



WEINDEGUSTATION MITTEL- UND SÜDITALIEN

Dienstag, 03. Juni 2025 | ab 17.00 Uhr

an der Hafebar

Vini al Grappolo Solothurn



Marche

Sartarelli

Poggio San Marcello

In den 60er Jahren begann die Produktion, und ab 1972 wurden eigene Weine hergestellt. Der Betrieb ist im Laufe der Jahre von 17 ha auf 48 ha gewachsen. Nun arbeiten auch Tochter und Sohn kräftig im Betrieb mit. Geblieben ist die Passion, exzellente Weine zu sehr anständigen Preisen zu produzieren.

SPUMANTE BRUT IGT

Alkoholgehalt 12%

Rebsorte 100% Verdicchio

Vinifikation, Reifung und Ausbau Im Charmat-Verfahren hergestellt (Stahltank).

Geographische Lage 300 – 350 m ü. M.

Bodenart tendenziell durchlässiger, nährstoffreicher und kalkhaltiger Mischboden

Anbau-System Guyot

Lese Handlese

Organoleptische Eigenschaften Sehr schöne Frische. Zitrusnoten. Sehr elegant.

Haltbarkeit mindestens 3 Jahre

Bio/vegan nein

Passend zu Aperitif, Antipasti und leichter Pasta



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO DOC 2023

Alkoholgehalt 12.5%
Rebsorte 100% Verdicchio

Vinifikation, Reifung und Ausbau Kontrollierte Gärung im Stahltank.

Jahresproduktion 200'000 Flaschen
Geographische Lage Ost-, Süd-, und Süd-West-Lagen (300 bis 350 m ü. M.)
Bodenart tendenziell durchlässiger, nährstoffreicher und kalkhaltiger Mischboden
Anbau-System Guyot, einfach verzäunt
Lese Handlese

Organoleptische Eigenschaften Fruchtig und grasig. Schöne Noten von Mandeln. Erstaunlich langer Abgang.

Haltbarkeit mindestens 3 Jahre
Bio/vegan nein
Passend zu Apéro, kaltem und weissem Fleisch, allen Arten von Fisch



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE TRALIVIO DOC 2023

Alkoholgehalt 14%
Rebsorte 100% Verdicchio

Vinifikation, Reifung und Ausbau Kontrollierte Gärung im Stahltank nach selektionierter Lese in kleine Boxen.

Jahresproduktion 90'000 Flaschen
Geographische Lage 300 bis 350 m ü. M., Ost-, Süd- und Süd-West-Lagen
Bodenart tendenziell durchlässiger, nährstoffreicher und kalkhaltiger Mischboden
Anbau-System Guyot, einfach verzäunt
Lese Handlese

Organoleptische Eigenschaften Sehr elegant. Zitrusfrüchte. Mineralische Noten. Lang und harmonisch.

Haltbarkeit mindestens 5 Jahre
Bio/vegan nein
Passend zu Kaninchen, Poulet, allen Arten von Fisch, Pilzen, Trüffel



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI PASSITO DOC 2023

Alkoholgehalt 14.5%
Rebsorte 100% Verdicchio

Vinifikation, Reifung und Ausbau Aus reinen Verdicchio-Trauben hergestellt, welche Ende Oktober im Gebiet von Balciana geerntet und etwa einen Monat lang auf Gestellen zum Trocknen gelagert werden. Die Gärung dauert 35-40 Tage. Die anschließende Reifung findet wie bei den anderen Weinen in Stahlfässern statt.

Jahresproduktion 6'000 Flaschen
Geographische Lage Nord-Ost-Lagen (300 bis 350 m ü. M.)
Bodenart mittlere Kalksteinmischung
Anbau-System Guyot, einfach verzäunt
Lese Ende Oktober im Gebiet von Balciana

Organoleptische Eigenschaften Mit seiner durchscheinenden goldenen Farbe bietet der Passito süße Aromen von kandierten Früchten und Quitten, Honig, salzig mineralische Noten, Gewürznoten, Anklänge von Pfeffer, Sultaninen und Süßholzwurzel. Der Geschmack ist vollständig und komplex. Die süßen Noten sind nicht übermäßig, aber sehr anhaltend und führen zu einem langen, angenehm mandelartigen Abgang.

Bio/vegan nein
Passend zu reifem Käse und Blauschimmelkäse, aber auch zu eingelegtem Obst und verschiedenen Desserts, insbesondere zu Mandeldesserts





Arcevia

Im Jahr 1200 taucht unter den Honoratioren der Burg Loretoello erstmalig der Name Politi auf. Der Betrieb umfasst über 60 Hektar. Angebaut werden die Traubensorten Verdicchio dei Castelli di Jesi und Rosso Piceno, sowie Oliven, Getreide und Zitrusfrüchte. Auf diese Weise ist es möglich, die natürlichen Reserven der Böden zu regenerieren. Mit Rücksicht auf das Produkt und den Boden begrenzen sie den Einsatz von Dünger und Pestiziden auf ein Minimum.

Giuditta Politi und ihre Squadra legen hohen Wert auf Qualität. Ihr Verdicchio und das Olivenöl haben uns überzeugt.

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI, LORETELLO DOC 2024

Alkoholgehalt 13%

Rebsorte 100% Verdicchio

Vinifikation, Reifung und Ausbau Schonende Pressung der ganzen Trauben. Gekühlte Mostreinigung. Fermentation bei niedriger Temperatur. Ausbau "auf den Hefen" in Zementbehältern.

Jahresproduktion 3'500 Flaschen

Geographische Lage 535 Meter über Meer

Bodenart lehmhaltig

Anbau-System Guyot

Lese von Hand

Organoleptische Eigenschaften Intensiv und nachhaltig, mit fruchtigen Noten von reifen Früchten wie Pfirsich und tropischen Sorten, ergänzt durch feine Nuancen von Zitrusfrüchten. Sehr charaktervoll, warm, weich und elegant.

Haltbarkeit mindestens 3 bis 4 Jahre

Bio/vegan in Umstellung zu Bio

Passend zu Fischgerichten, hellem Fleisch, Käse



CASE DI TERRA MARCHE ROSSO IGT 2022

Alkoholgehalt 14%

Rebsorte 50% Montepulciano, 30% Syrah und 20% Sangiovese

Vinifikation, Reifung und Ausbau In Zementtanks, anschließende Reifung für 3 Monate in 25hl-Holzfässern.

Jahresproduktion 10'000 Flaschen

Geographische Lage Hügel in der Nähe vom Schloss Loretoello, Arcevia in der Provinz Ancona (300 m ü. M.)

