



Italien

26 Piemont 35 Südtirol 36 Venetien 40 Friaul
44 Toskana 53 Kampanien 54 Apulien 58 Kalabrien 60 Sizilien
63 Sardinien 64 Übriges Italien



Italien
Piemont

Oddero, La Morra



UNSER TIPP

Barbaresco Gallina DOCG

Nebbiolo;

Rubinrote Farbe mit granatrotten Nuancen;

Finesse im Bouquet, mit

Balance und Komplexität, Düften nach reifen

Früchten, Gewürzen und dem Nebbiolo-typischen

Veilchenaroma; im

Mund kräftige Tannine;

langer geschmackvoller

Abgang.

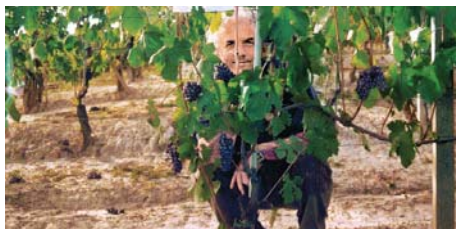
Die Gebrüder Lorenzo und Luigi waren um die Jahrhundertwende die Ersten aus der Familie Oddero, die im Piemont aus eigenen Weintrauben Wein produzierten. Dies geschah damals an der gleichen Stelle wie heute. Seit Jahrgang 1997 ist Cristina Oddero, Diplom-Önologin und begabte Verkosterin, verantwortlich und versucht den typischen Charakter des Barolo mit ihren Vorstellungen von Eleganz zu vereinigen. Nach ihrer Überzeugung ist ein traditioneller Barolo nicht ein Zufallsprodukt, sondern ein gewolltes Resultat. «Die Barolo und der Barbaresco von Cristina sind von einer derartigen Eleganz und Typizität, dass die Diskussion «traditionell-modern» ziemlich deplatziert scheint» (Merum). In den letzten Jahren erreichten die Weine von Oddero die absoluten Höchstnoten in der internationalen Fachpresse.

Oddero

Dolcetto d'Alba DOC	Frat. Oddero	2003	75 cl	18.20	●
Barbera d'Asti DOC	Frat. Oddero	2006	75 cl	23.00	●
Barolo DOCG Mondoca di Bussia sop. (GR 3 B)	Frat. Oddero	1999	75 cl	64.00	●
Barolo DOCG Mondoca di Bussia sop. (GR 3 B)	Frat. Oddero	1999	150 cl	135.00	●
Barolo DOCG Mondoca di Bussia sop.	Frat. Oddero	1998	75 cl	49.00	●
Barolo DOCG	Frat. Oddero	2000	75 cl	42.50	●
Barbaresco Gallina DOCG (GR FIN) TIPP	Frat. Oddero	2005	75 cl	49.00	●
Barbaresco Gallina DOCG (GR 3 B)	Frat. Oddero	2005	150 cl	112.00	●
Barolo DOCG Rocche di Castiglione Cru (GR 3 B)	Frat. Oddero	1999	75 cl	59.00	●
Barolo DOCG Rocche di Castiglione Cru (GR 3 B)	Frat. Oddero	1999	150 cl	116.00	●
Barolo DOCG Rocche di Castiglione Cru	Frat. Oddero	1998	75 cl	49.00	●
Barolo DOCG Rocche di Castiglione Cru	Frat. Oddero	1997	75 cl	39.50	●

Roberto Voerzio, La Morra

Italien
Piemont



Dass Roberto Voerzio zur absoluten internationalen Weinelite gehört belegt der Jubel der Fachpresse ebenso wie die Zustimmung eines unbestechlichen Publikums und die Positionierung in den besten Weinkarten der Welt. Roberto ist ein begnadeter «Terroirist» und pflegt seine Parzellen, in den besten Lagen von La Morra, akribisch und mit einem gewaltigen Aufwand. Um stets das Maximum aus den Trauben herauszuholen werden die Erträge auf ein Minimum reduziert. Das Resultat sind äusserst rare Weine die in ihrer Eleganz und Breite kaum zu übertreffen sind.

UNSER TIPP

Barbera d'Alba DOC Vigneti Cerreto

Mit dem Barbera Vigneti Cerreto beweist Roberto, dass er auch seine «Grundweine» mit derselben Sorgfalt und Ernsthaftigkeit bereitet wie seine Prestigege- wächse. Ein mitreissen- des Bouquet von Sauer- kirschen, Erdbeeren und feinen Röstaromen; im Gaumen saftig, reichhal- tig und sehr imposant; langer, frischer Abgang.

Roberto Voerzio

Dolcetto d'Alba DOC	Roberto Voerzio	2008	75 cl	23.00	●
Nebbiolo Langhe DOC	Roberto Voerzio	2007	75 cl	39.00	●
Barbera d'Alba DOC Vigneti Cerreto	TIPP Roberto Voerzio	2006	75 cl	49.00	●
Merlot «Vigneto Fontanazza»	Roberto Voerzio	2005	75 cl	185.00	●
Barolo Cerequio DOCG (97 P.PA)	Roberto Voerzio	2006	75 cl	198.00	●
Barolo Brunate DOCG (96 P.PA)	Roberto Voerzio	2006	75 cl	198.00	●
Barolo Rocche dell'Annunziata DOCG (95 P.PA)	Roberto Voerzio	2006	75 cl	198.00	●
Barolo Sarmassa DOCG (96 P.PA)	Roberto Voerzio	2006	150 cl	440.00	●



Italien
Piemont

Attilio Ghisolfi, Monforte d'Alba



UNSER TIPP

Barolo DOCG

Nebbiolo;

Breite, konzentrierte Nase nach schwarzen Beeren, frischem Trüffel und einem Hauch von Röstaromen; im Gaumen voll, sensationell ausgewogen mit einer typischen samtigen Textur umhüllt; langer, finesengeladener Abgang – der Ghisolfi Barolo (ohne Lagebezeichnung; – Produktion ca. 3000 Fl.) überzeugt mit einem sensationellen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Gian Marco Ghisolfi füllt gerade mal 30'000 Flaschen jährlich ab, mehr gestatten ihm die hochangesehten Qualitätsansprüche nicht. Mit seinen Top-Produkten beweist er die gewaltige Kapazität der Bussia-Weinberge, eine der edelsten Unterzonen und Heimat von denkwürdigen Barolo-Weinen. Der «Alta Bussia» und der Barolo «Bricco Visette» gehören mittlerweile zum absoluten Elitekreis der Langhe und erreichen jedes Jahr Höchstnoten in der internationalen Fachpresse. Hinzu kam (ab Jahrgang 2000) der Barolo Fantini Riserva mit ca. 2000 Flaschen aus einem alten, knapp hektargrossen Weinberg. Trotz des grossen Erfolges ist Gian Marco auf dem Boden der Realität geblieben und produziert weiterhin grosse Weine zu vernünftigen Preisen.

Ghisolfi

Langhe DOC Alta Bussia	A. Ghisolfi	2005	75 cl	36.00	●
Barolo DOCG (92 P.WS) TIPP	A. Ghisolfi	2005	75 cl	42.00	●
Barolo DOCG Bricco Visette (GR FIN)	A. Ghisolfi	2004	75 cl	58.00	●
Barolo DOCG Riserva Fantini (GR 3 B)	A. Ghisolfi	2001	75 cl	73.00	●

Vietti, Castiglione Falletto

Italien
Piemont



Castiglione Falletto ist ein kleines Dorf mitten in den besten Weinanbauzonen der Langhe. Direkt neben der Burg von Castiglione liegt das Weingut der Familie Vietti.

Luca Currado und Mario Cordero haben ihren Keller ausgebaut und technisch auf den neusten Stand gebracht. Luca, der Diplom-Önologe, sammelte auf namhaften Weingütern, wie Mouton-Rothschild und Opus One, Erfahrungen. Neben den klassischen Weinen

Barbaresco, Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Moscato d'Asti und Arneis werden die Barolo-Lagen Rocche, Brunate, Lazzarito und Villero mit grossem Erfolg angebaut.

UNSER TIPP

Barbera d'Alba DOC Scaronne

Intensive Aromen nach roten und schwarzen Kirschen, Vanille und Spuren von braunen Gewürzen; erfrischende Säure, reich an Tanninen. Der «single-vineyard» La Scaronne hat Finesse, eine tolle Ausgeglichenheit, Komplexität und einen langen Abgang.

Vietti						
Moscato d'Asti DOCG	Vietti	2009	75 cl	22.50	○	
Arneis Roero DOC	Vietti	2009	75 cl	26.50	○	
Barbera d'Asti DOC Tre Vigne	Vietti	2006	37,5 cl	18.00	●	
Barbera d'Asti DOC Tre Vigne (90 P.WS/90 P.PA)	Vietti	2007	75 cl	27.00	●	
Barbera d'Alba DOC Scaronne (93 P.PA) TIPP	Vietti	2007	75 cl	45.00	●	
Barbera d'Alba DOC Scaronne Vigna Vecchia (94 P.PA)	Vietti	2007	75 cl	62.00	●	
Barbera d'Asti DOC La Crena	Vietti	2005	75 cl	49.00	●	
Nebbiolo Langhe Perbacco DOC (90 P.PA)	Vietti	2007	75 cl	27.00	●	
Barbaresco DOCG Masseria	Vietti	2005	75 cl	88.00	●	
Barolo DOCG Castiglione	Vietti	2004	75 cl	58.00	●	
Barolo DOCG Lazzarito (97 P.PA)	Vietti	2006	75 cl	128.00	●	
Barolo DOCG Brunate (95 P.PA)	Vietti	2006	75 cl	128.00	●	
Barolo DOCG Rocche (96 P.WS)	Vietti	2005	75 cl	108.00	●	
Barolo DOCG Riserva Villero (97 P.WS)	Vietti	1997	75 cl	195.00	●	
Barolo DOCG Riserva Villero (97 P.WS)	Vietti	2006	75 cl	295.00	●	



Italien
Piemont

HASTAE Societa



UNSER TIPP

Quorum

Barbera d'Asti DOC

Undurchdringlich tiefes Rubinrot; in der Nase unglaubliche Dichte an Aromen nach schwarzen Kirschen, Brombeeren, feinen Röstaromen und Gewürzen, durchsetzt von mineralischen Noten; im Gaumen überaus extraktreich, viel Schmelz, fleischig, mit einer harmonischen Säure-Gerbstoff-Struktur; kraftvoller und anschmiegsamer Abgang – ein Barbera der Superlativen.

Hastae ist der romanische Name der antiken Stadt Asti, allgemein bekannt als die Stadt des Weines. Die berühmten Väter dieses Spitzen-Barberas: Braida, Chiarlo, Coppo, Prunotto, Vietti und Berta schlossen sich unter diesem Namen zusammen um ihre Idee umzusetzen das Image des Barbera d'Asti gemeinsam zu fördern. Der Name erlaubt, auf geschichtsträchtige Erinnerungen zurückzugreifen und so den Willen auszudrücken, den Wert des Barbera d'Asti und den seines Herkunftslandes zu schützen.

Der Wein ist das Ergebnis einer Verschmelzung der besten Barbera-Trauben von jedem Beteiligten im eigenen Weinberg produziert. Bei dieser konzentrierten Kompetenz war der Erfolg von Anfang an gesichert.

