cedro* Riserva Chianti Rufina

*Fontegalli* IGT Toscana Rosso

*Puro* Chianti, ohne zugesetzte Sulfite

*Oro del Cedro* IGT Spätlese (Gewürztraminer)

*Puro* Riserva Chianti, ohne zugesetzte Sulfite

### 3. Fattoria Paradiso – Emilia Romagna

Jacopo Melia - Via Palmeggiana 285 - 47032 Bertinoro (Forlì Cesena)

Tel.: +39 0543 445044 - Mob.: + 39 335 1383908

jacopo@fattoriaparadiso.com – www.fattoriaparadiso.com

Der Name symbolisiert das wunderschöne Hügelgebiet bei Bertinoro, in dem dieses Weingut und sein Agriturismo liegen: 15 der insg. 40 ha Rebfläche sind älter als 50 Jahre und gehen auf den Gründer Mario Pezzi zurück, der im Laufe der Jahrzehnte viele Künstler wie Vittorio Gassmann, Ugo Tognazzi und Dario Fo zu seinen Gästen zählen konnte. Es werden vor allem autochthone Rebsorten wie Sangiovese und Sangiovese Grosso, Albana und Pagadebit angebaut. Eine Besonderheit ist der Barbarossa, der in den 1950-er Jahren hier wiederentdeckt wurde und speziell vom ital. Journalisten und Weinkenner Luigi Veronelli geschätzt und gefördert wurde. Die langjährige Zusammenarbeit mit Önologen wie Giacomo Tachis und Carlo Ferrini hat sich positiv auf die Qualität der Weine ausgewirkt.

Unter der Leitung des Enkels Jacopo Melia wird das Weingut im Einklang mit der Tradition weitergeführt, wobei die Rücksicht auf die Umwelt im Vordergrund steht: die eigene CO2-Produktion wird durch verschiedene Maßnahmen fast vollständig kompensiert.

Informationen zu einer Genussreise in die Emilia-Romagna mit Führung und Verkostung im Weingut „Fattoria Paradiso“ findet man auf [www.italissimo.at](http://www.italissimo.at), Martin Martschnig [martin@italissimo.at](mailto:martin@italissimo.at) berät Sie gerne in Sachen Genussprogramm!

Albana Secco

*Vigna delle Lepri Sangiovese Riserva*

Pagadebit di Romagna Doc

*Barbarossa*

*Petit Paradiso (Sangiovese)*

*Mito (Cabernet, Merlot, Sangiovese u. Barbarossa)*

*Vigna del Molino*

*Vendemmia Tardiva di uve Albana*



#### 4. Il Molino di Grace – Toscana **BIO**

Iacopo Morganti

Loc. Il Volano

50022 Panzano in Chianti (Firenze)

Tel. +39 055 8561010

info@ilmolinodigrace.it – www.ilmolinodigrace.com

Seit Jahrhunderten befand sich auf dem Anwesen bei Panzano eine Mühle (ital. molino), das der Amerikaner Frank Grace in den 1990er-Jahren erworben hatte, um gemeinsam mit dem Deutschen Gerhard Hirmer seinen Traum vom eigenen Weingut zu verwirklichen! 1999 wurden die ersten Flaschen abgefüllt, 2003 wurde Molino di Grace von Gambero Rosso zum „Aufsteiger des Jahres“ gekürt. Heute wird **biologischer** Weinbau wie im gesamten Bio-Bezirk Panzano betrieben.

Besucher werden beim Eingang von einer riesigen Skulptur des deutschen Künstlers Silvester Antony willkommen geheißen: zwei Riesen schleppen auf einer Stange eine riesige Weintraube! Diese „biblische Ikone“ ist auch auf den Etiketten abgebildet. Der Schwerpunkt liegt auf Sangiovese, der im Chianti Classico gut zum Ausdruck kommt. Übertroffen wird er noch vom Gratus, einem 100% Sangiovese aus einer Einzellage.

IGT Volano 2013 (Sangiovese, Merlot)

Chianti Classico Gran Selezione 2011

Chianti Classico 2014

IGT Gratus 2010 (Sangiovese, Canaiolo, Colorino)

Chianti Cassico Riserva 2013

## 5. FlaTio – Veneto

Flavio Fraccaroli

Via Cariano 20

37029 San Pietro in Cariano (Verona)

Tel. + 39 045 7702230 – Mob. + 39 340 2596972

fraccawine@libero.it

1946 hat der Großvater Fraccaroli Matio, nach dem der Betrieb benannt ist, mit dem Weinbau in San Pietro in Cariano begonnen, heute führen die Enkel Flavio und Daniela Fraccaroli das Weingut und setzen die Familientradition fort. Aus den typischen Rebsorten des Valpolicella-Tals werden Valpolicella Superiore und Ripasso hergestellt und den Weinen lange Zeit zum Reifen gelassen.

Der Amarone wird in großen Holzfässern ausgebaut und nun ist der Jahrgang 2011 im Verkauf. Er hat somit im Vergleich zum aktuellen Jahrgang 2013 2 Jahre länger Zeit zur Entwicklung seines eleganten Bouquets. Der Dessertwein Recioto ist der ideale Abschluss. Im Frühsommer sind in den Weinbergen auch die blühenden Kirschbäume zu bewundern.

*Valpolicella Classico Superiore 2014*

*Amarone Classico della Valpolicella 2011*

*Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2012*

*Recioto Classico della Valpolicella 2015*



## 6. Campo alla Sughera – Toscana

Rita Tonini

Loc. Caccia al Piano 280

57022 Bolgheri (Castagneto Carducci) - Livorno

Tel. +39 0565 6766936 – Mob. +39 347 7126160

tonini.rita@campoallasughera.com – www.campoallasughera.com

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

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

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

Campo alla Sughera, IGT Toscana Rosso

Adéo, DOC Bolgheri Rosso

Arnione, DOC Bolgheri Superiore



## **7 a. Salumificio La Rocca** – Emilia Romagna

Eugenio Corvi

Via Caneto s.n.c.

