



Historische Stätten allgegenwärtig, wie hier bei der Ernte auf Sizilien; im Süden Italiens hat der Weinbau eine lange Tradition

Der Mezzogiorno von seiner besten Seite

Der Süden Italiens entwickelt sich – auch dank Europäischer Unterstützung – immer weiter. Die Weinbauregionen haben an der wirtschaftlichen Weiterentwicklung einen wichtigen Anteil.

Italien setzt sich aus 20 Weinbauregionen mit insgesamt knapp 700.000 ha Rebfläche zusammen. Die geographische Besonderheit der in das Mittelmeer hineinragenden stiefelförmigen Halbinsel ergibt, dass alle Regionen eine individuelle Topographie und sehr unterschiedliche Klimateinflüsse aufweisen. Auf einer Länge von knapp 1.200 km finden sich ebenso unterschiedliche kulturelle Identitäten. Insbesondere im Süden des Landes und auf den Inseln prägen Vulkane vielfach die Landschaft.

Von der Gesamtrebfläche Italiens befindet sich fast die Hälfte im Mezzogiorno, dem Süden des Landes. Bei den I.G.P.-Regionen sieht es ähnlich aus: von den aktuell 118 I.G.P.s in Italien sind fast die Hälfte dem Süden zuzuordnen. Bei den D.O.P.s und hier insbesondere bei den D.O.C.G.s sieht es da

HERKUNFTS-ANGABEN ITALIEN

- **I.G.P.** = Indicazione Geografica Protetta = Geschützte geografische Angabe
 - **D.O.P.** = Denominazione di Origine Protetta = Geschützte Ursprungsbezeichnung
 - **D.O.C.** = Denominazione di Origine Controllata = Kontrollierte Ursprungsbezeichnung
 - **D.O.C.G.** = Denominazione di Origine Controllata e Garantita = Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung
- Insgesamt hat Italien aktuell 118 I.G.P. und 407 D.O.P., wovon 331 D.O.C. und 76 D.O.C.G. sind. (Stand 09/2020, Quelle: FEDERDOC)

noch anders aus: weniger als ein Drittel der italienischen D.O.P.s und gar weniger als ein Fünftel der D.O.C.G.s sind in Südtalien beheimatet, wobei die Aufholjagd des Südens gerade erst richtig Fahrt aufnimmt.

Heimische Rebsorten beherrschen in ganz Italien das Bild. Durch die geographischen, topographischen wie auch klimatischen Unterschiede – ebenso wie die facettenreiche kulturelle Prägung – sind die verwendeten Rebsorten je nach Region sehr vielfältig. Weiße Rebsorten wie Fiano, Greco, Grillo, Inzolia und Vermentino sowie rote Varietäten wie Aglianico, Montepulciano, Negroamaro, Nero d'Avola, Primitivo und natürlich Sangiovese, die meistangebaute Rebsorte des Landes, sind zu finden, wobei keine der Rebsorten überall vorkommt.



Die bergige Landschaft beschert den Abruzzern ein hervorragendes Mikroklima

ABRUZZEN

Die Abruzzern liegen auf der östlichen Seite des italienischen Stiefels auf der Höhe Roms. Die Region zieht sich von der adriatischen Küste über das für den Weinbau wichtige Hügelland in das fast 3.000 m hohe Bergmassiv des Abruzzischen Apennins. Obwohl geographisch eher zu Mittelitalien gehörend, werden die Abruzzern als nördlichste Region Süditalien zugeordnet, da sie bis ins 19. Jahrhundert zum Herrschaftsgebietes Siziliens gehörten.

Das bergige und hügelige Relief der Region eignet sich ideal für den Weinanbau. Das eher mediterrane Klima wird vom Apennin beeinflusst, gerade in den höher gelegenen Lagen, die bis auf eine Seehöhe von 600 m zu finden sind. Warmen und trockenen Sommern mit deutlichen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht folgen in der Regel kühle und feuchte Winter.

Die Winzer bevorzugen im Allgemeinen die vorherrschenden Rebsorten Montepulciano und Trebbiano, welche gute Rot- und Weißweine sowie herzhaften Rosé hervorbringen. Seit 2010 wird die Rosé-Variante unter der separaten D.O.C. Cerasuolo d'Abruzzo angeboten und nicht mehr unter der allgemeinen D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo, die für robuste Rotweine bekannt ist. Ein höheres Reifepotential bieten die Weine der D.O.C.G. Montepulciano d'Abruzzo Colline Teremane. Die meistangebaute weiße Rebsorte ist Trebbiano. Unter der D.O.C. Trebbiano d'Abruzzo werden vielfach knackige Weine mit subtilem Aroma und Geschmack produziert. Zu den weißen Neuentdeckungen gehören die wiederbelebten Sorten Passerina und Pecorino, die charaktervolle Weißweine ergeben.

Quellennachweis: Alle Landkarten stammen von FEDERDOC, dem Verband der DOC-Gebiete.



ABRUZZO

D.O.C.G.	
Montepulciano d'Abruzzo Colline Teremane	1
Terre Tollesi or Tullum	2
D.O.C.	
Abruzzo	3
Cerasuolo d'Abruzzo	4
Controguerra	5
Montepulciano d'Abruzzo	6
Ortona	7
Trebbiano d'Abruzzo	8
Villamagna	9

ZAHLEN & FAKTEN

- 33.000 ha
- 6% der italienischen Weinproduktion
- 60% Rotwein
- 8 I.G.P., 9 D.O.P., davon 7 D.O.C. und 2 D.O.C.G.
- Verbreitete Rebsorten
 - Weiß: Cococciola, Passerina, Pecorino, Trebbiano
 - Rot: Montepulciano, Sangiovese

Smart B2B Germany – Southern Italian Wines

29. September 2021: Virtuelle B2B-Gespräche mit Verkostung

Entdecken Sie die Weine von 98 Weingütern aus den Regionen Abruzzern, Apulien, Basilikata, Kalabrien, Kampanien und Molise sowie von den Inseln Sizilien und Sardinien. Die italienische Agentur für Außenhandel freut sich auf Ihre Ihre Anmeldung.

Jetzt registrieren! Die Anmeldefrist endet am 31. August 2021.

kurzelinks.de/B2BSueditalien

Auf der Online-Plattform haben sich alle 98 teilnehmenden Produzenten eingetragen, mit Firmenprofil, Logo und detaillierten Informationen zu den einzelnen Weinen. Für den B2B-Event am 29.9. lädt Die italienische Agentur für Außenhandel deutsche Importeure / Weinhändler ein,

sich auf der Seite zu registrieren und anzugeben, an welchen Weingütern sie interessiert sind. Die Italian Trade Agency organisiert den Versand der Weinpakete vom Produzenten direkt zum deutschen Einkäufer. Am Event-Tag, dem 29. September 2021, werden online B2B-Gespräche organisiert, bei denen die deutschen Einkäufer im Video-Call mit den gewählten Produzenten zusammenschaltet werden und die jeweiligen Weine im Lauf des Gesprächs verkosten können.