Bodenart Lehm Böden

Anbau-System Kordon

Lese Handlese

Organoleptische Eigenschaften Waldbeeren. Weich und angenehm auf dem Gaumen überzeugt er durch Nachhaltigkeit und würzige Noten.

Haltbarkeit 3 bis 5 Jahre

Bio/vegan in Umstellung zu Bio

Passend zu Fleischgerichten und würzigen Gemüseeintöpfen



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Dieses kaltgepresste Öl aus den Olivensorten Raggia, Mignola, Leccino und Frantoio wird von Hand geerntet. Die Weiterverarbeitung geschieht innerhalb von 24 Stunden.

Mittelfruchtig grün mit Nuancen von Mandeln und Artischocken. Im Gaumen zeigt es eine angenehme Glätte und einen harmonischen Ausgleich der bitteren und pikanten Noten mit der Süße im Abgang.

Roh genossen auf Salaten und geröstetem Brot, zeigt es seine volle Kraft. Es ist zum Braten ebenfalls geeignet, wegen des großen Gehalts an Antioxidantien.





Morro d'Alba

Die Azienda Agricola Romagnoli befindet sich im Ortsteil Santa Maria del Fiore, in der Gemeinde Morro d'Alba in der Provinz Ancona. Dieses Dorf liegt in den schönen Hügeln der Marche, welche die Adriaküste vom Apennin trennen. Die Weinberge der Familie Romagnoli erstrecken sich über etwa 18 Hektar und liegen sowohl im Anbaugebiet Verdicchio dei Castelli di Jesi als auch im begrenzten Anbaugebiet Lacrima di Morro d'Alba.

Ihr Weingut gründeten sie im Jahr 1970. Der Weinanbau und die Weinherstellung haben jedoch ein deutlich früheren Ursprung. Der traditionelle Anbau für den Eigengebrauch geht auf viele Generationen zurück. Dieser Familienbetrieb kümmert sich um den gesamten Produktionszyklus. Vom Anbau bis zur Weinbereitung, von der Verarbeitung im Weinkeller bis zur Abfüllung arbeiten drei

MARCHE BIANCO IGT 2023

Alkoholgehalt 13.5%

Rebsorte Verdicchio, Passerina

Vinifikation, Reifung und Ausbau Sanfte Pressung der Trauben, die bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks vinifiziert werden.

Geographische Lage in den Hügeln von Morro d'Alba, Süd- und Nordost-Ausrichtung, 190 bis 230 M.ü.M.

Bodenart lehmiger Boden mit Sandanteilen

Anbau-System Guyot

Lese Handlese

Organoleptische Eigenschaften Fruchtig, frisch, mit feinen Aprikosen-Noten.

Haltbarkeit mindestens 3 Jahre

Bio/vegan nein

Passend zu Antipasti, Schafskäse, gegrilltem Gemüse, Kalbfleisch und Pasta.



ROSSO PICENO EDIZIONE BICHSEL DOC 2021

Alkoholgehalt 14%

Rebsorte Montepulciano, Sangiovese

Vinifikation, Reifung und Ausbau Vinifizierung in Stahltank bei kontrollierter Temperatur. Lange Reifung im Tank und anschliessend in der Flasche.

Geographische Lage in den Hügeln von Morro d'Alba, Nordost-Ausrichtung, 190 bis 250 M.ü.M.

Anbau-System Guyot

Lese Handlese

Organoleptische Eigenschaften Charakteristische rubinrote Farbe. Harmonisches Spiel zwischen Frucht und Würze mit ausgewogener Struktur. Noten von roten Früchten und Pfeffer. Trinkig.

Haltbarkeit bis zu 5 Jahren

Bio/vegan nein

Passend zu Pasta, rotem Fleisch, würzigen Gemüseeintöpfen und gereiftem Käse.





Varano di Ancona

Auf unserer Reise im Jahr 1997 fanden wir diesen kleinen Produzenten (6 ha) in der Nähe des Monte Conero. Seine Weine überzeugen durch ungewöhnliche Dichte. Das liegt sicher auch daran, dass Luca Lanari extremen Wert auf eine selektionierte Lese legt. Alle Trauben werden zuerst im Weinberg von schlechten Beeren befreit und in kleine Boxen gelegt. Danach werden sämtliche Trauben noch einmal auf einem Fließband kontrolliert und erneut selektioniert.

ROSSO CONERO FIBBIO DOCG 2019

Alkoholgehalt 14.5%

Rebsorte 100% Montepulciano

Vinifikation, Reifung und Ausbau Gärung in kleinen Edelstahltanks für 15 bis 20 Tage. Nach der malolaktischen Gärung für 12 Monate in neuen Barriques für 12 Monate. Danach für mindestens 6 Monate in der Flasche.

Jahresproduktion 10'000 Flaschen

Geographische Lage 150 m ü. M.

Bodenart Kalk-Sandböden

Anbau-System niederer Spalier

Lese Handlese, zweite Woche Oktober

Organoleptische Eigenschaften Pfeffer und Tabak. Gewürznelke und Sauerkirsche. Langer Abgang.

Haltbarkeit mindestens 8 Jahre

Bio/vegan nein

Passend zu gegrilltem und gebratenem Fleisch, gereiftem Käse



ROSSO CONERO DOC 2021

Alkoholgehalt 14%

Rebsorte 90% Montepulciano, 10% Sangiovese

Vinifikation, Reifung und Ausbau Gärung in kleinen Edelstahltanks. Danach in gebrauchten Barriques und Stahltank. Mindestens 4 Monate in der Flasche.

Jahresproduktion 30'000 Flaschen

Geographische Lage 150 m ü. M.

Bodenart Kalk-Schwemmboden

Anbau-System niederer Spalier

Lese Handlese, erste Woche Oktober

Organoleptische Eigenschaften Fein und strukturiert. Schöne Noten von Kirschen und Waldbeeren.

Haltbarkeit mindestens 4 Jahre

Bio/vegan nein

Passend zu Antipasti, Pasta und leichten Fleischgerichten





Emilia Romagna

Corte Manzini

Ca'di Sola di Castelvetro

Der Familienbetrieb mit seinen 25 ha wurde erst 1978 gegründet. Seit 2012 arbeiten wir mit der Familie Manzini zusammen. Bei vielen Menschen steckt immer noch der schlechte Ruf des Lambruscos in den Köpfen. Durch diesen Qualitätsproduzenten versuchen wir das Gegenteil zu vermitteln: Weine, die mit wenig Alkohol eine wunderbare Frische verströmen und im Sommer eine perfekte Abwechslung zum Üblichen bieten.