29014 Castell'Arquato (Piacenza)

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

info@salumificiolarocca.com – www.salumificiolarocca.com

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

Im Familienbetrieb arbeiten nun 33 Angestellte und pro Jahr können insg. 1000 t Fleisch verarbeitet werden. Nach alten Rezepturen werden traditionelle DOP-Produkte hergestellt, das Sortiment umfasst Coppa, Salami, Pancetta und den besonders feinen Fiocchetto di Culatello.

Coppa Regina Dop

Salame Vassallo

Salame Principe Dop

Salamino Rocchetto (Cacciatorino)

Pancetta Castellana Dop

Strolghino di Culatello

Coppa La Rocca

Fiocchetto di Culatello Cortigiano



## 7 b. Le Terre del Barone – Liguria

Giuseppe Polla

Via Toirano 2 - 17025 Borghetto Santo Spirito (Savona)

Mob.: +39 346 7039447

info@leterredelbarone.it – www.leterredelbarone.it

Giuseppe Polla hat gemeinsam mit seiner Frau Anna in Borghetto Santo Spirito 80 km westlich von Genua ein „Oliven-paradies“ gegründet, in dem er die Faszination dieses typischen Produktes der Region Ligurien erlebbar machen möchte. Von hier kommen die kleinen Taggiasca-Oliven, die in Salzlake eingelegt gern in Italien zum Aperitif genossen werden. Insgesamt haben sie ca. 5000 Olivenbäume, die teilweise in wieder aufgeforsteten Hainen und bis auf ca. 600 m Höhe wachsen. Die Fam. Polla stellt auch das delikate Taggiasca-Olivenöl her, das leichte Grasnoten aufweist, herb bis pikant schmeckt und im Abgang das typische Süßmandel-Aroma aufweist. Nach der händischen Ernte werden die Oliven maximal innerhalb von 12 Stunden in der eigenen Mühle verarbeitet.

Oliven- und andere Cremen, Basilikum-Pesto und eingelegte Produkte ergänzen das Sortiment sowie kosmetische Produkte auf Olivenölbasis. Im eigenen modernen Agriturismo „Vento d'Argento“ sollen Gäste die Möglichkeit haben, die Oliventradition dieses Gebietes kennenzulernen, durch Verkostungskurse und Führungen durch die Mühle wird Olivenöl „erlebbar“ gemacht.

Olio extra vergine di oliva “Taggiasco”

Pasta di olive taggiasche

Olio extra vergine di oliva “Nobile”

verschiedene Saucen

Olive taggiasche in Salzlake

Kosmetikartikel auf Olivenöl-Basis

Olive taggiasche entkernt, in Olivenöl

## 8. Menù – Modena, Emilia Romagna

Marco Palmucci – Wien

Mob.: 0660 2950809

marcomenuaustria@gmail.com - [www.menu.it/de](http://www.menu.it/de)

Die Fa. Menù mit Sitz in Modena, einer der bekanntesten Gourmet-Städte Italiens, ist ein Komplettanbieter für die Gastronomie. Das Sortiment umfasst über 500 Produkte, d.h. alle möglichen Kochzutaten wie Saucen, Cremes, Pilze, Pasta und andere typische italienische Gerichte, Schinken, Wurstwaren, Käse, Olivenöl, Eingelegtes sowie Desserts.

1956 übernahm Rudolfo Barbieri das Unternehmen von seinem Vater und konzentrierte sich auf die Herstellung einer qualitativ hochwertigen Tomatensauce, eine der wichtigsten Zutaten für die italienische Küche. Die Schwester Giliana entwickelte als erfahrene Köchin viele neue Gerichte. Die Frau Maria Teresa und die Kinder Romolo und Anna Rosa Barbieri sind immer noch im Unternehmen tätig, das nun in Italien eine führende Rolle spielt.

Die Fa. Menù passt ihr Produktangebot mit innovativen Rezepten und Gerichten konstant an die geänderten Konsumentenwünsche an und verwendet dabei nur frische und hochwertige Zutaten, die oft aus der Region Emilia-Romagna stammen. Bei der Herstellung kommen die neuesten Technologien zum Einsatz, die Qualität der Produkte wird in allen Phasen kontrolliert, es ist aber genug Platz für die Kreativität, die viel in der italienischen Küche ausmacht!

Parmigiano Reggiano und andere Käsesorten

San Daniele Schinken

Carne Salada aus Trentino

Aceto Balsamico di Modena

Eingelegtes:

– getrocknete Tomaten

– Zwiebeln

– Oliven



## 9. Caffè Reiter – Wien/Catania (Sicilia) **BIO**

Andreas Reiter

Zum Wetterkreuz 1 - 7202 Bad Sauerbrunn

Mob.: 0664 411 9191

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

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

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

Arabica

Organico (**biologisch**)

Leggero

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

## 10. Oleificio Andreassi – Abruzzi

Matteo Andreassi

Piazza San Matteo, 6 - 66030 Poggiofiorito (Chieti)

Tel. +39 0871 930124 – Mob. +39 335 5611765

andreassi@olioandreassi.it – www.olioandreassi.com

Bereits 1850 bauten die Vorfahren von Matteo Andreassi in Poggiofiorito, das 15 km von der Adriaküste entfernt liegt, eine eigene Mühle und begannen somit vor mehr als 150 Jahren mit der Olivenölproduktion. Die kühlen Winden, die vom Majella-Gebirge kommen, wirken sich positiv auf die Olivenvegetation aus.

Heute wird aus den Sorten Leccino, Gentile, Frantoio und Muraiolo dank der innovativen Sinolea-Methode qualitativ hochwertiges Olivenöl produziert. Dank der unterschiedlichen Oberflächenspannung werden Wasser und Öl durch rotierende Metallteile voneinander getrennt und das Öl tropft ab. Da kein Druck ausgeübt wird, bleibt die Temperatur niedrig, weshalb der Polyphenol-Anteil höher ist!

