



Ihr Fachgeschäft für italienische Weine,
Spezialitäten & mehr!

CorriereCulinaria 05/2011

Der „GOLDENE HERBST“ ist da – mit vielen Weinen und
Köstlichkeiten aus ganz Italien!

Liebe Freunde der „italienischen Lebensart“.

In unserem heutigen CorriereCulinaria präsentieren wir Ihnen neue Weine und Weinjahrgänge aus der Toscana, Kampanien und aus Apulien sowie kulinarische Spezialitäten aus der Toscana und aus Kampanien. Von Olivenöl, Espresso, Cantuccini, Pasta, getrockneten Steinpilzen und Tomaten bis zu luftgetrocknetem Schinken, Bauernsalami und Fenchelsalami (Finocchiona).

Kommen Sie vorbei uns lassen Sie sich überraschen.

Ciao e à presto!

Weine

TOSCANA

Fattoria Uccelliera (Fauglia)



Weinprobe mit Tiziana (Fattoria Uccelliera)

Spumante Brut (0,75l – 10,50 €)

Der Spumante Brut aus 100% Pinot Bianco ist von hellgelber Farbe mit feiner Perlage und fruchtiger Nase. Er ist harmonisch und mit einem ausgewogenen Verhältnis von Süße und Säure ausgestattet. Der Spumante Brut ist ein klassischer Aperitif, er begleitet aber auch sehr gut mediterrane Antipasti und raffinierte Fischgerichte. (11,5% Vol.)



Ficaia IGT Selezione Uccelliera 2010 (0,75l – 7,95 €)

Weißweinklassiker aus 100% Pinot Bianco, der in Edelstahl tanks vinifiziert wird. In der Farbe hellgelb mit grünlichen Reflexen, hochfeiner, intensiver und fruchtig-blumiger Duft, im Geschmack ist er trocken, frisch und lebhaft mit langem Nachhall. Dieser feine Weißwein eignet sich hervorragend als Aperitif und passt sehr gut zu Antipasti, zu leichten Fischgerichten und auch zu hellen Fleischgerichten. (13,5% Vol.)



Chianti Selezione Uccelliera DOCG 2009 (0,75l – 8,95 €)

Toller „Alltagsrotwein“ aus Sangiovese und Canaiolo. Nach dem Ausbau in Edelstahl tanks reift der Wein für kurze Zeit in kleinen Eichenfässern, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

In der Farbe zeigt er ein saftiges Rubinrot mit warmen und leicht granatroten Nuancierungen. In der Nase reicher Duft nach roten Früchten mit zart würzigen Aromen, Kräutern und Gewürzen. Im Geschmack weich, zeigt ein gutes Tanningleichgewicht mit guter Struktur und Körper. Sehr fruchtiger und langer Nachhall. Der Chianti passt sehr gut zu kräftigen Pastagerichten, zu rotem Fleisch und Wild. (14% Vol.)



Amordamaro (0,50l – 18,95 €)

Der besondere Amaro (Digestiv), der sich bereits eine große Fangemeinde erobert hat, ein reines Naturprodukt, von der Winzerin selbst in kleinen Mengen produziert, mit einem herrlichen Duft nach Orangen und der Würze des Waldes, ungemein konzentriert und cremig, aber nicht zu süß. Pur als Digestif, im Espresso oder über Eis – einfach lecker! (38% Vol.)



Grappa Riserva (0,50l – 23,50 €)

Äußerste Milde und ausgesprochene Eleganz zeichnen die Grappa Riserva aus, die ihr der Chianti-Trester der Fattoria verleiht. Die Grappa reift für ca. 1 Jahr in kleinen Barrique-Fässern, was ihr die goldene Farbe verleiht. Im Duft ist eine leichte Eichenholznote vernehmbar, ebenso Muskatnuss und Vanille. Der Geschmack ist weich und samtig, warm und lang anhaltend. Die Grappa Riserva ist mehr als 10 Jahre lagerfähig. (42 Vol.)

Palagetto (San Gimignano)



Sabrina Niccolai – Palagetto

Chianti Colli Senesi DOCG 2008 (0,75l – 9,95 €)

Von den 300 Meter hohen Hügellagen bei Panzano (Südtoscana), von 10-15 Jahre alten Rebstöcken, stammt dieser kräftig rubinrote Sangiovese (90%) aus großen Eichenfässern (3 Monate), dem eine kleine Menge Colorino (5%) und Merlot (5%) zugegeben wurde.

In der Nase offenbart er einen reichen Duft nach reifen, dunklen Waldbeeren, gerösteten Kaffeebohnen und einen Hauch von Kakao. Im Geschmack üppige und reiche Frucht, sehr weich, cremiges, süßliches Tannin. Der Chianti Colli Senesi ist ein sehr dichter, stoffiger, runder Wein mit guter Länge.

