

Selezione Italia 29

Wein- und Spezialitätenpräsentation
mit 32 Austeller-innen aus ganz Italien

Hotel Regina, 17. Februar 2025

Wien - Rooseveltplatz 15

12.00 - 19.00 Uhr

#selezioneitaliavienna 



Christian Bauer | Marina Rebora

Leegasse 4/10 1140 Wien

christian@weinundkultur.eu

www.weinundkultur.eu

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

Votivsaal:

1. **Cantina Aldeno**, Trentino
2. Villa Vasi, Friuli Venezia Giulia
3. Bucovaz, Friuli Venezia Giulia
4. **Pesolillo**, Abruzzo
5. 4RU, Cantine del Notaio, Corte Quaiara, Saraja
6. Prodotti Agricoli, Palmento Costanzo, **Salvaterra**
7. Scopone, Suavia, Torre Civette, **Vecchio Cons. '53**
8. **Alois Lageder**, Südtirol & **Contrada Palui**, Veneto
9. La Combarbia, Toscana
10. Castello di Roncade, Veneto
11. Sartarelli, Marche
12. Podere Pellicciano, Toscana & Pecorari, FVG
13. Podere Giardino, Toscana
14. Ritter de Zahony, Friuli Venezia Giulia
15. Freschi&Bufano: FVG, Ven., Marche, Camp., Puglia
16. Le Colture Valdobbiadene, Veneto

Makart-Saal:

17. **Aceto Balsamico del Duca** – Borgo Salumi
18. Rustichella d'Abruzzo (pastificio)
19. Fagu Olivenöl evo
20. **Cordella**, Toscana

AltWien-Saal:

21. Le Feline, Puglia & distilleria Castagner, Veneto
22. **Gorghi Tondi**, Sicilia
23. Scarbolo Sergio, Friuli Venezia Giulia
24. **Riofava** u. andere Weine u. Spezialitäten, Sicilia
25. Boschetto Campacci & **Fattoria Bacchereto**, Tosc.
26. **Resistenti Nicola Biasi PIWI** Trentino, FVG, Veneto
27. **Le Carline PIWI**, Veneto & **Trezero Piwi**, FVG
28. **Col Paré PIWI**, Veneto

Liebe Teilnehmer an unserer **Selezione Italia 29!**

Genuss aus ganz Italien ist wieder angesagt. Zu verkosten gibt es Franciacorta, Trento Doc, Prosecco Valdobbiadene, Weißweine aus Südtirol und Friaul sowie den Verdicchio aus den Marken. Veneto bietet Soave und Amarone. Die Toskana ist mit 3 Brunello-Produzenten vertreten, die Basilikata mit Aglianico del Vulture, Kampanien mit Taurasi, Apulien mit Primitivo di Manduria, Sardinien mit Vermentino di Gallura.

Eines der Highlights sind die Weine von 3 Ausstellern und 10 Winzer-innen aus Sizilien, vom Etna im Nordosten bis Mazara del Vallo im Westen.

1. italienische Piwi-Verkostung in Österreich: Verkosten Sie über 20 Piwi-Weine gemeinsam mit 5 Produzenten! Zur Abrundung können wir warme Pasta aus den Abruzzen, prosciutto und salumi toscani, aceto balsamico, Olivenöl sowie Grappa und andere Spirituosen genießen.

Biologische, biodynamische und Piwi-Betriebe sind grün. Mundgeblasene Sophienwald-Gläser werden das Genusserlebnis verfeinern.

Buona degustazione!

Marina Rebora & Christian Bauer, Wein & Kultur

Weitere Veranstaltung sind für 28.4., 12.5. und 26.5. geplant!

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 hochwertigen 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 Trento Doc, Pinot Grigio und Lagrein.

Altinum Trentodoc Riserva 2016

Chardonnay Trentino 2024

Altinum Trentodoc Brut 2021

Pinot grigio Trentino Bio 2024

Altinum Trentodoc Rosé

Pinot nero Trentino Bio 2023

Altinate Trentodoc Blanc de Blanc 2020 Bio

Merlot Trentino Riserva 2020

Sauvignon Trentino 2023

Lagrein Trentino 2023



2. Villa Vasi – Friuli Venezia Giulia

Gianluca Pelizzon

Villa Vasi 15

34170 Gorizia

Mob.: +39 347 7800077 - az.agricolavillavasi@gmail.com

Das Weingut Villa Vasi befindet sich nördlich von Görz, nahe der slowenischen Grenze am Monte Sabotino. Es wurde 2016 von Gianluca Pelizzon und seiner Frau Tina gegründet und umfasst 32 ha Rebflächen in den DOC-Gebieten Collio und Isonzo. Die Böden variieren stark: im Collio dominieren Mergel und Sandstein auf 200 m Höhe, während im Isonzo-Gebiet Kies, Mergel und Ton entlang des Flusses auf etwa 100 m zu finden sind.

Die Weine werden in einer kleinen Familienkellerei hergestellt, von der man einen wunderschönen Blick auf die umliegenden Hügel und Görz hat. Der Fokus liegt auf weißen Rebsorten wie Friulano, Malvasia Istriana und Sauvignon sowie roten Sorten wie Merlot und Refosco. Das Sortiment umfasst 6 Weine, ganz speziell ist der Autoktona Venezia Giulia IGT, eine Cuvée aus Friulano, Malvasia und Ribolla Gialla.

Friulano, Doc Friuli Isonzo

Ribolla Gialla, Doc Collio

Autoktona Igt

Pinot Grigio Doc Collio (Amorus)

Sauvignon Doc Collio

Rosso Sabotin

3. Bucovaz – Friuli Venezia Giulia

Simone Bucovaz

Via Montarezza 6

33048 San Giovanni al Natisone (Udine)

Mob.: +39 334 5419477 - info@bucovaz.it – www.bucovaz.it

Der Familienname Bucovaz, der auf Slowenisch eine naturverbundene Person beschreibt, und das Sonnenblumen-Logo, das Freude, Lebensfreude und Familienzusammenhalt symbolisiert, beschreiben den Charakter des Weinguts. Es liegt im östlichsten Teil des Friuli Grave-Gebiets, das von den Julischen Voralpen von kalten Winden geschützt und von einer konstanten Meeresbrise gekühlt wird. Das milde Mikroklima zwischen den Flüssen Judrio und Corno mit ausgeprägten Tag-Nacht-Temperaturschwankungen sowie die abwechslungsreichen alluvialen Böden – von kiesig bis lehmig – fördern die Entwicklung der Trauben, ihrer Farbstoffe und Aromen.