Hastae

Quorum Barbera d'Asti DOC (93 P.PA/93 P.WS)	TIPP	Hastae	2005	75 cl	75.00	●
Grappa Quorum Barbera d'Asti		Hastae	2003	75 cl	105.00	

Azienda Agricola «Cascina Val del Prete», Roero



Das Land, eingebettet in einem wunderschönen Amphitheater der Natur und in Richtung Süden ausgerichtet, wurde früher mit Korn und Mais bebaut. Bartolomeo und Carolina bepflanzten 8 Hektar des geeignetsten Bodens mit Weinstöcken (Nebbiolo, Barbera und Arneis). So widmete sich das Unternehmen über einige Jahre hinweg der Mischkultur: Viehzucht, Getreide, Obst und Weinreben, so wie es in den Bauernhäusern des Roero üblich war. Im Jahr 1995 begann Mario sich dem Bereich des Weinbaus und der Weinerzeugung zu widmen um bedeutende Weine herzustellen und abzufüllen.

Aus den alten Weinstöcken, die noch von Bartolomeo (Lino) und Carolina gepflanzt wurden, werden heute grossartige Rotweine gewonnen, die uns immer wieder begeistern – und hoffentlich auch Sie. Zum Beispiel der Nebbiolo d’Alba «Vigna di Lino» und der Barbera d’Alba superiore «Carolina», die natürlich ihren Urhebern gewidmet sind.

Hohe Qualität und faire Preise, dazu ein ausgeprägtes Umweltbewusstsein (nach biodynamischen Grundsätzen): das sind die Fundamente für den Erfolg dieser Weine.

UNSER TIPP

Roero DOCG

Nebbiolo;

In der Nase reife, helle Beeren, unterstützt mit feinen Gewürznuancen, Röstaromen und Lakritze; im Gaumen kraftvoller, reichhaltiger Geschmack mit musterhafter Säure und dichtem Tannin; harmonischer, kräftiger Abgang wie es ein premium Barolo nicht besser kann.

Cascina Val del Prete

Roero Arneis DOC «Luèt»		Cascina Val del Prete	2009	75 cl	16.80	○
Barbera d’Alba DOC «Serra di Gatti»	TIPP	Cascina Val del Prete	2009	75 cl	16.80	●
Barbera d’Alba DOC «Carolina»	(90 P. PA)	Cascina Val del Prete	2006	75 cl	34.00	●
Nebbiolo d’Alba DOC «Vigna di Lino»	(90 P. PA)	Cascina Val del Prete	2007	75 cl	32.00	●
Roero DOC	(GR FIN)	Cascina Val del Prete	2005	75 cl	46.00	●



Italien
Piemont

Due Corti, Tenute Costa, Monforte d'Alba



UNSER TIPP

Nebbiolo d'Alba DOC

In der Nase sehr fruchtig; im Gaumen klare Aromen, rund, harmonisch mit einer fleischigen Note; saftiges, frisches Finale mit langanhaltendem Abgang.

Die Rebberge von Due Corti befinden sich in Castelletto Monferrato. Das Grundstück beinhaltet die beiden DOCG Gebiete Pressenda und Castelletto. Diese beiden Einzellagen grenzen aneinander und dehnen sich über 19 Hektaren aus, wobei nur 11 Hektaren mit Reben bestockt sind. In Zukunft werden sie separat ausgebaut und abgefüllt. Dazu kommt noch ein 2 Hektar grosser Weinberg (mit Sicht auf Castello Serralunga) der ausschliesslich mit Dolcetto bepflanzt wurde.

Die Kellerei vereint moderne Architektur mit den traditionellen Strukturen des Piemonts und den neusten Erkenntnissen der ökologischen Bauweise (Casa Clima). Grosse Fenster, eine Fassade aus heimischen Hölzern und ein Dach mit einem komplexen Solar-system prägen das neue Gebäude. Im Inneren befinden sich eine Empfangshalle, ein Degustationsraum mit Blick auf die Weinberge, Büros und natürlich der Keller, in welchem seit Herbst 2009 gearbeitet wird.

Due Corti, Tenute Costa

Nebbiolo DOC	TIPP	Due Corti, Tenute Costa	2008	75 cl	24.80	●
Dolcetto DOC		Due Corti, Tenute Costa	2008	75 cl	25.00	●
Barolo DOCG		Due Corti, Tenute Costa	2005	75 cl	57.00	●

La Caudrina, Castiglione Tinella

Italien
Piemont



La Caudrina ist eine Kellerei mit langer Tradition. Der Chef ist Romano Dogliotti, ein unerschütterlicher und kompetenter Winzer der seit Jahren bewundernswerte Leistungen vollbringt. Im Herrschaftsbereich des Moscato spielt diese Kellerei zweifellos eine Vorreiterrolle für den Qualitätsweinbau. Mit dem Galeisa, einer Auslese von einem wunderschönen, nur vier Hektar grossen Weinberg, setzt Romano sogar den Massstab für die ganze Region. Romano Dogliotti und seine Familie können stolz auf die mittlerweile reibungslos funktionierende, neue Kelleranlage sein.

UNSER TIPP

Moscato d'Asti DOCG «La Galeisa»

Komplexes Duftbild, das von aromatischen Kräutern bis zur Zitronenmelisse und rosa Grapefruits reicht; im Gaumen sehr traubig, opulent und von einer fruchtigen Frische getragen; im Abgang frisch und fruchtig.

La Caudrina, R. Dogliotti

La Caudrina, Moscato d'Asti DOCG	La Caudrina	50 cl	17,70	○
La Caudrina, Moscato d'Asti DOCG	La Caudrina	75 cl	21,50	○
La Galeisa, Moscato d'Asti DOCG (GR FIN) TIPP	La Caudrina	75 cl	24,00	○

Neuer Drehverschluss – keine leichte Entscheidung

von Franz Haas



Leider hinterlässt der klassische Korken – der sich häufig auch bei guten und teuren Qualitäten als nicht einwandfrei herausstellt – heute allzu häufig Spuren im Wein. Wenn dies nur eindeutige Korkfehler wären, dann wären diese für jeden, der den Wein kostet, leicht zu erkennen. Das Schlimme aber sind Noten, die nicht unbedingt einen Korkgeruch darstellen: Der Wein schmeckt nicht so, wie er schmecken sollte. Wer den Wein kennt, lässt sich im Restaurant die Flasche austauschen und das Problem ist gelöst. Aber wer ihn trinkt und keine Vergleichsmöglichkeiten hat, den enttäuscht die Qualität des Inhalts und er wird diesen Wein nicht mehr bestellen.

Eine endgültige Bestätigung für den Schraubverschluss erhielten wir im Februar des Jahres bei einer Verkostung von 60 Fachleuten in Frosinone: Wir liessen anonym unseren Pinot Bianco 2007 verkosten. In einem Glas schenkten wir den Wein, der mit Korken verschlossen worden war, in einem anderen Glas jenen mit Schraubverschluss auf. 59 von 60 Teilnehmer haben ganz eindeutig den Wein mit dem Schraubverschluss vorgezogen... sowohl in der Nase als auch im Gaumen wurde dieser als viel lebendiger, weicher, frischer und jugendlicher erlebt und bewertet.

Der Schraubverschluss mag seine ästhetischen und psychologischen Nachteile haben. Aber es bleibt die Tatsache, dass er (mit dem Kronenkorken) der einzige Verschluss ist, der die Flasche so verschliesst, wie es die guten Korken von einst, die es heute leider nicht mehr gibt, getan haben. Wir haben bereits 1973 mit Versuchen mit dem Schraubverschluss begonnen. Und es gibt für uns keinen Zweifel mehr: Der Schraubverschluss garantiert, dass der Wein am Besten all seine qualitativen Eigenschaften beibehält, für die wir alle ein ganzes Jahr lang gearbeitet haben. Wir ertragen es nicht mehr, wenn diese Qualitäten und Charaktereigenschaften von Korktönen beeinflusst werden.

Es muss auch gesagt werden, dass über Jahrzehnte hinweg immer behauptet worden ist, dass der Kork luftdurchlässig ist, und dass der Wein diesen Sauerstoff braucht, um in der Flasche leben und reifen zu können. Das war immer so eine Legende: Ein guter Korken darf nicht luftdurchlässig sein! Den Sauerstoff, den ein Wein braucht, muss ihm während seines Wachstums vor der Abfüllung auf die Flasche zugegeben werden.

Ich verstehe, dass es manchmal noch etwas schwer fällt, eine Flasche Wein ohne das ganze traditionelle und romantische Zeremoniell mit Korkenzieher usw. zu öffnen. Aber ich bin sicher: Wenn die Flasche auf den Serviertisch kommt, wenn eine Serviette zum Öffnen – zum «Entkorken» – benutzt wird, man den Wein wie gehabt verkosten lässt und ihn dann den Gästen ausschenkt... kaum ein Gast wird die alternative Verschlussform stören, viele werden diese gar nicht bemerken. Dies haben wir immer wieder auch bei unseren Gästen und Kunden zu Hause so erlebt.

Die ersten Mal habe ich mich fast geschämt, die Weine mit Schraubverschluss zu präsentieren. Jetzt beginne ich allmählich Spass damit zu haben. Vor allem auch deshalb, weil ja der Inhalt der Flasche getrunken wird. Und eine Flasche Wein zu öffnen und sicher sein zu können, dass er keinen Korkfehler hat, ist eine schöne Sache. Vor allem, wenn man doch einiges für eine gute Flasche ausgegeben hat.

Franz Haas, Montagna BZ

Italien
Südtirol



Seit 1880 produziert die Familie Haas im Alto Adige Wein. In jenem Jahr wurde das Fundament des heutigen Musterbetriebs gelegt, der seit sieben Generationen jeweils in die Hände des erstgeborenen Franz Haas übergeben wird.

Der heutige Franz Haas gehört wohl zu den begnadetsten Weinproduzenten im Südtirol. Mit fast schon religiösem Eifer arbeitet er an der Entwicklung seiner Weinberge und an seinen Weinen. Franz Haas liebt weiche, gut strukturierte und elegante Weine ohne harte Tannine. Sein Pinot Noir «Schweizer» erreicht seit Jahren die besten internationalen Auszeichnungen und gehört sicherlich zu den besten

Pinot Noir in der Alpengegend. Die Weissweine sind eine Klasse für sich, und der «Manna» ist eine wahre «Götterspeise» und gehört zu den besten und gesuchtesten Weissweinen ganz Italiens.

UNSER TIPP

Manna Schweizer, Vigneti delle Dolomiti igt
Riesling, Sauvignon blanc, Chardonnay, Traminer Aromatico; Komplexer, ausgewogener Duft nach exotischen Früchten und aromatischen Kräutern; im Gaumen fruchtig, fleischig und straff, mineralisch, delikates Mandelaroma; progressiver, verführerischer Abgang.