Er passt sehr gut zu kräftigen toscanischen Pastagerichten mit Fleischsauce (z.B. Pappardelle mit Hasen- oder Wildschweinragout), zu gegrilltem Fleisch wie einer „Bistecca alla fiorentina“, zu aromatischen Braten und zu mittelreifen Käsesorten. (14% Vol.) Lagerfähig: ca. 3 Jahre



1 Glas im Gambero Rosso 2010

Saarbrücker Zeitung „treff.region“: Wein des Monats Februar 2011

Rosso di Montalcino DOC 2007 (0,75l – 13,50 €)

Der „kleine Bruder“ des Brunello aus 100% Sangiovese-Trauben reift für 6 Monate in großen Holz- fässern. Er ist von sattem, dunklem Rot, er duftet nach dunklen Früchten und Cassis, nach Schokolade und Leder. Im Finale ist er druckvoll und von großer Länge. „Ein schöner Kompromiss zwischen Tradition und Moderne“, meinte ein Juror bei einer Vergleichsprobe „Brunellos Brüder“ des Gourmetmagazins „DER FEINSCHMECKER“. Ideal zu gerilltem Fleisch, zu Wildgerichten, zu Fleischgerichten mit dunkler Sauce, zu gereiftem Käse. Ein toller „Herbst- und Winterwein“. (14,5% Vol.)

Im FEINSCHMECKER 03/2009 auf Platz 3 der Top 10!



KAMPANIEN

Viticoltori de Conciliis (Prignano Cilento)

Bacioilcielo Paestum Rosso IGT 2010 (0,75l – 9,95 €)

Bacioilcielo heißt übersetzt «ich küsse den Himmel» und ist die neuste Kreation von Kultwinzer Bruno de Conciliis aus dem Cilento.

Der Wein kann durch seinen fruchtigen Charakter jetzt schon getrunken werden, hat aber ein Alterungspotenzial von 3-5 Jahren. Vinifiziert wird der «Himmelskuss» aus den Traubensorten Aglianico (60%), Barbera (30%) und Primitivo (10%), der Ausbau erfolgt für 6 Monate im Stahltank.

Dem Glas entströmen intensive Aromen von dunklen Beeren und Waldfrüchten, mit einem Hauch von orientalischen Gewürzen. Am Gaumen ungemein saftig, frisch und stimulierend.

(1 Glas im Gambero Rosso)



Der Name des Weines sei aus einer Glücksgefühlsregung hinaus entstanden, nachdem Bruno nach langer Zeit wieder einmal Jimmy Hendrix' Album «Electric Ladyland» gehört habe: «Es ist der einmalige Sound des damaligen Zeitgeistes, welcher mich begeistert und mich dazu veranlasst, entweder die Erde zu umarmen oder den Himmel zu küssen.»

Donnaluna Cilento DOC Aglianico 2009 (0,75l – 13,95 €)

Der Donnaluna aus dem Cilento wird zu 90% aus Aglianico und 10% Primitivo vinifiziert, die teils von über 30 Jahre alten Rebstöcken stammen. Die Ernte der Trauben erfolgt zwischen dem 25. September und dem 26. Oktober. Der Wein wird zunächst für ca. 11 Tage in Edelstahlbehältern vergoren.

Anschließend reift er für ca. 1 Jahr in gebrauchten Barrique aus Frankreich und Amerika.

In der Nase dominieren schwarze Beeren, Pflaumen sowie schwarzer Pfeffer und andere Gewürze. Am Gaumen zeigt sich dieser Tropfen saftig, mit gutem Tanningerüst. Ein echter „Meditationswein“. (15% Vol.)

Lagerfähigkeit: mind. 3-5 Jahre.



APULIEN

NEU:

Torrevento

Castel del Monte Rosso Vigna Pedale Riserva 2006 (0,75l – 11,95 €)

Der Vigna Pedale aus der süditalienischen Region Apulien wird zu 100% aus der Rebsorte Nero di Troia vinifiziert. Es handelt sich hier um eine besondere Einzellage unweit der Stauferburg Friedrichs II. „Castel del Monte“. Und es ist wohl die beste, noch existierende Lage mit Nero di Troia, einer alten Rebsorte, die vor 3.000 Jahren von den alten Griechen mit nach Apulien gebracht wurde. Schon seit Jahren ein Geheimtipp, ist der Jahrgang 2006 sensationell gut gelungen!