LAMBRUSCO GRASPAROSSA Amabile DOP

Alkoholgehalt 9%

Rebsorte 100% Lambrusco Grasparosso di Castelvetro

Vinifikation, Reifung und Ausbau Anbau der Reben 1970 bis 1980. Kontrollierte Gärung für 6 bis 12 Tage. Nach Charmat-Verfahren ausgebaut (zweite Gärung im Drucktank).

Jahresproduktion 13'000 Flaschen

Bodenart Kalkmergel

Lese Handlese

Organoleptische Eigenschaften Rubinrot schäumend. Kirschen und Brombeeren. Nicht süß. Saftig und trinkig!

Haltbarkeit jung trinken, zeigt sich auch nach 3 Jahren erstaunlich frisch

Bio/vegan nein

Passend zu Apéros, Pasta, aber auch Früchtekuchen und Amaretti



LAMBRUSCO GRASPAROSSA Bolla Rossa DOP

Alkoholgehalt 11%

Rebsorte 90% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, 10% Fortana

Vinifikation, Reifung und Ausbau Anbau der Reben 1998. Kontrollierte Gärung 6 bis 12 Tage. Nach Charmat-Verfahren ausgebaut (zweite Gärung im Drucktank).

Jahresproduktion 15'000 Flaschen

Bodenart Kalkmergel

Lese Handlese

Organoleptische Eigenschaften Rubinrot schäumend. Rote Früchte. Walderdbeeren. Saftig.

Haltbarkeit jung trinken, zeigt sich auch nach 3 Jahren erstaunlich frisch

Bio/vegan nein

Passend zu Apéros, Pasta



LAMBRUSCO GRASPAROSSA SECCO DOP

Alkoholgehalt 11%

Rebsorte 100% Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Vinifikation, Reifung und Ausbau Anbau der Reben seit 1979. Kontrollierte Gärung während 6 bis 12 Tage. Im Charmat-Verfahren hergestellt. Die zweite Gärung erfolgt im Drucktank.

Jahresproduktion etwa 30'000 Flaschen

Lese von Hand

Organoleptische Eigenschaften Rot- und dunkel beerige Noten. Einladend, beerige Frucht, saftig, angenehme Herbe.

Haltbarkeit jung trinken

Bio/vegan nein

Passend zu Apéro, Pasta und Antipasti



LAMBRUSCO GRASPAROSSA L'ACINO DOP

Alkoholgehalt 11.5%

Rebsorte 100% Lambrusco Grasparosso di Castelvetro

Vinifikation, Reifung und Ausbau Aus Trauben der ältesten Rebstöcke (bis 70-jährig) gekeltert. Kontrollierte Gärung im Stahltank. Im Charmat-Verfahren ausgebaut (2. Gärung im Drucktank).

Jahresproduktion 6'000 Flaschen

Lese Handlese

Organoleptische Eigenschaften Rubinrot schäumend. Waldfrüchte. Trocken. Schön eingebundenes Tannin.

Haltbarkeit jung trinken

Bio/vegan nein

Passend zu Antipasti und Fleisch oder als spritziger Wein für den Sommer-Apéro.



LAMBRUSCO BOLLICINE GRASPAROSSA ROSÉ BRUT DOP

Alkoholgehalt 11%

Rebsorte 100% Lambrusco Grasparosso di Castelvetro

Vinifikation, Reifung und Ausbau Aus Trauben von 50-jährigen Reben gekeltert. Kurze Mazeration auf der Schale. Für 6 bis 8 Monate im grossen Holz, anschliessend nach Charmat-Verfahren ausgebaut. Die zweite Gärung erfolgt im Drucktank.

Jahresproduktion 8'000 Flaschen

Anbau-System Guyot

Lese Handlese

Organoleptische Eigenschaften Frische, fruchtige und florale Noten. Kirschen. Vollmundig und elegant. Angenehme Perlage.

Haltbarkeit jung trinken

Bio/vegan nein

Passend zu Apéro, aber auch zu Fisch oder weissem Fleisch





Olevano Romano

In der dritten Generation produziert die Familie Romano etwa 50 km südwestlich von Rom, auf Hügeln, die bis zum Monte Simbruini reichen, auf 500 Meter über Meer, ihre Weine. Dabei wird auf die autochthone Traube Cesanese vertraut, die seit dem 8. Jahrhundert in dieser Region angebaut wird. Mit diesem Produzenten arbeiten wir seit 2016 und versuchen, diesen trinkigen, harmonischen und unbekannten Wein unserer Kundschaft näher zu bringen.

CESANESE SUPERIORE OLEVANO DOP 2021

Alkoholgehalt 14%

Rebsorte 100% Cesanese

Vinifikation, Reifung und Ausbau Kontrollierte Gärung etwa 3 Wochen auf der Schale danach für 8 Monate imahltank und 4 bis 6 Monate in der Flasche.

Geographische Lage Süd (500 m ü. M.)

Bodenart mineralisch-vulkanisch

Anbau-System Guyot

Lese Handlese

Organoleptische Eigenschaften Komplex, elegante Frucht. Intensiv, mit Noten von Kirschen und roten Beeren. Würzig und harmonisch.

Haltbarkeit mindestens 5 Jahre

Bio/vegan nein

Passend zu Fleisch und Wildgerichten, nicht allzu reifem Käse





Bolognano

Seit 1993 arbeiten wir mit Ciccio Zaccagnini zusammen. In dieser Zeit ist das Gut stetig gewachsen. Es gehört zusammen mit Torrevento aus Apulien zu den grössten Produzenten, von denen wir Wein beziehen. Tatsächlich produziert das Weingut Jahr für Jahr eine hohe Qualität zu einem sehr guten Preis. Die Qualität wird unter anderem auch dadurch erreicht, dass sämtliches gepflücktes Traubengut innerhalb von zwei Stunden verarbeitet wird (keine Traubenoxidation). Ausserdem schwören sie auf das Anpflanzen von Rosenbüschen am Rande der Rebstöcke. Das ist nicht nur schön anzuschauen, sondern soll auch frühzeitig den Mehltau anzeigen.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO TRALCETTO DOC 2021

Alkoholgehalt 12.5%

Rebsorte 100% Montepulciano

Vinifikation, Reifung und Ausbau Leichtes Pressen der Trauben. Kontrollierte Gärung. Stahltankausbau. Anschliessend für 4 Monate in Eichenfässern.

Geographische Lage Bolognano West

Anbau-System Pergola Abruzzese

Lese Handlese

Organoleptische Eigenschaften Mittelkräftig und ausgewogen. Gutes Gleichgewicht.