Das Olivenöl von Matteo Andreassi wurde bei vielen italienischen und internationalen Wettbewerben prämiert, das Sortiment umfasst auch Öle, die mit lokalen Zutaten aromatisiert werden.

Olio extra-vergine d'oliva

Olio extra-vergine d'oliva all'arancio

Olio extra-vergine d'oliva piccante

Olio extra-vergine d'oliva al basilico

Olio extra-vergine d'oliva al limone



**11 a. Uros Valentincic** – Slowenien

Podsabotin 48a

5211 Kojko

Tel. + 386 5 3046 578 – Mob. +386 41 651939

uros.valentincic@siol.net – www.valentincic.si

**11 b. Belica** – Slowenien

Sebastjan

Medana 32 - 5212 Dobrovo

Tel. +386 5 3042104

info@belica.net – www.belica.net

Als Gastwinzer aus dem slowenischen Collio (Brda) präsentieren die befreundeten Winzer Uros Valentincic und Sebastjan vom Weingut Belica ihre Weine, die direkt an der Grenze zum Friaul in der Nähe von San Floriano angebaut werden.

Um ihr Weinbaugebiet persönlich kennen zu lernen, bieten sie die Möglichkeit an, auf ihrem Weingut Urlaub zu machen!

Rebula spumante 2014

Rebula 2015

Pinot Grigio 2015

Sauvignonasse 2015

Tokaj 2015

Cabernet Sauvignon 2015

Chardonnay 2011, ohne zugesetzte Sulfite

Izbrano Belo 2009

Merlot 2013

Izbrano Rdeče (rot cuvee) 2011

## 12. Colle Castagno – Toscana BIO

Stefan Giesen

Localit  Colle Castagno - 58044 Cinigiano (Grosseto)

Tel. + 39 0564 993256 - Mob.: +39 348 5180029

stefan.giesen@libero.it – www.collecastagno.it

Florence & Serge Meyer sowie Christine & Stefan Giesen haben sich in der Maremma den Traum eines eigenen Weingutes erfüllt: Sie haben einen alten Gutshof einschließlich 25 ha Reb- und Weidefläche revitalisiert, produzieren seit über 25 Jahren **biologischen** Wein und setzen in ihrem Gebiet dank ihrer Vorreiterrolle hohe qualitative Standards. Das Anwesen erstreckt sich oberhalb eines Süd-West-gerichteten natürlichen Amphitheaters auf 450 m Höhe. Etwa 6 ha davon sind zurzeit dem Weinbau gewidmet, weitere 3 ha werden in den nächsten Jahren folgen. 2 ha sind Olivenbäumen vorbehalten. Hoch oben auf dem Hügel befindet sich das frisch renovierte Landhaus mit einer Ferienwohnung und einem Wein-Shop, von dem man einen atemberaubenden Ausblick genießen kann.

Podere Colle Castagno liegt am Rande des DOC-Gebietes Montecucco. Es wird im Norden von den Weinbergen des Brunellogebietes und im Süden von den Ausläufern der Morellino-Hügel begrenzt. Die wichtigste Rebsorte ist Sangiovese, es werden aber auch ein Weißwein und eine internationale Rotwein-Cuvée produziert.

*Fiora*, Igt Bianco Toscano 2015

*Solinata*, Igt Rosso Toscano 2014

*Rosa*, Igt Rosato Toscano 2015

*Colle Castagno*, Igt Rosso Toscano 2013/14

*Vivus*, Igt Rosso Toscano 2014

*Vigna Carpineta*, Igt Rosso Toscano 2014



### 13. Costantino Wines – Sicilia

Giuseppe Lombardo

Contrada Raccuglia

90047 Partinico (Palermo)

Tel. + 39 091 8781768 – Mob. + 39 333 1872014

exportgiuseppe@costantinowines.it – www.costantinowines.it

1960 wurde vom Vater Onofrio Costino dieses Weingut in der Nähe von Palermo gegründet, das ca. 10 km von der Küste entfernt liegt, was sich klimatisch positiv auswirkt. Heute bewirtschaftet der Sohn Leonardo 55 ha eigene Rebflächen, die von 250 bis 600 m hoch liegen. Neben den autochthonen Rebsorten Nero d'Avola, Catarratto, Grecanico, Insolia und Grillo werden auch internationale Rebsorten angebaut, die sich hier ideal dem Terroir angepasst haben.

Nach der händischen Lese gelangen die Trauben innerhalb maximal 3 Stunden in den Keller, die Weißweine erfahren eine „Kaltmazeration“, die Rotweine werden bei ca. 25° 10-15 Tage vergoren. Zurzeit werden ca. 100.000 Flaschen pro Jahr abgefüllt, 80% davon werden exportiert.

*Capitolo 1* (Nero d'Avola 100%)

Aria Grillo

*Nonó* (Petit Verdot, Cabernet Sauvignon)

Aria Merlot

*Quarter* (Grillo, Catarratto, CH, MT)

Lausu Bianco (Grecanico, Catarratto)

Aria Catarratto

Lausu Rosso (Nero d'Avola)



## 14. Montalbera – Piemonte

Marco Griglio

Via Montalbera 1 - 14030 Castagnole Monferrato (Asti)

Tel.: +39 011 94333311 – Mob.: + 39 340 3332298

export@montalbera.it – www.montalbera.it

Seit 6 Generationen ist die Fam. Morando im Weinbau tätig. Ihr Hauptaugenmerk liegt auf der Rebsorte Ruchè, die sie wiederentdeckt hat und typisch für das Monferrato-Gebiet ist: 60% der insg. 140 ha Rebfläche sind in ihrem Besitz! Wahrscheinlich wurde diese Rebsorte vor Jahrhunderten aus Savoiern von Einwanderern mitgebracht und ist mit Pinot Noir verwandt. Das Bouquet erinnert an Rosen und Veilchen, typisch sind die Gewürznoten am Gaumen und der Marillen-Anklang.