APULIA

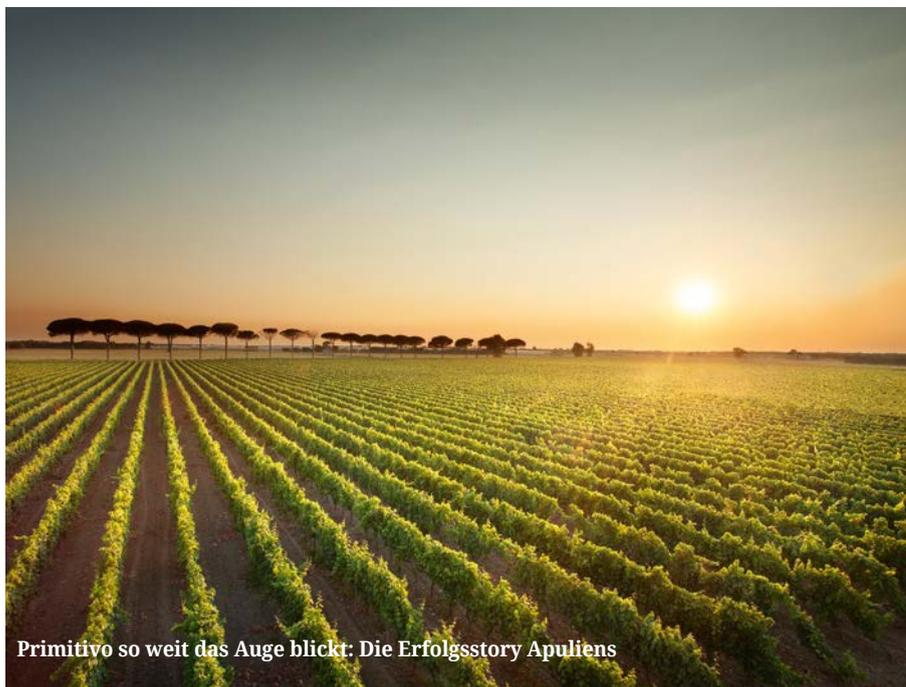
D.O.C.G.

Castel del Monte Bombino Nero.....	1
Castel del Monte Nero di Troia Riserva.....	2
Castel del Monte Rosso Riserva.....	3
Primitivo di Manduria Dolce Naturale.....	4

D.O.C.

Aleatico di Puglia*.....	5
Alezio.....	6
Barletta.....	7
Brindisi.....	8
Cacc'è mmittle di Lucera.....	9
Castel del Monte.....	10
Colline Joniche Tarantine.....	11
Copertino.....	12
Galatina.....	13
Giola del Colle.....	14
Gravina.....	15
Leverano.....	16
Lizzano.....	17
Locorotondo.....	18
Martina or Martina Franca.....	19
Matino.....	20
Moscato di Trani.....	21
Nardò.....	22
Negroamaro di Terra d'Otranto.....	23
Orta Nova.....	24
Ostuni.....	25
Primitivo di Manduria.....	26
Rosso di Cerignola.....	27
Salice Salentino.....	28
San Severo.....	29
Squinzano.....	30
Tavoliere delle Puglie or Tavoliere.....	31
Terra d'Otranto.....	32

* In all the areas of the region.



Primitivo so weit das Auge blickt: Die Erfolgsstory Apuliens

APULIEN

Apulien bildet den Absatz des italienischen Stiefels mit der Halbinsel Salento und ist abseits des Gargano-Gebirges im Sporn des Stiefels kaum bergig, ganz im Gegensatz zum restlichen Südtalien. Daher ist das Klima trocken und heiß mit nur geringen Niederschlägen, was in Teilen eine künstliche Bewässerung erforderlich macht.

Bereits die Phönizier und Griechen pflanzten in Apulien vor 3.000 Jahren Reben. Während des Römischen Reiches wurden die Weine in die ganze zivilisierte Welt exportiert.

Apulien lässt sich grob in zwei Weinbausektoren einteilen. Der nördliche Bereich erfreut sich eines etwas gemäßigeren Klimas, das trockene Weine mit beeindruckender Frucht und guter Säure hervorbringt, während im Süden die Halbinsel Salento ein heißes Klima herrscht.

Rotweine aus dem Norden stammen in der Regel von der einheimischen Uva di Troia (auch Nero di Troia genannt) oder Bombino Nero, sowie Primitivo, Aglianico, Montepulciano und Sangiovese. Bei den Weißweinen dominiert die Sorte Verdeca, aber viele der auch in Kampanien vorkommenden Rebsorten sind hier zu finden. Der vollmundige Primitivo ist für Liebhaber von kräftigen und gehaltvollen Weinen immer eine Empfehlung.

Die traditionellen Weine des ganz im Süden liegenden Salento sind kräftige, tieffarbene Rotweine aus Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nera. Diese Trauben prägen die Weine der lokalen Appellationen D.O.C. Primitivo di Manduria und D.O.C. Salice Salentino. Zunehmende Aufmerksamkeit wird jedoch frischeren Rot- und Roséweinen geschenkt, sowie einigen unerwartet fruchtigen Weißweinen, die oft mit Chardonnay, Malvasia Bianca und Verdeca gekeltert werden.

ZAHLEN & FAKTEN

- 88.000 ha
- 16% der italienischen Weinproduktion, zweitgrößte Region vom Volumen her
- Rot und Rosé machen etwas mehr als die Hälfte der Produktion aus
- 6 I.G.P., 32 D.O.P., davon 28 D.O.C. und 4 D.O.C.G.
- Verbreitete Rebsorten
 - Weiß: Chardonnay, Bombino Bianco, Fiano, Malvasia Bianca, Verdeca
 - Rot: Bombino Nero, Malvasia Nera, Negroamaro, Nero di Troia, Primitivo, Uva di Troia

BASILIKATA

Die Basilikata ist geprägt von trockenen Hügeln und einsamen Bergen an der Sohle des italienischen Stiefels. Sie bildet den Übergang vom Apennin zum Ionischen Meer. Im gebirgigen Hochland kann es für einen südlichen Bereich kalt werden und im Sommer ist es milder als im restlichen Süditalien. Im Winter sind oft hohe Niederschlagsmengen zu verzeichnen. Dieses spezielle Klima hat Vorteile für den Weinanbau.

ZAHLEN & FAKTEN

- 2.000 ha
- 1% der italienischen Weinproduktion
- 80% Rotwein
- 1 I.G.P., 5 D.O.P., davon 4 D.O.C. und 1 D.O.C.G.
- Verbreitete Rebsorten
 - Weiß: Greco, Malvasia, Moscato
 - Rot: Aglianico, Sangiovese

Die Aglianico-Rebe wurde schon im 6. oder 7. Jahrhundert v. Chr. von den Griechen in die Basilikata gebracht. Neue Theorien deuten darauf hin, dass es sich um eine in Italien heimische Rebe handeln könnte. Aglianico ist einer der besten roten Rebsorten Süditaliens. Oft entstehen rustikale Weine mit einer ausgeprägten Tanninstruktur und kräftigen Säure, die sich gut zum Altern eignen. Es gibt auch jugendliche Versionen des Weins, manchmal halbsüß, als Rosato und sogar als Schaumwein hergestellt.

Die Reben für die klassische D.O.C. Aglianico del Vulture gedeihen an den Hängen des erloschenen Vulkans des Monte Vulture, dem bevorzugten Untergrund der Rebsorte. Seit 2016 ist Aglianico del Vulture Superiore als D.O.C.G. anerkannt. Für die D.O.C. Matera werden hingegen sechs Rebsorten verwendet, oftmals als Cuvées. Cabernet Sauvignon, Merlot, Primitivo und Sangiovese für die Rotweine sowie Greco und Malvasia für die Weißen.



BASILICATA

D.O.C.G.	
Aglianico del Vulture Superiore	1
D.O.C.	
Aglianico del Vulture	2
Grotтино di Roccanova	3
Matera	4
Terre dell'Alta Val d'Agri	5

KALABRIEN

Kalabrien ist das südlichste Gebiet des italienischen Festlandes. Die Stiefelspitze trennt das Tyrrhenische vom Ionischen Meer. Das Kalabrische Gebirge mit Höhen über 2.000 Meter verbindet als Verlängerung der Apenninen die Halbinsel mit dem Hochgebirgszug Maghrebiden im Norden Siziliens. Durch die Messina-Verwerfung ist die Region immer wieder von Erdbeben betroffen. Bedingt durch die Topographie hat Kalabrien drei Klimazonen. Subtropisches Klima mit wenig Niederschlägen im Winter am Tyrrhenischen Meer, heißes, trockenes und niederschlagsarmes Klima am Ionischen Meer sowie raues und von kalten Wintern geprägtes Klima im Gebirge. Die Weinberge befinden sich größtenteils in den Küstenbereichen zum Tyrrhenischen und Ionischen Meer.