Simone Bucovaz reiste um die Welt und sammelte Erfahrungen in Kalifornien, Australien und Neuseeland, wo er verschiedene Vinifizierungsmethoden kennenlernte. Mit diesem Wissen kehrte er nach Dolegnano zurück und verbesserte den gesamten Produktionsvorgang, was in der Qualität der Weine zum Ausdruck kommt.

Moveri, Malvasia Igp Trevenezie 2022

Malvasia Igp Trevenezie

Progredi, Ribolla Gialla, Igp Venezia Giulia 2022

Ribolla Gialla Igp Venezia Giulia 2023

Redire, Bianco Igp Venezia Giulia 2022

Friulano Doc Friuli 2023

Aequilibria, Bianco Igp Venezia Giulia 2022

Merlot Doc Friuli 2021



4. 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 Abruzzesen 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 bio

Montepulciano d'Abruzzo Doc BIO 2022

Pecorino Superiore Doc bio 2023

Filari in Costa, Montepulciano d'Abruzzo Doc 2020

Pecorino Superiore – Filari in Costa 2022

Riserva Montepulciano d'Abruzzo Doc 2020

Rosato Igt 2023

Olio extra vergine d'oliva 2024 BIO 500ml

5.-7. Edoardo Freddi International

www.edodardofreddi.com

Daniele Casnici dach@edoardofreddi.it

+39 (342) 858 0950

Dieser Exportverband, der 2012 von Edoardo Freddi in Castiglione delle Stiviere am Gardasee gegründet wurde, umfasst insgesamt 60 Weingüter aus ganz Italien, die teilweise im eigenen Besitz sind. Heute werden 12 Produzenten vorgestellt:

4RU, Emilia Romagna

Lambrusco Rosso

Roberto Riga Vino Rosso

Malvasia Doc Montemartini

Cantine del Notaio, Basilicata

Cantine del Notaio ist das „Aushängeschild“ der süditalienischen Region Basilicata, die zwischen Apulien und Kalabrien liegt. Es wurde von einem Notar (ital. notaio) gegründet, die Weine sind nach Ausdrücken der Rechtssprache benannt. Hier entstehen hochwertigen Weine aus der autochthonen Rebsorte Aglianico del Vulture, die in der Kelleranlage aus vulkanischem Tuffstein reifen.

L'Atto

La Firma (Aglianico del Vulture)

Corte Quaiara, Veneto

Giovanni Montresor stammt aus einer Weinbaufamilie mit 150 Jahre Geschichte. Nach der Erfahrung in seinem Familienbetrieb machte er sich selbständig und bewirtschaftet die Weingärten seines Großvaters mit extremer Qualitätsausrichtung: geringe Erträge und naturnaher Weinbau geben die Orientierung. Ganz besonders am Herzen liegt ihm der Pinot Nero, der 18 Monate in neuen Barrique- und Tonneau-fässern reift.

Pinot Grigio Anphora

Pinuar

Progetti Agricoli

Capo Zafferano: Primitivo di M.

Pattini: Chianti Docg

Villa Loren: Pinot Grigio

Calecara: Primitivo di Manduria

Villa Loren: Prosecco

Villa Loren: Prosecco Icy



Palmento Costanzo, Sicilia

18 ha Rebflächen in verschiedenen „Kontraden“ des Etnas werden von der Fam. Costanzo seit 2010 bewirtschaftet. Die Trauben stammen aus Einzellage und werden getrennt vinifiziert, um die verschiedenen vulkanischen Bodentypen herauszuarbeiten. Palmento wird in Sizilien eine historische Villa genannt, die hier von der Fam. Costanzo restauriert wurde.

Mofete Etna Doc Bianco

Mofete Etna Doc Rosso

Contrada di Santo Spirito, rosso

Tenute Salvaterra, Veneto

In San Pietro in Cariano im Valpolicella Classica-Gebiet liegt das Weingut Tenute Salvaterra, zu der die Villa Giona gehört, die im 15. Jhd. gegründet wurde. Mit der Erde (ital. terra) fühlt man sich heute noch stark verbunden, es werden die autochthonen Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella zu den traditionellen Weinen des Gebietes wie etwa dem Amarone verarbeitet:

Salvaterra Amarone

Villa Fura Ripasso

Salvaterra Corvina

Villa Fura Amarone

Salvaterra Valpolicella Classico

Saraja, Sardegna

Dieses Projekt von 4 sardischen Familien ist im Norden der Region, in Gallura entstanden. Die Weinberge, die sich auf einer Höhe von etwa 500 Metern befinden, wachsen auf Granitböden und genießen sowohl die Meeresbrise als auch die Wärme der Sonne.

Tarra Noa (Vermentino di Gallura)

Kintari (Vermentino di Gallura)

Scopone, Toscana

Die Fam. Genazzani produziert seit 1996 Brunello di Montalcino. Die Reifung erfolgt in französischen und slawonischen Eichenfässern, um den Weinen Tiefe und Komplexität zu verleihen.

Brunello di Montalcino

Rimani

Suavia, Veneto

Seit 1982 produziert die Fam. Tessari Weine im Soave-Gebiet, das historisch „Suavia“ genannt wurde, was die enge Verbundenheit des Weinguts mit dem Terroir und der Tradition widerspiegelt.

Monte Carbonare

Soave Classico

Torre Civette, Toscana

Das Weingut liegt in der Maremma, von seinem Turm (ital. torre), der 500 Jahre alt ist, hat man einen wunderschönen Blick auf das Meer.

Civetta Brava (Syrah, Cabernet Sauvignon

Torre Civette (Cabernet Franc)

Vecchio Consorzio 1953, Emilia Romagna **BIO**

2 Freunde, Massimiliano Croci und Pietro Gazzola, die jahrelang in ihren Familienbetrieben und im Consorzio Colli Piacentini Doc gearbeitet hatten, gründeten gemeinsam ihr eigenes Weingut. Sie vinifizieren die Trauben von kleinen Weinbauern, die andernfalls ihre Aktivität aufgegeben hätten. Voraussetzung sind allerdings **Bio-qualität** und lokale Rebsorten wie Malvasia di Candia aromatica und Moscato Bianco.