In der Nase reicher Duft nach reifen, fleischigen schwarzen Johannisbeeren, unterlegt mit Rosmarin und Lakritz. Am Gaumen eine herrlich saftige Frucht, die spielerisch die



verschiedenen Aromen abwechselnd nach vorne schiebt. Ein kraftvoller Wein, der den ganzen Abend frisch und saftig bleibt und ohne Tannin auskommt. (13% Vol.) Optimaler Trinkgenuss: jetzt bis 2014

(3 rote Gläser im Gambero Rosso 2010! Bester Rotwein Italiens – Weinwirtschaft)

GHENOS Primitivo di Manduria DOC (0,75l – 11,95 €)

Ghenos ist ein reinsortiger Primitivo aus dem Anbaugebiet Manduria im südlichen Apulien. Der Name der Trauben stammt von "Primo" ab, da die Sorte als Erste reif ist. In der Farbe zeigt er ein tiefes Rubinrot, mit zunehmender Reife kommt ein orangefarbener Schimmer hinzu. Der Duft ist intensiv, voll und wohlriechend. Im Geschmack harmonisch und ausbalanciert mit vollem Körper. Ein fülliger, dichter Wein mit viel Extrakt und samtigen Tanninen.

Er passt hervorragend zu rotem Fleisch, aromatischen Braten, Wildgerichten und zu gereiften Hartkäsesorten. (14,5% Vol.)



Feinkost

TOSCANA

Salumi Cerù (Gombitelli)

Aus dem kleinen, im Hinterland von Camaiore gelegenen Bergdörfchen Gombitelli, kommen unsere Salami und unser Schinken von dem dort ansässigen Wurst- und Schinkenmacher Cerù, der in der gesamten Region Versilia Berühmtheit erlangt hat und alle erstklassigen Restaurants mit seinen Produkten versorgt. Interessant ist es auch, direkt vor Ort die Herstellung des toscanischen Schinkens in den verschiedenen Reifeprozessen kennen zu lernen und die Herstellung des berühmten Colonnata Speckes (gesalzener Schweinespeck eingelegt in Marmortrögen) mitzuverfolgen.

Alle dort produzierten Spezialitäten können nebenan in der urigen Trattoria der Schwester des Metzgers im Rahmen eines typisch toscanischen Menüs verkostet werden. Dies wird für jeden, der einmal dort gegessen hat, eine unvergessliche Begegnung mit der echten, bodenständischen toscanischen Küche bleiben.



Die Reifekammern von Cerù in Gombitelli

Wieder frisch eingetroffen:

Bauernsalami, luftgetrocknet (Stangen à ca. 500–800g)
Finocchiona (Fenchelsalami), luftgetrocknet (Stangen à ca. 600-900g)
Landschinken mit schwarzem Pfeffer, luftgetrocknet
(vakuumierte Stücke à ca. 500-800g)

Kilopreis: 17,95 €

Kilopreis: 18,95 €

Kilopreis: 18,95 €

Tentua di Forci (Lucca)

Olivenöl „extra vergine“

(0,25l – 7,95 €)
(0,50l – 12,50 €)

Das alteingesessene Landgut liegt in der klassischen Gartenlandschaft mit alten Villen und Parkanlagen in den Hügeln von Lucca.

Die Olivenarten für dieses erstklassige Olivenöl sind: Frantoio, Leccino, Pendolino und Maolino. Die Oliven werden mit der Hand von den Ästen gepflückt bevor sie komplett reif sind. Dadurch haben die Oliven einen intensiven Geschmack, der nach und nach schwächer wird. Die Oliven werden nur einmal bei Raumtemperatur in der Ölpresse gepresst. Die Pflück- und Presszeit ist von November bis Dezember.

Das Olivenöl hat einen geringen Säuregehalt (0,3-0,5) und ist daher heilsam und bekömmlich, mit geringer Viskosität und bestens geeignet für Salatsoßen. In der Farbe ist es grün und es hat einen intensiven und pfeffrigen Geschmack direkt nach der Pressung, der mit der Zeit aber milder wird. Am besten kühl und dunkel aufbewahren. Die formschöne grüne Glasflasche bietet Schutz vor dem Licht und verhindert so das Altern des Öls.

Olio Colle/Andreini Nilo (Colle di Compito)

Olio Colle: in der familienfreundlichen 1-Liter-Flasche

Olivenöl „extra vergine“

(1l – 15,95 €)

Mit Nilo Andreini von Olio Colle haben wir einen weiteren kleinen Olivenölproduzenten in den Pisa zugewandten lucchesischen Hügeln entdeckt, der unsere Erwartungen hinsichtlich Qualität und Preis mehr als erfüllt, der sich vollkommen 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. Das Öl aus der Ernte November/Dezember 2010, das wir momentan in unserem Geschäft führen, hat einen Säuregehalt von nur 0,22% und liegt damit deutlich besser als die Norm. Im Geschmack ist das Olivenöl mild und fruchtig – es ist bestens geeignet für Salatsaucen, für Pesto, Rinder- oder Lachscarpaccio.