Bereits 1.000 v. Chr. begann der Weinbau in der Region, eingeführt von griechischen Siedlern, die von der Insel Sizilien über die nur wenige Kilometer breite Straße von Messina übersetzten. Die lokale Legende besagt, dass der bekannteste Wein der Region, Cirò, direkt von Krimisa abstammt, dem Wein, den

die Athleten tranken, um den Sieg in einer frühen Olympiade zu feiern. Während Gaglioppo, aus dem der rote Cirò größtenteils besteht, bei den roten Rebsorten führend ist, dominiert mit Greco eine weitere Rebsorte griechischen Ursprungs bei den Weißweinen.

Die D.O.P. Cirò befindet sich auf Hügeln entlang der ionischen Küste zwischen den antiken griechischen Städten Sybaris und Kroton (heute Sibari und Crotona) im Osten der Halbinsel.

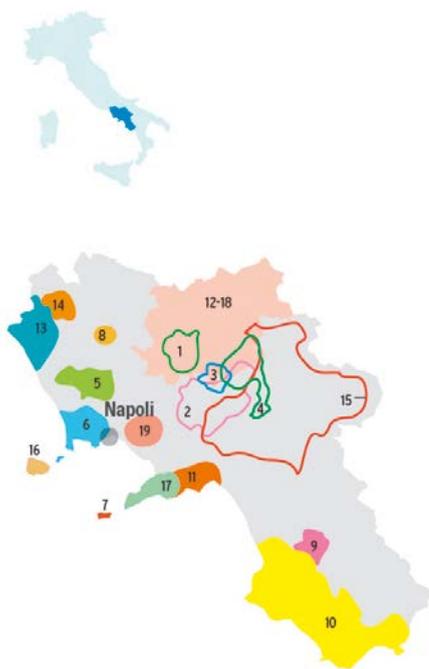
ZAHLEN & FAKTEN

- 9.500 ha
- 1% der italienischen Weinproduktion
- 89% Rotwein
- 10 I.G.P., 9 D.O.P., alle D.O.C.
- Verbreitete Rebsorten
 - Weiß: Greco, Malvasia Bianca, Mantónico
 - Rot: Gaglioppo, Magliocco, Nocera



CALABRIA

D.O.C.	
Bivongi	1
Cirò	2
Greco di Bianco	3
Lamezia	4
Melissa	5
S. Anna di Isola Capo Rizzuto	6
Savuto	7
Scavigna	8
Terre di Cosenza	9



CAMPANIA

D.O.C.G.	
Aglianico del Taburno.....	1
Fiano di Avellino.....	2
Greco di Tufo.....	3
Taurasi.....	4
D.O.C.	
Aversa.....	5
Campi Flegrei.....	6
Capri.....	7
Casavecchia di Pontelatone.....	8
Castel San Lorenzo.....	9
Cilentò.....	10
Costa d'Amalfi.....	11
Falanghina del Sannio.....	12
Falerno del Massico.....	13
Calluccio.....	14
Irpinia.....	15
Ischia.....	16
Penisola Sorrentina.....	17
Sannio.....	18
Vesuvio.....	19



KAMPANIEN

Die Region Kampanien befindet sich an der Tyrrhenischen Küste auf der westlichen Seite des italienischen Stiefels, rund um die Hauptstadt Neapel. Geprägt wird die Topografie vom Gegensatz des Tieflands im Norden und der gebirgigen Landschaft entlang der Apenninen, die teilweise bis an das Meer reichen, wie bei der pittoresken Amalfiküste mit ihrer Steilküste. Berühmt-berüchtigt ist auch der bis heute aktive Vulkan Vesuv, der sich mit seiner Höhe von über 1.200 m südlich von Neapel befindet. Zur Region gehören auch die sagenumwobenen Inseln Capri und Ischia, die nur wenige Kilometer vor der Küste des Festlandes liegen.

Wie in Kalabrien haben griechische Siedler den Weinbau bereits 1.000 v.Chr. nach Kampanien gebracht. Die Römer der Antike bewunderten Kampanien als eine der bestgeeigneten Regionen für den Weinanbau, da die Schwemmland- und Vulkanböden zusammen mit dem mediterranen Klima ideale Voraussetzungen für die Landwirtschaft bieten. Sie benannten die Region entsprechend „Campania Felix“, also „glückliche Landschaft“. Höhere Bereiche – gerade im Landesinneren – sind mit heißen und trockenen Sommern und frostigen Wintern besonders für die Rotweinproduktion prädestiniert. Bis in das 16. Jahrhundert hatten die Weine des Königreichs von Neapel den Ruf, die besten Italiens zu sein.

In Kampanien versuchen viele Erzeuger weiterhin, das Beste aus den einheimischen Reben zu machen, die bis in die Antike zurückreichen. Die edelste der roten Sorten ist

Aglianico, die rote Traube in der berühmten D.O.C.G. Taurasi sowie der rote D.O.C. Falerno del Massico. Von den Weißweinen hat der Greco im D.O.C.G. Greco di Tufo das höchste Ansehen, während der Falanghina, der anscheinend die Basis für die weiße Version des Falerno war, die sich am schnellsten verbreitende Rebsorte der Region geworden ist. Fiano ist eine weitere wichtige Rebsorte für die Weißweinproduktion der Region, vielleicht am besten bekannt unter der Bezeichnung D.O.C.G. Fiano di Avellino. Zu den D.O.P.-Gebieten Kampaniens gehören auch die Inseln Capri und Ischia sowie die kürzlich wiederbelebten D.O.P. Penisola Sorrentina und D.O.P. Costa d'Amalfi. Kampanien beheimatet auch etliche alte Rebsorten, die in den letzten Jahren ein Revival erlebt haben. Darunter Coda di Volpe und Piediroso, die beispielsweise eine wichtige Rolle in der D.O.C. Vesuvio spielen.

ZAHLEN & FAKTEN

- 25.600 ha
- 3% der italienischen Weinproduktion
- 57% Rotwein
- 9 I.G.P., 19 D.O.P., davon 15 D.O.C. und 4 D.O.C.G.
- Verbreitete Rebsorten
 - Weiß: Asprinio, Coda di Volpe, Biancolella, Falanghina, Fiano, Greco, Pallagrello Bianco
 - Rot: Aglianico, Casavecchia, Montepulciano, Pallagrello Nero, Piediroso, Sciascinoso

MOLISE

Die Region Molise grenzt an die Adria, etwa auf der Höhe von Neapel auf der anderen Seite der Apenninen. Die Hügellandschaft der Basso Molise erstreckt sich von der Adriaküste etwa 50 km in das Hinterland und hat ein gemäßigtes Klima. Die Alto Molise ist geprägt durch die hohen Bergzüge des Apennins mit dem entsprechend raueren Klima. Molises sonnige Hänge zwischen den Apenninen und der Adria haben sich als recht günstig für den Weinanbau erwiesen, und die Region beginnt Weine auf Augenhöhe mit denen der benachbarten Regionen wie Abruzzen, Lazio, Apulien und Kampanien zu produzieren, wenn auch in kleinerem Maßstab.