Filo da Torcere (Barbera, Croatina)

Potenza Arancione (Bianco Macerato)

Villa Matilde, Campania

Das Weingut kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Es produziert hochwertige Weine aus autochthonen Rebsorten wie Aglianico und Piediroso, die das Terroir der Region widerspiegeln.

Falerno bianco

Falerno rosso

Greco di Tufo

Taurasi rosso Pietrafusa



8 a. Alois Lageder – Südtirol **biodynamisch**

Christian Pisetta

Vicolo dei Conti 9 - 39040 Magré sulla strada del vino (Bozen)

Tel.: +39 0471 809500

christianpisetta@aloeslageder.eu – aloislageder.eu

Das Weingut Alois Lageder, gegründet 1823, liegt in Margreid im Südtiroler Unterland und verkörpert die Tradition und Innovation der Weinbaukunst über sechs Generationen hinweg. Auf etwa 50 Hektar eigenen Rebflächen werden auf unterschiedlichen Höhenlagen von 230 bis 550 Metern sowohl traditionelle als auch **biodynamisch** angebaute Rebsorten kultiviert. Das Weingut ist besonders bekannt für seine Weißweine wie Chardonnay und Pinot Grigio, die durch ihre Frische, Mineralität und feine Struktur überzeugen. Der respektvolle Umgang mit der Natur steht im Mittelpunkt des Schaffens von Alois Lageder, was sich in der konsequenten Umstellung auf **biodynamischen** Weinbau widerspiegelt.

Neben den Weißweinen produziert das Weingut auch herausragende Rotweine wie Lagrein und Pinot Noir, die durch ihre Eleganz und Komplexität bestechen. Diese Weine spiegeln das einzigartige Terroir Südtirols wider.

Pinot Grigio 2023

Casón Bianco 2021

Gaun Chardonnay 2022

Lagrein 2021

Versalto Pinot Bianco 2022

Cor Römigberg 2019

Fragment Sauvignon Blanc 2023

Löwengang Uvaggio Storico 2020

8 b. Contrada Palui – Veneto BIO

Hans Karl Pichler

Via Caió, snc 37141 Trezzolano (Verona)

Mob.: +39 349 2139518

hkp@contradapalui.com – www.contradapalui.com

Hinter Contrada Palui steht der Südtiroler Hannes Pichler, der schon als kleiner Junge im Weinhof seines Großvaters in St. Justina Trauben kennen lernte. Nach seinem Studium in London und Oxford und Arbeitsaufenthalten in London und Mailand kehrte er nach Südtirol zurück und widmete sich dem Thema der erneuerbaren Energien. Gleichzeitig besuchte er Kellerwirtschafts- und Sommelierkurse und begann, Wein zu keltern. Als sich die Möglichkeit bot, im Valpolicella und Amarone Gebiet bei Verona Weinberge anzulegen, ergriff er die Gelegenheit beim Schopf.

Contrada Palui ist im wahrsten Sinne auf der grünen Wiese entstanden. Wo heute die Weinberge stehen, waren früher grüne Wiesen, die noch nie Pestizide gesehen hatten, ideale Voraussetzung für **biologischen Weinbau**. Ein alter Heuschober wurde zum Keller für Fässer und Amphoren umgebaut.

Die Weinberge liegen auf 500 m Höhe, eine der höchsten Lagen im Valpolicella, die von der Sonne und der kühlen Luft der Berge profitiert. Die Böden sind aus weißem Kalk, schwarzem Basalt und scharfem Feuerstein. Diese mikroklimatischen und geologischen Besonderheiten bilden einen spannenden Kontrast zu den intensiven Fruchtnoten, welche die Trauben durch die im Valpolicella praktizierte Trocknung erhalten. Die Weine sind intensiv und komplex aber gleichzeitig elegant, würzig und frisch.

böora rósat, Rosato Verona Igt 2022

campo selce, Valpolicella Doc Superiore 2021

graspo alto, Valpolicella Doc Superiore 2022

Amarone della Valpolicella Docg 2020



9. La Combàrbia – Toscana

Gabriele Florio

Via Poggio Golo 3 – Cervognano

53045 Montepulciano (Siena)

Mob,: + 39 329 8216540

info@lacombarbia.it – www.lacombarbia.it

Gegründet wurde das Weingut „La Combàrbia“ in den frühen 1960er Jahren von Novilio Mariani, der schon damals Nobile di Montepulciano in Cervognano produzierte, das 5 km östlich von Montepulciano liegt und für seine hochwertigen Weine bekannt ist. 2016 übernahm sein Enkel Gabriele Florio den Betrieb und kombinierte die alte Familientradition mit modernen Methoden.

Das Wort „Combàrbia“ ist ein lokaler Ausdruck für „Kreuzung“ oder „Treffpunkt“, bei dem sich Menschen versammelten, um bei einem Glas Wein zu plaudern und Geschichten auszutauschen. Bis heute ist dieser Geist Teil der Philosophie des Weinguts.

Der Nobile di Montepulciano entsteht aus einem lokalen Sangiovese-Klon, der hier Prugnolo Gentile genannt wird. Typisch für ihn sind die Schwarzwälder-Kirsch-Noten. Gabriele lässt seinen Weinen Zeit zum Reifen. Die Langlebigkeit seines Nobile wird vom Jahrgang 2019 unterstrichen.

Rosso Toscana Igt 2023

Nobile di Montepulciano Docg 2020

Rosso di Montepulciano Doc 2022

Nobile di Montepulciano Docg Old Vintage 2019

10. Castello di Roncade – Veneto

Mauro Drusian

Via Roma, 141

31056 Roncade (Treviso)

mauro@castellodironcade.com - www.castellodironcade.com

Tel. +39.0422.708736 Mob. +39 345 3072 443

Die Familie Ciani Bassetti macht Wein seit dem 16. Jhdt. und wurde bereits beim Konzil von Trient erwähnt. Sie stammte ursprünglich aus dem Trentino und ist dann ins Veneto übersiedelt, wo sie im Castello di Roncade, einer venezianischen Villa aus dem 16. Jhdt, 1930 mit dem Weinbau begann. Heute verbindet das Weingut die Traditionen der 2 Regionen. Die Rebflächen wurden im Lauf der Zeit auf 100 ha erweitert, auf denen Prosecco und andere Schaumweine sowie Weiß- und Rotweine produziert werden.