Haltbarkeit bis zu 4 Jahre

Bio/vegan nein

Passend zu Antipasti, Pasta und leichten Fleischgerichten



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CHRONICON DOC 2019

Alkoholgehalt 13%

Rebsorte 100% Montepulciano

Vinifikation, Reifung und Ausbau Leichtes Pressen der Trauben, Mazeration mit der Haut. Kontrollierte Gärung. Stahltankausbau. Danach für 12 Monate in Barriques.

Jahresproduktion 50'000 Flaschen

Geographische Lage Bolognano West

Anbau-System Guyot

Lese Handlese

Organoleptische Eigenschaften Voller und robuster Körper. Rote Beeren. Gut ausgewogene Tannine. Harmonisch.

Haltbarkeit mindestens 6 Jahre

Bio/vegan nein

Passend zu sämtlichen Fleischgerichten





Ururi

Pasquale Salvatore bewirtschaftet mit dem Vater Donato etwa 15 ha Land auf einer durchschnittlichen Höhe von 300 Meter über Meer. Der Weinkeller steht in einem wunderschönen Olivenhain nahe der kleinen Stadt Ururi. Bis ans Meer sind es kaum 20 km, und Apulien ist nahe. Pasquale Salvatore ist ein ruhiger, bedachter Typ, der für seine Weine mit viel Liebe und Fachwissen einsteht und sich langsam auf dem internationalen Markt einen Namen macht. Was, wie wir alle wissen, nicht ganz einfach ist bei dem momentanen Überangebot an Wein – erst recht aus einer nahezu unbekannten Region. Unser Gefühl sagt, dass noch einiges von ihm zu erwarten ist, und der Versuch, eine unbekannte Region und Traubensorte zu fördern spannend, interessant und voller Genuss sein kann.

TI.A.MO. 2019

Alkoholgehalt 14%

Rebsorte 30% Tintilia, 30% Aglianico, 40% Montepulciano (die fett gedruckten Buchstaben ergeben den Namen des Weins)

Vinifikation, Reifung und Ausbau 18 Monate im Stahltank ausgebaut. Jede Sorte wird separat ausgebaut. Danach entsteht ein Cuvée.

Geographische Lage 300 m ü. M.

Bodenart Kalk-Ton-Böden von mittlerem Gemisch

Anbau-System Guyot und Gordon

Lese Handlese 2. Hälfte September

Organoleptische Eigenschaften Rote und schwarze Früchte.

Ausgewogen und saftig. Lang.

Haltbarkeit mindestens 3 Jahre

Bio/vegan in Umstellung zu Bio

Passend zu gegrilltem und rotem Fleisch



RUTILIA TINTILIA DEL MOLISE DOC 2019

Alkoholgehalt 14%

Rebsorte 100% Tintilia

Vinifikation, Reifung und Ausbau 18 Monate im Stahltank ausgebaut und danach einige Monate Reifung in der Flasche.

Geographische Lage 300 m ü. M.

Bodenart ausgewogener Boden, reich an Steinen

Anbau-System Guyot und Gordon

Lese Handlese 2. Hälfte September

Organoleptische Eigenschaften komplexe Aromen von Früchten und süßen Gewürzen. Körpervoll und ausgeglichen. Lang, mit einem feinen Hauch von Trüffel.

Haltbarkeit mindestens 3 Jahre

Bio/vegan in Umstellung zu Bio

Passend zu Pasta, gereiftem Käse, gegrilltem Fleisch und Eintöpfen



AGLIANICO DEL MOLISE BIO DOC 2020

Alkoholgehalt 14%

Rebsorte 100% Aglianico

Vinifikation, Reifung und Ausbau Mindestens 15 Tage Mazeration auf den Schalen in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur mit häufigem Umpumpen. Sanfte Pressung. 12 Monate in temperaturkontrollierten Edelstahlbehältern, danach 12 Monate in Barriques, gefolgt von einer mehrmonatigen Flaschenreifung.

Geographische Lage San Martino in Pensilis (300 m ü. M.)

Bodenart ausgewogener Boden, reich an Steinen

Anbau-System Guyot

Lese Handlese Mitte Oktober

Organoleptische Eigenschaften Dieser Wein hat eine tiefrote Farbe. In der Nase zeigt er ein intensives Bouquet von roten Früchten und zarten Gewürznoten. Am Gaumen ist er voll und zeichnet sich durch eine große Tanninstruktur und einen ausgewogenen Abgang mit elegantem Nachklang aus.

Haltbarkeit mindestens 7 Jahre

Bio/vegan Bio

Passend zu Antipasti, gegrilltem Fleisch sowie Braten & würzigen Gemüsegerichten





Tufo

«Das Wichtigste», so Stefano di Marzo, «ist die Pflege des Weinberges». So werden für den Greco nur Trauben aus mindestens zehnjährigen Stöcken verwendet. Zu Beginn der 70er Jahre begann Stefano auf Qualität zu setzen. Seither werden die wichtigsten, ältesten und autochthone Traubensorten angepflanzt und gehütet: Falanghina, Fiano, Greco und Aglianico. Wir haben uns für die beiden Weissen Greco und Falanghina entschieden. Beide zeigen eine wunderbare Handschrift, die diese beiden Weine zum Leuchten bringen. Kräftig und frisch, blumig und warm. Sicher nicht Weine für alle und für Alles, aber aussergewöhnlich, spannend und interessant.

CAMPANIA FALANGHINA IGT 2024

Alkoholgehalt 13%

Rebsorte 100% Falanghina

Vinifikation, Reifung und Ausbau Im Stahltank für 4 Monate ausgebaut.

Jahresproduktion 15'000 Flaschen

Geographische Lage Süd-West Lagen auf 250 Meter über Meer

Bodenart kalkhaltige Leimböden

Anbau-System Guyot

Lese von Hand

Organoleptische Eigenschaften Tropische Früchte, Apfel, Pfirsich, Zitrusfrüchte, Melone und Kiwi mit floralen Noten. Schmackhaft und frisch.

Haltbarkeit jung und frisch trinken

Bio/vegan nein

Passend zu Vorspeisen und durchaus auch zu Pizza, Apéro



FIANO DI AVELLINO DOCG 2024

Alkoholgehalt 13%

Rebsorte 100% Fiano di Avellino

Vinifikation, Reifung und Ausbau im Stahltank für 4 Monate.

Jahresproduktion 6'000 Flaschen

Geographische Lage Süd-West Lagen auf 250 Meter über Meer

Bodenart kalkhaltige Leimböden

Anbau-System Guyot

Lese von Hand

Organoleptische Eigenschaften Komplexe florale Noten sowie von reifen Früchten, Akazie, Linde und gerösteten Haselnüssen.