Molise war bis in die 1960er Jahre Teil der Abruzzen. In den 1980er Jahren erlangte die Region mit den D.O.P.s Biferno und Pentro di Isernia offiziellen Weinstatus. In der flächenmäßig dominierenden D.O.P. Molise sind ne-

ZAHLEN & FAKTEN

- 5.400 ha
- 1% der italienischen Weinproduktion
- 75% Rotwein
- 2 I.G.P., 4 D.O.P., alle D.O.C.
- Verbreitete Rebsorten
 - Weiß: Pinot Grigio, Trebbiano
 - Rot: Aglianico, Montepulciano, Sangiovese, Tintilia

ben den lokalen Rebsorten auch italienische und internationale Sorten zugelassen, was neue Möglichkeiten für Produzenten schafft, die danach streben, eine eigene Identität zu etablieren. Die 2011 etablierte D.O.P. Tintilia del Molise ist die Heimat der Tintilia-Traube, die fast ausschließlich in dieser Region zu finden ist, wobei der Ursprung der Rebsorte wahrscheinlich Spanien ist.



MOLISE

D.O.C.	
Biferno	1
Molise or del Molise	2
Pentro d'Isernia or Pentro	3
Tintilia del Molise*	4

* In the areas of: Isernia, Campobasso.



**Aglianico spielt nicht nur
in Molise eine tragende Rolle**



SARDINIA

D.O.C.G.	
Vermentino di Gallura	1
D.O.C.	
Alghero	2
Arborea	3
Cagliari	4
Campidano di Terralba or Terralba	5
Cannonau di Sardegna*	6
Carignano del Sulcis	7
Girò di Cagliari	8
Malvasia di Bosa	9
Mandrolisai	10
Monica di Sardegna*	11
Moscato di Sardegna*	12
Moscato di Sorso-Sennori or Moscato di Sorso or Moscato di Sennori	13
Nasco di Cagliari	14
Nuragus di Cagliari	15
Sardegna Semidano*	16
Vermentino di Sardegna*	17
Vernaccia di Oristano	18

* In all the areas of the region.



SARDINIEN

Sardinien liegt etwa 200 km westlich vom italienischen Stiefel und ist nach Sizilien die zweitgrößte Insel im Mittelmeer. Der größte Teil Sardinien besteht aus Gebirgen und Hochebenen, wobei die Gebirge nicht so hoch sind wie die Apenninen. Das Klima ist im Wesentlichen mediterran, mit mildem Winter, warmem Frühjahr und Herbst sowie heißem Sommer.

Seit dem 14. Jahrhundert v. Chr. wurde Sardinien von Seefahrern aus dem östlichen Mittelmeer angefahren. So brachten die Phönizier und Punier im 1. Jahrtausend v. Chr. den Weinbau auf die Insel.

Der produktivste Teil des Weinbaus findet in der sanft hügeligen und fruchtbaren Ebene Campidano statt. Diese liegt im südwestlichen Bereich der Insel, zwischen der Stadt Oristano am gleichnamigen Golf an der Westseite der Insel und der Hauptstadt Cagliari im Süden, welche über einen großen Hafen verfügt. Die dort angebaute Sorten wie Cannonau, Girò, Malvasia, Monica, Moscato, Nasco und Nuragus, tragen oft den Namen von Cagliari in ihren Herkunftsbezeichnungen.

Die wichtigsten roten Rebsorten der Insel sind Cannonau, ein Verwandter der aus Spanien stammenden Garnacha-Traube, sowie Carignano und Monica, die ebenfalls spanischen Ursprungs sind. Eine beliebte weiße

Sorte ist Nuragus, von der man annimmt, dass sie von den Phöniziern auf die Insel gebracht wurde. Ihr Name leitet sich von den alten Steintürmen der Insel ab, die als Nuraghe bekannt sind.

Die Gebiete im kühleren und höheren Nordosten bei der Stadt Olbia und das nordwestliche Küstengebiet um Sassari und Alghero sind bekannt für die besten Weißweine Sardinien. Aus der Vermentino-Traube werden in der nordöstlichen Ecke der Insel Weißweine mit Tiefe und Charakter unter der Bezeichnung D.O.C.G. Vermentino di Gallura hergestellt. Die inselweite Produktion von D.O.P. Vermentino di Sardegna macht ein größeres Volumen aus. Moscato, entweder still oder sprudelnd, aber immer süß, wird auf ganz Sardinien angebaut. Bei Sassari an der Küste im Nordwesten gibt es sogar eigene D.O.P. Moscato di Sorso-Sennori, wobei auch die Namen Moscato di Sorso oder Moscato di Sennori verwendet werden dürfen. Als weitere aromatische Rebsorte – am beeindruckendsten sicherlich, wenn die Weine trocken sind – ist Malvasia mit der eigenen D.O.P. Malvasia di Bosa ausgestattet, welche beim Ort Bosa an der Westküste beheimatet ist.

Zusätzlich zu den 18 D.O.C.- und D.O.C.G.-Herkunftsgebieten hat Sardinien 15 I.G.P.s aufzuweisen. So viele wie keine andere Region des Mezzogiorno.

ZAHLEN & FAKTEN

- 26.700 ha
- 2% der italienischen Weinproduktion
- Etwas mehr als die Hälfte entfällt auf Rotwein
- 15 I.G.P., 18 D.O.P., davon 17 D.O.C. und 1 D.O.C.G.
- Verbreitete Rebsorten
 - Weiß: Malvasia, Moscato, Vermentino, Vernaccia
 - Rot: Bovale, Cabernet Sauvignon, Cannonau, Carignano, Monica, Pascale



SIZILIEN

Sizilien ist die größte Insel des Mittelmeers und liegt sinnbildlich wie ein Fußball vor der Stiefelspitze des italienischen Festlands, nur durch die Meerenge der Straße von Messina voneinander getrennt. Das große Berg- und Hügelland der Insel setzt die Gebirgskette des Apennins fort. Mit 3.345 m Höhe ist der Ätna der höchste Berg Siziliens und gleichzeitig der sowohl größte wie auch aktivste Vulkan Europas. Im Norden und Osten ist die Küstenlandschaft durch steile Felsküsten geprägt, die sich mit zahlreichen sandigen Buchten abwechseln. Zum Südwesten hin ist der Übergang vom Bergland zur Küste deutlich flacher. Als Insel im Mittelmeer ist mediterranes Klima vorherrschend. Durch den von der Sahara wehenden Scirocco werden im Süden im Sommer regelmäßig Temperaturen über 40 °C erreicht. Im Vergleich dazu ist es im Inneren der Insel, vor allem in den höhergelegenen Gegenden, kühler.

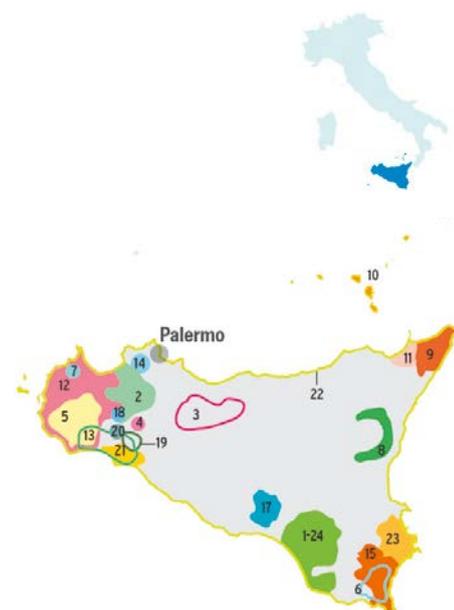
Durch die zentrale Lage der Insel im Mittelmeer mit den natürlichen und geschützten Häfen, war und ist Sizilien immer ein Stützpunkt für Seefahrer. Phönizier, Griechen und Karthager mischten sich mit der einheimischen Bevölkerung und brachten ihre Kulturen mit ein. So auch den Weinan- und ausbau. Die fast 120.000 ha große Rebfläche ist vor allem im Westen und Südosten angesiedelt, schmiegt sich aber auch zunehmend an die Hänge des Ätnas.