Die Böden sind reich an Kalkstein und Lehm. Diese Bodenbeschaffenheit verleiht den Weinen Struktur. Sie sind frisch, elegant und weisen fruchtige Aromen auf, die das Terroir und die Tradition der Region widerspiegeln. Das Kastell und seine prunkvollen Säle können besichtigt werden. Es bietet Gästen die Möglichkeit, in einem historischen Ambiente einen Urlaub zu verbringen. Eine Führung durch den Keller samt Verkostung ist natürlich auch möglich.

Prosecco Brut DOC Treviso

Bianco dell'Arnasa DOC Venezia

Prosecco Extra Dry DOC Treviso

Rosso dell'Arnasa, Merlot DOC Piave

Patriarca Spumante VSQ 'Extra Dry' Rosé

Raboso DOC Piave

Isabella Spumante VSQ Brut

Villa Giustinian IGT Veneto

Manzoni bianco IGT Veneto



11. Sartarelli – Marche

Caterina Chiacchiarini Sartarelli

Via Coste del Molino 24

60030 Poggio San Marcello (Ancona)

Tel.: +39 0731 89732 - amministrazione@sartarelli.it – www.sartarelli.it

Das Familienweingut Sartarelli widmet sich ausschließlich der Verdicchio-Produktion und liegt auf 350 m Höhe in Poggio San Marcello, in den malerischen Hügeln der Marken. Es umfasst 55 ha Rebflächen sowie 6 ha Olivenhaine und liegt im Anbaugebiet des Verdicchio dei Castelli di Jesi auf der linken Seite des Flusses Esino.

Gegründet wurde es 1972 von Ferruccio Sartarelli, ursprünglich Bäcker. Er widmete sich seiner Leidenschaft, hochwertigen Verdicchio herzustellen. Heute führen die Enkelkinder Caterina und Tommaso die Familientradition fort: Caterina ist für den Export zuständig, Tommaso leitet als angesehener Önologe die Produktion. Es wurden spezielle, uralte Verdicchio-Klone aus alten Weinbergen selektiert, um die Sortentypizität zu bewahren und gleichzeitig außergewöhnliche aromatische Nuancen zu entfalten. Die Lese erfolgt manuell in kleinen Behältern. Für den Verdicchio aus der Lage Balciana werden die Trauben erst im November gelesen. Er wird nur in guten Jahren produziert und weist ein hohes Reifepotential auf.

Sartarelli Brut NV

Milletta 2021/2022

Sartarelli Classico 2023

Balciana 2021/2022

Tralivio 2023

Sartarelli Passito 2023

Pierpaolo Pecorari – Friuli Venezia Giulia
San Lorenzo Isontino (Gorizia)

Das Weingut Pecorari, seit Generationen in Familienbesitz, hat sich aus einem landwirtschaftlichen Mischbetrieb heraus entwickelt. Seit den 1970er Jahren konzentriert man sich immer mehr auf den Qualitätsweinbau. Mittlereiweile unter der Leitung von Sohn Alessandro Pecorari kultiviert man auf den kargen Böden der Isonzo -Hochebene sowohl frische als auch elegante und komplexe Weine aus autochthonen sowie internationalen Rebsorten. Rebfläche: 31ha - Flaschen: ca. 210.000

Klassik Linie:

Leichte bis mittelkräftige Weine mit Frische u. Frucht

2023 Pinot Grigio IGP

2023 Friulano DOC

2022 Refosco dal peduncolo rosso

Selektionen und Cru Linie:

Elegante Weine mit Struktur u. gutem Reifepotenzial

2021 Sauvignon Kolaus IGP

2019 Merlot Baolar IGP

Podere Pellicciano — Toscana
San Miniato (Pisa)

Der Bauernhof Podere Pellicciano mit seinem Ursprung aus dem 18. Jhd. wurde 2003 von der Familie Caputo zu neuem Leben erweckt. Das Terroir rund um das mittelalterliche Städtchen San Miniato liefert hervorragende Bedingungen für den Qualitätsweinbau sowie für die Olivenkultur. Auf einer Rebfläche von 10 ha kultiviert man ausschließlich autochthone Rebsorten, welche man zum Teil sortenrein zu individuellen Weinen mit großem Charakter vinifiziert. Das rigorose Bekenntnis zur Herkunft ist hier in allen Produkten spürbar.

2023 Chianti DOCG (SG, Canaiolo, Colorino)

2021 Tricche IGT (SG, Malvasia Nera, Colorino)

Reinsortig ausgebaute Weine, im Holz ausgebaut, mit großem Potenzial:

2022 Fontevivo IGT (100% Trebbiano Toscano)

2020/19 Egola IGT (100% Malvasia Nera)

2020/19 Buccianello IGT (100% Colorino)

2020 Prato della Rocca (Malvasia Nera, SG, Colorino)

Olio extra vergine d'Oliva:

Bio Olivenöl kaltgepresst aus den Sorten
Leccino, Frantoio, Moraiolo und Mignola



13. Podere Giardino – Toscana **BIO**

Federico Dragoni
Podere Giardino 50
53024 S. Angelo in Colle (Siena)

Stefan Kojalek – finewine4you

service@finewine4you.at
+ 43 664 286 3370

Das **Bio-Weingut** „Podere Giardino“ liegt südlich von Montalcino, eingebettet in die typische toskanische Landschaft aus Wäldern, Weinbergen und Olivenhainen. Das Anwesen erstreckt sich über 9 ha auf einer Höhe von 300–350 m mit südwestlicher Ausrichtung. 4,5 ha davon sind Rebflächen, vor allem Sangiovese (4 ha), aber auch Pugnello (0,25 ha), Foglia Tonda (0,25 ha) sowie Trebbiano und Colombara (0,15 ha). Zusätzlich gibt es 8.000 m² Olivenhaine und 4 Hektar Wald. Zum Anwesen gehören auch drei Ferienwohnungen, die aus lokalem Naturstein gebaut wurden.