Franz Haas							
Pinot Grigio delle Venezie igt Kris	Franz Haas	2008/09	75 cl	14.80	○		
Merlot, Vigneti delle Dolomiti igt Kris	Franz Haas	2007	75 cl	14.80	●		
Traminer Aromatico Alto Adige	Franz Haas	2009	75 cl	26.00	○		
Sauvignon Alto Adige DOC	Franz Haas	2009	75 cl	38.00	○		
Pinot Bianco Alto Adige DOC	Franz Haas	2006	75 cl	25.00	○		
Manna Schweizer, Vigneti delle Dolomiti igt	TIPP Franz Haas	2008	75 cl	32.00	○		
Lagrein Schweizer Alto Adige DOC	Franz Haas	2008	75 cl	26.00	●		
Pinot Nero Alto Adige DOC (GR FIN)	Franz Haas	2006	37,5 cl	22.00	●		
Pinot Nero Alto Adige DOC (GR FIN)	Franz Haas	2006	75 cl	33.00	●		
Merlot, Vigneti delle Dolomiti igt	Franz Haas	2004	75 cl	33.00	●		
Istante Schweizer, Vigneti delle Dolomiti igt	Franz Haas	2006	75 cl	43.00	●		
Pinot Nero Schweizer Alto Adige DOC	Franz Haas	2007	75 cl	54.00	●		
Moscato Rosa Alto Adige DOC	Franz Haas	2006/08	37,5 cl	39.00	●		
(5 Grappoli duemilavini/GR FIN)							



Italien
Venetien

Il Mosnel, Camignone



UNSER TIPP

Franciacorta Brut DOCG

Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero;

Der Franciacorta Brut präsentiert sich mit einem delikaten, raffinierten Bouquet, frisch und fruchtig und sehr langanhaltend, im Mund spürt man die attraktive

Trockenheit mit einer samtigen Textur und einer außergewöhnlichen Ausgeglichenheit, eine feine aber dichte Perlage und eine endlos scheinende Schaumkrone.

Il Mosnel ist der jahrhundertalte Sitz der Azienda Agricola, der mit den aus dem 16. Jahrhundert stammenden Weinkellern und den dazugehörigen Weinbergen von der langen önologischen Tradition der Familie Barboglio zeugt. Grosser Respekt für die Umwelt, eine hohe Rebstockdichte pro Hektar und ein niedriger Traubenertrag pro Rebe sind Kriterien die für die Kultivierung der 40 Hektar Weinbaufläche des Betriebs massgebend sind und für eine bestmögliche Qualität des Ausgangsmaterials, der Traube, sorgen. Die Lese erfolgt per Hand in kleinen Kisten. Die Trauben werden akkurat sortiert und dann sanft gepresst. Der Most gärt bei kontrollierter Temperatur in kleinen Eichenfässern oder in Stahltanks. Nach sorgfältigen Degustationen werden im Frühjahr die aus den Trauben Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero gekelterten Weine in unterschiedlichen Anteilen für die verschiedenen Franciacorta-Typologien vereint und dann im traditionellen Flaschengärverfahren vergoren.

Il Mosnel

Franciacorta Satèn DOCG	Il Mosnel	2005	75 cl	36.00	○
Franciacorta Satèn DOCG	Il Mosnel	2005	150 cl	75.00	○
Franciacorta Brut DOCG	TIPP Il Mosnel		75 cl	27.00	○

Bellussi Spumanti, Valdobbiadene

Italien
Venetien



Im Frühjahr 1993 wurde die Firma Bellussi Spumanti von Paolo und Enrico Martellozzo übernommen, Exponenten einer berühmten Familie mit klassischen Traditionen im Weinsektor. Vater Paolo besass ein Unternehmen welches Tafelweine produzierte; doch wollte er einen beruflichen Aufstieg zu einem Winzer in einem wichtigen DOC-Gebiet vollziehen und hat dazu die Umgebung um Valdobbiadene ausgewählt, das wichtigste Produktionszentrum für Schaumwein aus dem Veneto. Gemeinsam mit seinem Sohn Enrico (dritte Generation der Martellozzos) wollte er seinen Schwerpunkt auf die Qualität und auf das Wiederbeleben einer jahrhundertealten Geschichte richten: die «bellussera», eine Beschneidetechnik die noch heute im Gebiet Treviso sehr verbreitet ist und die sogar von einem Bellussi erfunden wurde.

UNSER TIPP

Prosecco Extra Dry DOCG
Sehr delikater, fruchtiger Duft; frisch im Gaumen mit harmonischer Struktur, verbunden mit einer feinen und anhaltenden Perlage.

Bellussi					
Prosecco Extra Dry DOCG	TIPP	Bellussi Valdobbiadene	20 cl	9.70	○
Prosecco Extra Dry DOCG		Bellussi Valdobbiadene	75 cl	16.80	○
Prosecco Extra Dry DOCG		Bellussi Valdobbiadene	150 cl	34.00	○
Prosecco Belcanto Extra Dry DOC		Bellussi Valdobbiadene	75 cl	19.50	○
Prosecco Belcanto Cartizze DOC		Bellussi Valdobbiadene	75 cl	26.00	○
Spumante Belcanto Brut Rosé		Bellussi Valdobbiadene	75 cl	19.50	●



Italien
Venetien

Cecilia Beretta, Verona



UNSER TIPP

Amarone della Valpolicella Classico DOC,

Terre di Cariano

In der Nase balsamische Noten, fleischig, Düfte von getrockneten Rosen und einer makellosen Frucht; im Gaumen gewaltiger Stoff mit einer komplexen Aromatik, elegante Tanninstruktur, Geschmack nach Lakritze und Kakao;

langer, faszinierender

Abgang.

Die Linie Cecilia Beretta ist seit ihrer Entstehung, Anfang der Achtzigerjahre, für Pasqua eine Experimentierbühne zur Modernisierung ihrer Traditionsgewächse. Der Kellerei Pasqua gehören verschiedene Parzellen in der Nähe von Verona, in denen man, in Zusammenarbeit mit der landwirtschaftlichen Fakultät der Universität Mailand, Rebenforschung betreibt. Mittlerweile haben sich die enormen Investitionen gelohnt. Die Reben haben ein interessantes Alter erreicht, ein merklicher Qualitätssprung hat sich eingestellt. Heute präsentiert Cecilia Beretta, eine Linie die ihresgleichen sucht, neue Dimensionen von aromatischen Feinessen und elegantem Geschmack.

Beretta/Pasqua

Soave Classico DOC Brognoligo	C. Beretta	2009	75 cl	13.00	○
Valpolicella superiore Ripasso DOC	C. Beretta	2008	75 cl	19.50	●
Amarone della Valpolicella Classico DOC	TIPP C. Beretta, Cariano	2005	75 cl	46.00	●
Amarone della Valpolicella Classico DOC	C. Beretta, Cariano	2003	150 cl	98.00	●
Picaie Rosso Veronese IGT	C. Beretta	2007	75 cl	22.00	●
Amarone della Valpolicella Classico DOC	C. Beretta	2006	75 cl	36.00	●
Recioto Soave DOC Case Vecie	C. Beretta	2005	50 cl	33.00	○
Amarone della Valpolicella DOC Riserva (92 P.WS)	Famiglia Pasqua	2003	75 cl	138.00	●
Prosecco V. S.A. Q. Extra Dry	Cantine Pasqua		75 cl	13.80	○

Corte Sant'Alda, Verona

Italien
Venetien



Marinella Camerani, die Signora der Valpolicella, ist eine ebenso einfühlsame wie charakterstarke Frau. Mit ihrem 17 Hektaren großen Weingut Corte Sant'Alda bildet sie die neue Front des Qualitätsweines in der Valpolicella. Zusammen mit ihrem Gefährten Cesar

Roman ist sie zu der Einsicht gelangt, dass sich die wahre Persönlichkeit eines Weins nur durch eine aufmerksame, umweltgerechte

Anbauweise offenbart. Sie fordert eine Wiederanpassung an die Rhythmen des Landlebens und eine Arbeitsweise die den Zyklus der Trauben und Oliven berücksichtigt, losgelöst von der Hektik dieser chaotischen Zeit.

UNSER TIPP

Valpolicella Superiore Ripasso DOC

Intensive, vielschichtige Nase nach schwarzen Beeren, Dörrfrüchten und schwarzer Schokolade, dezente Würz- und Röstaromen; spontaner Auftakt, vollmundig und sehr aromatisch, saftige Säure, seidige Tannine; fruchtiger, langer Abgang. Dieser Wein wird nach den biodynamischen Prinzipien produziert.

Corte Sant'Alda

Soave Classico DOC Vigne di Mezzane	Corte Sant'Alda	2007	75 cl	18,50	○
Valpolicella DOC CA FIUI	Corte Sant'Alda	2007	75 cl	22,50	●
Valpolicella Superiore Ripasso DOC (GR FIN) TIPP	Corte Sant'Alda	2005	75 cl	33,00	●
Amarone della Valpolicella Classico DOC (GR FIN)	Corte Sant'Alda	2004	75 cl	88,00	●
Mithas Amarone della Valpolicella DOC (GR FIN)	Corte Sant'Alda	2004	75 cl	165,00	●
Recioto della Valpolicella DOC	Corte Sant'Alda	2006	50 cl	54,00	●



Italien
Friaul

Borgo San Daniele, Cormons



UNSER TIPP

Arbis blanc Venezia Giulia IGT

Tocai, Pinot bianco,
Sauvignon blanc;

In der Nase eine Komposition von Früchten, Wiesenblumen und Akazienhonig; im Gausmen frisch, gehaltvoll, elegant und mineralisch; langer Abgang, der mit viel Frucht endet – ein Wein mit grosser Wurzelidentität – gehört zu den grossartigsten Weissweinen Italiens!

Borgo San Daniele liegt in Cormons, im Herzen des Friauls, wo die Anbaugelände Collio und Isonzo zusammentreffen. Dank dem kontinuierlichen Verbesserungswillen der Geschwister Alessandra und Mauro Mauri ist Borgo San Daniele heute als eine der besten norditalienischen Kellereien anerkannt. Die Mauri-Mentalität beeinflusst letztlich auch den Stil der nur gerade mal 50'000 Flaschen und die Verkaufspolitik des Hauses basiert im Wesentlichen auf der Pflege der menschlichen Beziehungen. Die Weissen werden in den traditionellen 20-Hektoliter-Fässern ausgebaut, in denen die Weine nach dem Säureabbau lange auf den Hefen liegen bleiben. Die kontrollierte Gründüngung und vor allem die späte und etappenweise Lese sorgen dafür, dass den Trauben in ihren verschiedenen Reifestadien auch nicht ein Hauch ihres Aromas verloren geht. Mauro erreichte im Gambero Rosso 2005 und 2006, als wohl einer der wenigen Produzenten, mit sämtlichen seiner Weine das Finale. Die Weine verbinden die technische und stilistische Entwicklung mit der jahrhundertealten Tradition. Es sind komplexe und anspruchsvolle Weine von erlesener Struktur und Ausgewogenheit.

Borgo San Daniele

Friulano Isonzo DOC	Borgo San Daniele	2008	75 cl	26.00	○
Pinot Grigio Isonzo DOC	Borgo San Daniele	2008	75 cl	26.00	○
Arbis Blanc Venezia Giulia IGT (GR 3 B) TIPP	Borgo San Daniele	2007	75 cl	33.00	○
Arbis Rosso Venezia Giulia IGT	Borgo San Daniele	2005	75 cl	38.00	●
Arbis Rosso Venezia Giulia IGT (GR FIN)	Borgo San Daniele	2004	150 cl	68.00	●
Gortmarin Venezia Giulia IGT (GR 3 B)	Borgo San Daniele	2006	75 cl	69.00	●
Gortmarin Venezia Giulia IGT (GR 3 B)	Borgo San Daniele	2006	150 cl	144.00	●

Il Carpino, San Floriano

Italien
Friaul



Die 1987 ins Leben gerufene Kellerei Il Carpino zwischen Oslavia und San Floriano, also unweit der slowenischen Grenze, besitzt gerade einmal 15 Hektar Weinberge. Anna und Franco Sossol lassen sich von Roberto Cipresso, einem der berühmtesten Önologen Italiens, beraten. Mit viel Geschick und mit noch mehr Herz ist es ihnen gelungen, eine ganze Reihe von absoluten Qualitätsprodukten zu fertigen. Die Trauben von den Top-Lagen werden für die im Fass vergorenen Auslesen «Carpino» und «Collio» verwendet. Die Früchte der jungen Parzellen fließen in die preislich und qualitativ sehr attraktive Linie «Vigna Runc».