Das antike Land verfügt über eine der dynamischsten Weinindustrien Italiens. Obwohl die Region früher vor allem für ihren

kräftigen und oft süßen bernsteinfarbenen Marsala und Moscato bekannt war, hat sie inzwischen einen neuen Schwerpunkt auf trockene, moderne Rot- und Weißweine gelegt. Siziliens steigender Status spiegelt sich in der Beförderung des Cerasuolo di Vittoria zur D.O.C.G. im Jahr 2005 wider. Dieser fruchtige, aber kräftige Rotwein aus Nero d'Avola und Frappato, ist als Cerasuolo di Vittoria Classico aus der Gegend um die Stadt Vittoria fast ganz im Süden der Insel bekannt. Siziliens feine Rotweine stammen häufig von einheimischen Rebsorten, vor allem Nero d'Avola (auch Calabrese genannt), Nerello Mascalese, Frappato und Perricone (Pignatello).

Die trockenen Weine des Ätnas, deren Reben an den Hängen des Vulkans teilweise bis auf 1.000 m Höhe zu finden sind, haben in letzter Zeit international große Popularität erlangt, insbesondere die Rotweine aus der Nerello Mascalese-Traube, während die Rosé- und Weißweine aus Carricante an Ansehen gewinnen. Sizilien produziert auch eine Reihe von ausgezeichneten trockenen Weißweinen unter der D.O.P. Sicilia, wobei einheimische Sorten wie Grillo, Catarratto, Inzolia und Grecanico sowie internationale Trauben wie Chardonnay verwendet werden.

Einen großen Anteil an der sizilianischen D.O.C.-Produktion hat weiterhin der Marsala, ein oxidativ gereifter Wein, der vor zwei Jahrhunderten von englischen Kaufleuten entwickelt wurde, wobei auf der Insel weiterhin ein nicht unerheblicher Teil der Weinproduktion offen als Fassware vermarktet wird.



SICILY

D.O.C.G.

Cerasuolo di Vittoria..... 1

D.O.C.

Alcamo.....	2
Contea di Sciacca or Valledolmo - Contea di Sciacca.....	3
Contessa Entellina.....	4
Della Nivolelli.....	5
Eloro.....	6
Erice.....	7
Etna.....	8
Faro.....	9
Malvasia delle Lipari.....	10
Mamertino di Milazzo or Mamertino.....	11
Marsala.....	12
Menfi.....	13
Monreale.....	14
Noto.....	15
Pantelleria.....	16
Riesi.....	17
Salaparuta.....	18
Sambuca di Sicilia.....	19
Santa Margherita di Belice.....	20
Sciaccia.....	21
Sicilia*.....	22
Siracusa.....	23
Vittoria.....	24

* In all the areas of the region.

ZAHLEN & FAKTEN

- 119.000 ha
- 12% der italienischen Weinproduktion
- 70% Weißwein
- 7 I.G.P., 24 D.O.P., davon 23 D.O.C. und 1 D.O.C.G.
- Verbreitete Rebsorten
 - Weiß: Catarratto, Carricante, Grecanico, Grillo, Inzolia, Malvasia, Zibibbo
 - Rot: Frappato, Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Perricone

ROTWEIN

91

2016 Manus Plere Montepulciano d'Abruzzo DOC Bio, Abruzzo

Würzige Nase mit Noten von feinem Leder, Brombeeren und Johannisbeeren; saftig, feste Tannine, samtige Länge

Kontakt: Tenuta Arabona

Preis: 8,00 €

2019 Rubinus Isola dei Nuraghi IGT, Sardinien

Pflaumen, Preiselbeeren, Brotgewürz, Paprikaschote; belebende Frische, cremige Fülle und saftige Länge

Kontakt: Tenute Smeralda Srl Società Agricola

Preis: 18,00 €

2018 Vignuolo Nero di Troia DOC Castel del Monte Biologico, Apulien

Kirsche, Himbeere, Lavendel, Thymian, Schokolade und ätherische Noten; saftig-elegant, reife Tannine, langer Abgang

Kontakt: La Cantina di Andria S.C.A.

Preis: 8,50 €

90

2017 Terra Pintada Terra DOC Bovale, Sardinien

Ätherische Kräuternote die an Macchia erinnert, Salbei, Rosmarin; etwas Leder, guter Zug und Länge

Kontakt: Cantina del Bovale

Preis: 11,00 €

2014 Majorale Terralba DOC Bovale Riserva, Sardinien

Fein gereift, würzige Kräuter, Salbei, Thymian, Pflaumen, Bitterschokolade; druckvoll und langes Finale

Kontakt: Cantina del Bovale

Preis: 25,00 €

2017 Donato d'Angelo, Aglianico del Vulture DOC, Basilikata

In der Nase Räucherspeck; abgerundete Tannine mit vitalem Säurenerv und guter Länge

Kontakt: Azienda Agricola Donato d'Angelo

Preis: 18,00 €



Primitivo gehört zu den wichtigsten Rebsorten Süditaliens und insbesondere Apuliens

2020 Resilience Nero d'Avola Sicilia DOC, Sizilien

Betont kühle Kirschrucht, dazu ätherische Noten und Eukalyptus sowie Holzwürze; sehr zugänglich und ausgeglichen

Kontakt: Cantine Colomba Bianca

Preis: 10,50 €

2019 Alikase Nero d'Avola, Sizilien

Rote Frucht, Tabak, leicht ätherisch; mundfüllend mit belebender Adstringenz und guter Länge

Kontakt: Leonarda Tardi di Mazzara Calogero

Preis: 18,00 €

2019 Nero d'Altura Tenute Lombardo, Sizilien

Kirsche und Cassis ergänzt mit Schokolade und Eukalyptus; Aromenfülle, gut strukturiert und balanciert

Kontakt: Lombardo Vini Soc. Agr.

Preis: 13,00 €

2016 Eimi Nero d'Avola, Sizilien

Dunkle Beerenfrucht, Kaffee, Schokolade, Vanille und rauchige Holznote; am Gaumen fast opulent und dicht, dennoch gefällig

Kontakt: Lombardo Vini Soc. Agr.

Preis: 25,80 €

89

2010 Nazzareni Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzo

Kirsche, Schokolade, Kaffee, Zedernholz; dicht, wuchtig, packende Tannine und süßliches Finish

Kontakt: Tenuta San Tommaso

Preis: 40,00 €

2019 Urùlu Cannonau di Sardegna DOC, Sardinien

Dunkle Kirschen, Kirschkompott, würzig-erdige Noten; typische bodenständige Art mit guter Länge

Kontakt: Cantine di Orgosolo Srl

Preis: 21,00 €

2017 Cripta Sant'Agostino Aglianico del Vulture DOC, Basilikata

Pfeifentabak, Pflaumen, etwas Datteln und Leder; geschliffene Tannine machen den Wein zugänglich

Kontakt: I Talenti Az.Agr. dei Padri Trinitari Srl

Preis: 9,00 €

2017 Martummé Sannio DOP Aglianico, Kampanien

Zwetschge, etwas Lakritze, Schokolade und rauchige Noten; vollmundig mit geschliffenen Tanninen und belebender Säure

Kontakt: Terra di Briganti Società Agricola Sas

Preis: 20,00 €

2016 Don Vito Aglianico Riserva, Kampanien

Dunkler Tabak, Kakao, Leder, rauchig; sehr dicht am Gaumen mit feinkörnigen Tanninen und korrespondierender Säure

Kontakt: Cantina Polito

Preis: 15,00 €

2016 Curaffanni Matera Moro DOC Cabernet Sauvignon Merlot Primitivo Riserva, Basilikata

Cassis und Kirsch, dazu Wacholder und Holzwürze; etwas Lakritze, konzentriert, balancierte Tannine

Kontakt: Azienda Vitivinicola Battifarano

Preis: 30,00 €

2018 Akratos Matera Primitivo DOC, Basilikata

Kirschrucht und würzige Noten von Kiefernnadeln, Liebstöckel und etwas Eukalyptus; zugänglich und weich balanciert