Das Sortiment umfasst Brunello di Montalcino D.O.C.G., der in besonders guten Jahren wie 2019 auch als Riserva ausgebaut wird, Rosso di Montalcino D.O.C., IGT Toscana „Lamoni“ sowie Weiß- und Roséweine. Seit 2023 wird zudem der Sant'Antimo Vin Santo aus Trebbiano und Colombara produziert, der nur in besonders guten Jahren vinifiziert wird.

Bianco Podere Giardino IGT 2022

Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2020

Rosato Podere Giardino IGT 2023

Brunello Riserva D.O.C.G. 2019

Rosso di Montalcino D.O.C. 2022

Lamoni IGT 2020

Rosso di Montalcino D.O.C. 2021

14. 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. Für den Rosato Mavì liegt der Most ein 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



15. Freschi & Bufano wine merchants - Giovanni Cilento giovanni@freschibufano.ch +41 77 9378501

Der Vertriebsverband "Freschi & Bufano" mit Sitz in der Schweiz vertreibt 30 hochwertige Weingüter aus Italien und Frankreich, heute werden folgende 5 präsentiert:

Vigna Petrusa – Friuli Venezia Giulia:

Hilde Petrusa, eine der bekanntesten Winzerinnen des Friauls, wird von ihrer Tochter Francesca unterstützt.

Friulano 2023 Richenza 2021 Schioppettino di Prepotto 2020 Refosco 2019

Piccoli – Veneto:

Veronica u. Alice Tommasini setzen die Tradition ihrer Eltern fort, ein klassischer Amarone aus Valpolicella.

Valpolicella Ripasso Doc Amarone Docg della Valpolicella Doc Superiore Emblema 2016
Superiore "Caparbio" 2020 Valpolicella "La Parte" 2016 "Rocolo" 2019

Terre di Serrapetrona - Marche

Die lokale Rebsorte "Vernaccia Nera" wird hier bei Macerata mit viel Liebe zum Detail vinifiziert.

Unbianco Vernaccia Spumante Robbione

Tenuta Planisium – Puglia

In einer Berglandschaft im nördlichen Teil Apuliens bei Foggia entstehen Weine aus autochthonen Trauben.

Notamento, Fiano *Capotorre*, Negroamaro *Montorso*, Primitivo

Fattoria Pagano – Campania

Das Weingut liegt im Parco del Vulcano di Roccamonfina und produziert Weine aus typischen Rebsorten.

Fiano di Avellino Docg 2023 Greco di Tufo Docg 2023 Taurasi Riserva Docg 2019

16. 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
Brut „Fagher“

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg
Extradry „Pianer“

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg
Extrabrut Rive di Santo Stefano „Gerardo“ 2023

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Dry Cartizze

Prosecco Doc Spumante Brut Rosé Millesimato 2023

Frizzante Mas spago

Frizzante Secco in calmo



17 a. Aceto Balsamico del Duca – Emilia **BIO**, halal
Spilamberto (Modena)
www.acetobalsamicodelduca.it

Vittorio Montaldi
Mob.: +39 347-2306026
vittorio.montaldi@acetodelduca.it

„Aceto Balsamico del Duca“ blickt auf fünf Generationen Geschichte zurück. 1891 eröffnete Adriano Grosoli ein Feinkostgeschäft in Modena und verkaufte eigene Spezialitäten wie Wurstwaren, Käse, Lambrusco und Balsamico-Essig. Seit 1974 konzentrierte man sich auf die Herstellung von Aceto Balsamico und wählte als Markenzeichen das Bild von Herzog (Duca) Francesco I. d'Este, einem berühmten Förderer dieses edlen Produkts. 2016 wurde das Unternehmen in das Register der über hundertjährigen Firmen Italiens aufgenommen.

Die verwendeten Rebsorten sind typisch für die Region, darunter Lambrusco, Trebbiano, Sangiovese, Fortana, Ancellotta, Montuni und Albana, sowie seltenere Sorten wie Spergola und Berzemino. Die Trauben entwickeln eine perfekte Balance aus Süße und Säure. Nach schonender Pressung wird der Traubenmost sorgfältig eingekocht und reift über Jahre hinweg in Holzfässern. Während heißer Sommer entwickeln sich die Aromen, im Winter klärt sich der Essig und gewinnt an Reinheit.

1. Aceto Balsamico di Modena IGP “Alta Densità” 100ml – 250ml
2. Aceto Balsamico di Modena IGP “dal 1891” 100ml – 250ml
3. Aceto Balsamico di Modena IGP “dal 1891” - Biologico 100ml – 250ml
4. Aceto Balsamico di Modena IGP “dal 1891” - Invecchiato 100ml – 250ml
5. Aceto Balsamico di Modena IGP “Pandora” 250ml
6. Aceto Balsamico di Modena IGP “Capsula Oro” 250ml
7. Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Affinato (min. 12 anni) ed Extravecchio (min. 25 anni)
8. Panettone con Aceto Balsamico di Modena IGP
9. Praline di cioccolato con Aceto Balsamico di Modena IGP
10. Vellutate biologiche di frutta con Aceto Balsamico di Modena IGP – gusto pera, fico e cipolla

17 b. Il Borgo Salumi

Monteroni d'Arbia (Siena)
www.ilborgosalumidisiena.it

Vittorio Montaldi

Mob.: +39 347-2306026
vmontaldi@giosof-food.net

Seit über 30 Jahren produziert Salumificio il Borgo traditionelle toskanische Schinken und Wurstwaren und kombiniert handwerkliche Methoden mit moderner Technik. Die Produktionsstätten liegen inmitten der wunderschönen Landschaft von Siena. Die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe ist entscheidend: Das Unternehmen arbeitet ausschließlich mit zertifizierten toskanischen und italienischen Betrieben zusammen, die hochwertiges Fleisch liefern. Die Tiere leben gesund und werden mit gentechnikfreiem Futter ernährt, was die vollständige Rückverfolgbarkeit und hohe Qualität der Produkte gewährleistet.

Das Fleisch wird von qualifizierten Fleischhauern manuell unter Einhaltung der toskanischen Tradition verarbeitet. Beim Abfüllen der Wurst wird, wo möglich, natürlicher Darm verwendet, der für eine langsame Reifung und eine bessere Aromenentwicklung sorgt. Der natürliche Austausch von Wasser und Sauerstoff ermöglicht eine bessere Trocknung und verbessert den Geschmack. Auf Konservierungs- und Zusatzstoffe wird verzichtet, die Reifung erfolgt nach natürlichen Zeitabläufen. Die Produktpalette umfasst Prosciutto, Pancetta sowie eine Vielzahl von traditionellen Wurstwaren wie Salame toscano und Finocchiona IGP.