UNSER TIPP

Bianco Carpino Collio DOC

Chardonnay, Sauvignon blanc, Ribolla Gialla; In der Nase intensiv und vielschichtig, unter anderem nach Zitrusaromen wie Limetten, Grapefruits und einem Anflug von Gewürzen und Nuancen von Tee; im Gaumen frisch, mineralisch, umhüllt mit einem cremigen Wohlgefühlgeschmack; finesenreicher, mit süßen Gewürzen unterlegten Abgang.

Il Carpino						
Pinot Grigio Collio DOC	Il Carpino	2008	75 cl	21.00	○	
Sauvignon Collio DOC	Il Carpino	2007	75 cl	21.00	○	
Bianco Runc, vdt	Il Carpino	2006	75 cl	21.50	○	
Merlot Isonzo del Friuli DOC	Il Carpino	2004	75 cl	25.00	●	
Bianco Carpino Collio DOC (GR 3 B) TIPP	Il Carpino	2004	75 cl	31.00	○	
Chardonnay Collio DOC	Il Carpino	2006	75 cl	31.00	○	
Sauvignon Riserva Collio DOC	Il Carpino	2003	75 cl	31.00	○	
Vis Uvae IGT Venezia Giulia	Il Carpino	2007	75 cl	37.50	○	
Rosso Carpino Vino da Tavola	Il Carpino	2006	75 cl	37.50	●	
Rubrum	Il Carpino	2007	75 cl	Auf Anfr.	●	



Italien
Friaul

Silvio Jermann, Farra d'Isonzo – Gorizia



UNSER TIPP

Vintage Tunina

Venezia Giulia IGT

Chardonnay, Sauvignon blanc, Autochtone;
Überragendes Bouquet von exotischen Früchten, Nuancen von Strauchtomaten und zahlreichen Kräutern; im Gaumen komplexe Aromen, Schmelz nach weisser Schokolade; traumhafter, ewig langer Abgang.

Das heute von Silvio Jermann geführte Weingut wurde bereits 1881 von seinem aus Österreich stammenden Grossvater gegründet, der im Friaul mit dem Weinbau begann. Anfang der Siebzigerjahre übernahm Silvio Jermann die Kellerei, die seit dieser Zeit ausserordentlich erfolgreich ist. Silvio Jermann ist nicht nur ein exzellenter und sehr begabter Weinmacher sondern auch ein ausgezeichnete Marketing-Strategie. Wie kaum ein anderer Produzent in Italien hat er sein Image und seine Identität mit eindrucksvollen Qualitäten, einfallsreichen Namen und überzeugender Ausstattung zielstrebig aufgebaut. Heute finden wir seine Weine immer auf den ersten Plätzen bei Verkostungen in aller Welt. Kein Wunder, dass seine Weine sehr gefragt und fast ständig ausverkauft sind. Kaum ein anderer Winzer in Italien vermag es konsequent durch derart dichte, elegante und komplexe Weissweine zu überzeugen wie Silvio Jermann.

Jermann

Pinot Grigio Venezia Giulia	Jermann	2008	75 cl	26.00	○
Sauvignon Venezia Giulia	Jermann	2008	75 cl	19.90	○
Vinnae IGT Venezia Giulia (GR FIN)	Jermann	2009	75 cl	26.00	○
W... Dreams IGT Venezia Giulia (91 P.WS/GR 3 B)	Jermann	2006	75 cl	52.00	○
W... Dreams IGT Venezia Giulia (91 P.WS)	Jermann	2007	150 cl	120.00	○
Vintage Tunina IGT Venezia Giulia TIPP (94 P.WS/5 Grappoli duemilavini/GR 3 B)	Jermann	2007	75 cl	52.00	○
Vintage Tunina IGT Venezia Giulia	Jermann	2005	150 cl	120.00	○
Capo Martino IGT Venezia Giulia (GR FIN/5 Grappoli duemilavini/92 P.WS)	Jermann	2007	75 cl	67.00	○
Capo Martino IGT Venezia Giulia (GR FIN/5 Grappoli duemilavini/91 P.WS)	Jermann	2006	150 cl	138.00	○
Red Angel IGT Venezia Giulia	Jermann	2005	75 cl	26.00	●
Pignacolusse IGT Venezia Giulia	Jermann	2004	75 cl	40.00	●

Azienda Agricola Miani di Enzo Pontoni, Buttrio

Italien
Friaul



Enzo Pontoni ist heute ein Mythos, oftmals beschrieben und doch nie erklärt. Er verkörpert auf eine unfassbare und schwer zu beschreibende Art die friaulische Mentalität – schwer zugänglich, aber dann sehr herzlich. Es kommt öfters vor, dass ihn seine Familie ein paar Tage nicht sieht, weil er seine 18 Hektar grossen Rebanlagen oder den Keller in den kritischen Phasen auch in der Nacht nicht verlässt. Mit einer Gesamtproduktion von nur gerade mal um die 8000 Flaschen findet man seine Weine kaum in irgendwelchen Vinotheken auf dieser Welt. Der Calvari gehört sogar zu den rarsten Weinen überhaupt, da in der Regel nur 1 bis 2 Barrique produziert werden.

UNSER TIPP

Sauvignon Banel DOC

In der Nase komplexe Aromen von reifen Zitrusfrüchten, Tomatenlaub, Salbei und dezenter Barrique Note; im Gaumen wirkt er sehr breit, frisch und zeigt eine Fülle von Sortenaromen; intensiver, raffinierter Abgang.

Miani

Bianco Miani DOC COF	Miani	2009	75 cl	68.00	○
Friulano «Filip» DOC COF	Miani	2009	75 cl	68.00	○
Friulano «Buri» DOC COF	Miani	2009	75 cl	68.00	○
Sauvignon «Saurint» DOC COF (92 P. PA)	Miani	2009	75 cl	68.00	○
Sauvignon «Banel» DOC COF (92 P. PA) TIPP	Miani	2009	75 cl	68.00	○
Rosso Miani DOC COF	Miani	2007	75 cl	68.00	●
Calvari DOC COF	Miani	2006	75 cl	Auf Anfr.	●



Italien
Toscana

Tenuta Sette Ponti, Terranuova



UNSER TIPP

Oreno Toscana IGT

Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon; Zeigt sich in der Nase aussergewöhnlich dicht und komplex, duftet nach reifen, roten Beeren und dunkler Schokolade, hinzu kommen feine balsamische Noten. Der «Oreno» ist körperreich und voll, von reicher Struktur, pulsierend, er gewinnt durch die feinen Holznoten, im Finale ist er sehr lange anhaltend.



Sette Ponti liegt im Herzen des Chianti, einem der schönsten Landschaftstriche der Toscana, nicht weit von der historischen Stadt Arezzo entfernt. Die Tenuta befindet sich seit den 50er-Jahren im Besitz der Familie Moretti. Damals erstand Alberto Moretti die ersten 50 Hektar von den Prinzessinnen Margherita und Maria Cristina di Savoia d'Aosta. In den 90er-Jahren übernahm Sohn Antonio, der sich im Bereich der Mode ein Imperium aufgebaut hatte, das Familiengut und startete aktiv mit der Weinproduktion. Als Berater für Keller und Weinbau konnte er Carlo Ferrini und Gioia Cresti gewinnen. Heute umfasst das Gut rund 300 Hektar Land, wovon ca. 50 Hektar dem Weinbau dienen. Der älteste Weinberg «Vigna dell'Imperio» (Weinberg des Kaisers) der Tenuta wurde im Jahr 1935 von seiner königlichen Hoheit Vittorio Emanuele Conte di Torino angelegt. Er umfasst 3 Hektar, ist vorrangig mit Sangiovese bestockt und wird vorzugsweise für den heutigen Kultwein «Oreno» verwendet.

Tenuta Sette Ponti

Morellino di Scansano DOC	Tenuta Sette Ponti	2007	75 cl	18,50	●
Chianti Vigna di Pallino DOCG	Tenuta Sette Ponti	2007/08	75 cl	18,50	●
Crognolo Toscana IGT (93 P.WS/GR FIN)	Tenuta Sette Ponti	2007	75 cl	29,00	●
Crognolo Toscana IGT	Tenuta Sette Ponti	2007	150 cl	69,00	●
Poggio Al Lupo Toscana IGT (91 P.WS)	Tenuta Sette Ponti	2006	75 cl	49,00	●
Poggio Al Lupo Toscana IGT (91 P.WS)	Tenuta Sette Ponti	2004	150 cl	105,00	●
Oreno Toscana IGT (96 P.WS) TIPP	Tenuta Sette Ponti	2006	75 cl	63,00	●
Oreno Toscana IGT (96 P.WS)	Tenuta Sette Ponti	2006	150 cl	138,00	●
Champagner AOC Premiere Cru Sarl Philizot	Tenuta Sette Ponti		75 cl	65,00	○
Champagner AOC Premiere Cru Rosé	Tenuta Sette Ponti		75 cl	65,00	●

Podere di Orma, Bolgheri

Italien
Toscana



Ein herausragendes Debut für den Orma, den Wein des gleichnamigen Weinbaubetriebs von Antonio Moretti in Bolgheri: ausgezeichnet mit 2 roten Gläsern (Gambero-Finalist) im Weinführer Gambero Rosso/Slow Food und mit 91 von 100 Punkten von der Weinzeitschrift Wine Spectator bewertet.

5 Hektar Rebfläche mit Ausrichtung nach Südwest. Toniger und steiniger, tiefgründiger Boden mit ein wenig Sand, wie er ideal für warme Gegenden ist. Durch die Nähe des Meeres wird das Klima der weiter im Landesinnern liegenden Bereiche gemildert – die Sommer sind frischer und die Winter milder. Die Rebstöcke haben ein Durchschnittsalter von 6 Jahren. Erziehungsförm: Spalier-erziehung mit einer Bestockung von etwa 7000 Pflanzen pro Hektar.

Die Trauben werden von Hand gelesen und nach bewährter Methode gekeltert.

UNSER TIPP

Orma Toscana IGT

Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon; Intensives Bouquet nach Muskat, Cassis, Holunder, reifen Kirschen und feinen Röstaromen; im Gaumen straffes, aber fein verwobenes Tannin, vollmundig und saftig, baut sich Schicht um Schicht auf; edler Stoff ohne Ende.

