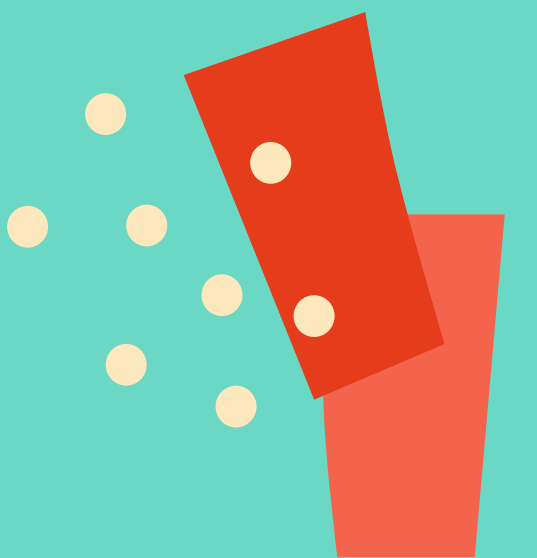
Vinum

SPEZIALDOSSIER PROWEIN

Sonntag, 17. März, bis Dienstag, 19. März



26 x Weinwissen

Weinabenteuer, Verkostungen & Geschichten
Neuigkeiten aus der Weinbranche

BÜRGERSPITAL

WÜRZBURG

Fruchtig. Frisch. Feinperlig.

Einfach ein Genuss.

Joh. Secco



Trends und Tradition

Exklusive Seminare Jetzt anmelden: www.vinum.eu/prowein

Das erwartet Sie...

- Mehr als 20 Stunden geballtes Fachwissen der VINUM-Redakteure
- Mehr als 25 Live-Tastings und vieles mehr in der VINUM-Verkostungszone
- Mehr als 200 Weine aus Deutschland, Frankreich, Italien, Österreich, dem Libanon am VINUM-Stand

Seit nunmehr 25 Jahren werden in Düsseldorf die neuesten Trends in Sachen Wein präsentiert. Mit 321 Ausstellern ging es los und heute präsentieren sich 6873 Aussteller aus 67 Ländern an diesem Branchenhighlight. Von Beginn an waren nur Fachbesucher der Wein- und Spirituosenbranche mit Fokus Handel und Gastronomie zugelassen und an diesem Konzept wurde festgehalten. Weinaffine Menschen, die nicht zu diesem Kreis gehören, drücken sich die Nase an der Fensterscheibe platt und warten sehnsüchtig auf die Neuigkeiten, die ihnen ihre Weinhändler im Nachgang der Messe präsentieren. Und ganz Düsseldorf ist während dieser drei Messetage im Wein-Fieber und vibriert.

Auch wir bei VINUM fiebern diesen drei Tagen entgegen. Mit mehr als 25 kommentierten Seminaren im Gepäck stellen wir Weinwissen in den Vordergrund. Frankreich-Experte und VINUM-Redakteur Rolf Bichsel blickt in die Historie des Champagnerhauses Deutz und erläutert die Trilogie des Hauses Veuve Fourny.

Grüne Gegenwart heisst es dann im Languedoc, der grössten Biowein-Region Frankreichs. Entdecker machen sich auf den Weg zum «Planet Bordeaux» oder reisen von dort mit Italien-Spezialist und VINUM-Redakteur Christian Eder weiter in die Toskana. Vieles gibt es in Italien zu entdecken, vor allem die neu gegründete Vereinigung Vini Rosa d'Italia, die sich den Roséweinen ganz Italiens verschrieben hat. Im Nachbarland Österreich gilt es, die Sektpyramide mit VINUM-Redakteur Rudi Knoll zu erkunden und die Domaines Kilger aus der Steiermark, aber auch aus dem fernen Libanon haben wir Neues zu berichten. Ganz besonders freuen wir uns auch auf den VINUM-Talk «Adel verpflichtet». Rudi Knoll im Gespräch mit Herzog, Fürst, Prinz, Graf und Gräfin über ihre Tradition , Geschichte und die Vor- und Nachteile des Adels.

Ihr
VINUM-Team

Unsere Partner auf der ProWein (A–Z):

29 Champagne Deutz, Halle 16, J61
22 Champagne Veuve Fourny, Halle 13, D36
22 Château Giscours
08 Consorzio Vini d'Abruzzo, Halle 16, D71
23 Consorzio Brunello di Montalcino, Halle 16, F51
20 Consorzio Lambrusco, Halle 15, D71
7 Consorzio Lugana, Halle 15, D59
11 Consorzio Maremma Toscana, Halle 16, E31
27 Consorzio Morellino di Scansano, Halle 16, E31
10 Consorzio San Gimignano, Halle 16, F31
25 Consorzio Vino Nobile, Halle 16, F31
18 Domaines Kilger, Halle 17, B42
22 Languedoc Wines, Halle 11, G80
07 ÖWM, Halle 17
24 Planet Bordeaux, Halle 11, K95
14 Regione Puglia, Halle 16, A31

Die VINUM-Spezialpublikation «ProWein» ist eine Sonderbeilage von VINUM, Europas Weinmagazin, ISSN 1663-2567, Erscheinen März 2019.