Montalbera produziert auch im Langhe-Gebiet auf insg. 175 ha Rebflächen und hat somit ein breites Piemont-Sortiment, das Barbera, Barolo und Moscato d'Asti umfasst.

Viognier "Calypsos" 2015

Barbera d'Asti "Solo Acciaio" 2015

Piemonte Rosso "Fuori Catalogo" 2014

Barbera d'Asti "Lequilibrio" 2013

Ruché di Castagnole Monferrato "La Tradizione" 2015

Barbera d'Asti "Nuda" 2013

Ruché di Castagnole Monferrato "Laccento" 2015

Barolo "Levoluzione" 2012



## 15. Rechsteiner – Veneto

Florian von Stepski-Doliwa

31046 Piavon di Oderzo (Treviso)

Tel. + 39 0422 752074 – Mob.: +39 393 9275346

floriano.stepski@rechsteiner.it – www.rechsteiner.it

Die adelige Familie Stepski-Doliwa, aus Mitteleuropa stammend, war während der K.-u. K.-Monarchie in Venedig tätig. 1881 erwarb Friedrich Rechsteiner ein historisches Anwesen in Oderzo bei Treviso und begann mit der landwirtschaftlichen Tätigkeit und dem Weinbau. Heute wird es von seinem Nachfahren Florian von Stepski-Doliwa geleitet. Wie in einem Familienbetrieb üblich wird auf jedes Detail im Weingarten und im Keller wertgelegt, um qualitativ hochwertige Weine zu produzieren, weshalb auch der Ertrag unter 9000 kg pro ha liegt.

Das Sortiment umfasst einen fruchtig frischen Prosecco, einen Spumante Rosato, Weiss- und zahlreiche Rotweine. Das Klima im Doc-Weinbaugebiet Piave ist für kräftige Rotweine gut geeignet, wie etwa den Carmenère, den würzigen Verwandten des Cabernet Franc, der vor ca. 150 Jahren im Veneto Fuß gefasst hat. Im „Agriturismo Rechsteiner“ kann man einen entspannenden Urlaub genießen.

Prosecco Spumante Brut

Rosato Spumante V.S.Q.

Pinot Grigio Doc Venezia 2016

Carmenère Doc Piave 2015

Manzoni Bianco Igt Veneto 2016

Malanotte Docg 2012

Merlot Doc Venezia 2014

Maschera Rosa Igt Venezia 2016

## 16. Tenuta Villanova – Friuli Venezia Giulia

Nadia La Milia

Via Contessa Beretta 29

34072 Farra d'Isonzo (Gorizia)

Tel. + 39 0481 889311 – Mob. + 39 347 4904712

nadiaexport@tenutavillanova.com – www.tenutavillanova.com

Das Isonzo-Gebiet wurde bereits von den Römern für den Weinbau genutzt, 1499 wurde die Tenuta Villanova von der Fam. Strassoldo erworben und blieb 300 Jahre in ihrem Besitz. Heute gehört sie der Fam. Bennati und umfasst insg. 200 ha, 100 ha Rebfläche gehören zum Weinbaugebiet Isonzo DOC, 27 ha zum Collio DOC. Die unterschiedlichen Böden werden durch zwei Produktlinien herausgearbeitet: Die Weine vom Hügelgebiet Collio (Ronco Cucco) sind strukturierter, da sie auf mineralischen Lehm- und Kalkböden entstehen, das flache Isonzo-Gebiet mit seinen steinigten Böden hingegen ist ideal für kräftige Rotweine.

Als eines der wenigen Weingüter hat die Tenuta Villanova eine eigene Destillerie, die seit 1797 in Betrieb ist. Der Grappa Val di Rose wurde bereits zur Zeit von Franz Josef sehr geschätzt, wie die Anerkennung durch das Kaiserhaus beweist.

Ribolla Gialla *Ronco Cucco* 2015 - Collio

Refosco dal Peduncolo Rosso 2013 - Isonzo

Friulano *Ronco Cucco* 2015 - Collio

Grappa Tradizionale Val di Rose

Pinot Grigio *Ronco Cucco* 2015 - Collio



## 17. Il Conventino di Monteciccardo – Marche

Andrea Bernardini

Via Giulio Turcato, 4 - 61024 Monteciccardo (Pesaro Urbino)

Tel. + 39 0721 910574 - Mob. +39 345 7112597

andrea.bernardini@il-conventino.it - www.il-conventino.it

## Beratung und Vertrieb:

Katharina Graner - Delicius

Wiener Neustadt

post@delicius.at – Mob. 0664 88922015

Die Fam. Marcantoni hat in der Nähe von Pesaro an der Adria in einem wunderschönen Hügelgebiet ein Weingut aufgebaut, in dem regionale Rebsorten „wiederentdeckt“ werden: „Famoso“ ist eine weiße Rebsorte, die vielschichtige und fruchtige Weine ergibt, die auch Würze und Mineralik aufweisen. Bei den Rotweinen sticht der Sangiovese hervor, die Rotwein-Cuvée „Cardoviola“ aus Lacrima di Morro d'Alba und Aleatico beeindruckt mit Himbeer, Johannisbeer und Gewürznelken.

Faszinierend sind die 4 verschiedenen Olivenöle, die aus jeweils einer anderen Sorte gemacht werden (monocultivar), um die jeweiligen Unterschiede im Aroma und Geschmack herauszuarbeiten!

