



## Ihr Fachgeschäft für italienische Weine, Spezialitäten & mehr!

CorriereCulinaria 04/2022

### SOMMERWEINE AUS ITALIEN



Liebe Kundinnen und Kunden von Toscana Tours & La Piazza Culinaria.

Passend zu den sonnigen Sommertagen empfehlen wir Ihnen unsere feinen und fruchtigen Weiß- und Roséweine vom Weingut Vignetti di Ettore (Righetti) aus dem Veneto, von Colli della Murgia aus Apulien, von Donnafugata aus Sizilien und von der Cantina Tollo aus den Abruzzen.

Und für leichte und schmackhafte sommerliche Salate und Gemüsegerichte bieten wir Ihnen unser hochwertiges Olivenöl „extra vergine“ von Olio Colle aus der Toscana bei Lucca und von Olio Perniola aus dem Gebiet der Murgia in Apulien.

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen viele genussvolle Sommertage.*

#### Vignetti di Ettore – Negrar (VENETIEN)

*Das kleine Familienweingut „Vignetti di Ettore“ zählt dank seiner einmaligen Lage zu den Besten in der gesamten Anbauzone. Das Weingut verfügt über ideale Bedingungen, um authentische, charaktervolle sowie extrem langlebige Weine zu erzeugen, die Rasse und Klasse im Überfluss haben. Die Vision ist es, vom Terroir geprägte Weine zu schaffen, die ihren Ursprung widerspiegeln und im Einklang mit der Natur erzeugt wurden (Bio-zertifiziert). Die Grundlage dafür sind die erstklassigen Weinberge, die tiefen Erträge und die schonende Verarbeitung des Traubenguts. Das Resultat sind beeindruckende, tiefgründige Weine von großer Finesse und Eleganz, die durch ihre blumig-würzigen Noten auf Anhieb verführen. Das Potential ist aber noch lange nicht ausgeschöpft. (Quelle: [www.fnewine.ch](http://www.fnewine.ch))*

#### **Mazàl Bianco Veronese Bio IGT 2021** **(1l / 14,60 €) 0,75l – 10,95 €**

Die Rebstöcke liegen im Valpolicella-Weingebiet auf den Hügeln von Monteforte in einer Höhe von ca. 250m. Für diesen Weißwein werden Trauben von ca. 20 Jahre alten Rebstöcken der Sorten Garganega (90%) und Chardonnay (10%) vinifiziert. Nach der manuellen Lese Anfang Oktober erfolgt der Ausbau für ca. 4 Monate in Edelstahltanks bei ständiger Temperaturkontrolle mit Kontakt auf der Hefe.

In der Farbe präsentiert er sich strohgelb mit gold-grünlichen Reflexen. In der Nase offenbart er ein reiches aromatisches Spektrum mit Noten von Holunder, reifen Pfirsichen und tropischen Früchten.

Am Gaumen perfektes Zusammenspiel zwischen Körper und angenehmer Säure, ausgeprägte Mineralität, Kraft, Textur und Länge, dabei ist er weich, vollmundig und von ausgeprägter Nachhaltigkeit.

Mazàl Veronese Bianco ist ein idealer Aperitifwein, aber auch ein perfekter Begleiter zu mediterranen Vorspeisen, feinen Fischgerichten, weißem Fleisch und zu Frischkäse. (13% Vol.)

### Rosato Veronese Bio IGT 2021 (1l / 14,60 €) 0,75l – 10,95 €

Erst seit 3 Jahren im Sortiment von Ettore Righetti ist ein klassischer Sommerrosé aus dem Valpolicella-Gebiet, das zwischen dem Lago di Garda (Gardasee) und Verona liegt, und der aus den typischen regionalen Rebsorten Corvina (50%), Molinara (25%) und Rondinella (25%) vinifiziert wird.

Helles leuchtendes Lachsrosé im Glase, harmonische, frische und reichhaltige Frucht nach Himbeeren und Erdbeeren in der Nase. Am Gaumen trocken, frisch und fruchtig mit einer anregenden Fruchtsäure. Im Nachhall kann man neben den Fruchtaromen auch noch Frühlingsblumen und leichte Kräuternoten feststellen.

Er ist lecker als Aperitivo und passt zu vielen mediterranen Vorspeisen, Fischgerichten, Frutti di Mare, Tortillas, Lachs und Lachsforelle. (12,5% Vol.)