Salame Toscano

Prosciutto Toscano Dop

Salame Finocchiona Igp

Guanciale

Salame al Tartufo

Salamella Dolce

Salame al Vino

verschiedene Ragùs

Capocollo



18. 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 1924 zurückreicht, als Gaetano Sergiacomo die erste Pastamanufaktur in Penne gründete und hochwertigen Weizen aus den Abruzzen verwendete. 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, zusätzlich 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 mit proteinhaltigen Nudeln auch 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

19. FAGU Fairer Genuss Handel – Olivenöl aus dem Mittelmeer

Alexander Penzinger

Spitzgarten 3

A-4770 Andorf

Mob.: +43 677 61169712

alexanderpenzinger@gmail.com - www.fa-gu.at

Alexander Penzinger legt großen Wert auf den persönlichen Kontakt zu seinen Olivenbauern und Herstellern, um sicherzustellen, dass er nur das Beste seinen Kunden anbietet. Er überprüft die Bewirtschaftung der Olivenhaine auf kontrollierte ökologische Standards und stellt somit sicher, dass die Oliven möglichst früh geerntet und kalt gepresst werden, um eine hochwertige Qualität zu gewährleisten. Die Partner sind stets kleinere und mittelgroße Betriebe, die er sorgfältig auswählt und mit denen er eine enge und vertrauensvolle Beziehung pflegt.

Hochqualitatives Olivenöl wird mühsam hergestellt und benötigt für einen Liter etwa 7 bis 10 kg Oliven. Der Schlüsselfaktor für die Qualität ist eine frühe Ernte und eine kalte Pressung bei einer Temperatur von unter 27°. Alexander Penzinger zahlt seinen Lieferanten einen gerechten Preis und kann dank seines Direktvertriebs ohne Zwischenhändler auch seinen Kunden einen fairen Preis anbieten.

Olivenöl ist reich an ungesättigten Fettsäuren, Vitamin E, Polyphenolen und anderen sekundären Pflanzenstoffen, die alle zu einer gesunden Ernährung beitragen können. Außerdem wirkt sich gutes Olivenöl positiv auf den Cholesterinspiegel aus!

Selection (Parga, Griechenland)

Fuente Ribera (Andalusien)

Ecologico (Andalusien)



20. 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 Torrenieri 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 Slavonien und Allier stammen. Der Rosso di Montalcino liegt mindestens 8 Monate in großen Fässern. Ein Rosato und Rosso IGT Toscana ergänzen das Sortiment.

Maddalena, die gut 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.

Rosato Igt Toscana

Rosso di Montalcino

Rosso Igt Toscana

Brunello di Montalcino

21 a. Feline – Puglia

Strada comunale Santo Stasi I°, 42/B

74024 Manduria (Taranto)

Elisabetta Gorla elisabetta.gorla@gmail.com

Vino Autentico JMS Weinhandel GmbH

Josef Maria Schuster

Spiegelgasse 9/11 - 1010 Wien

Mobil: +43 676 3926839 jms@vinoautentico.at

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

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

Fiano 2023

Dunico, Primitivo di Manduria Doc 2018

Verdeca 2024

Feline Terra Rossa, Primitivo di Manduria, 2021

Cicala Salento Rosato Igp 2023

Giravolta, Primitivo di Manduria Doc 2020 BIO

Susumarino, Salento Rosato Igp 2023

Zinfandel, Primitivo di Manduria Doc 2019 BIO

Pietraluna, Negroamaro Salento Igp 2019

Anarkos 2020



21 b. Castagner

Via Bosco 43 - 31028
Visnà di Vazzola (Treviso)

Vino Autentico JMS Weinhandel GmbH

Josef Maria Schuster
Spiegelgasse 9/11 - 1010 Wien
Mobil: +43 676 3926839 jms@vinoautentico.at

Die Geschichte der Destillerie Castagner begann 1996, als der Master-Destillateur Roberto Castagner das Unternehmen gründete. Heute wird es von der zweiten Generation einschließlich seines Enkels Carlo weitergeführt. Grappa wird durch die Destillation von frischen Traubenschalen hergestellt, die sofort nach der Pressung geliefert und verarbeitet werden. Die Destillerie befindet sich am Fuß der Hügel des Prosecco-Gebiets Conegliano – Valdobbiadene, in der Nähe der historischen Weinbauschule Cerletti, die sowohl der Gründer als auch sein Enkel besuchten.

Nach der Destillation reift Grappa entweder 3 bis 6 Monate im Edelstahltank oder in Holzfässern, wo er zwischen einem und mehr als 20 Jahren lagert. Im Castagner-keller liegen immerhin 3000 Barriques-fässer! Während der Reifung verdunstet ein Teil des Destillats, was als „Engelsanteil“ bezeichnet wird. Der Verlust beträgt jährlich etwa 4%, was in 10 Jahren rund 40% des ursprünglichen Inhalts ausmacht.

Ein junger Grappa ist immer klar und kristallin und wird als „giovane“ bezeichnet. 2016 erhielt Grappa eine geografische Ursprungsbezeichnung je nach Herkunft der Trauben. Grappa gilt als „invecchiata“, wenn er mindestens 12 Monate in Holz reift, und als „Riserva“, wenn sie mindestens 18 Monate reift. Der Begriff „Barrique“ wird nur verwendet, wenn das Produkt mindestens die Hälfte der Reifezeit in einem 225-Liter-Fass verbringt.

Fuoriclasse Leon Prosecco Ice

Barrique di Ciliegio

Caliera bianca

Fuoriclasse Leon 3 anni

Caliera barrique

Fuoriclasse Leon Amarone

22. Tenuta Gorgi Tondi – Sicilia
91026 Mazara del Vallo (Trapani)
www.gorghitondi.it

Vino Autentico JMS Weinhandel GmbH
Josef Maria Schuster
Spiegelgasse 9/11 - 1010 Wien
Mobil: +43 676 3926839 jms@vinoautentico.at

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. Grillodoro ist einer der ganz wenigen Süßweine Italiens, der dank Botritis entsteht, die sich in der Nähe der kleinen Gewässer im Herbst bildet. Prämiert wurden auch die Etiketten wegen des originellen sizilianischen Fliesendesigns.