Kontakt: Azienda Vitivinicola Battifarano

Preis: 20,00 €

2019 Frasciano Nero d'Avola, Sizilien

Cassis und eingelegte Kräuter, Kaffee, Schokolade sowie ätherische Noten; ausgewogen und zugänglich mit guter Länge

Kontakt: Terre Sikane - Soc. Agricola Srl

Preis: 15,00 €

2018 Melkart Nero d'Avola Sicilia DOP, Sizilien

Kirsche, rote Parika, Liebstöckel und Tabak; saftig wie auch gut strukturiert und dicht mit belebender Säure

Kontakt: Campo d'Oro Srl

Preis: 8,90 €

2017 Mamertino Rosso DOC Nero d'Avola Nocera, Sizilien

Getrocknete Beerenfrucht, Cassis, Holzwürze; fester Grip, klarer Spannungsbogen, etwas Kräuter und Wacholder

Kontakt: Società Agricola Vasari Srl

Preis: 12,00 €

2017 Azhar Nero d'Avola DOC Sicilia Biologico, Sizilien

Kühle Kirsche, Kräuter, Tabak und etwas Leder; fein, saftig und trinkanimierend mit gut eingebundenen Tanninen

Kontakt: Summanera Srl

Preis: 10,00 €

2017 Cutaja Nero d'Avola Riserva, Sizilien

Dunkle Kirsche, Wacholder, Vanille, Kaffee und eine rauchige Holzwürze; gefällig balanciert mit harmonischer Süße im Abgang

Kontakt: Caruso & Minini Srl

Preis: 18,00 €

2015 Bruchicello Nero d'Avola Riserva, Sizilien

Kirsche, Kaffee und Kräuter, dazu rauchige Holzwürze und Schokolade; guter Grip, ausgewogen und voluminöse Länge

Kontakt: Bruchicello

Preis: 25,00 €

2018 Kaid Syrah Sicilia DOC, Sizilien

Rote Beeren, Kirsche, rauchig; fruchtig-straft, modern trinkig, gute Struktur und Volumen

Kontakt: Alessandro di Camporeale

Preis: k.A.

2018 Negroamaro Salento IGT, Apulien

Komplexe Nase, helle rote Frucht, Thymian, Graphit, Zitronenmelisse; saftiger Trinkfluss, balanciert und elegant

Kontakt: L'Essenza di Puglia

Preis: 12,50 €

2012 Divoto Copertino Riserva Negroamaro Montepulciano, Apulien

Feine Reife, Leder, Süßholz, eingelegte Kräuter, gebratene Aubergine; stoffig, harmonisch, mundfüllend

Kontakt: Apollonio Casa Vinicola Srl

Preis: 32,00 €

2019 Magis Nero di Troia, Apulien

Sauerkirsche, Hagebutte, Erdbeergrün, Grüner Tee, etwas Menthol; süßlicher Anstrich, weiche Tannine

Kontakt: Sacco Vignaioli Apuli

Preis: 25,00 €

88

2016 Survia Cabernet Sauvignon Syrah, Kalabrien

Feine Reife, ein Hauch animalischer Würze; dicht, balsamische Noten, runde Tannine

Kontakt: Mario Bruni 1901

Preis: 18,00 €

2016 San Giù Cabernet Sauvignon Syrah, Kalabrien

Würzige Art, die an gegrillte rote Paprika erinnert; feine Reife, Schokolade, abgerundete Tannine

Kontakt: Mario Bruni 1901

Preis: 10,00 €

2019 Melisseo Rosso Superiore Cirò DOC biologico Gaglioppo, Kalabrien

Attraktive, würzige, bodenständige Nase; Zedernholz, Tabak, Brombeeren, Paprika, deutliche Barriquenote

Kontakt: Società Agricola De Luca Srl

Preis: 6,30 €

2013 Ricupo Magliocco Calabrese Castiglione, Kalabrien

Erkennbare feine Reife, würzig, Leder, süßer Senf; gut zum jetzigen Genuss, vor allem als Speisenbegleiter

Kontakt: Farneto del Principe

Preis: 18,00 €

2020 Bantu Cannonau di Sardegna DOC, Sardinien

Jugendlich, Preiselbeeren, Minze, fruchtbetont; charmant und balancierter Körper

Kontakt: Vitivinicola Antichi Poderi Jerzu S.C.A

Preis: 7,50 €

2019 Anzenas Cannonau di Sardegna, Sardinien

Eukalyptus, Orangenschale, kühle Frucht, etwas Lakritz; zeigt gutes Alterungspotential

Kontakt: Cantina Sociale di Dolianova

Preis: 11,00 €



Aglianico ist eine Rebsorte, aus der langlebige Rotweine wie in der DOC Agliano del Vulture (Basilikata) entstehen

2014 Il Sigillo Aglianico, Basilikata

Zwetschgen, Waldbeeren und Schokolade; weicher Auftakt und belebender Säurenerv

Kontakt: Cantine del Notaio Soc.Agr

Preis: 34,90 €

2019 Sannio Aglianico DOP, Kampanien

Kakao, dunkle Schokolade, Bourbon-Vanille und Rumtopf in der Nase; sehr zugänglich

Kontakt: Cantine Iorio Srl

Preis: 7,00 €

2017 Sannio Aglianico DOC, Kampanien

Dunkle Beeren, Pflaumen, Lakritze und Leder; am Gaumen weiche Tannine mit vitaler Säure

Kontakt: Rossovermiglio

Preis: 18,00 €

2017 Black Label DOC Sicilia Nero d'Avola, Sizilien

Florale Noten die an Veilchen erinnern, aromatisch und trotzdem leichtfüßig; straff und gefällig voluminös

Kontakt: Azienda Vitivinicola Tola

Preis: 13,00 €

2014 Barocco Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG, Sizilien

Kirschen und leicht ätherische Noten; fast jugendlicher Säurenerv, straffe Tannine und angenehme Adstringenz

Kontakt: Avide Srl

Preis: 24,00 €

2012 Curma Nero d'Avola, Sizilien

Dunkle Beeren, Kaffee, Schokolade, erdige Noten und Holzwürze; angenehme Reife, und samtig, balacierte Säure

Kontakt: Armosa Az. Agr

Preis: 19,00 €

2019 Penteo Syrah, Sizilien

Kühle Frucht, Mineralik erinnert an Vulkanboden, Salmiak und Lavendel; gute Struktur und würzige Adstringenz

Kontakt: Terra Dives Srl Soc. Agricola

Preis: 22,00 €

2017 Tenuta San Giaime S'17 Syrah, Sizilien

Wacholder, Röstkaffee, Bitterschokolade, leicht ätherisch; Bourbon Vanille, fast leichtfüßig, zugänglich

Kontakt: Tenuta San Giaime

Preis: 15,00 €

2019 Malvasia Nera IGP Salento Tiranno, Apulien

Pflaumen, Schokolade, Rumtopf, ätherisch; saftig, konzentriert und mundfüllend, zugängliche Extraktsüße

Kontakt: Tinazzi Srl

Preis: 16,00 €

2020 Santimedici Negroamaro, Apulien

Waldfrucht, Schwarzfrucht, Hagebutte und Bitterschokolade; saftiger Säurezug und geschliffene Tannine

Kontakt: Castel di Salve

Preis: 8,00 €

2019 Nero di Troia Tenuta Demaio, Apulien

Kirsche, Himbeere, eingelegte Tomaten, leicht mentholisch; fruchtig-saftig, weiche Tannine, mittlere Länge

Kontakt: Narcibus Srl

Preis: 11,00 €

2020 Sei Anime trocken Primitivo Negroamaro Nero di Troia, Apulien

Barocke Frucht, Lavendel, Rosmarin, Salbei, Nelken; voluminös mit weichen Tanninen und dezenter Holzwürze

Kontakt: Cigno Moro Srl

Preis: 24,00 €

2019 60 Passi Magno Puglia IGT Primitivo, Apulien

Schwarzkirsche, Pflaumenkompott, dunkle Beeren, Marzipan und Holzwürze; überraschend schlank am Gaumen

Kontakt: Agricola Ladogana Srl

Preis: 10,50 €

2019 Primitivo Salento IGT, Apulien

Dunkle Kirschfrucht, warme Gewürze, Vanille, Kakao und Holzwürze; fruchtgeprägt am Gaumen und zugänglich

Kontakt: L'Essenza di Puglia

Preis: 15,80 €

2019 80 Vecchie Vigne Primitivo trocken, Apulien

Johannisbeermarmelade, Kräuter, Nelken, Vanille; dichte saftige Struktur, weiche Tannine, zugänglich

Kontakt: Cigno Moro Srl

Preis: 27,00 €

2018 Gladio Primitivo di Manduria DOP, Apulien

Kirsche, Pflaumenkompott, mediterrane Kräuter, Schokolade und Marzipan; dicht und konzentriert.