VERLEGER
Roland Köhler

HERAUSGEBER/VERLAG
Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40, Fax +41 (0)44 268 52 65
info@vinum.ch, www.vinum.eu

Nicola Montemarano, Verlagsleitung
Laura Schlatter, Leser-/Verlagsmarketing
Miriam Schönenberger, Eventmarketing
Eva Pensel, Online-Marketing
Raffaela Köhler, Verlagsassistenz

REDAKTION
VINUM-Redaktion, Postfach 5961, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 60, Fax +41 (0)44 268 52 65
redaktion@vinum.de
Carsten Henn, Chefredakteur

Nicole Harreisser, Redaktion, Texte
Rolf Bichsel, Christian Eder, Rudi Knoll, Texte
Martin Mächler, Chef vom Dienst

GESTALTUNG UND PRODUKTION
Titelbild & Gestaltung: Johanna Pietrek (AD)
Fotos: z.V.g, Marcel Kamps, Fabien Laine
Lektorat: Anne Fries | Lektorat & Übersetzungen, D-Düsseldorf

Produktions-/Vertriebsleitung:
Agentur Graf, CH-9001 St. Gallen,
produktion@vinum.info

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, wie Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags. Alle Inhalte wurden sorgfältig geprüft.

Foto: VINUM

VINUM-Tastings

Besuchen Sie die einzigartige VINUM-Verkostungszone: Topproduzenten aus Deutschland, Österreich, Italien und weiteren Ländern präsentieren eine exklusive Auswahl ihrer Erzeugnisse. Entdecken Sie die Weine der anwesenden Winzer und nehmen Sie an den zahlreichen, kostenlosen Live-Seminaren und Verkostungen mit VINUM-Redakteuren teil.

Live-Tastings am VINUM-Stand, Halle 14, Stand C61

TAG 1

Sonntag, 17.03.2019

10.30–11.00 Uhr
Veuve Fourny, das Champagnerwunder
Veuve Fourny? Zwei Brüder, die Mutter – ein echter Familienbetrieb in Vertus in der Côtes de Blancs. Mit charaktervollen Clos, Crus und Rosés.

11.15–11.45 Uhr
Vernaccia di San Gimignano: weisses Highlight der Toskana
San Gimignano ist eine Ausnahme inmitten der roten Toskana: Die weisse Vernaccia-Traube ist hier die Basis von facettenreichen Weissweinen. Lassen Sie sich von uns in diese einzigartige Landschaft entführen.

12.00–12.30 Uhr
Vini della Maremma: die andere Toskana
Die Maremma, ein Gebiet mit mehr als 2000-jähriger Geschichte, in dem die Nachhaltigkeit gelebt wird, präsentiert kraftvolle und elegante Weine aus traditionellen und internationalen Rebsorten.

12.45–13.15 Uhr
Lugana: langlebige Eleganz vom Lago di Garda
Lugana wird wegen seiner Fruchtigkeit und seiner Komplexität zwischen Berchtesgaden und Hamburg geliebt: Wir beweisen Ihnen, dass der elegante Weisswein vom Südufer des Gardasees auch überraschend langlebig ist.

13.30–14.00 Uhr
Domaines Kilger: Steiermark und Burgenland vom Feinsten
Der Bayer Hans Kilger wurde mit seiner Domaines Kilger im Verbund mit den renommierten Winzern Christian Reiterer und Uwe Schiefer in nur drei Jahren (!) zu einem Senkrechtstarter.

14.15–14.45 Uhr
Brunello di Montalcino
Die Überraschungen des neuen Annata-Jahrgangs 2014 und grosse Weine aus dem coolen Riserva-Jahrgang 2013. Entdecken Sie die Schönheiten aus dem Süden der Toskana!

15.00–15.30 Uhr
Vini d'Abruzzo Montepulciano und mehr I
Die ganze Vielfalt der Abruzzen: die besten Weine einer einzigartigen Region zwischen Bergen und Adriatischem Meer.

15.40–16.20 Uhr
Bordeaux – Planet der Geniesser
Der Name Bordeaux steht für einen ganzen Planeten mit einer unübersehbaren Fülle ausgezeichneter Weine für jeden Gaumen, jede Gelegenheit und jedes Portemonnaie.

16.30–17.00 Uhr
I Grandi Rossi di Puglia: Nero di Troia
Die historische Varietät aus dem Norden Puglias ist die Basis von zwei der vier DOCG-Weine der Region. Lernen Sie Nero di Troia pur oder im Blend – als Basis von eleganten Weinen – kennen.