Haltbarkeit jung und frisch trinken

Bio/vegan nein

Passend zu Vorspeisen, Fisch, Meerestieren, Sushi und leichten Suppen



GRECO DI TUFO DOCG 2024

Alkoholgehalt 13%

Rebsorte 100% Greco di Tufo

Vinifikation, Reifung und Ausbau Im Stahltank für 4 Monate ausgebaut.

Jahresproduktion 15'000 Flaschen

Geographische Lage Süd-Ost und Süd-West Lagen auf 250 bis 400 Meter über Meer in Irpinia im Herzen der Lagen um das Dorf Tufo.

Bodenart kalkhaltige Leimböden, sehr mineralisch

Anbau-System Guyot

Lese von Hand

Organoleptische Eigenschaften Sehr schöne gelbe Pfirsich Noten mit Zitrusfrüchten und grünen Mandeln. Mineralisch und blumig.

Haltbarkeit jung und frisch trinken

Bio/vegan nein

Passend zu Fisch-Vorspeisen, gegrilltem Fisch, blauem und mittelgereiftem Käse, Suppen, mit Fleisch angereicherte Pasta und gegrilltem Gemüse



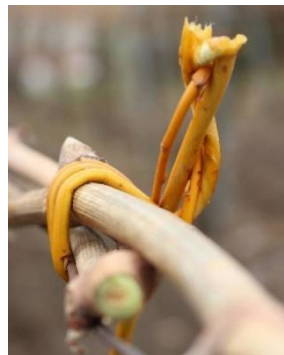


Monte Somma

Die Cantine Olivella liegt am Fuss des Monte Somma im Nationalpark Vesuv. Der Vulkankomplex Somma-Vesuv hatte sich nach Ausbruch dieses Vulkans 79 n. Chr. gebildet und begrub alles unter seiner Asche.

Ciro Giordano baut die Reben in vierter Generation auf diesem Boden an, welcher mit seiner vulkanischen und sandigen Beschaffenheit eine ideale Grundlage bietet.

Das spannende Weingut haben wir durch Silvia Formigli entdeckt. Als Inhaberin der Fattorie Selezione vertritt sie viele der kleinsten Weinproduzenten Italiens. So auch diese Cantina. Sie ist mit ihren 12 ha Rebfläche ein wirklich kleiner Betrieb, welcher hohen Wert auf die biologische Ausgewogenheit legt. Zum Beispiel werden die Weidenbäume in den Weinbergen verwendet, um die Reben zu fixieren. Kunststoffe werden grundsätzlich auf dem ganzen Gelände ausgeschlossen. Der Grundsatz der ökologischen Nachhaltigkeit wird hier hoch geschrieben.



KATÀ CATALANESCA BIANCO IGP 2023

Alkoholgehalt 13%

Rebsorte 100% Catalanescas

Vinifikation, Reifung und Ausbau Nach der Lese werden die Trauben sofort verarbeitet und es wird nur der Most der ersten Pressung verwendet. Nach einer langen Verfeinerung auf der Hefe beginnt die mehrmonatige Lagerung in der Flasche.

Geographische Lage Sant'Anastasia (NA)

Bodenart vulkanische Sandböden

Lese Handlese

Organoleptische Eigenschaften Intensiv strohgelb, mit Noten von Aprikose, Ananas, Kamillenblüten und Ginster. Im Gaumen zeigt sich dieser Weisswein würzig, trocken, mit einem angenehm fruchtigen Auftakt und einer langen mineralischen Spur im Abgang.

Bio/vegan nein

Passend zu Käse, Vorspeisen und Fisch



LACRIMANERO VESUVIO ROSSO DOP 2021

Alkoholgehalt 13%

Rebsorte 50% Piediroso, 30% Olivella, 20% Aglianico

Vinifikation, Reifung und Ausbau Zehn Monate im Edelstahltank. Jahresproduktion

Geographische Lage Sant'Anastasia, Pollena Trocchia und Summa Vesuviana, 300 bis 600 M. ü. M.

Bodenart vulkanische Sandböden

Anbau-System Kordon

Lese Handlese

Organoleptische Eigenschaften Weich und angenehm. Seine würzigen Noten werden durch kräftige rote Früchte abgerundet.

Haltbarkeit 3 bis 5 Jahre

Bio/vegan in Umstellung zu Bio

Passend zu Gebratenen und gegrillten Fleischgerichten, Pasta und Gemüseintöpfen





Tuglie

Im Jahr 1954 gründete Michele Calò sein Weingut, das heute seine beiden Söhne Fernando und Giovanni weiterführen. Schon von Anfang an versuchten die beiden, sehr dichte und strukturierte Weine zu machen. Je länger, je besser gelingt es ihnen, harmonische, feine und saubere Weine aus dem Süden zu kreieren.

Seit 1989 arbeiten wir vom «Vini» mit Calòs zusammen. Wichtig ist ihnen auch immer der Rosato, der im aufwendigen «Lacrima»-Verfahren hergestellt wird. Das heisst, die roten Trauben werden nur mit Eigendruck, also ohne Pressung, gekeltert. Aus dem Resten werden dann nur noch Tafelweine produziert. Dies ist ein altes, traditionelles Verfahren, das recht strukturierte Rosati entstehen lässt und durchaus als Ersatz für Rotweine verwendet wird. Der grösste Teil der Produktion sind denn auch Rosato-Weine.

MJÈRE SALENTO BIANCO IGP 2023

Alkoholgehalt 12.5%

Rebsorte 70% Verdeca und 30% Chardonnay

Vinifikation, Reifung und Ausbau Sanfte Pressung, im Stahltank ausgebaut.

Jahresproduktion 35'000 – 40'000 Flaschen

Bodenart Kalk-Tuffstein-Böden

Anbau-System Alberello (Busch) und Alberello Pugliese

Lese Handlese in den ersten Septemberwochen

Organoleptische Eigenschaften Saftig und frisch mit schönen Noten von Ananas. Sehr elegant.

Haltbarkeit Jung trinken, kann bis zu 2 Jahren später auch noch getrunken werden

Bio/Vegan nein

Passend zu Krustentieren, allgemein Meerestieren, Antipasti. Apérowein



MJÈRE SALENTO ROSATO IGP 2023

Alkoholgehalt 13.5%

Rebsorte 90% Negroamaro, 10% Malvasia Nera Leccese

Vinifikation, Reifung und Ausbau Lacrima-Verfahren. Etwa 25 bis 30% des Safts werden durch Eigengewichtspresung für 16 bis 18 Stunden für den Rosato gebraucht. Aus dem Rest wird Tafelwein hergestellt. Ausbau im Stahltank.