Podere Orma

Orma Toscana IGT (GR 3 B)	TIPP	Podere Orma	2006/07	75 cl	63.00	●
Orma Toscana IGT (GR 3 B)		Podere Orma	2007	150 cl	138.00	●
Orma Toscana IGT (GR 3 B)		Podere Orma	2006	300 cl	288.00	●



Italien
Toskana

Tua Rita, Suvereto



UNSER TIPP

**Perlato del Bosco,
Rosso Toscana IGT**

Sangiovese;
Gewaltige Nase nach
Blaubeeren, Veilchen,
Lakritze und einer durch-
dringender Mineralität;
im Gaumen einen mus-
kulösen Auftritt von
Frucht, polierten Tanni-
nen und einer schönen
Frische; unglaubliche
Balance und viel Glanz
im Abgang.

Tua Rita und Virgilio Bisti kauften 1984 ein einfaches Bauernhaus bei Suvereto als Feriendomizil und pflanzten, einfach mal so, Cabernet Sauvignon und Merlot an. 1985 war das erste Jahr, in dem Wein produziert wurde, erst 1992 gelang es das erste Mal die Weine abzufüllen und zu verkaufen. Die Geschichte, dass gerade diese ersten Rebplantagen inzwischen einen der berühmtesten Weine Italiens und der Welt hervorbringen, den reinsortigen Merlot «Redigaffi», bestätigt das konsequente Qualitätsdenken der Familie, die mittlerweile vom Schwiegersohn Stefano Frascolla und vom Önologen Stefano Chioccioli unterstützt werden. Hinzu kamen weitere Meisterwerke wie die grosse Cuvée Giusto di Notri und der sehr rare Syrah, der längst nicht nur in Italien so berühmt und begehrt ist wie kaum ein anderer Artgenosse. Das Familienunternehmen besitzt heute einen einzigartigen Gewölbekeller, der mit Barriques bestückt ist, welche von einer kleinen Firma produziert werden, die sonst nur noch das berühmte Chateau Petrus im Bordeaux beliefert.

Tua Rita

Martina IGT Rosso Toscana	Tua Rita	2007	75 cl	14.90	●
Rosso di Notri IGT Toscana (90 P. PA)	Tua Rita	2008	75 cl	21.80	●
Perlato del Bosco IGT Rosso Toscana (94 P. PA) TIPP	Tua Rita	2007	75 cl	39.00	●
Giusto di Notri IGT Toscana (95 P. PA)	Tua Rita	2007	75 cl	72.00	●
Syrah IGT Rosso Toscana (95 P. WS/96 P. PA)	Tua Rita	2006/07	75 cl	Auf Anfr.	●
Syrah IGT Rosso Toscana (95 P. WS/96 P. PA)	Tua Rita	2007/08	150 cl	Auf Anfr.	●
Redigaffi IGT Rosso Toscana	Tua Rita	2007/08	75 cl	Auf Anfr.	●
Redigaffi IGT Rosso Toscana	Tua Rita	2007/08	150 cl	Auf Anfr.	●
Redigaffi IGT Rosso Toscana	Tua Rita	2007/08	300 cl	Auf Anfr.	●

Terre di Fiori, Tenute Costa, Grossetto

Italien
Toscana



Das Anwesen Terre di Fiori befindet sich in der Maremma im Südwesten der Toscana. Das Herz befindet sich, nur 4 Kilometer vom Meer entfernt, in Ventaio, neben dem wunderschönen Nationalpark «dell'Uccellina». Die Kellerei vereint moderne Architektur mit den traditionellen Strukturen der Maremma und den neusten Erkenntnissen der ökologischen und ökonomischen Bauweise (Casa Clima). Die Energie wird von Windturbinen gewonnen, der Transport von Trauben und Wein geschieht mit Hilfe der Schwerkraft, die Vinifikation erfolgt nach dem neusten Stand der Technik. Das Anwesen umfasst 31 Hektaren die mit Sangiovese, Cabernet Sauvignon und auch mit Olivenbäumen bepflanzt sind. In Richtung Massa Marittima, im Tal von Gavorrano, befinden sich weitere 18 Hektaren mit Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Merlot bestockt. Von den Rebbergen aus hat man einen unglaublichen Ausblick auf die Stadt Grosseto und das Thyrrenische Meer.

UNSER TIPP

Morellino di Scansano Ventaio DOCG

Sangiovese;
Brilliantes, tiefes Rubinrot; in der Nase komplexes Bukett mit roten und schwarzen Beeren, Pflaumen und reifen Sauerkirschen und verführerischen Gewürzackzenten; im Gaumen tiefgründig, verführerisch, viel Frucht, fleischig und saftig mit eleganten Tanninen; würziges, frisches Finale.

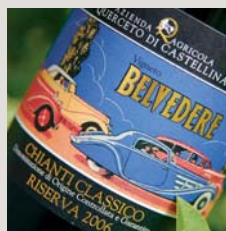
Terre di fiori

Vermentino IGT Maremma	Terre di fiori	2009	75 cl	19.50	○
Morellino di Scansano DOCG	Terre di fiori	2007	75 cl	19.50	●
Morellino di Scansano «Ventaio»	TIPP Terre di fiori	2008	75 cl	34.00	●
Acanto IGT Maremma Toscana	Terre di fiori	2007	75 cl	28.00	●
Acanto IGT Maremma Toscana	Terre di fiori	2007	150 cl	62.00	●



Italien
Toskana

Querceto di Castellina, Castellina in Chianti



UNSER TIPP

Belvedere Chianti

Classico Riserva DOCG

Sangiovese, Merlot;

Das aromatische Bouquet ist umfangreich und vielschichtig, mit einem

Geschmack von kleinen konzentrierten Früchten,

feinen Gewürzen wie

Zimt, Pfeffer und aromatischen Kräutern. Bei der

Geschmacksprobe prä-

sentiert er sich mit einem beweglichen Körper, tief-

liegend und umfassend,

wo die Tannine ordent-

lich und nicht kantig auf-

gereiht sind, langanhalt-

ender und beständiger
Nachgeschmack.



1997 übernahmen die Söhne Jacopo und Filippo Di Battista das wunderschöne Weingut und begannen sofort mit umfassenden Sanierungsmaßnahmen. Neue Reben wurden angepflanzt, ein neuer moderner Keller gebaut und die junge Önologin Gioia Cresti beigezogen. Gioia lenkte den Betrieb mit viel Geschick und feinfühli-ger «Frauenpower» in kurzer Zeit zu einem unvorstellbaren Erfolg. Ihre Souveränität beweist die Kellerei mit einem sehr hohen bestätig-ten Leistungsniveau. Das Gebiet auf dem die Weinstöcke angebau-t werden erstreckt sich auf 11,50 Hektar, eingeschlossen zwischen 420 und 450 Meter über dem Meeresspiegel, alle registriert im Register des Chianti Classico DOCG. Die Bodenstruktur, eine kalkhaltige, mergelige Tonmasse und reichhaltiger Skelettboden, ermöglicht eine perfekte Bewässerung und eine tiefe Ausdehnung der Weinstockwur-zeln, die somit die Aufnahme der notwendigen Substanzen für ihren Metabolismus begünstigten. Die optimale Lage der Weinstöcke, die mikroklimatischen Bedingungen, die Dichte der Weinstöcke (mehr als 6000 Pflanzen pro Hektar) und der niedrige Ertrag, ermöglichten dem Wein seine Vielschichtigkeit und Eleganz auszudrücken, welche vor allem das Terroir von Querceto charakterisieren.

Querceto di Castellina

Cinque IGT Toscana	Querceto di Castellina	2008	75 cl	14,50	●
Chianti Classico DOCG L'aura	Querceto di Castellina	2007	75 cl	26,00	●
Chianti Classico Riserva DOCG Belvedere TIPP	Querceto di Castellina	2006	75 cl	45,00	●
Chianti Classico Riserva DOCG Belvedere	Querceto di Castellina	2006	150 cl	98,00	●
Podalirio Toscana IGT	Querceto di Castellina	2007	150 cl	95,00	●
Podalirio Toscana IGT	Querceto di Castellina	2007	75 cl	45,00	●
Olio di Oliva Extra Vergine	Querceto di Castellina		50 cl	26,00	

Tenuta degli Dei, Panzano in Chianti

Italien
Toscana



Cavalli Selection. Ein Name, den man schnell mit dem Florentiner Star-Designer Roberto Cavalli und seinen glamourösen Modeschöpfungen in Verbindung bringt. Ganz falsch liegt man mit diesem Gedanken nicht. Doch reden wir hier zum einen von einem Wein und zum anderen über eine zweite Person die in Sachen Cavalli Selection eine wichtige Rolle spielt. Cavalli Selection wird auf der Tenuta degli Dei produziert, die Roberto Cavalli vor etwa 30 Jahren in Panzano in Chianti kaufte. Lange Zeit nutzte er das Gut als Zufluchtsort vor dem Glamour und Trubel seiner Welt. Dann kam sein Sohn Tommaso, der das Landhaus in ein produktives Unternehmen verwandelte. Sein Ziel ist es – wie sollte es bei einem Mitglied der Familie Cavalli anders sein – Aussergewöhnliches zu schaffen. Das Gut liegt 30 Kilometer von Florenz gleich hinter der Ortschaft Panzano in Chianti. Direkt hinter dem Gut breiten sich fächerartig 70 Hektar aus, die Wald, Oliven, Weiden und Wiesen sowie dreieinhalb Hektar Rebfläche beheimaten. Die Weinberge befinden sich – 400 bis 450 Metern über dem Meeresspiegel – auf den höchstgelegenen und sonnigsten Arealen der Tenuta. Sie wurden nach ausgiebigen Bodenuntersuchungen in einzelne Parzellen unterteilt und engzeilig mit Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Alicante Bouchet bepflanzt.

UNSER TIPP

Cavalli Selection, Toscana IGT

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Alicante; Betörender Duft nach süssen und würzigen Waldbeeren, Marachino-Kirschen, Brombeeren und Zedernholz; am Gaumen präsentiert sich der Wein mit reifen, gut eingebundenen Tanninen, Aromen von Rosmarin, roten Beeren und dezenten Röstnoten; feiner, eleganter Abgang – ein absolut kosmopolitischer Wein.

Tenuta Degli Dei

Cavalli Rosso Toscana IGT (94 P.FS)	TIPP	Tenuta Degli Dei	2007	75cl	58.00	●
Cavalli Rosso Toscana IGT (94 P.FS)		Tenuta Degli Dei	2007	150 cl	125.00	●
Cavalli Selection 1er Holz		Tenuta Degli Dei	2006	75 cl	76.00	●
Cavalli Collection 1er Holz		Tenuta Degli Dei	2006	75 cl	115.00	●
Cavalli Collection Leather Box		Tenuta Degli Dei	2006	75 cl	255.00	●
Cavalli Collection Super Box		Tenuta Degli Dei	2006	75 cl	650.00	●
Vodka Cavalli 40%		Tenuta Degli Dei		70 cl	63.00	



Italien
Toscana

Terralsole, Montalcino



UNSER TIPP

**Brunello di Montalcino
Riserva DOC**
Sangiovese;

Dichte Farbe, in der Nase eine gewaltige Aromatik nach reifen, roten Beeren, raffiniert mit exotischen Gewürzen; schöner Schmelz im Auftakt, dichter Körper, sehr samtige Tannine und ein sehr, sehr langer, progressiver Abgang. Schlichtweg ein genialer Wein.



Mario Bollag, Sohn einer Basler Anwalts-Familie, bewährte sich schon seit Jahren mit dem Weingut «Il Pallazone», wo er als Direktor und Mitbesitzer mit den letzten Brunello-Jahrgängen mit Höchstnoten für Aufsehen sorgte.