Auch dieses Olivenöl ist ein echtes Naturprodukt mit gesundheitsfördernder Wirkung.

Espresso Bei & Nannini (Lucca)

Espresso Delicato (ganze Bohnen)

Der Espresso Delicato aus der Traditionsrösterei in der Altstadt von Lucca ist eine Mischung hochwertiger Arabica und Robusta-Bohnen. Das duftende Aroma und die feine Crema ergeben einen Espresso von weichem und delikatem Geschmack mit nachhaltiger Persistenz am Gaumen und einem mittleren Koffeingehalt. Als ganze Bohnen erhältlich.

500g Vakuumbutel 11,95 €

1 kg Vakuumbutel 22,50 €

Il Panaio (Mercatale Val di Pesa)

Cantuccini alle Mandorle (200g – 4,45 €)

Feines Mandelgebäck mit ganzen Mandeln, vom toscanischen Bäcker mit Liebe gebacken, - zusammen mit dem berühmten Dessertwein „Vin Santo“ DER Dessertklassiker der Toscana!

Nesti (Cutigliano)

Getrocknete Steinpilze (50g – 5,25 €)

Sehr aromatisch und vielseitig einsetzbar. Beste Qualität, in den Wäldern der Toscana gesammelt. Für 100g getrocknete Steinpilze werden 1 kg frische Pilze benötigt!

Getrocknete Tomaten (300g – 5,25 €)

Nur reife Tomaten, Meersalz und Sonne – nach alter süditalienischer Art in der Sonne getrocknet. Aromatisch und fruchtig, verleihen sie jeder Tomatensauce einen intensiven Geschmack. Für kreative Köchinnen und Köche!

Miniartischocken in Olivenöl (270g – 5,25 €)

Feine Miniartischocken in Olivenöl eingelegt und mit Gewürzen fein abgeschmeckt. Der Antipasto-Klassiker in Italien.

Getrocknete Tomaten in Öl (270g – 4,25 €)

Reife, sonnengetrocknete Tomaten, mit Kapern und Gewürzen fein abgeschmeckt. Ideal als Antipasto, aber auch sehr gut zum Zubereiten von aromatischen Tomatensauce oder Pesto.

Antico Pastificio Morelli 1860 (San Romano/Pisa)

Feine, aromatisierte Pastavariationen in den Sorten:

Aglio & Basilico (Knoblauch & Basilikum) (250g – 3,95 €)

Limone & Pepe (Zitrone & Pfeffer) (250g – 3,95 €)

Funghi procini (Steinpilze) (250g – 4,30 €)

Peperoncino (Pfefferschoten-pikant) (250g – 3,95 €)

Tartufo (Trüffel) (250g – 4,30 €)

Purer Genuss für Pasta-Fans!

NEU:

Il Pastaio di Gragnano (Gragnano/Kampanien)

Bei unserer letzten Entdeckungsreise an die Amalfiküste haben wir im „Geburtsort der Pasta“, in Gragnano, die Pastamanufaktur Afeltra/Il Pastaio di Gragnano kennengelernt.

Die Reinheit des Wassers, die einwandfreie Qualität des Hartweizengrießes, die mit Bronzeformen gezogenen Teigwaren und das langsame Trocknen bei niedriger Temperatur bis zu 48 Stunden. Das ist die antike, von Generation zu Generation überlieferte Herstellungsweise, die Gragnano (bei Neapel) berühmt und weltweit zum Sinnbild italienischer Hochqualitätspasta gemacht hat. Im Herzen von Gragnano, in der Via Roma, stellen seit 1848 die besten Pastameister mit Bravour und Leidenschaft die beste Pasta her, die man sich vorstellen kann!



(Die Pastamanufaktur Afeltra in Gragnano)

Die Teigwarenmanufaktur «Il Pastaio di Gragnano» (Afeltra) stellt nicht nur die speziellen, für Gragnano typischen Pastaformate her, sondern macht allgemein der langjährigen, phantasievollen, 100%ig italienischen Pastatradition alle Ehre! Für alle, die echte Pasta aus Süditalien lieben!

Von SLOW FOOD empfohlen!

Conchiglie rigate – Muschelnudeln, eignen sich besonders gut zum Füllen (500g – 4,30 €)

Paccheri – dicke Röhrennudeln, für Fischsugo oder zum Füllen (500g – 4,30 €)

Vesuvio – Pasta in der Form des Vulkans Vesuv (500g – 4,30 €)

Spaghetti – die klassischste aller Pastaformate (500g – 3,95 €)

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

Karla Fontaine-Haan

Martha Schmitt

Giada Russo-Vitellaro

La Piazza Culinaria • Hüttenwerkstr. 28 • 66763 Dillingen

☎ 06831-46676 • www.lapiazzaculinaria.de