Le Fratte 2015

Brecce di Tufo 2015

Il Famoso nel Convento 2015

Cardoviola 2015

Corniale 2015

Cardorosso 2014

Solocrio 2015

Cardomagno 2014

### Olio Extra Vergine d'Oliva:

Fra' Evaristo – Blend

Fra' Bernardo – 100% Ascolana Tenera

Fra' Giocondo BIO – 100% Leccino

Fra' Clemente BIO – 100% Picholine

Fra Pasquale BIO – 100% Raggiola

## 18. Panificio Taccalite – Marche

Via Musone 13

60126 Ancona

Tel. +39 071 2181072 – Mob.: +39 349 5091963

info@fornotaccalite.it – www.saporidelgrano.it

In der Bäckerei "Sapori del Grano" der Familie Taccalite, die sich in Ancona befindet, der Hauptstadt der Region Marken, werden seit 150 Jahren verschiedene salzige und süße Produkte hergestellt. Wie in einem Familienbetrieb wird auf jedes Detail Wert gelegt, um die Qualität der Produkte garantieren zu können.

Neben dem süßen Panettone wird auch eine regionale Variante mit Käse produziert, die vielseitig konsumiert werden kann, zum Aperitif oder leicht aufgewärmt. Sie wird ohne Farb- und Konservierungsstoffe aus regionalen hochwertigen Zutaten hergestellt, wie etwa gereiftem Pecorino.

Die Süßwaren umfassen Cantucci und regionale Kekse, die typische für die Küche der Region Marken sind.

Käse-Panettone

Colomba (Oster-Kuchen)

Käse-Grissini

Cantucci mit Beeren / mit Schoko u. Orangen

Käse-Kekse

Ossi (Kekse mit Schoko und Nüsse / mit Mandeln, Zitrone und Kaffee)



## 19. Alessandro Moroder – Marche BIO

Mattia Moroder

Frazione Montacuto 121 - 60129 Ancona

Tel. +39 071 898232 – Mob. + 39 335 8089173

mail@moroder.wine – www.moroder.wine

Das Weingut "Moroder" wurde 1837 gegründet, nachdem die gleichnamige Familie vom Grödnertal nach Ancona gezogen war. Ab 1980 versuchte Alessandro Moroder sein Weinbaugebiet und den gleichnamigen Rosso Conero aufzuwerten. 1988 wurde seine Riserva Dorico als 1. Wein der Marken vom Gambero Rosso mit „Tre Bicchieri“ ausgezeichnet!

Der Monte Conero ist fast 600 m hoch, fällt direkt zum Meer in der Nähe von Ancona ab und verleiht diesem Weinbaugebiet einen besonderen Charakter: Das Meer reflektiert die Sonne, die Weinberge sind vom milden Klima begünstigt. Die typische Rebsorte hier ist der Montepulciano, von der Moroder insg. 22 ha anbaut, einige Rebflächen sind 70 Jahre alt. Auf den restlichen 6 ha werden Verdicchio, Malvasia di Candia, Moscato sowie internationalen Rebsorten angepflanzt. Zum süßen Abschluss ein Vino & Visciole, ein Montepulciano, der mit lokalen Wildkirschen vergoren wird! Für einen erholsamen Urlaub steht ein „Agriturismo“ zur Verfügung, im eigenen Ristorante können lokale Gerichte mit Weinen kombiniert werden.

*Candiano*, Marche Bianco IGT 2015

Rosso Conero Doc 2013

*Malvasia*, Marche Bianco IGT 2015

Conero Riserva Docg 2012

*Rosa di Montacuto*, Marche Rosato IGT 2015

*Dorico*, Conero Riserva Docg 2011

*Aión*, Rosso Conero Doc 2015

Vino & Visciole (Montepulciano & Wildkirschen)

**20. Stefano Mancinelli** – Marche  
Via Roma 62 - 60030 Morro d'Alba (Ancona)  
info@mancinellivini.it – www.mancinellivini.it  
Tel. +39.0721. 63021 - Mob. +39.335.6113644

Komfortable Ferienwohnungen, 2 Min.  
vom Weingut entfernt im Stadtzentrum gelegen,  
sind buchbar auf **www.italissimo.at**

„Lacrima di Morro d'Alba“ ist eine typische Rebsorte, die auf 413 ha Rebfläche nördlich von Ancona in der Region Marche wächst. Morro d'Alba ist der Ort (nicht mit Alba im Piemont zu verwechseln), der 1985 die Denomination DOC erhielt. Bereits damals waren 4 der insg. 7 ha Rebfläche in Besitz der Familie Mancinelli. Heute besitzt sie 13 ha dieser Rebsorte sowie 12 ha Verdicchio (Castelli di Jesi), produziert 150.000 Flaschen und wird in Italien als das führende Weingut anerkannt, das die „Lacrima“ (dt. Träne) bekannt gemacht hat.

Der Name der Rebsorte geht auf den Umstand zurück, dass die reifen Beeren leicht aufspringen und der Saft herausrinnt. Diese Traube hat als eine der wenigen ein rotes Fruchtfleisch und eine besonders dicke Schale, die intensive Bouquet-Noten wie Rosen, Hagebutte, Ribisel und Himbeeren ergeben, die mit feinen Gewürznoten gepaart sind. Ein wirklich einzigartiger Rotwein, der gut zu gewürzten Speisen passt! Stefano Mancinelli hat neben einer eigenen Abfüllanlage auch eine **Grappa-Destillerie**, was nur 5 Weingüter in Italien aufweisen, sowie eine eigene **Olivenpresse**.

Lacrima di Morro d'Alba DOC

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Super.