Vor gut 10 Jahren gründete Mario ein neues Projekt, die wunderschöne Azienda Terralsole. Seine zehn Hektar Weinbergfläche befinden sich am Südosthang des Montalcino-Hügels in einer Höhe, in der ständig ein Wind geht, was der Gesundheit der Trauben sehr zugute kommt. Etwa 6 Hektaren sind für den Brunello (Sangiovese grosso) reserviert, während die restlichen Flächen das Rohmaterial für den Rosso liefern und ausserdem internationale Sorten wie Cabernet, Merlot und Syrah beherbergen. Mario und seine Frau Athena arbeiten mit beeindruckender Perfektion an einer fantastischen Balance zwischen Power, Kraft und hinreissenden Fruchtaromen. Bereits heute hat sich Mario mit seinem Brunello in der absoluten Spitze etabliert und mit seinem Riserva für internationale Furore gesorgt.

Terralsole

Rosso di Montalcino DOC	Terralsole	2006	75 cl	26.00	●
Brunello di Montalcino DOCG (GR FIN)	Terralsole	2004	75 cl	63.00	●
Brunello di Montalcino DOCG	Terralsole	2005	75 cl	54.00	●
Brunello di Montalcino DOCG Riserva (96 P.WS) TIPP	Terralsole	2004	75 cl	78.00	●
Brunello di Montalcino DOCG Riserva (96 P.WS)	Terralsole	2004	150 cl	168.00	●
Brunello di Montalcino DOCG Riserva (96 P.WS)	Terralsole	2004	300 cl	348.00	●
Brunello di Montalcino DOCG (91 P.WS)	Terralsole	2004	150 cl	135.00	●
Brunello di Montalcino DOCG	Terralsole	2005	150 cl	115.00	●
Supertuscan Trilogy	Terralsole	2005	75 cl x 3	165.00	●
Pasticcio IGT Toscana	Terralsole	2005	75 cl	59.00	●
Olio Extra Vergine di Oliva	Terralsole		75 cl	34.50	

Casanova di Neri, Montalcino

Italien
Toscana



Obwohl die Weine von Giacomo Neri seit Jahren zu den Besten aus Montalcino oder gar aus ganz Italien gehören, stand er nie gross im Rampenlicht und war insbesondere im Ausland wenig bekannt.

Dies änderte sich schlagartig zum Jahreswechsel 2006/2007, als zuerst sein Tenuta Nuova 2001 vom Wine Spectator auf Platz 1 der Top-Hunderter-Weltrangliste gesetzt wurde und darauf im Januar 2007 der Cerretalto 2001 gar die Traumnote von 100 Punkten erhielt. Sein neu errichteter Weinkeller (liegt in der Gegend von Fiesole am Nordosthang von Montalcino) gilt als Bastion der Qualitätsweinproduktion. Gleich drei verschiedene Brunellos werden erzeugt.

Der Basis-Brunello stammt aus den traditionellen Weingärten rund um den Keller. Von den Lagen im Süden gewinnt Giacomo Neri den Brunello «Tenuta Nuova». Im Nordosten von Montalcino liegt der Weinberg Cerretalto, wovon er den gleichnamigen Brunello gewinnt. Der «Cerretalto» ist ein komplexer, meisterhafter Wein, von dem nur wenige tausend Flaschen erzeugt werden und der, wie der «Tenuta Nuova», zur absoluten Weinelite gehört.

UNSER TIPP

Brunello di Montalcino

DOCG, Tenuta Nuova

Spontane, komplexe Nase nach schwarzen Kirschen, Zwetschgen, Lilien, Zedernholz und feinen Röstaromen; im Gaumen dicht und kräftig, ohne schwer zu wirken, mit griffigen und dichten Tanninen, breitet sich progressiv aus; intensiver, finessenreicher und anhaltender Abgang.

Casanova di Neri

Rosso di Casanova di Neri DOC	Casanova di Neri	2007	75 cl	26.00	●
Brunello di Montalcino DOCG (93 P.WS)	Casanova di Neri	2004	75 cl	56.00	●
Brunello di Montalcino DOCG Tenuta Nuova (96 P.WS) TIPP	Casanova di Neri	2004	75 cl	75.00	●
Brunello di Montalcino DOCG Cerretalto (98 P.WS)	Casanova di Neri	2004	75 cl	188.00	●
Brunello di Montalcino DOCG Cerretalto (98 P.WS)	Casanova di Neri	2004	300 cl	790.00	●
Pietradonice, IGT Toscana	Casanova di Neri	2006	75 cl	86.00	●



Italien
Toscana

Poliziano, Montepulciano



UNSER TIPP

Asinone, Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Sangiovese, Merlot und Colorino;

Wie immer exzellent der «Asinone»: In seiner dichten, intensiven Tönung liegt ein üppiges Bukett dessen fruchtige Anspielungen an Brombeeren, Weichseln und Blaubeeren erinnern und welches durch die delikate, sehr dezente Holzwürze einen eleganten Anstrich erhält. Im reichhaltigen, festen Geschmack ist das glatte Tannin gut mit der Struktur verschmolzen.

Dr. Federico Carletti, der Besitzer der Kellerei Poliziano, und sein technischer Berater Carlo Ferrini könnten gelassen in die Zukunft schauen, setzen sie doch für alle Kollegen der Zone neue Massstäbe und gehören sogar zur Elite Italiens. Die Poliziano-Etiketten enttäuschen einfach nie! Der Schlüssel zu diesem Erfolg liegt in der qualitativen Konstanz, in der unermüdlichen Forschungsarbeit und der Besessenheit nach Qualität, die man im Weinberg genauso auslebt wie im modernen, funktionell eingerichteten Keller. Carletti: «Eigentlich bin ich Agronom aber ich definiere mich lieber als Landwirt weil ich glaube, dass die grossen Weine im Weinberg geboren werden.»

Poliziano

«Le Stanze» IGT Toscana (92 P. PA)		Poliziano	2006	75 cl	58.00	●
«Asinone» Vino Nobile di Montepulciano DOCG (91 P. PA/GR 3 B)	TIPP	Poliziano	2006	75 cl	53.00	●
Vino Nobile di Montepulciano DOCG (90 P. PA)		Poliziano	2006	75 cl	31.50	●

Quintodecimo, Mirabella Eclano

Italien
Kampanien



Professor Luigi Moio, ein fester Begriff in der Weinszene, bildet an der Universität Neapel Önologen aus und berät namhafte Weingüter in Italien. Im Jahre 2001 startete er zusammen mit Laura di Marzio mit dem eigenen (Vorzeige-)Weingut «Quintodecimo» in Eclano bei Taurasi. Der Name Quintodecimo stammt aus dem 8. Jahrhundert und identifiziert einen kleinen Weiler auf einem Hügel (420 m ü. M.), «Quintum Decimum» genannt. Der Boden um diesen Hügel besteht aus hellem Lehm, reich an Mineralien und Nährstoffen. Ein ideales Mikroklima von frischen Nächten und mildem Sommer begünstigen die optimale phenolische Reife der Trauben zusätzlich. Zusammen mit einem enormen Wissen, grosser Kreativität und viel Leidenschaft ergibt dieses Projekt einzigartige Weine, die auch belesensten Weincracks neue (Wein-) Horizonte eröffnen.

UNSER TIPP

Exultet

Fiano di Avellino DOCG

Intensives, klares Goldgelb; wunderschöne komplexe Nase nach Akazienhonig, Linde, Thymian und kandierten Zitrusfrüchten; im Gaumen vollmundig und kräftig, mineralisch, exotische Früchte und zarte Tannine, sensationelle Struktur; langer, fruchtiger Abgang.

Quintodecimo

Via del Campo, Falanghina IGT (92 P. PA)	Quintodecimo	2007/08	75 cl	44.00	○
Greco di Tufo DOCG	Quintodecimo	2008	75 cl	48.00	○
Exultet, Fiano di Avellino DOCG (93 P. PA) TIPP	Quintodecimo	2007/08	75 cl	48.00	○
Terra d'Eclano, Aglianico DOC (92 P. PA)	Quintodecimo	2007	75 cl	48.00	●
Terra d'Eclano, Aglianico DOC	Quintodecimo	2006/07	150 cl	112.00	●
Taurasi Riserva DOCG	Quintodecimo	2004	75 cl	165.00	●



Italien
Apulien

Agricola Surani, Manduria



UNSER TIPP

**Costarossa, Primitivo di
Manduria DOC**

Komplexe Nase nach reifen Waldbeeren, schwarzer Schokolade und schwarzem Pfeffer; süsser Auftakt im Gaumen, feine Tannine und dezente Säure; langer, frischer Abgang.

Mit dem Ziel grossartige und qualitativ hochwertige Weine, vor allem mit autochthonen Traubensorten aus dem Süden zu produzieren, haben die Pasquas in den 90er-Jahren in Sizilien mit dem Projekt «Mezzogiorno» eine ausgezeichnete Nase bewiesen. Im Jahre 2001 ist die Weinproduktion, in Apulien, mit der Azienda Agricola Surani weiterentwickelt worden. Das Weingut Azienda Agricola Surani ist das Ergebnis eines ambitionierten Projektes der Familie Pasqua und befindet sich in der Gemeinde Manduria, rund 35 km südlich von Taranto. Von den 100 Hektaren Land sind 33 Hektaren mit Reben bepflanzt (Primitivo: 18 ha, Cabernet Sauvignon: 5 ha, Fiano: 5 ha, Chardonnay: 5 ha). Das zum Weingut gehörende, charakteristische Landgut aus dem 19. Jahrhundert an wunderschöner Lage, ist erst kürzlich restauriert und für Empfänge und die Vinifikation in den Kellergewölben hergerichtet worden.

Agricola Surani

Chardonnay Vignapetrosa, IGT Salento	Agricola Surani	2009	75 cl	14.80	○
Primitivo di Manduria Costarossa	TIPP Agricola Surani	2008	75 cl	16.90	●
Lapaccio, Primitivo Salento IGT	Pasqua	2007	75 cl	14.00	●

Tenuta Coppadoro, San Severo

Italien
Apulien



In der Gegend von San Severo, im äussersten Norden von Apulien, wo die Hügel des Tavoliere auf das beeindruckende Vorgebirge des Gargano treffen, prägen sanfte Hügelketten, die so genannten «coppa» (Pokale), die Landschaft. Einer dieser «coppa» überragt all die anderen und dominiert die gesamte Landschaft. Genau dort, in der Mitte des Gargano-Nationalparks, liegt Tenuta Coppadoro. Das Projekt Tenuta Coppadoro entstand im Jahr 2001 inmitten eines der beeindruckendsten Naturschauplätze des Mittelmeerraums.

Unterstützt wird das Projekt von der önologischen Koryphäe Riccardo Cotarella, der das enorme Potenzial der Gegend früh erkannt hat.

UNSER TIPP

Cotinone IGT Puglia
Montepulciano, Aglianico, Cabernet Sauvignon; Balsamischer Duft nach roten Früchten und Mittelmeermacchia; im Gaumen eine beachtliche Struktur mit einem dichten Tanningewebe, umhüllt von einem Gewürzpotpourri; angenehme Länge und frisch ausklingend.