Coste a Preola, Grillo 2023

Coste a Preola, Nero d'Avola 2022

Kheiré, Grillo Riserva 2022

Grillodoro, Grillo Passito 2017

Catarratto Doc Sicilia 2023

Meridiano 12, trockener Zibibbo 2023



23. Scarbolo Sergio – Friuli Venezia Giulia

Sergio Scarbolo

Strada di Spessa 6/1

33043 Cividale del Friuli (Udine)

www.scarbolosergio.com www.scarbolosergio.com

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 Spumante Millesimato 2024

Merlot Doc Friuli Colli Orientali

Ribolla Gialla Doc Friuli Colli Orientali

Refosco dal Peduncolo Rosso Doc FCO

Pinot Grigio Doc Friuli Colli Orientali

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

Friulano Doc Friuli Colli Orientali

Pignolo Doc Friuli Colli Orientali

Schioppettino Doc Friuli Colli Orientali

24. WeinGENUSS **Grande GUSTO SICILIA** Mob. 0681 84301110 winemindcircle@gmail.com

1. Riofàvara Winery BIO - Ispica, Ragusa

San Basilio	Mizzica	Sciavé	Rosé
Marzaiolo	Spaccaforno	Nsajar	Notissimo

2. Tenuta Scilio BIO – Etna, zona Linguaglossa

Valle Galfina ETNA bianco	Valle Galfina ETNA rosso	Alta Quota Etna Rosso
Valle Galfina ETNA rosato	Orphéus ETNA rosso	Sikélios Rosso di Sicilia, passito

3. Az. Agricola Sofia – Etna, versante Nord

La Vigna di Gioacchino, ETNA bianco	Contrada Piano dei Dani, ETNA rosso	Contrada Torre Guarino ETNA rosso	La Vigna di Gioacchino, ETNA rosso
--	--	--------------------------------------	---------------------------------------

4. Az. Agricola Salvatore Marino – Val di Noto, **Vino Naturale**

Turi bianco	Turi rosso
-------------	------------

5. Tenuta La Favola, BIO, Noto: Rosso di Pietra Fravolato (Nero d'Avola) Synà (Nero d'A./Frappato)
Chi dorme non piglia pesci (rosato) Assitati (Grillo/Moscato) La Favola (Nero d'Avola)

6. Cooperativa Valdibella, BIO (Teil des Verbands Addiopizzo)

Munir, Catarratto	Ariddu, Grillo	Acamamte, Peric.	Nero Musqué, dolce	Memorii Perpetuo,
Isolano, Catarratto	Kerados Nero dA.	Dhyana, Rosato Per.	Zibibbo, secco	Ctr Ninfa Catarratto

7. Nepéta, BIO

Amaro Nepéta Nepitella	Amaro Timous	Amaro Admajora
------------------------	--------------	----------------

8. Cammisuli Wine Brothers, Val di Noto

Zada, Grillo	Petit Verdot	Rosso Celarchi Nero d'Avola	Zizzo, passito Nero d'Av.
--------------	--------------	-----------------------------	---------------------------

9. Agrosan, Amaro dell'Etna / **10. Tenuta Santo Spirito BIO**, Ragusa / **11. Schwarzer Brennerei**, Lienz

Specialità alimentari:

I sapori Aretusei / Conserve Sebastiano Drago & Adelfio / Pastificio Donna Itriya / Pomodoro Casa Morana

25 a. Boschetto Campacci – Toscana

Angelo Frascino

Sp. 11/B 53019 Santa Chiara

Castelnuovo Berardenga (Siena)

Mob. +43 348 2846661

info@boschettocampacci.it – www.boschettocampacci.it

Das Weingut Boschetto Campacci wurde 2016 vom Unternehmer Luigi Frascino erworben, der sich gemeinsam mit dem bekanntesten italienischen Önologen Riccardo Cotarella das Ziel setzte, toskanische Weine auf höchstem Niveau zu produzieren. Die Weinberge liegen auf 400 m Höhe im Chianti Classico-Gebiet von Castelnuovo Berardenga, das 20 km von Siena entfernt ist, wo Luigi Frascino einstmals in die Schule ging. Das Anwesen umfasst 11 ha Rebflächen, von denen 8 ha neu bepflanzt wurden, während 3 ha 30 bis 60 Jahre alt sind. Der Hauptanteil ist Sangiovese, kleinere Flächen sind mit Canaiolo und Merlot bepflanzt.

Der Boden besteht aus drei Haupttypen: 60% sind „Galestro“, der für das Chianti Classico typische steinige Boden, der dem Wein ein Gleichgewicht aus Struktur, Tanninen und Säure verleiht. Andere Rebflächen haben einen sandig-tonhaltigen Boden mit Kalkstein, der elegante und feine Weine hervorbringt. Schließlich gibt es 3 ha „galestro rosso“, der dem Wein außergewöhnliche Mineralität und „Salzigkeit“ verleiht. Luigi Frascino hat auch Weinberge in seinem Heimatgebiet Kampanien und im Franciacorta, wo ortstypische Weine vinifiziert werden.

Vittoria, Franciacorta Brut Millesimato 2018

Masgalano, Toscana Rosso 2021

Persano, Falanghina del Sannio 2023

Ruello, Chianti Classico Gran Selezione 2021

Il Luigi, Toscana Passito 2020

25 b. Fattoria di Bacchereto – Terreamano – Toscana Demeter

Rossella Bencini Tesi

Via Fontemorana, 179

Località Bacchereto - 59011 Carmignano - Prato

Erik Klein – Mob.: +39 349 5529757

eklein.consultant@empson.com

Die Fattoria di Bacchereto liegt in den toskanischen Hügeln von Montalbano, nur wenige Kilometer von Carmignano entfernt, das westlich von Florenz gelegen ist. Ihr Ursprung geht auf das 15. Jahrhundert und die Familie de' Medici zurück. Seit 1925 gehört das Anwesen der Familie Bencini Tesi, die in den 1960er Jahren mit der Wein- und Olivenölproduktion begann. Heute führt Rossella Bencini Tesi das Weingut, seit 2002 betreibt sie **biodynamische** Landwirtschaft, was den Weinbau grundlegend veränderte. Es werden nur natürliche Düngemittel eingesetzt, Unkraut wird manuell entfernt.