## Colli della Murgia – Gravina in Puglia /Apulien

*Wir befinden uns hier in der **Alta Murgia**, dem steinernen Herzen Apuliens. Gekennzeichnet durch eine spektakuläre Abfolge von felsigen Kämmen, sanften Hügeln, Karsthöhlen, Dolinen und steilen Steilhängen, Wäldern und riesigen Naturweiden, vermischen sich hier seit Jahrtausenden die beständige Wirkung der Natur mit der des Menschen. Die Böden der Hochebene von Murgiano sind reich an Schwemmlandablagerungen, Humus und rote Erde machen den Boden perfekt für den Weinanbau. In der Region Murgia ist Gravina in Puglia die Stadt mit der ältesten Weinbautradition, wie das historische Motto „Grana dat et Vina“ beweist.*

### **DIE LIEBE ZUM GEBIET IST UNSERE PHILOSOPHIE, so Franco Ventricelli**

*„Wir kultivieren unsere Reben in vollem Respekt vor der biologischen Vielfalt der Umwelt: eine Philosophie, die uns vom ersten Tag an begleitet und die uns dazu geführt hat, 1996 als eines der ersten Weingüter in Apulien die Bio-Zertifizierung zu erhalten. Seitdem haben wir unsere doppelte Mission nie aufgegeben: die Gesundheit des Verbrauchers zu schützen, indem wir gesunde Weine produzieren und gleichzeitig die des Territoriums durch die Wiederentdeckung und Aufwertung einheimischer Sorten.“*

### ERBACEO Bianco IGP Puglia 2021 BIO (1l / 15,73 €) 0,75l – 11,80 €

Aus der nördlichen Region Murgia in Apulien kommt dieser feine Weiße aus biologischem Anbau, der aus den Rebsorten Fiano Minutolo und Greco vinifiziert wird. Die Trauben werden von Hand geerntet und nach der Ernte sofort schonend gepresst. Die Kaltmazeration dauert ca. 14 Tage, danach wird der Wein in Edelstahl tanks ausgebaut und im nächsten Frühjahr in Flaschen abgefüllt.

Kristallin, strohgelb mit grünlichen Reflexen. Intensiv und ziemlich komplex. Die Nase hat fruchtige Noten von goldenem Apfel und Banane; Kräuter- und Blumennoten, die an die Düfte der Murgia erinnern: Ginster, Orchidee, kleine Wildblumen, Thymian und Rosmarin. Im Mund ist er trocken, mit einer guten Säure. Frisch, würzig und mineralisch, intensiv und lang anhaltend. (12% Vol.)

Er passt sehr gut zu feinen Vorspeisen, zu Meeresfrüchten oder als Aperitifwein.

### SELLAIA Vino Rosato IGP Puglia 2021 BIO (1l / 15,93 €) 0,75l – 11,95 €

Sellaia ist ein Rosato, der aus der Primitivo-Taube vinifiziert wird. Die Trauben sind handverlesen und werden direkt schonend gepresst. Es folgt eine kurze Kaltmazeration von wenigen Stunden und die Gärung bei 16°C für ca. zwei Wochen. Alterung mit häufiger Battonage für ca. drei Monate.

In der Farbe zeigt er ein klares, typisches Zwiebelschalenrosé, intensiv und komplex. In der Nase fruchtige Noten von frischen roten Früchten, Beeren und nicht sehr reifen Kirschen. Blumige Noten des Unterholzes, frisch gepflückte weiße und rote Rosen. Im Mund ist er trocken, sehr frisch und sehr würzig und schließt im Abgang mit brillanten mineralischen Noten. Ein vollmundiger, ausgewogener, intensiver und recht anhaltender Rosato. (13% Vol.)

Toller Begleiter zu gegrilltem Fisch, z.B. Rotbarbe.

## SIZILIEN Donnafugata / Marsala

**SONNE IM GLAS....** *Donnafugata wurde in Sizilien von der Familie Rallo gegründet, die bereits auf über 150 Jahre Erfahrung mit Qualitätsweinen zurückblicken kann und die stets von den außerordentlichen Möglichkeiten ihres Landes überzeugt war. Beständigkeit und eine intuitive Gabe, zeichnen den Gründer von Donnafugata, Giacomo Rallo, aus und machen ihn so erfolgreich.*

*Exzellente Hanglagen, reichlich Sonnenlicht und hohe Temperaturen, günstige Höhenlagen und Temperatur-unterschiede zwischen Tag und Nacht machten Sizilien zur erfolgreichen Weinregion. In den letzten Jahren investierten zahlreiche Kellereien auf der Insel in neue Kellertechniken. So auch die Familie Rallo. Der antike Familienkeller aus dem Jahre 1851 in Marsala wurde sorgfältig restauriert und mit modernster Technologie ausgerüstet. Erfindungsgabe, Wissen, tief verankerte Wurzeln. Donnafugata besitzt Kopf und Herz, lebt von Ideen und Emotionen.*

### **Anthilia Sicilia Bianco DOC 2021 (1l / 15,13 €) 0,75l – 11,35 €**

Weißweinrarität aus hauptsächlich Cataratto und weiteren regionalen Trauben. Sie werden in der 1. Septemberdekade geerntet und schonend gepresst; der Most fermentiert bei ständiger Kontrolle der Temperatur. Der Wein reift noch für mindestens 2

Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt. Angenehme Frische und Vielschichtigkeit mit sensibler Struktur, mineralischem Charakter und Nuancen von weißfleischigen Früchten, insbesondere Birnen und weiße Pfirsiche und Nuancen von Wiesenblumen zeichnen den Anthilia Bianco aus. Ein ausgewogener Weißer, der perfekt zu zart geräuchertem Fisch, Krustentieren, Sardinen und Makrelen, Pasta mit Meeresfrüchten und Caesar Salad passt. (12,5% Vol.) Optimale Serviertemperatur 9-11°

**Lumera Sicilia Rosato DOC 2021 (1l / 15,13 €) 0,75l – 11,35 €**

Ein außerordentlicher Roséwein und der „Lieblingsrosé“ unserer Kunden. Er ist das Ergebnis der gezielten Auslese roter Trauben wie Nero d'Avola, Syrah, Nocera und Pinot Nero.

Er präsentiert sich in einem glänzenden Rosa und bietet ein umfangreiches und duftendes Bouquet mit fruchtigen Noten von Walderdbeeren und Granatapfel, die mit den blumigen Noten von Veilchen kombiniert werden.

Im Geschmack ist er frisch und schmackhaft mit einer guten Struktur und einer angenehmen Persistenz der fruchtigen Noten. Perfekt für den Aperitif, wir empfehlen ihn in Kombination zu Meeresfrüchtesalaten und Focacce mit Gemüse und Käse. Probieren Sie ihn auch mal zu rohen Krustentieren. (12,5% Vol.) Optimale Serviertemperatur 10-12°

**SurSur Grillo Sicilia DOC 2020 (1l / 16,67 €) 0,75l – 12,50 €**

SurSur (auf Arabisch: Grille) ist ein faszinierender Weißwein, der zu 100% aus der autochthonen weißen Rebsorte Grillo besteht. Die meeresnahen Weinberge liegen im hügeligen Hinterland zwischen Marsala und Salemi (Westsizilien) und verleihen dem Wein neben seiner schönen Frucht auch leicht mineralische Anklänge.

In der Farbe brillantes Strohgelb, im Bouquet knackig fruchtige Nase mit Noten von weißem Pfirsich, Grapefruit und einem Hauch Kräuter. Am Gaumen reich und sauber mit perfekt integrierten Aromen und einer zarten Weichheit. SurSur ist ein toller Frühlingwein, der perfekt zu Meeresfrüchten, mediterranen Vorspeisen, vegetarischen Gerichten und gebratenem oder gegrilltem Fisch passt, aber auch solo genossen viel Freude bereitet. (13% Vol.)

**ABRUZZEN Cantina Tollo/Tollo (Chieti)**

**Rocca Ventosa Pinot Grigio Terre di Chieti DOP 2021 (1l / 9,87 €) 0,75l – 7,40 €**

Pinot Grigio ist der wohl berühmteste und erfolgreichste Weißwein Italiens. Die in den mittellitalienischen Abruzzen gelegene Cantina Tollo baut ihren Pinot Grigio in höher gelegenen Weinlagen zu Füßen des Gran Sasso-Gebirges an und profitiert dabei von den beträchtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sowie von der perfekten Durchlüftung der Weinberge dort. Das Ergebnis: Ein duftig-leichter Vertreter seiner Art.

In der Farbe ein sehr helles Strohgelb mit grünen Sprenkeln, frischer Duft nach Sommer, Gräsern, Wiesenblumen und Gartenkräutern. Der Wein bereitet im Mund ein frisches Vergnügen und kommt in seiner sommerlich-lebendigen, trockenen Art äußerst sympathisch daher.

Er passt zu Antipasti, leichten Vorspeisen, Fischgerichten vom Grill, sautiertem Gemüse und Fisch, zu Salaten und Gemüsegerichten. (12,5% Vol.)

Cantina Tollo empfiehlt: Miesmuscheln in Weißweinsauce

**Rocca Ventosa Cerasuolo d'Abruzzo DOP 2021 (1l / 9,87 €) 0,75l – 7,40 €**

Cerasuolo d'Abruzzo wird zu 100% aus Montepulciano-Trauben vinifiziert. *Cerasuolo d' Abruzzo ist ein eigenständiger und leckerer Roséwein, der schon lange eine feste Größe auf den Tafeln der mittel- bis süditalienischen Trattorien war und ist. Genau das, was man im Sommer sucht! Frisch und unkompliziert -ohne langweilig zu werden.*

Lebhaftes und brillantes, an Himbeeren erinnerndes Rosa scheint aus dem Glas. Der Duft lädt zu einem Spaziergang durch einen sommerlichen Garten ein. Himbeeren, Kirschen, Sommerblumenblüten, fruchtig, intensiv, verführerisch. Am Gaumen weich, saftig und weinig. Sanft vom ersten Schluck bis zum Finale. Der Wein ist trocken, hat aber gar keine störende Säure oder Tannine. Einfach lecker und süffig.