Tenuta Coppadoro

Yara Bianco IGT Puglia	Tenuta Coppadoro	2006	75 cl	12.00	○
Pescorosso IGT Puglia	Tenuta Coppadoro	2006	75 cl	18.00	●
Cotinone IGT Puglia (GR 3 B) TIPP	Tenuta Coppadoro	2005	75 cl	28.00	●
Radicosa IGT Puglia	Tenuta Coppadoro	2004	75 cl	57.00	●
Radicosa IGT Puglia (GR 3 B)	Tenuta Coppadoro	2003	150 cl	105.00	●



Italien
Apulien

Tenuta Mater Domini, Salento



UNSER TIPP

Marangi IGT Salento
Negro Amaro;

In der Nase sortentypisch nach schwarzen Beeren, vielschichtig und elegant; langer, frischer und würziger Abgang – ein finessenreicher und eigenständiger Wein.



Die Tenuta Mater Domini wurde im Jahr 2003 durch eine unternehmerische Idee von P. Semerano geboren. Von Anfang an war die Orientierung der Tenuta Mater Domini die Produktion und Aufwertung der Naturprodukte des Salento-Gebietes, vor allem von Wein und Olivenöl.

Das Weingut ist im Gebiet vom Salice Salentino und Veglie tätig. Die Rebfläche beträgt im Moment 25 ha und man rechnet mit Zuwachs bis zu 50 ha.

Im Jahr 2004 konnte die Tenuta auf eine starke Zusammenarbeit mit dem Star-Önologen Carlo Ferrini zählen.

Die aktuelle Flaschenproduktion bewegt sich jährlich um ca. 40'000 Flaschen, vor allem Rotwein und in kleinen Mengen Weisswein, Rosè und Süsswein.

Als Erziehungssystem für einen grossen Teil der Rebfläche ist die Alberello (Guyot) privilegiert worden. Viel Freiraum ist auch allen autochthonen Traubensorten des Gebietes wie Negro Amaro, Malvasianera di Lecce und Primitivo gewährt worden.

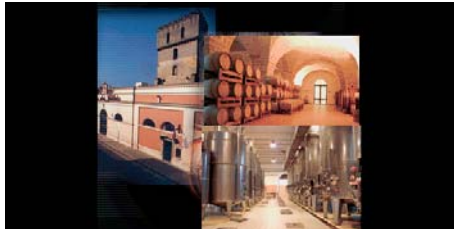
Die neue Weinkellerei, die als Technik für die Vinifikation die Schwerkraft ausnutzt, wurde erst kürzlich fertiggestellt. Die Kellerei wurde komplett in einer Kavität aus natürlichem Stein unterirdisch gebaut.

Tenuta Mater Domini

Marangi Salento IGT	TIPP	Tenuta Mater Domini	2006	75 cl	18.40	●
Marangi Salento IGT		Tenuta Mater Domini	2004	150 cl	50.00	●
Salice Salentino Marangi DOC		Tenuta Mater Domini	2006	75 cl	18.40	●
Salice Salentino Casili DOC Riserva		Tenuta Mater Domini	2006	75 cl	33.00	●

Leone de Castris, Salice Salentino

Italien
Apulien



Leone de Castris ist ein hoch gelobtes und traditionsreiches (seit dem 17. Jahrhundert) Weingut in Apulien im Nordwesten der salentinischen Halbinsel in der Gemeinde Salice Salentino. In den Kellereianlagen, die sich über 40'000 Quadratmeter erstrecken, werden viele und unterschiedliche Weine produziert. Charakteristisch für alle ist der hervorragende Eindruck, die Authentizität der Weine und die stets hohe Qualität in der Verarbeitung. Leone de Castris gehört zweifelsohne zu den führenden Produzenten der Region.

UNSER TIPP

Donna Lisa, Salice Salentino Riserva DOC
Negroamaro, Malvasia;
Süß-fruchtige Nase nach reifen Waldbeeren, Kräutern und Gewürzen; süßes Auftakt im Gaumen, sensationell strukturiert, vollmundig mit perfekten Tanninen; viel Substanz im Abgang.

Leone de Castris

Salento Rosato IGT Five Roses	Leone de Castris	2008	75 cl	16.90	●
Illemos, Salento IGT	Leone de Castris	2000	75 cl	28.00	●
Primitivo di Manduria DOC Villa Santera	Leone de Castris	2007	75 cl	17.10	●
Primitivo di Manduria DOC Villa Santera	Leone de Castris	2005	37,5 cl	11.60	●
Salice Salentino Riserva DOC	Leone de Castris	2004	300 cl	85.00	●
Salice Salentino Riserva DOC	Leone de Castris	2003	15 l	350.00	●
Donna Lisa Salice Salentino Riserva DOC (GR 3 B)	Leone de Castris	2005	75 cl	38.00	●



Italien
Kalabrien

Lento, Lamezia



UNSER TIPP

Federico II, Calabria IGT

Cabernet Sauvignon; Intensiver Duft mit Eindrücken von Pflaumen, Kirschen und Brombeeren in Harmonie mit französischer Eiche; im Gaumen weicher, fleischiger Auftakt, balsamisch angehaucht, klare Unterstützung von roten, reifen Früchten, komplexe und gut balancierte Säure und Gerbstoffe. Ein Wein, der zu den Besten der ganzen Gegend gehört.

Vielleicht liegt das Geheimnis des hiesigen Erfolgs im Teamgeist, der in der Familie Lento herrscht. In ihrem Betrieb sind die Aufgabenbereiche klar aufgeteilt. Für die Produktion sind Salvatore, der Unternehmensgründer, und sein Schwager Antonio Zaffina als Önologe zuständig, während sich Salvatores Ehefrau Giovanna mit den Töchtern Danila und Manuela um die kommerziellen Belange kümmert. Die Rebflächen, die so gepflegt sind wie anderswo Ziergärten, sind inzwischen auf 70 Hektaren angewachsen.

Lento

Dragone Lamezia Rosso DOC	Cantine Lento	2005	75 cl	14.00	●
Lamezia Riserva DOC	Cantine Lento	2001	75 cl	21.00	●
Lamezia Riserva DOC	Cantine Lento	2003	500 cl	135.00	●
Federico II, Calabria IGT (GR FIN) TIPP	Cantine Lento	2005	75 cl	24.00	●
Federico II, Calabria IGT (GR FIN)	Cantine Lento	2004	500 cl	145.00	●

Tenuta Iuzzolini, Cirò

Italien
Kalabrien



«Calabria» mit 24'339 Hektar Rebfläche und der Hauptstadt Catanzaro ist eines der ältesten Weinbaugebiete Italiens. Nach der Legende wurde im heutigen DOC-Bereich Cirò, woher der bekannteste kalabrische Wein stammt, der Wein der antiken Olympiasieger erzeugt. Schon im 15. Jahrhundert wurde die Familie Iuzzolini zum ersten Mal genannt. Der Landbesitz der Familie wurde über die Jahrhunderte stetig ausgedehnt. Heute besitzt die Familie nebst den 50 ha Weinreben über 100 ha Ackerland für Getreide und ca. 50 ha Olivenbäume. Weitere 300 ha sind Weideland für Schweine (nero di Calabria), Pferde und für die ganz speziellen, ungezähmten Rinder der Rasse Podolica, mit denen auch Rennen bestritten werden. Im Jahre 2005 fing die Familie Iuzzolini mit der Verarbeitung der eigenen Trauben an. Die Weingärten befinden sich an den vom Meer aufsteigenden Hanglagen, dort wo immer ein leichter Wind weht, der die reifenden Beeren schnell vom Morgentau abtrocknet. Der Pilzbefall ist dadurch äusserst selten, die Rebstöcke sind gesund und wüchsig. Die Kellerei ist mit den modernsten Anlagen ausgerüstet, die eine schonende, sehr saubere Verarbeitung zulassen.

UNSER TIPP

Artino IGT

Val di Neto

Gaglioppo, Magliocco; Rubinrot mit violetten Reflexen; in der Nase nach reifen Waldfrüchten, Sauerkirsche und Gewürzen; im Gaumen frisch, fruchtig mit angenehmen, süssen Tanninen; harmonischer, süffiger Abgang.

Iuzzolini						
Cirò Bianco Classico DOC	Tenuta Iuzzolini	2009	75 cl	13.80	○	
Cirò Rosato Classico DOC	Tenuta Iuzzolini	2009	75 cl	13.80	●	
Cirò Rosso Classico DOC	Tenuta Iuzzolini	2008	75 cl	13.80	●	
Madre Goccia IGT	Tenuta Iuzzolini	2009	75 cl	17.90	○	
Principe Spinelli Cirò DOC	Tenuta Iuzzolini	2008	75 cl	16.90	●	
Principe Spinelli Cirò DOC	Tenuta Iuzzolini	2008	150 cl	37.00	●	
Artino IGT Val di Neto TIPP	Tenuta Iuzzolini	2009	75 cl	22.50	●	
Maradea Cirò Rosso Riserva DOC	Tenuta Iuzzolini	2005	75 cl	28.00	●	
Paternum IGT Val di Neto	Tenuta Iuzzolini	2006	75 cl	62.00	●	
Olio Extra Vergine di Oliva	Tenuta Iuzzolini		50 cl	26.00		



Italien
Sizilien

Pasqua, Feudi di Sicilia



UNSER TIPP

«Kémonia» Rosso

Sicilia IGT

Nero d'Avola, Shiraz;
Wunderschöne, süs-
sfruchtige Nase nach
roten und schwarzen
Beeren; weich, samtig
und frisch im Gaumen,
vollmundig und sehr
fruchtig; süffiger, wei-
niger Abgang.

Auf stetigen Wunsch der Gastronomie, Weine in hoher Qualität zu einem guten Preis (vor allem für den Offenausschank) anzubieten, hat die Familie Pasqua ihre beiden Linien von Mezzogiorno nochmals optimieren lassen. Die klassische Mezzogiorno-Linie mit dem unschlagbaren Preisvorteil einerseits ist mit der ausserordentlichen Qualität der bisherigen Premium-Linie andererseits vermählt worden. Daraus sind die neuen Weine Lixus, Kémonia und Kalis entstanden, eine Linie mit glänzendem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Pasqua

Lixus, Insolia – Chardonnay Sicilia IGT	Feudi di Sizilia	2008	75 cl	13,50	○
Kalis, Nero d'Avola IGT	Feudi di Sizilia	2009	75 cl	14,00	●
Kémonia, Nero d'Avola – Shiraz Sicilia IGT	TIPP Feudi di Sizilia	2008	75 cl	14,80	●

Azienda Vinicole Miceli, Sciacca

Italien
Sizilien



Die Weingüter Micelis wurden 1996 unter der Leitung von Ignazio Miceli ins Leben gerufen. Er wollte in Sizilien ein modernes, gut strukturiertes und international ausgerichtetes Weingut realisieren.

Heute produziert MID die Weine auf zwei Weingütern: Sciacca (80%) und Pantelleria (20%). Es werden die Märkte Italien (80%) und Ausland (20%) beliefert.

Im Jahr 2001 ist die Linie «Miceli» in den Markt eingeführt worden.

Sie widerspiegelt die gehobene Qualität der Produktion von weissen und roten Weinen des Hauses MID.