Jahresproduktion 45'000 Flaschen

Geographische Lage Tuglie, Sannicola

Bodenart lehmige Kalkböden

Anbau-System Alberello Pugliese (Busch)

Lese Handlese in den ersten Septemberwochen

Organoleptische Eigenschaften Delikat. Frische Früchte und Kirschen. Saftig und elegant.

Haltbarkeit jung trinken

Passend zu weissem Fleisch, Fisch und nicht gereiftem Käse



MJÈRE SALENTO ROSSO IGP 2021

Alkoholgehalt 14.5%

Rebsorte 100% Negroamaro

Vinifikation, Reifung und Ausbau 70% Ausbau im Stahltank, 30% in Eichenfässern für 12 Monate. Mindestens 6 Monate in der Flasche.

Jahresproduktion 25'000 Flaschen

Geographische Lage Tuglie, Sannicola

Bodenart lehmige Kalkböden

Anbau-System Alberello Pugliese (Busch)

Lese Handlese Ende September

Organoleptische Eigenschaften Pflaumen und Beeren-Noten. Sehr schöne Balance.

Haltbarkeit mindestens 5 Jahre

Bio/vegan nein

Passend zu rotem Fleisch und gereiftem Käse





Corato

Nahe der berühmten Stauferburg „Castel del Monte“, in einem Gebiet um ein Benediktinerkloster, inmitten der Region „Torre del Falco“ („Turm des Falken“) liegt das Weingut von Francesco Liantonio. Das Kloster ist der Hauptsitz des Gutes. Als wir das Gut 1999 entdeckten, produzierten sie etwa 700'000 Flaschen. Heute stellen sie etwa 2,5 Millionen Flaschen her und sind damit unser grösster Produzent. Im Süden Italiens sind die Güter grundsätzlich etwas grösser. Trotzdem haben wir einen guten Kontakt zu diesem Gut, dass sich sehr bemüht, Spitzenweine zu hervorragenden Preisen zu produzieren. Normalerweise machen wir keine Reklame für den „Gambero Rosso“, in diesem Fall einmal eine Ausnahme: Nachdem der „Vigna Pedale“ schon einige Jahre 3 Bicchieri erreicht, hat nun auch der Bolonero diese Spitzenbewertung geschafft.

SALICE SALENTINO FANEROS DOC 2020

Alkoholgehalt 13%

Rebsorte Negroamaro, Malvasia Nera

Vinifikation, Reifung und Ausbau Maischegärung, 10 Monate im Edelstahltank.

Geographische Lage Halbinsel Salento (50 m ü. M.)

Bodenart mittelschwere Tonböden

Anbau-System Alberello pugliese (Busch)

Lese Handlese im zweiten Septemberdrittel

Organoleptische Eigenschaften Intensiv, harmonisch, voll und saftig.

Haltbarkeit mindestens 4 Jahre

Bio/vegan nein

Passend zu Antipasti, Pasta, Geflügel und Wurst



CASTEL DEL MONTE BOLONERO DOC 2019

Alkoholgehalt 12.5%

Rebsorte Nero di Troia, Aglianico

Vinifikation, Reifung und Ausbau Maischegärung, 8 Monate im Stahltank.

Geographische Lage in den Hügeln der Murgia (350 – 400 m ü. M.)

Bodenart mittelschwere, kalk- und tonhaltige Schwemmlandböden

Anbau-System Spalier mit Cordon

Lese Handlese im zweiten und letzten Oktoberdrittel

Organoleptische Eigenschaften Volles, intensiv duftendes Bouquet mit würziger Note und Aromen von Waldfrüchten. Angenehm füllig, dabei sehr ausgewogen und ausgesprochen saftig.

Haltbarkeit jung trinken

Bio/vegan nein

Passend zu Antipasti, allen Fleischsorten und mittelreifem Käse



PRIMITIVO DI MANDURIA GHENOS DOC 2020

Alkoholgehalt 14%

Rebsorte 100% Primitivo

Vinifikation, Reifung und Ausbau Maischegärung, 10 Monate im Edelstahl, danach 6 Monate im Barrique.

Geographische Lage Halbinsel Salento (50 m ü. M.)

Bodenart mittelschwere Tonböden

Anbau-System Alberello pugliese (Busch)

Lese Handlese im zweiten Septemberdrittel

Organoleptische Eigenschaften Intensives Bouquet. Harmonisch und ausgewogen. Voller Körper.

Haltbarkeit mindestens 5 Jahre

Bio/vegan nein

Passend zu gebratenem und geschmortem Fleisch, gereiftem Käse



ROSSO RISERVA VIGNA PEDALE DOCG 2016

Alkoholgehalt 13%

Rebsorte 100% Nero di Troia

Vinifikation, Reifung und Ausbau Maischegärung mit langer Standzeit. 8 Monate im Edelstahl. 12 Monate in grossen Eichenfässern.

Geographische Lage in den Hügeln der Murgia, Cru Pedale (400 – 450 m ü. M.)

Bodenart mittelschwere Kalk-Tonböden

Anbau-System Spalier und Cordon

Lese Handlese ende Oktober anfangs November

Organoleptische Eigenschaften Intensive Kirschen und rote Beeren. Vollmundig, gut strukturiert und sehr harmonisch, mit leichter Würze.

Haltbarkeit mindestens 6 Jahre

Bio/vegan nein

Passend zu rotem Fleisch, Braten, Wild, gereiftem Käse und Wurst





Venosa

Dieses Weingut wurde im Jahr 2003 gegründet. Die Geschichte geht jedoch auf die Urgrosseltern zurück, welche bereits in den frühen 1900er Jahren für ihr Geschick im Weinberg und ihre Aglianico bekannt waren.

Giuseppe Latorraca und seine Söhne kultivieren ausschließlich Aglianico-Trauben in verschiedenen Gebieten von Venosa. Die vier Weinberge liegen verteilt um den Monte Vulture. Die verschiedenen Klimavoraussetzungen, mineralischen Böden und das Alter der Rebstöcke machen den Unterschied und bringen charakterstarke Weine hervor. Jeder Wein verkörpert die Besonderheit des Landes, auf welchem er wächst.

Mit viel Respekt bewirtschaftet die Familie ihre Weinberge. Umweltschutz und die Verbundenheit mit der Natur sind für sie eine Selbstverständlichkeit.