Ideal als Aperitif im Sommer, wunderbar zu Vorspeisen auf Basis heller Fleischsorten und Fisch, zu Pizza und Pasta, geradezu perfekt zur täglichen Tafel, lecker zu Wurst- und Käseplatten, Picknicks und Buffets. Durch seine leichte und süffige Struktur auch bestens für lustige Feste mit Freunden geeignet! (13% Vol.)

Cantina Tollo empfiehlt: Tabouleh mit frischen Kräutern, Chili, Minze, Koriander und Bulgur

**OLIVENÖL**

Olivenöl „extra vergine“ gilt traditionell als sehr gesunder Beitrag zur Ernährung und als Bestandteil der „mediterranen Diät“. Kalt gepresstes Olivenöl ist, anders als die meisten anderen Pflanzenöle, die durch Raffinierung hergestellt werden, ein reines Naturprodukt.

In Olivenöl sind viele hochwertige und lebensnotwendige Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine enthalten. Das enthaltene Vitamin E schützt die roten Blutkörperchen und wirkt vorzeitigem Altern entgegen. Außerdem reguliert es die Säureproduktion im Magen und wirkt heilsam bei Magengeschwüren.

### Olio Colle/Andreini Nilo - Colle di Compito/Toscana

Mit Nilo Andreini von Olio Colle haben wir vor vielen Jahren einen kleinen Olivenölproduzenten, gelegen in den sanften Hügeln zwischen Pisa und Lucca, ins Sortiment genommen, dessen Olivenöle unseren Erwartungen hinsichtlich Qualität und Preis mehr als erfüllt, der sich ausschließlich der Produktion von hochwertigem Olivenöl der Kategorie „extra vergine“ widmet. Olivenöl dieser Kategorie muss kalt gepresst sein und darf einen Säuregehalt von max. 0,8% haben.

Die Olivenöle von Olio Colle, die wir momentan in unserem Geschäft führen, stammen aus der **neuen Ernte 2021**.



#### **„ECLISSE“ Olivenöl extra vergine**

**Neu: das beliebte Olivenöl auch in der 0,5l – Flasche**

Seit vielen Jahren ein Klassiker in unserem Sortiment und Liebling unserer Kunden ist dieses hochwertige Olivenöl mit seinem niedrigen Säuregehalt von nur 0,23% deutlich besser als die Norm. Die Farbe ist grünlich-gelb mit goldenen Reflexen, im Geschmack ist es mild, fruchtig und delikates. Es ist bestens geeignet für Salatsaucen, für Pesto, Rinder- oder Lachscarpaccio oder frischen Fisch. **Dieses Olivenöl ist ein echtes Naturprodukt mit gesundheitsfördernder Wirkung.**

1l – 19,95 €

(1l/27,00 €) 0,50l – 13,50 €



### Olivengut „Olearia PERNIOLA“ (Altamura/Apulien)

**Olio extra vergine di Oliva**

0,50l - 12,95 € (1l / 25,90 €)

1 l - 18,95 € (1l / 18,95 €)

Natives Olivenöl extra aus den typischen Sorten Coratina, Leccino und Ogliarola. Es ist ein Öl für den täglichen Gebrauch am Tisch. Ausgewogener Geschmack mit einer leichten würzigen Note und einem Hauch von reifen Tomaten.

Verwenden Sie es in der täglichen Küche, um Gerichte zu verfeinern und so dem Gericht einen besonderen Geschmack zu verleihen.



### Unser Sommergericht des Monats: Klassiker aus der Toscana

#### **Panzanella (Tomaten-Brot-Salat)**

##### **Zutaten für 6 Personen:**

8-10 Scheiben trockenes Weißbrot (am besten italienisches) vom Vortag oder älter, 6 sehr reife, feste Tomaten, grob zerkleinert, 2 große rote Tropea-Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten, 2 Stangen Staudensellerie, gewürfelt, (nach Geschmack - 1 Salatgurke, gewürfelt), Kapern, 1 Bd. Basilikum, in Streifen geschnitten, Salz, Pfeffer, Rotweinessig, bestes, kaltgepresstes Olivenöl.



##### **Zubereitung:**

Das Brot in kleine Würfel schneiden und in eine Salatschüssel geben. Gewürfelte Tomaten, Zwiebeln, Sellerie, (evtl. Gurke) und Kapern dazugeben und vermengen. Dann mit Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken, das Basilikum dazugeben und alle Zutaten vermischen. Dann für mind. 2-3 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vor dem Servieren abschmecken und ggf. mit Weinessig, Olivenöl und weiterem Basilikum durchmischen.