Lacrima di Morro d'Alba DOC Superiore

Re Sole Lacrima di Morro d'Alba DOC Passito

Sensazioni di Frutto – Lacrima di Morro d'Alba DOC

Stella – Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Passito

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

Gocce di Lacrima – Grappa di Lacrima



## 21. WEIN&PRO – Pro Gastro Selektion

Josef Schuster hat gemeinsam mit Gianpaolo Girardi aus Trento eine Auswahl an Weingütern getroffen, die autochthone italienische Rebsorten vinifizieren. 3 Winzer sind persönlich mit einem eigenen Tisch in Wien. Gianpaolo Girardi präsentiert 14 Weine aus **Aostatal, Trentino, Friaul, Veneto, Südtirol, Ligurien, Apulien und Sardinien.**

## Beratung und Vertrieb:

Josef M. Schuster WEIN&PRO  
josefmaria.schuster@weinco.at  
Mob.: 0664 961 0874

- BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE Vini Estremi, Cave Mont Blanc (Valle d'Aosta)
- VERMENTINO RIVIERA LIGURE DI PONENTE Maixei (Liguria)
- VESPAIOLO BREGANZE Angarano Bianco Villa Angarano (Veneto)
- LUGANA Albino Armani (Veneto)
- KERNER Pravis (Trentino)
- SAUVIGNON COLLI ORIENTALI Jole Grillo (Friuli Venezia Giulia)
- PECORINO Machaon Ausonia (Abruzzo)
- REFOSCO PEDUNCOLO ROSSO COLLI ORIENTALI Jole Grillo (Friuli Venezia Giulia)
- TEROLDEGO ROTALIANO Etichetta Blu Cipriano Fedrizzi (Trentino)
- PINOT NERO Madruzzo Pravis (Trentino)
- LAGREIN Riserva Petruskellerei (Südtirol)
- SALENTO ROSSO Don Pepé Petrelli (Puglia)
- BVL Quartomoro (Sardegna)
- CNS Quartomoro (Sardegna)



## 22. Claudio Cipressi – Molise - BIO

Contrada Montagna 5/b  
86030 San Felice del Molise (Campobasso)  
Mob.: +39 335 1244 859  
info@claudiocipressi.it – www.claudiocipressi.it

## Beratung und Vertrieb:

Josef M. Schuster WEIN&PRO  
josefmaria.schuster@weinco.at  
Mob.: 0664 961 0874

Dass die Wiederentdeckung einer alten Rebsorte erfolgreich sein kann, hat Claudio Cipressi bewiesen! Die Rebsorte Tintilia ist vor 300 Jahren zur Zeit der spanischen Domination „importiert“ worden, wie die Übersetzung des spanischen Wortes für Rot (Tinto) beweist. Sie war vor 100 Jahren mit ca. 10.000 ha Rebfläche die wichtigste Sorte in der Bergregion zwischen Abruzzen und Apulien, wegen Reblaus und Abwanderung der Bevölkerung war sie aber fast völlig verschwunden. Claudio Cipressi hat einige Stöcke gefunden und wieder aufgezogen: nun liegt die Rebfläche bei insg. ca. 30 ha, der Wein ist in Italien sehr gefragt!

Die Farbe ist granatrot, das Bouquet hat angenehme Kräuter- und Gewürznoten, die mit Weichseln und Waldbeeren harmonieren, am Gaumen ist der Tintilia vollmundig und geschmeidig rund. Claudio Cipressi bringt 4 verschiedene Versionen nach Wien, aber auch Falanghina und Montepulciano.

Macchiarossa (Tintilia)

Decimo (Montepulciano)

Macchianera (Tintilia, Montepulciano)

Tintilia Settevigne

Tintilia 66

Voira (Falanghina)



**23 a. Nervi** – Piemonte  
Gattinara (Vercelli)  
www.nervicantine.it

**Beratung und Vertrieb:**  
Josef M. Schuster WEIN&PRO  
josefmaria.schuster@weinco.at  
Mob.: 0664 961 0874

Gegründet wurde das Weingut von der Fam. Nervi bereits 1906 und ist somit das älteste in Gattinara, einem Nebbiolo-Weinbaugebiet im nördlichen Piemont, das im Einzugsbereich des Monte Rosa liegt, dessen Winde auch im Sommer eine angenehme Abkühlung bewirken. Die historischen Kelleranlagen befinden sich immer noch im Zentrum von Gattinara, heute wird der Betrieb aber vom norwegischen Weinfachmann Erling Astrup geleitet, der mit einem internationalen Expertenteam zusammenarbeitet. Auf einer Rebfläche von 22 ha werden ca. 130.000 Flaschen produziert.

Der Nebbiolo, hier „Spanna“ genannt, wächst auf vulkanisch sauren Böden, die einen langen Ausbau notwendig machen, der mindestens 3,5 Jahre dauert. Das Gleichgewicht aus Tanninen und Säure verleiht dem Gattinara viel Trinkspass. Dank seiner Langlebigkeit kann heute noch der Jahrgang 1965 genossen werden.

Gattinara DOCG

Gattinara DOCG Valferana

Gattinara DOCG Molsino

**23 b. Maley** – Aostatal

Gianluca Telloli

Neyran-Dessus, 3A

11020 Brissogne (Aosta)

Tel.: +39 338 3398319

gtelloli@maley.it – www.maleymontblanc.com

**Beratung und Vertrieb:**

Othmar Eugl - PERLAGE

Schleifmühlgasse 1

1040 Wien

Mob.: 0676 7758173

shop@perlage.at

Aus Äpfeln Sidro d.h. Apfelsekt zu machen ist eine alte Tradition im Aostatal, die allerdings 1932 von Mussolini verboten wurde, der Italien zum reinen Traubenweinland machen wollte. Gianluca Telloli, geboren und aufgewachsen in einem kleinen Alpendorf bei Aosta, war jahrelang Kellermeister und Leiter von diversen Sekt- und Weinkellereien im Aostatal, wo Trauben bis auf 1000 m Höhe am Fuße des Mont Blanc und des Matterhorns wachsen. Vor 4 Jahren hat sich Gianluca selbständig gemacht und produziert nun seinen eigenen Apfelsekt (sidro) aus alten Sorten wie Raventze, Barbelune und Rozzetta. Maley ist der traditionelle Name für die Äpfel, die im Valtournenche-Tal unter dem Matterhorn wachsen.