Paolo Latorraca und seine Aglianico lernten wir per Zufall kennen und freuen uns nun auf die Zusammenarbeit mit diesen spannenden und kreativen Persönlichkeiten.



AGLIANICO DEL VULTURE MESSER OTO DOC 2020

Alkoholgehalt 13%

Rebsorte 100% Aglianico del Vulture

Vinifikation, Reifung und Ausbau Kontrollierte Gärung für 8 bis 10 Tage im Stahltank. Lange Reifung auf der Feinhefe.

Geographische Lage Piano di Camera, Basilicata (400 – 550 M. ü. M.)

Bodenart vulkanische Mischböden

Anbau-System Guyot

Lese Handlese

Organoleptische Eigenschaften Leuchtendes Rubinrot. Noten von roten Früchten und Gewürzen, die für diese Rebsorte typisch sind. Frisch und dynamisch, rund eingebundene & charakteristische Tannine. Temperamentvoller Wein.

Haltbarkeit mindestens 6 Jahre

Bio/vegan nein

Passend zu Antipasti, Pasta, Fleisch- und würzige Gemüsegerichte



AGLIANICO DEL VULTURE LISCONO DOC 2020

Alkoholgehalt 14%

Rebsorte 100% Aglianico del Vulture

Vinifikation, Reifung und Ausbau Kontrollierte Gärung im Stahltank auf den Schalen für 15-20 Tage. Reifung in gebrauchten französischen Tonneaux für 8 bis 12 Monate.

Geographische Lage l'Iscone, Basilicata (400 – 550 M. ü. M.)

Bodenart vulkanische Mischböden

Anbau-System Guyot / über 30 Jahre alte Rebstöcke

Lese Handlese

Organoleptische Eigenschaften Leuchtendes Rubinrot. Kräftige Noten von schwarzen Früchten und blumige Anklänge. Gut strukturierter Gaumen mit eleganten Tanninen. Harmonisch und kräftiger Aglianico.

Haltbarkeit mindestens 8 Jahre

Bio/vegan nein

Passend zu kräftigen Fleisch- und würzige Gemüsegerichten





Marsala

Diese Cantina erzeugt seit dem Jahr 1860 Weine. Aber erst um 1990 hat sie mit dem Vertrieb von eigenen, eleganten, aromatischen und biologischen Tafelweinen begonnen. Seit 2008 arbeiten wir mit der Cantina zusammen, die etwa 110 ha bewirtschaftet. Alle unsere früheren Bemühungen, mit einem sizilianischen Produzenten zusammen zu arbeiten, scheiterten früher oder später. Mit diesem Gut sind wir nun ausserordentlich glücklich. Die Weine sind ausnahmslos von einer einnehmenden Frische, und gerade die autochthonen Trauben überzeugen und überraschen.

BIANCO MAGGIORE GRILLO BIO DOP 2024

Alkoholgehalt 13%

Rebsorte 100% Grillo

Vinifikation, Reifung und Ausbau sanfte Pressung. Gärung im Stahltank für 8 Tage bei 16 bis 18°C. 6 Monate im Stahltank und mindestens 1 Monat in der Flasche.

Geographische Lage Marsala, Riserva dello Stagnone (100 m ü. M.)

Bodenart Feinbodenstruktur

Anbau-System Guyot

Lese Handlese Ende September

Organoleptische Eigenschaften Schöne Noten von Grapefruit und Ananas. Sehr schön ausgewogen und rund.

Haltbarkeit mindestens 3 Jahre

Bio/Vegan bio und vegan

Passend zu Apéro und Fisch



AL QASAR ZIBIBBO BIO DOP 2024

Alkoholgehalt 13%

Rebsorte 100% Zibibbo

Vinifikation, Reifung und Ausbau Sanfte Pressung. Gärung im Stahltank für 8 Tage bei 14 bis 16°C. 6 Monate im Stahltank und mindestens 1 Monat in der Flasche.

Geographische Lage Alcamo Süd-Süd/West (250 m ü. M.)

Bodenart lehmige Böden

Anbau-System Guyot

Lese Handlese im August

Organoleptische Eigenschaften Florale und fruchtige Noten. Schöne Pfirsiche, Birnen, Mandeln und Orangenblüten. Frisch und elegant mit einem aromatischen Abgang.

Haltbarkeit jung trinken

Bio/Vegan bio und vegan

Passend zu pikanten Antipasti, Blauschimmelkäse, Leberpaté



EVRO' INSOLIA BIO DOP 2024

Alkoholgehalt 13%

Rebsorte 100% Insolia

Vinifikation, Reifung und Ausbau Sanfte Pressung. Gärung bei 14 bis 16°C für 8 Tage. Keine malolaktische Gärung. Sechs Monate im Stahltank und mindestens 1 Monat in der Flasche.

Geographische Lage Nord-Nord/Ost (350 m ü. M.)

Bodenart lehmig

Anbau-System Guyot

Lese Handlese im September

Organoleptische Eigenschaften Zitrus- und Apfel-Noten. Sehr harmonisch.

Haltbarkeit jung trinken

Bio/vegan Bio und vegan

Passend zu Meerestiere, Hummer, Austern



IL PRINCIPE BIO DOP 2023

Alkoholgehalt 13.5%

Rebsorte Nero d'Avola und andere einheimische Sorten

Vinifikation, Reifung und Ausbau Sanfte Pressung. Gärung imahltank für 8 bis 10 Tage bei 24 bis 26°C. 6 Monate im Stahlhank und mindestens 5 Monate in Eichenfässern à 50 hl.

Geographische Lage Alcamo Nord-Nord/West (250-300 m ü. M.)

Bodenart Ton- und Sandböden

Anbau-System Guyot

Lese Handlese Ende September Anfang Oktober

Organoleptische Eigenschaften Schöne Noten von Kirschen, schwarzen und roten Beeren. Sehr rund.

Haltbarkeit jung trinken

Bio/vegan Bio und vegan

Passend zu Antipasti und Pasta



Nuoro

Auf etwa 20 ha Rebfläche produziert Giuseppe Gabbas seine Cannonau di Sardegna. Seit 2002 arbeiten wir mit diesem Produzenten zusammen. Seine Weine zeichnen sich durch Eleganz, Harmonie und eine sehr schöne Trinkigkeit aus. In den Hügeln um Nuoro, wunderschön gelegen, erfüllen seine Weine höchste Ansprüche.

LA CLARISSA SYRAH BIO DOP 2024

Alkoholgehalt 14%

Rebsorte 100% Syrah

Vinifikation, Reifung und Ausbau Sanfte Pressung. Gärung im Stahlhank für 10 Tage bei 24 bis 26°C. Sechs Monate im Stahlhank und mindestens 1 Monat in der Flasche.