Kontakt: Bosco S.C.A

Preis: 11,00 €

2017 Senatore Primitivo DOC Gioia del Colle, Apulien

Pflaume, Schwarzkirsche, Nougat, Pfeffer, warme Würzigkeit; saftig, gut eingebundene Tannine, weich

Kontakt: Cantine Coppi di Coppi Antonio

Michele

Preis: 22,00 €

2017 Lama del Tenente Primitivo Montepulciano, Apulien

Kirsche, schwarze Johannisbeere, etwas Rumtopf, Holzwürze; mundfüllend, feinkörnige Tannine

Kontakt: Castel di Salve

Preis: 35,00 €

2017 Teseo Primitivo di Manduria DOP, Apulien

Kirsche, Pflaume, Rosmarin, Salbei, gegrilltes Gemüse; vollmundig-saftig, feine Reifernote, lebendiges Finale

Kontakt: Bosco S.C.A.

Preis: 8,00 €

2017 Don Antonio Primitivo IGP Puglia, Apulien

Kirschen, gebrannte Nüsse, Kardamom, Sternanis; weich, viel Extrakt, fruchtiger Abgang mit eingebundener Süße

Kontakt: Cantine Coppi di Coppi Antonio Michele

Preis: 14,00 €

2020 Morso Rosso Susumaniello Puglia IGP, Apulien

Amarena-Kirsche, Rosinen, Veilchen, Vanille, Karamell; viel Extrakt, konzentriert, weiche Tannine, leicht rauchig im Abgang

Kontakt: Az. Agr. Tenuta Viglione di Zullo Giovanni

Preis: 8,50 €

2019 Terra Cretosa Nero di Troia IGP Puglia, Apulien

Dunkle Beerenfrucht, Kaffee, Kakao, getoastetes Holz, Amarena-Kirsche; elegant-saftiger Stil mit mittlerem Körper

Kontakt: Borgo Turrigo di Luca Scapola

Preis: 9,00 €

87**2018 Simigliani Montepulciano d'Abruzzo DOC, Abruzzen**

Menthol und Moschus, Zedernholz und Leder; griffige Tannine, typisch rustikale Art

Kontakt: I Fanfaroni di G. e B. Simigliani Srl

Preis: 15,00 €

2019 Aglianico del Vulture DOC Grifalco, Basilikata

Lakritze und etwas Veilchen in der Nase; belebender Säurenerv und packende Tannine

Kontakt: Grifalco

Preis: 22,00 €

2017 Carpe Diem Aglianico del Vulture DOC, Basilikata

Rauchige Noten und Zwetschgen in der Nase; abgerundete Tannine und etwas Rumtopf

Kontakt: Cantina di Barile

Preis: 16,00 €

2014 Opera Mia Aglianico, Kampanien

Kirschen, Würze, etwas Lakritze bodenständige Art mit lebendiger Säure und fordernden Tanninen

Kontakt: Tenuta Cavalier Pepe

Preis: 22,50 €

2013 La Loggia del Cavaliere Aglianico**Tenuta Cavalier Pepe, Kampanien**

Feine Reife, Zwetschgen, Lakritze und etwas Blüten; belebende Säure und immer noch packende Tannine

Kontakt: Tenuta Cavalier Pepe

Preis: 35,00 €

2019 Up-passione Nero di Troia Primitivo Vino Rosso Puglia IGP, Apulien

Amarena-Kirsche, würzige Nase, Kardamom, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer; präsenzte Süße gut eingebunden

Kontakt: Az. Agr. Tenuta Viglione di Zullo Giovanni

Preis: 8,50 €

2017 Marzagaglia Primitivo Tenuta Patruno Perniola, Apulien

Kirschsafte, Früchtetee, ätherische Noten, Rosmarin und Rosinen; feine erkennbare Reife

Kontakt: Tenuta Patruno Perniola – Azienda Agricola

Preis: 17,00 €

86**2017 Tenute Sant'Angelo Montepulciano d'Abruzzo DOP, Abruzzen**

Attraktive Nase mit dunkler Kirsche, Vanille, Nougat und Minze; balanciert und zugänglich

Kontakt: Società Italiana Vini Sas

Preis: 9,00 €

2009 Taurasi Campore DOCG Aglianico Riserva Terredora Dipaolo, Kampanien

In Würde gereift. Unterholz, Leder, etwas Waldbeeren; feinkörnige Tannine in Balance mit einem feinen Säurenerv

Kontakt: Terredora di Paolo SSA

Preis: 25,00 €

2015 Teorema Cabernet Sauvignon Primitivo Merlot Terre di Pitagora, Basilikata

Dunkle Kirsche, Paprika, Ratatouille und etwas Lakritze; feine Reife und saftiger Trinkfluss

Kontakt: I Talenti Az.Agr. dei Padri Trinitari SRL

Preis: 9,00 €

Gemma Tintilia del Molise Sangiovese Montepulciano Rotae IGT, Molise

Frucht und Nougat-Schokolade im Wechselspiel, dazu etwas Eukalyptus und Kaffee; sehr gefällig

Kontakt: Azienda Agricola l'Arco Antico Srl

Preis: 12,00 €

Weitere Informationen zu den Weinen und Produzenten finden Sie unter die Linke:

kurzelinks.de/B2BSueditalien

Auf der Online-Plattform haben sich alle 98 teilnehmenden Produzenten eingetragen, mit Firmenprofil, Logo und detaillierten Informationen zu den einzelnen Weinen.

ROSÉ**89****2020 Cerasuolo d'Abruzzo DOP, Abruzzen**

Himbeere, Kirsche und Kräuter; modern-trinkig, feiner Grip und gute Länge, zugänglich

Kontakt: Cantina Colle Moro S. C. A.

Preis: 2,50 €

2020 Vignuolo Bombino Nero Nero di Troia Rosato DOC Castel del Monte Biologico, Apulien

Leuchtende Farbe, frische Nase mit Kirsche und roter Grapefruit; fruchtig am Gaumen mit Saft und Schmelz

Kontakt: La Cantina di Andria S.C.A.