UNSER TIPP

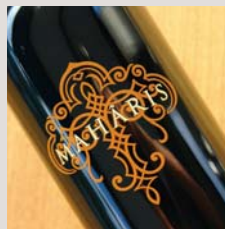
A'Nserra Sicilia rosso IGT
Nero d'Avola,
Cabernet Sauvignon;
Intensives, würziges
Bouquet mit reifen roten
und schwarzen Beeren
und einem Hauch von
balsamischen Noten; im
Gaumen sehr dicht, ver-
führerisch und intensiv,
perfekt eingebundene
Tannine; langer, fruchtiger
Abgang. 12 Monate
Barrique- und 6 Monate
Stahltank-Ausbau.

Miceli						
Salgalaluna Sicilia Bianco IGT	Miceli	2008	75 cl	16.20	○	
Primoquarto Sicilia Rosso IGT	Miceli	2005	75 cl	14.50	●	
A'Nserra Sicilia IGT TIPP	Miceli	2005	75 cl	24.00	●	
Nero d'Avola, Sicilia IGT	Miceli	2005	75 cl	25.50	●	
Majo San Lorenzo, Sicilia IGT	Miceli	2001	75 cl	36.00	●	
Cabernet Sauvignon, Sicilia IGT	Miceli	2000	75 cl	24.50	●	
Yrnm Pantelleria Bianco DOC	Miceli	2004	75 cl	21.00	○	
Nun, Moscato Passito DOC Pantelleria	Miceli		50 cl	39.50	○	



Italien
Sizilien

Feudo Maccari, Noto



UNSER TIPP

Mahâris,

Rosso di Sicilia IGT

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon und Syrah; Dichtes Rubin mit violetter Schimmer; in der Nase ein sensationeller Fruchtcocktail von Cassis, Brombeeren, Pflaumen und Co., Pfeffer, balsamische Noten, die im Hintergrund von feinen Kakao-, Schoko- und Röstaromen ergänzt werden; im Gaumen dicht, füllend und mit feinsten Tanninen umwoben; langer, finessenreicher Abgang.

Antonio Moretti, einer der erfolgreichsten Weinproduzenten in der Toscana, suchte eine neue Herausforderung und startete im Jahr 2000 mit dem Projekt Feudo Maccari. Für die önologische Beratung konnten erneut Carlo Ferrini und Gioia Cresti gewonnen werden. Moretti erwarb in Noto, im Südosten Siziliens, Tumolo um Tumolo (altes sizilianisches Flächenmass, das 1744 m² entspricht) von über 50 kleinen Eigentümern. Am Ende entstand daraus einer der interessantesten Weinbaubetriebe Siziliens: Feudo Maccari. Viele Weingärten sind mit über 30-jährigen Weinreben bestückt. Sie liegen auf unterschiedlichen Höhen und weisen unterschiedliche Böden auf. Ringsherum zeigt die Natur ihren überschwänglichen Reichtum: Auf der Vulkanerde wachsen Orangen, Zitronen, die berühmten Tomaten von Pachino, Gemüse, Früchte und natürlich Oliven. In den Weingärten findet man vor allem den Nero d'Avola, dessen Weine durch ihre Samtigkeit, ihre satte Frucht und ihre Lagerfähigkeit zu den interessantesten Weinen ganz Süditaliens gehören. Zusätzlich werden auch die internationalen Sorten wie Cabernet Sauvignon und Syrah erfolgreich kultiviert. Der «Mahâris» hat es bereits im zweiten Produktionsjahrgang geschafft, vom Winespectator mit 94/100 Punkten als bester sizilianischer Wein klassiert zu werden.

Feudo Maccari

Grillo Sicilia bianco IGT	Feudo Maccari	2009	75 cl	12.90	○
Nero d'Avola IGT	Feudo Maccari	2008	75 cl	16.00	●
Rosé di Nero d'Avola IGT	Feudo Maccari	2008	75 cl	16.00	●
Saia Nero d'Avola IGT (92 P.WS/GR 3 B)	Feudo Maccari	2007	75 cl	29.00	●
Mahâris Sicilia IGT (94 P.WS) TIPP	Feudo Maccari	2006	75 cl	51.00	●
Mahâris Sicilia IGT (94 P.WS)	Feudo Maccari	2006	150 cl	105.00	●
Moscato Bianco	Feudo Maccari	2009	50 cl	34.00	○
Olio Extra Vergine di Oliva	Feudo Maccari	2007	50 cl	29.00	

Dolianova, Cagliari

Italien
Sardinien



Die Cantina di Dolianova ist 1949 inmitten der Hügel des Parteolla, wenige Kilometer von Cagliari entfernt, entstanden. Es ist eine Gegend mit antiker und erfahrener Weinbautradition, wo seit jeher einige der namhaftesten Rebsorten der Insel wachsen.

Heute sind die Weinkellereien von Dolianova Mittelpunkt der Produktion und des Vertriebs einer grossen Anzahl hervorragender Weine, die die Weinkenner wegen ihrer fortwährend ausgezeichneten Qualität, welche die ursprüngliche Reinheit unverändert beibehält, schätzen.

Typische Weine zu moderaten Preisen – so lautet das simple Erfolgsrezept der Cantine Dolianova.

UNSER TIPP

Cannonau di Sardegna «Blasio» Riserva DOC

In der Nase reichhaltiger Duft nach Brombeeren, Sauerkirschen und mit einer wohldosierten Holznote; im Gaumen präsen- tate Tannin- und Säurestruktur, jedoch ausgewogen und weich; gefällig und weinig im Abgang.

Dolianova

Cannonau di Sardegna DOC	Dolianova, Sardegna	2007	75 cl	13,00	●
Cannonau di Sardegna DOC Riserva TIPP	Dolianova, Sardegna	2006	75 cl	20,80	●
Terresicci, Rosso Isola dei Nuraghi IGT	Dolianova, Sardegna, Riserva	2002	75 cl	27,00	●



Übriges Italien

Piemont						
Arneis PELERIN	Roero D.O.C. Portinale	2009	75 cl	18.90		○
Barolo DOCG Vigna Big	Rocche dei Manzoni	1996	75 cl	62.00		●
Bricco dell'Uccellone DOC	Braida di Giacomo Bologna	2006	75 cl	65.00		●
Südtirol						
«Quarz» Sauvignon blanc DOC	Kellerei Terlan (93 P.PA/94 P.WS)	2006	75 cl	41.00		○
Veltlin						
Canua, Valtellina DOC Sforzato (GR 3 B)	Conti Sertoli Salis	2000	75 cl	47.50		●
Valtellina DOC Sforzato	Fruttaio Ca'Rizzieri, Rainoldi	2001	75 cl	56.00		●
Granato IGT (94 P.PA)	Dolomiti Foradori	2007	75 cl	62.00		●
Teroldego Rotaliano DOC	Dolomiti Foradori	2007	75 cl	24.80		●
Friaul						
Prulke Bianco vdt	Zidarich, Friuli	2002	75 cl	35.00		○
Vitovska Carso DOC	Zidarich, Friuli	2002	75 cl	35.00		○
Terrano Carso DOC, Teran	Zidarich, Friuli	2002	75 cl	36.00		●
Venetien						
Rosso Veneto IGT, Primo	Baltieri	1997	75 cl	76.50		●
Recioto della Valp. DOC, Dolce Regina	Baltieri	1996	37.5 cl	122.00		●
Valpolicella Monte Lodolet DOC	Dal Forno (93 P.PA/GR 3 B)	2004	75 cl	98.00		●
Toskana						
Pini, Rosso Toscana IGT barricato	Fattoria Basciano, Renzo Masi	2007	75 cl	27.00		●
Chianti Classico DOCG	Castello di Monastero	2005	75 cl	18.50		●
Chianti Classico Riserva DOCG	Castello di Monastero	2004	75 cl	28.50		●
Chianti DOCG	Castello di Gabiano	2007	75 cl	11.80		●
Brunello di Montalcino DOCG	San Pio in Caselle	2003	75 cl	39.00		●
Infinito, Rosso di Toscana IGT	Castello di Monastero	2003	75 cl	51.00		●
Infinito, Rosso di Toscana IGT	Castello di Monastero	2000	150 cl	120.00		●
Ocra Bolgheri DOC	Strozzi	2007	75 cl	23.00		●
Insoglio del Cinghiale Toscana IGT	Campo di Sasso	2008	75 cl	28.00		●
Il Pino di Biserno Toscana IGT	Tenuta di Biserno	2007	75 cl	58.00		●
Biserno Toscana IGT	Tenuta di Biserno	2007	75 cl	148.00		●
Le Volte Toscana IGT (90 P.PA)	Antinori	2006	75 cl	26.80		●
Tignanello Toscana IGT (92 P.PA)	Antinori (93 P.WS)	2006	75 cl	98.00		●
Tignanello Toscana IGT (95 P.PA)	Antinori	2007	75 cl	98.00		●
Avvoltore Toscana IGT (GR 3 B/92 P.PA)	Moris Farms	2007	75 cl	48.00		●
Magari Toscana IGT	Gaja Ca'Marcanda	2007	75 cl	59.00		●
Desiderio Cortona DOC	Avignonesi	2006	75 cl	58.00		●
Sassicaia Toscana IGT (97 P.PA)	Tenuta San Guido	2006	75 cl	Auf Anfr.		●



Tenuta Degli Dei, Panzano

Italien



Umbrien/Marche						
Vitiano IGT	Cantina Falesco, Montefiasco	2007	75 cl	17.90	●	
Pelago Marche IGT (GR 3 B)	Umani-Ronchi	2006	75 cl	44.00	●	
Kampanien/Basilicata						
Serpico IGT Irpinia Rosso (GR 3 B)	Feudi di San Gregorio	2004	75 cl	68.00	●	
Patrimo IGT Irpinia Rosso (GR 3 B)	Feudi di San Gregorio	2004	75 cl	115.00	●	
Don Anselmo Aglianico del Vulture DOC	Paternoster (94 P.VE)	2004	75 cl	52.00	●	
Kalabrien						
Gravello, Rosso Val di Neto IGT (GR 3 B)	Librandi	2005	75 cl	33.00	●	
Apulien						
Duca d'Aragona Barrique	VdT del Salento, Candido	2003	75 cl	29.50	●	
Sizilien						
Chardonnay Bianco di Sicilia	Planeta	2008	75 cl	39.00	○	
Merlot, Rosso di Sicilia IGT	Planeta	2006	75 cl	42.00	●	
Syrah, Rosso di Sicilia IGT	Planeta	2006	75 cl	42.00	●	
Duca Enrico VdT di Sicilia	Duca di Salaparuta, Barrique	1999	75 cl	62.00	●	
La Segreta Bianco	Planeta	2008	75 cl	14.50	○	
Sant'Agostino Rosso IGT	Firriato	2008	75 cl	18.80	●	
La Segreta Rosso	Planeta	2008	75 cl	14.50	●	
Mille e una Notte IGT (GR 3 B)	Donnafugata	2006	75 cl	68.00	●	
Sardinien						
Marchese di Villamarina (GR 3 B)	Alghero DOC, Sella & Mosca	2004	75 cl	45.00	●	
Rocca Rubia Riserva DOC (GR FIN)	Santadi	2006	75 cl	22.90	●	
Terre Brune Carignano (GR 3 B)	Santadi	2004	75 cl	54.00	●	
Barrua Isola dei Nuraghi IGT (GR FIN)	Agricola Punica	2006	75 cl	47.00	●	
Montessu Isola dei Nuraghi IGT	Agricola Punica	2007	75 cl	23.50	●	