Die Tenuta erstreckt sich über 167 ha auf einer Höhe von 200 bis 500 m und umfasst Wälder, Obstgärten, Kastanien- und Olivenhaine. Die Rebflächen machen 8 ha aus. Hier wachsen Trebbiano, Sangiovese, Canaiolo nero und Cabernet Sauvignon. Diese Rebsorte wurde bereits im 18. Jahrhundert vom Großherzog Cosimo III. de' Medici von Frankreich nach Carmignano gebracht, wo sie noch heute eine wichtige Rolle spielt.

Die Weine werden spontan vergoren und nicht gefiltert. Das Flaggschiff ist der Carmignano, eine Cuvée aus Sangiovese, Canaiolo nero und Cabernet Sauvignon, der in großen Fässern reift und viel Charakter aufweist.

“Sassocarlo – Terre a Mano”, bianco toscano igt 2022

Terre a Mano - Vin Santo di Carmignano Doc 2015

“Terre a Mano” Carmignano Docg 2020



26. Resistenti Nicola Biasi – PIWI - Trentino, Friuli Venezia Giulia, Veneto

Nicola Biasi Mob.: +39 345 898 1879

Via San Romedio 8 38012 Coredò – Predaia (Trento)

info@resistentinicolabiasi.com – www.resistentinicolabiasi.com

Albafiorita, Bagnaria Arsa (Udine): Dino De Marchi www.albafiorita.com

Piwi-Sorten sind auch in Italien im Kommen, wo sie 1-2% der Produktion ausmachen, die in Nord-italien konzentriert ist. Nicola Biasi ist ein renommierter Önologe, der sich auf die Entwicklung und Förderung von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWI) spezialisiert hat. Mit seinem Netzwerk "Resistenti" unterstützt er eine Gruppe von Weingütern, die **nachhaltigen Weinbau** betreiben und sich auf die Produktion von Weinen aus resistenten Rebsorten konzentrieren. Ziel von Nicola Biasi und seinem Netzwerk ist es, innovative Weine zu schaffen, die sowohl qualitativ hochwertig als auch umweltfreundlich sind, um den Herausforderungen des Klimawandels zu begegnen. Dank der Verwendung von Piwi-Sorten kann die Arbeit im Weingarten wie der Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln um bis zu 80% reduziert werden.

Ecelo I - Ca' da Roman (Veneto)

Baby Renitens 2023 - Resistenti Nicola Biasi

M'ama 2023 – Albafiorita (Friuli Venezia Giulia)

Renitens 2023 - Resistenti Nicola Biasi

Forte 2021- Colle Regina (Friuli Venezia Giulia)

Vin de la Neu 2021 – Nicola Biasi (Trentino)

Divento 2022 - Vigneti Vinessa (Veneto)

Costante 2022 - Poggio Pagnan (Veneto)

Sinfonia 2023 - Tenuta della Casa (Veneto)

27 a. Le Carline – Veneto **BIO PIWI**

Daniele Piccinin
Via Carline 24
30020 Pramaggiore (Venezia)
Mob.: +39 338 9338290
info@lecarline.com – www.lecarline.com

Daniele Piccinin ist einer der Vorreiter der **Bio-Produktion** im Veneto, seit 1988 produziert er **biologisch**. Ab dem Jahr 2000 widmet er sich der **Piwi-Produktion**, wodurch die Arbeit im Weingarten wie der Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln um bis zu 80% reduziert werden kann! Seine Weine weisen viel Frische und eine richtige dosierte Aromatik auf, um im Bouquet und am Gaumen zu überzeugen.

Bianco Resiliens Piwi

Sauvignon Nepis Resiliens Piwi

Rosso Resiliens Piwi

Prior Resiliens Piwi, macerato

Spumante Resiliens Piwi

27 b. TreZero – Friuli Venezia Giulia **BIO PIWI**

Stefano Gri
Via Tabina 3
33098 Valvasone Arzene (Pordenone)
Mob.: +39 379 1950346
info@3zero.it – www.3zero.it

Stefano Gri ist sowohl **Bio-Produzent** bei Pordenone im Friaul als auch Vorsitzender des PIWI-Verbandes Friuli Venezia Giulia. 2016 begann er gemeinsam mit seinen Geschwistern mit der **Piwi-Produktion**.

Seine Weine sind nach natürlichen Prinzipien hergestellt und verleihen viel Trinkgenuss.

Sorlis, frizzante, 100% Soreli

Tholus, 100% Soreli

Eos, Piwi blend

Arsia, Rosé

Biblis, Orange, 100% Soreli

Olympus, 100% Merlot Khorus



28. Col Paré – Veneto **PIWI**

Andrea De Marchi

Via Chiesa 26/D

31020 Arfanta di Tarzo (Treviso)

Mob.: +39 333 4669014 – info@col-pare.it www.col-pare.it

Das Weingut Col Paré wurde 1995 gegründet, als Großvater Domenico unterstützt von seinem Sohn Aldo begannen die eigenen Trauben selbst zu vinifizieren und die ersten Prosecco-Flaschen abzufüllen. Der Enkel Andrea produziert nun das vollständige Prosecco Valdobbiadene Sortiment, das mit einem „sur lie“ erweitert wurde.

Die Weinberge liegen in der kleinen Ortschaft Arfanta, einem Ortsteil der Gemeinde Tarzo, die sich zwischen Valdobbiadene und Vittorio Veneto befindet. Vom Weingut kann man einen wunderbaren Blick auf das Hügellgebiet werfen, das als UNESCO-Weltkulturerbe anerkannt wurde.

Ergänzt wird das Sortiment mit 2 Piwi-Weinen aus den Rebsorten Solaris und Muscaris, die Krankheiten gegenüber viel widerstandsfähiger sind und die Arbeit im Weingarten wie den Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln um bis zu 80% reduzieren.

Prosecco Valdobbiadene Docg Frizzante

Solaris (PIWI)

Prosecco Valdobbiadene Docg Spumante Brut

Muscaris (PIWI)

Prosecco Valdobbiadene Docg Spumante Extra Dry

Principe (Glera fermentata in bottiglia)

Monello (Glera frizzante Charmat 4 Monate)

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





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)


Sophienwald®