Mit Hilfe eines Cidre-Meisters aus Chamonix hat er eine alte Tradition aufleben lassen: die Apfelmaische wird angegoren, der Most wird grob gefiltert, auf Flaschen gezogen und dort weitervergoren. Bei 4 Volumsprozent Alkohol wird der Wein in der Flasche pasteurisiert – fertig ist der Sidro, „metodo ancestrale“ heißt diese Urmethode der Flaschengärung, bei der nicht degogiert wird! Nach diesem Prinzip wird der Cidre du Saint Bernard hergestellt, der Sidro Matterhorn hingegen entsteht nach der Druckgärmethode. Das Sortiment wird von einem Calvados-ähnlichen Aquavite aus Sidro abgerundet.

Gianluca Telloli ist gleichzeitig für den Export von „Nervi“ und „Les Bieres du Grand St. Bernard“ zuständig.

Cidre du Saint Bernard

Sidro Matterhorn

Whymper 1865 Acquavite di  
sidro di mela



**23 c. Tenuta Santa Lucia** – Emilia Romagna **BIO-dynamisch**

Paride Benedetti

Mercato Saraceno (Forlì Cesena)

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

**Beratung und Vertrieb:**

Josef M. Schuster WEIN&PRO

[josefmaria.schuster@weinco.at](mailto:josefmaria.schuster@weinco.at)

Mob.: 0664 961 0874

Bereits der Großvater von Paride Benedetti hat im Grenzgebiet zwischen der Romagna und der Toskana in seinem landwirtschaftlichen Betrieb Wein produziert, 1990 spezialisierte sich Paride auf den Weinbau und begann auf 12 ha Rebfläche mit der biologischen Produktion, wobei er auch die Weinbaukultur seines Gebietes wieder bekannt machen wollte. Hier wurde bereits im 15. Jahrhundert Sangiovese angebaut, als dieser Landstrich noch zur Toskana gehörte.

Neben dieser Rebsorte, die hier mit Frucht und Eleganz beeindruckt, setzt Paride auch auf die lokale Albana-Traube sowie zwei andere weiße Rebsorten, die er „wiederentdeckt“ hat, Rebola und Famoso.

Die drastischen Auswirkungen der Mondphasen auf die Arbeit in den Weinbergen und im Keller haben Paride vor 4 Jahren dazu bewogen auf den biodynamischen Weinbau umzustellen.

*Rebola 2015*

*Sangiovese di Romagna Superiore Taibo 2015*

*Famoso 2015*

*Sangiovese di Romagna Riserva*

*Albana Romagna Albarara 2015*

## 24. Fattoria Le Pupille – Toscana

Francesco Lo Conte

Loc. Piagge del Maiano 92/A - 58100 Grosseto

Mob.: +39 0564 409517

francesco@fattorialepupille.it – www.fattorialepupille.it

## Beratung und Vertrieb:

Josef M. Schuster WEIN&PRO

josefmaria.schuster@weinco.at

Mob.: 0664 961 0874

Le Pupille war der Name der 2 Landhäuser, um die herum in der Nähe des Ortes Pereta vor langer Zeit 2 ha Sangiovese gepflanzt wurden. Damals war die Maremma nur für die Schönheit der Landschaft, der Getreidefelder, der Korkeichen und der Mittelmeervegetation bekannt. Elisabetta Geppetti spürte allerdings, dass das Gebiet ein Potential für große Weine besitzt und hat sehr zum Aufbau dieser Region und des Morellino di Scansano beigetragen!

In den 1980-er Jahren wird mit der Unterstützung von Giacomo Tachis Cabernet Sauvignon gepflanzt. 1982 wird der erste wichtige Wein präsentiert, ein Morellino Riserva Jahrgang 1978, ein Sangiovese, der Ausdruck des Terroirs ist. 1987 kommt der Saffredi dazu, eine internationale Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot u. Syrah. Die Cru-Lage Poggio Valente für die Morellino Riserva wird 1996 erworben. Heute werden auf 75 ha Rebfläche ca. 500.000 Flaschen Wein produziert, die in Italien und international geschätzt werden!

*Il Maiano* Rosso Toscana Igt 2015

*Poggio Valente* Morellino di Scansano Riserva Docg 2013

Morellino di Scansano Docg 2015

*Saffredi* Rosso Toscana Igt 2014

Morellino di Scansano Riserva Docg 2013



## **25. A Mano** – Puglia

Elvezia Sbalchiero

Via San Giovanni, 41 - 70015 Noci (Bari)

Tel.: +39 080 3434872

elvezia@amanowine.com – www.amanowine.com

## **Beratung und Vertrieb:**

Josef M. Schuster WEIN&PRO

josefmaria.schuster@weinco.at

Mob.: 0664 961 0874

Elvezia, Weinexpertin aus dem Friaul, lernte 1997 in Sizilien den kalifornischen Önologen Mark kennen und gemeinsam wollten sie Apulien bereisen, da laut Untersuchungen der Universität Davis in Kalifornien, an der Mark studiert hatte, Primitivo und Zinfandel dieselbe DNA haben. 1998 entdecken sie das „Primitivo-Dreieck Torricella – Sava - Mandurien“ und verlieben sich in die alten Reben, die noch in Stockkultur erzogen werden. Die Anziehungskraft ist so groß, dass sie sofort dortbleiben und seit damals Weine aus typischen Rebsorten der Region Apulien produzieren!

„A Mano“ heißt händisch, Elvezia und Mark achten auf jedes kleine Detail auf dem Weg vom Weingarten bis zur Flaschenabfüllung, um wirklich hochwertige Weine produzieren zu können.