Preis: 8,00 €

88**2020 Calarosa Nero di Troia IGP Puglia, Apulien**

Himbeere und florale Noten; anregend frisch mit zarter Bitternote wie Grapefruitzeste

Kontakt: Borgo Turrigo di Luca Scapola

Preis: 8,50 €

87**2020 Simigliani Cerasuolo d'Abruzzo DOC, Abruzzen**

Rotfruchtig, Cassis, Waldbeere, dazu würzige Noten; belebender Säurenerv mit dezenter Bitternote

Kontakt: I Fanfaroni di G. e B. Simigliani Srl

Preis: 15,00 €

2020 Arusa Nero d'Avola Nocera Terre Siciliane Rosato IGP, Sizilien

Helle Kirschen, Himbeere und Eukalyptus; aromatisch, trinkig und sehr zugänglich

Kontakt: Vigna Nica

Preis: 19,00 €

86**2019 Irpinia DOC Rosato BIO Aglianico, Kampanien**

Reife Brom- und Himbeeren, dazu etwas Lavendel, trinkig mit Schmelz und vitaler Säure

Kontakt: Il Cortiglio

Preis: 12,00 €

WEISSWEIN**90****2020 Lighea Sicilia DOC Zibibbo, Sizilien**

Bergamotte, Jasmin, Ingwer, Mandarinenschale und Strauchbasilikum; klar, zarte Süße, aromatische Länge

Kontakt: Donnafugata Srl

Preis: 11,00 €

89**2020 Xarà Catarratto, Sizilien**

Charmante, expressive Nase. Noten von Bergamotte und Rose, duftig; salziges Finale

Kontakt: Terra Dives Srl Soc. Agricola

Preis: 18,00 €

2020 Lu Bancu Catarratto Monreale DOC, Sizilien

Offen, durchgängig aromatisch, reife Ananas und exotische Früchte, sehr dezenter Hauch von Holzeinsatz

Kontakt: Feudo Disisa

Preis: 15,00 €

2020 Tonnino Grillo DOC Sicilia, Sizilien

Ingwer, Grüner Tee, Pampelmuse, Apfelschale und Heu; saftig, stoffig, leichte Salzigkeit, ausgewogen und süffig

Kontakt: Tonnino

Preis: 20,00 €

2020 Grillo Vigna di Mandranova, Sizilien

Golden-Delicious-Apfel, Gelbfrucht, Melone; stoffig, würzig, kernige Säure, zartherber Typ, attraktives Amaro-Finale

Kontakt: Alessandro di Camporeale

Preis: k.A.

2020 Mia Natura Pecorino IGT Colline Pescaresi Bio, Abruzzen

Goldgelbe Farbe, Blüten, florale Noten und Kräuter in der Nase; am Gaumen Schmelz, Toffee und gute Länge

Kontakt: Tenuta Arabona

Preis: 9,00 €

2020 Falanghina del Sannio DOP Taburno, Kampanien

Orangenblüte und Gewürze in der Nase; am Gaumen feiner Biss und harmonische Säure bei guter Länge

Kontakt: Cantine Iorio Srl

Preis: 7,00 €

2017 Eclissi Fiano di Avellino DOCG, Kampanien

Feine Reife und Holzwürze; am Gaumen salziges Sahnkaramell, cremig, ausgewogen und gute Länge

Kontakt: Az. Agr. Case d'Alto

Preis: 15,00 €

2020 Smeralda Vermentino di Sardegna DOC, Sardinien

Duftig-floral, Flieder, Rose, dazu Noten von Nektarine und Birne; guter Säurezug, saftig-schlanker Typ, elegant

Kontakt: Tenute Smeralda Srl

Preis: 14,00 €

2020 Lupus in Fabula Vermentino di Gallura Superiore, Sardinien

Charaktervoll mit Heu, Melone, Orange und Fliederblüten; saftig am Gaumen, voller Körper und cremig

Kontakt: Tenute Olbios

Preis: 16,50 €

88**2020 Grillo DOC Sicilia Biologico, Sizilien**

Minze, Bergamotte, Ingwer, fast schon mentholig; frisch, aromatisch, harmonische dezente Süße

Kontakt: Summanera Srl

Preis: 7,00 €

2020 Resilience Lucido Sicilia DOC, Sizilien

Sehr duftig, erinnert an weiße Blüten, Jasmin; leichtfüßig tänzelnd, leichte Süße im Finale

Kontakt: Cantine Colomba Bianca

Preis: 9,50 €

2020 IGT Costa Viola Criserà, Kalabrien

In der Nase Toffee und Banane; am Gaumen feine Würze, Kakao und Milchschokolade

Kontakt: Casa Vinicola Criserà Srl

Preis: 15,00 €

2020 Coda di Volpe Sannio DOP Famiglia Fusca Viticultori Greco Chardonnay, Kampanien

In der Nase Blüten und würzige Zitrusnoten; am Gaumen harmonische Säure und sandige Mineralität

Kontakt: Il Poggio

Preis: 16,00 €

87**2019 Falcoreale Catarratto, Sizilien**

Würzig, kräutrigh, erinnert mit Aromen von Bergamotte an Traminer; milde Säure

Kontakt: Azienda Agricola Rigogliosi

Preis: 10,00 €

2019 797 N Catarratto Bio – Non Filtrato, Sizilien

Brioche und Mirabellen. Nougat, Mandeln, Kaffee und Honig; dazu ein salziges Finale, charakterstark

Kontakt: Salvatore Tamburello Azienda Agricola Biologica

Preis: 13,00 €

2020 Fileno Grillo Sicilia DOC, Sizilien

Orangenschale und Guavensaft; leicht vegetabile Noten und etwas Haferflocken, schlank und jung zu trinken

Kontakt: CVA Canicattì Soc. Coop

Preis: 12,00 €

2020 Contravento Grillo, Sizilien

Artischocke, Pampelmuse und Zitruszeste; saftig, rund und gefällig, leichte Mineralk, trinkanimierend

Kontakt: Terre Garcia

Preis: 16,00 €

2020 Cocciola IGP Terre di Chieti, Abruzzen

Würzige Nase mit frischen Kräutern; am Gaumen eine harmonische Säure und etwas Grapefruitzeste

Kontakt: Cantina Colle Moro Soc. Coop. Agricola

Preis: 2,70 €

2020 Pecorino Controguerra DOC, Abruzzen

Heublümen und Stroh in der Nase; am Gaumen griffig, etwas Zitrus und Limette

Kontakt: Cordoni Giuseppe Az. Agr.

Preis: 13,00 €

2020 Theria Vermentino, Sardinien

Kandierte Nüsse, Mandarinen- und Orangenschale, dazu Rosmarin; salzig-mineralisch, gelber Apfel

Kontakt: Vitivinicola Alberto Loi

Preis: 8,90 €

86**2016 Fiano Campore DOCG Terredora Dipaolo, Kampanien**

Verhaltene Nase; cremiges Mundgefühl, Schmelz, harmonisch und gut zugänglich

Kontakt: Terredora di Paolo S.S.A

Preis: 12,00 €

2016 Cupavaticale Greco di Tufo DOCG, Kampanien

In der Nase rauchig-mineralisch, erinnert an vulkanische Böden; kernig mit etwas Limette am Gaumen

Kontakt: Tenute Casoli Società Agricola SRL

Preis: 19,00 €

SCHAUMWEIN**90****2020 Xenium Brut Bombino Spumante Metodo Classico, Apulien**

Brioche, hefig, Walnuss, etwas gelbe Frucht; straff und cremig am Gaumen, angenehm trocken

Kontakt: Narcibus Srl

Preis: 15,00 €

89**2017 Apum Nerello Mascalese Cantine di Nessuno, Sizilien**

Hefig, kandierte Haselnüsse, Marzipan, Trockenfrüchte; saftig-harmonisch, weich und fast opulent, langes Finale

Kontakt: Cantine di Nessuno

Preis: 18,00 €

87**2019 Perle di Grazia Cataratto Terre di Gratia, Sizilien**

Zitronenzeste, würzig-ätherisch, etwas Ingwer und Kurkuma; zarte Perlage, zugänglich und unkompliziert

Kontakt: Terre di Gratia

Preis: 15,00 €

86**2020 Chic Lady Cuvée Extra Dry, Molise**

Duftig-floral, Zitrus, tropische Früchte; leichtfüßig am Gaumen, betont fruchtig mit harmonischer Süße

Kontakt: Tenuta San Tommaso

Preis: 20,00 €

2020 Cuvée brut millesimato, Kampanien

Grapefruit, zitrisch, etwas Kräuter, hefige Noten und karge Mineralität; elegante Fruchtigkeit

Kontakt: Cantine Strapellum

Preis: 18,00 €