Geographische Lage Alcamo Nord/West- Süd/West (300-350 m ü. M.)

Bodenart mittlere Feinbodenstruktur

Anbau-System Guyot

Lese Handlese Ende September

Organoleptische Eigenschaften Schöne Brombeer- und Kirschen-Noten. Samtig und rund. Sehr saftig.

Haltbarkeit mindestens 2 Jahre

Bio/vegan Bio und vegan

Passend zu gegrilltem Fleisch, Wild und gereiftem Käse



CANNONAU DI SARDEGNA DULE RISERVA DOC 2017

Alkoholgehalt 14.5%

Rebsorte 100% Cannonau

Vinifikation, Reifung und Ausbau Ausbau im Edeltahlhank danach für 6 Monate im Barrique.

Jahresproduktion 17'000 Flaschen

Geographische Lage Cru Lillové in Barbagia (240 – 350 m ü. M.)

Bodenart Sand und locker verwitterter Granit

Lese Handlese

Organoleptische Eigenschaften Samten, Wachholder, Johannisbeeren und Kirschen. Langer Abgang.

Haltbarkeit mindestens 6 Jahre

Bio/vegan nein

Passend zu gegrilltem und gebratenem Fleisch, Lamm und Wild, gereiftem Käse





Malva

1992 von Antonino Caravaglio gegründet. Auf heute 18 ha Land mit 20 bis 60-jährigen Reben bewirtschaftet er vorwiegend die beiden autochthonen Rebsorten Malvasia delle Lipari und Corinto Nero. Durch die wissenschaftliche Überprüfung alter Rebstöcke konnte die Corinto Nero-Traube reaktiviert werden. Der Name stammt wohl aus alter Zeit, als die Schiffe von Korinth an der wasserreichen Insel Salina anlegten und zum Tausch gegen Rebstöcke Wasser aufnahmen. Der Malvasia wird sowohl als Süss-, wie auch als Trockenwein hergestellt. Neuerdings versucht sich Antonio Caravaglio auch mit Amphoren. Einen davon haben wir ins Sortiment aufgenommen.



SALINA BIANCO MALVASIA IGP 2024

Alkoholgehalt 12.5%

Rebsorte 90% Malvasia delle Lipari und 10% andere autochthone Traubensorten

Vinifikation, Reifung und Ausbau Im Stahltank ausgebaut mit kontrollierter Gärung.

Geographische Lage auf 20 kleine Parzellen verteilt

Bodenart vulkanisch

Lese Handlese

Organoleptische Eigenschaften Weisse Blumennoten, Agrumen. Aromatische Gewürznoten. Schöne Frische.

Haltbarkeit jung trinken

Bio/vegan nein

Passend zu Fisch, weissem Fleisch, Apéro



NERO DU MONTI IGP 2024

Alkoholgehalt 13.5%

Rebsorte 100% Corinto Nero

Vinifikation, Reifung und Ausbau Halb im Stahltank halb in Eichenfässern für ein Jahr ausgebaut.

Geographische Lage In einem Krater 300 m ü. M.

Lese Handlese

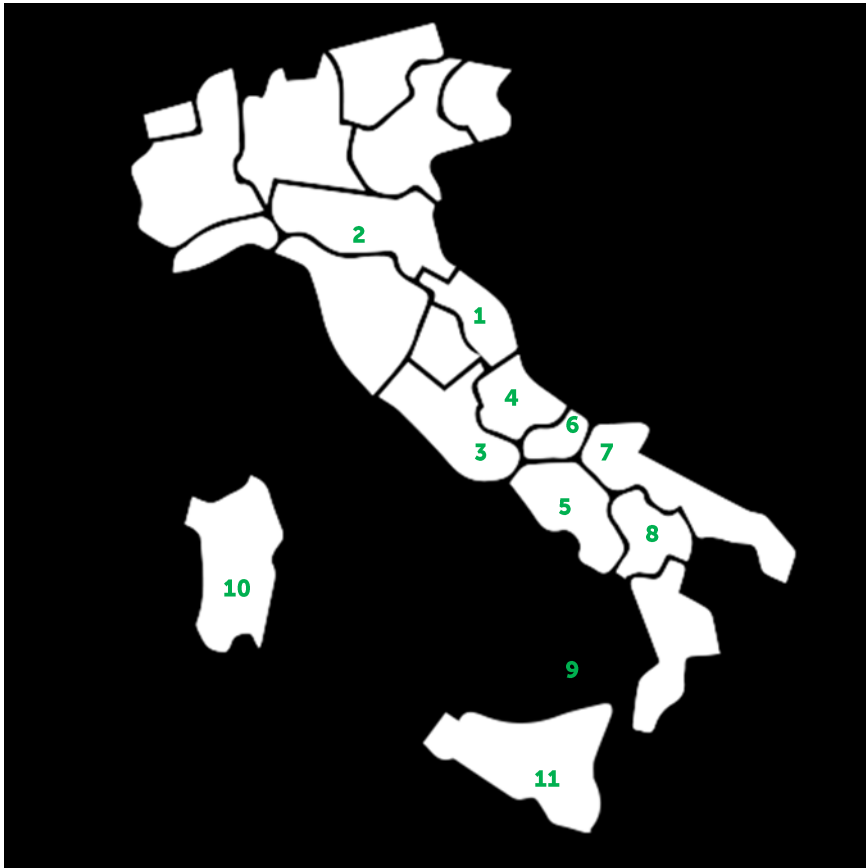
Organoleptische Eigenschaften Rote und schwarze Früchte, Kirschen, Brombeeren und Granatapfel. Schön eingebaute Tannine.

Haltbarkeit mindestens 3 Jahre

Bio/vegan nein

Passend zu Fleisch und kräftiger Pasta





Nicole Plüss | Fabian Vogel | Linda Fluri
Jean-Claude Käser | Lukas Heutschi | Rolf Schöb
und das gesamte
VINI-TEAM

- | | | |
|----|----------------|--|
| 1 | Marche | Sartarelli Politi Romagnoli Lanari |
| 2 | Emilia-Romagna | Corte Manzini |
| 3 | Lazio | Proietti |
| 4 | Abruzzo | Zaccagnini |
| 5 | Campania | Torricino Olivella |
| 6 | Molise | Salvatore |
| 7 | Puglia | Calò Torrento |
| 8 | Basilicata | Madonna delle Grazie |
| 9 | Sicilia | Rallo |
| 10 | Sardegna | Gabbas |
| 11 | Isola Salina | Caravaglio |