A Mano Bianco Puglia Igt 2016

A Mano Primitivo Puglia Igt 2015

A Mano Rosato Puglia Igt 2016

Imprint Primitivo Appassito Puglia Igt 2015

A Mano Negroamaro Puglia Igt 2016

Imprint Susumaniello Salento Igt 2015

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

Vincenzo Diana

C. Da Mileo - 87010 Saracena (Cosenza)

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

info@aziendaagricoladiana.it - [www.aziendaagricoladiana.it](http://www.aziendaagricoladiana.it)

Die Familie Diana produziert auf ca. 10 ha Anbaufläche Olivenöl aus 3000 Bäumen in der Nähe von Cosenza in Kalabrien. Das Meer und das trockene Klima, das durch konstanten Wind hervorgerufen wird, schaffen die idealen Voraussetzungen für die Herstellung von Qualitätsölen. Es werden verschiedene ortstypische Sorten verarbeitet: Carole, Caratine, Forasana, Frantoio, Nocellara, Tondino und Veraci. Die Produktion erfolgt nach **biologischen** Kriterien.

Die Ernte erfolgt händisch, die Oliven werden schonend gepresst, das Öl hat ein fruchtiges Aroma. Zusätzlich werden ein typischer Rot- und Dessertwein sowie Antipasti und Eingelegtes angeboten.

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

Olive in Salamoia

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA AL LIMONE

Pomodori secchi

MILEO ROSSO IGT CALABRIA

Pate' all'arrabbiata

MOSCATO PASSITO di SARACENA

Passata di peperoncino

Pate' di olive verdi



**27. Arnone** – Campania  
Limonaden u. Getränke aus Napoli

**Beratung und Vertrieb:**  
**Heinz Wilfinger - Rossobianco**, Wien  
info@rossobianco.eu – Mob.: 0664 5750174

1907 begann Nicola Arnone bei Neapel mit der Produktion einer sprudeligen Limonade, die in Italien **Gassosa** genannt wird. Nach dem 2. Weltkrieg wird das Sortiment mit neuen fruchtigen Geschmacksrichtungen erweitert, so entstanden **Aranciata**, **Chinotto** und **Limonata**. 1950 wird die 1. halbautomatische Abfüllanlage installiert und die Firma Arnone wurde immer bedeutender in Italien. Heute wird sie in der 4. Generation von Nicola Arnone geführt, der seine Getränke dank des Packagings und moderner Kommunikation zu einem beliebten Kult-Produkt machte, das 100% italienisch ist!

**Kiwiny** – Veneto  
**Biologische** Fruchtsäfte

**Smoothies** ist eine aus Amerika stammende Bezeichnung für kalte Mixgetränke aus Obst, Gemüse oder Milchprodukten, die frisch zubereitet oder als Fertigprodukt verkauft werden. Im Gegensatz zu Fruchtsäften wird bei Smoothies die ganze Frucht, teilweise auch die Schale verarbeitet.

Kiwiny verarbeitet ausschließlich ihre eigenen biologisch produzierten Kiwis. Die Verarbeitungshalle wurde gleich neben den Kiwikulturen errichtet, um die frischen Kiwis möglichst schnell zu verarbeiten.

**Urleiten Alpenquellwasser** entspringt aus dem Fels des Nationalparks Hohe Tauern, auf natürliche Art und Weise. Mit Eigendruck, ohne mechanischen Hilfsmittel. Damit gehört Urleiten zu den seltenen Wassern, die nicht mittels Pumpen aus Grundwasservorhaben an die Oberfläche gefördert werden müssen. Der artesische Ursprung verleiht dem Wasser von Urleiten einen hohen Grad an Lebendigkeit und natürlicher Frische, der in dieser Form nur von Gebirgsquellen erreicht werden kann.



## 28. Birra La Marchesa – Lombardia

Alan Lucio

Via Porta Pile 19/h - 25121 Brescia

Tel.: +30 030 6183231 – Mob.: +39 389 8271469

a.lucio@gaptrading.it – www.birralamarchesa.com

Der Braumeister Luigi der Brauerei "La Marchesa" hat im Schwarzwald und in Dänemark Erfahrung gesammelt und stellt aus hochwertigen Zutaten ein traditionelles Bier her, das ungefiltert und nicht pasteurisiert ist. Für die Erwärmung der Maischen werden ein für Italien innovativer Holzofen verwendet und erneuerbare Energiequellen eingesetzt. Das hochwertige Design soll die Produktqualität zum Ausdruck bringen.

**Birra La Marchesa Bianca:** Dieses Weißbier wird aus italienischem Malz und Getreide hergestellt, durch die hohe Gärung ist der Geschmack säuerlich und fruchtig, im Abgang ist es delikates.

**Birra La Marchesa Bionda:** Diesem Lagerbier wurde mit amerikanischem Hopfen hergestellt um das Aroma zu verstärken. Infolge einer niedrigen Gärung hat das Bier Zitrus- und Kräuternoten und ist gut ausbalanciert.

**Birra La Marchesa Primitiva:** Dieses Lagerbier wird aus Mais aus den piemontesischen Alpen und aus Hopfen aus dem Langhe-Gebiet hergestellt. Das Hopfenaroma ist intensiv und mit einer frischen Grasnote gepaart.

**Birra La Marchesa Doppio Malto:** starkes Lagerbier mit tiefem Malzaroma, das angenehm rund wie Karamell schmeckt, ideal zu Käse, Gemüsesuppen und Desserts.

**Birra La Marchesa Rossa:** Dieses Bock-Bier ist herb und frisch im Geschmack, wird nach einem Rezept aus Niedersachsen gebraut und passt zu vielen Fleischgerichten wie Rostbraten.

**Birra La Marchesa Scura:** dieses Bier verbindet die Struktur eines Bockbiers mit der Frische eines Weissbiers. Seine Vollmundigkeit ist ideal für den Winter, das Malz kommt gut zur Geltung.





Christian Bauer | Marina Rebora  
Leegasse 4/10, 1140 Wien  
Aut: +43 699 1947 8171  
Ita: +39 347 792 4413  
christian@weinundkultur.eu  
[www.weinundkultur.eu](http://www.weinundkultur.eu)

WEIN  
& PRO