17.15–18.00 Uhr
(bis 19.00 für Aussteller)
Lambrusco Chill-out-Party: Sorbara, Grasparossa und Reggiano in Harmonie mit kulinarischen Häppchen
Ein chilliger Messeausklang mit einem Überraschungsgast: dem knackigen Lambrusco aus den Hügeln um Modena, den man solo oder zum Essen geniessen kann. In einer Verkostung zeigt er seine ganzen Facetten. Ein stimmungsvoller, entspannender Ausklang der Weinprobe mit kulinarischer Untermalung – feel the Spirit of Lambrusco!

TAG 2

Montag, 18.03.2019

09.45–10.15 Uhr
Château Giscours: Bordeaux – Toskana und zurück
Weinbau betreibt die Unternehmerfamilie Albada grenzenlos. Das illustrieren die legendären Margaux-Châteaux Giscours und du Tertre und das Toskana-Juwel Caiarossa.

10.30–11.00 Uhr
Vini Rosa d'Italia I
Nicht nur ein perfekter Sommerwein, sondern ein Wein für alle Fälle: italienische Roséweine vom Gardasee und aus dem grossen Rest Italiens in ihrer ganzen Vielfalt.



Hier sind wir!
Halle 14, Stand C61

Jetzt anmelden!

Wir bitten um Ihre Anmeldung inklusive Begleitpersonen:

www.vinum.eu/prowein

11.10–11.50 Uhr
Champagne Deutz schreibt Geschichte
Mit «Hommage à William Deutz» ehrt das Haus seinen Gründer und präsentiert (unter anderem) zwei exquisite Lagencuvées, die Vinum mit 20 Punkten bewertete.

12.05–12.35 Uhr
Grüne Exzellenz
Das Languedoc und seine geschützten Herkunftszonen (AOP, IGP), Musterschüler im Umsetzen nachhaltigen Rebbaus und grüner Spitzenreiter Frankreichs, präsentieren grüne Spitzenweine.

12.45–13.15 Uhr
Morellino di Scansano: der Sangiovese der toskanischen Küste
Der rote Morellino di Scansano vereint Frucht, Charakter und mediterranes Flair: Entdecken Sie in einem Streifzug, wozu die ureigene Traube der Toskana, Sangiovese, in den Hügeln nahe der Küste fähig ist.

13.30–14.00 Uhr
Ein Giro d'Italia im Zeichen der Qualität
Die besten Weine der italienischen Kooperativen: von Amarone über Prosecco, Nero d'Avola und Montepulciano bis zu Morellino und Barbaresco.

14.15–14.45 Uhr
Vino Nobile di Montepulciano: die Energie der Sangiovese der Toskana
Einer der grossen Sangiovese-Weine der Toskana, der schon im Mittelalter geschätzt wurde – heute ist Vielfalt angesagt in den Rebbergen rund um die Renaissance-Stadt Montepulciano.

15.00–15.30 Uhr
Vini d'Abruzzo Montepulciano und mehr II
Die ganze Vielfalt der Abruzzen: die besten Weine einer einzigartigen Region zwischen Bergen und Adriatischem Meer.

15.40–16.20 Uhr
Weine aus dem Libanon
Das kleine Land mit dem grossen Weinpotenzial macht in den letzten Jahren mit Namen wie Chateau Musar immer mehr von sich reden.

16.30–17.00 Uhr
I Grandi Rossi di Puglia: Negroamaro
Mit dem griechisch-lateinischen Namen, der «schwarzschwarz» bedeutet, ist diese typische Rebsorte aus dem Süden der Region der Hauptbestandteil von mehr als der Hälfte der regionalen DOC-Weine. Man findet sie reinsortig oder im Blend.

17.15–18.00 Uhr
(bis 19.00 für Aussteller)
Lambrusco-Chill-out-Party: Sorbara, Grasparossa und Reggiano in Harmonie mit kulinarischen Häppchen
Ein chilliger Messeausklang mit einem Überraschungsgast: dem knackigen Lambrusco aus den Hügeln um Modena, den man solo oder zum Essen geniessen kann. In einer Verkostung zeigt er seine ganzen Facetten. Ein stimmungsvoller, entspannender Ausklang der Weinprobe mit kulinarischer Untermalung – feel the Spirit of Lambrusco!

TAG 3

Dienstag, 19.03.2019

10.00–10.30 Uhr
Deutscher Sekt Award
Die Gewinner des Sekt Awards 2018

10.45–11.15 Uhr
Vini Rosa d'Italia II
Nicht nur ein perfekter Sommerwein, sondern ein Wein für alle Fälle: italienische Roséweine vom Gardasee und aus dem grossen Rest Italiens in ihrer ganzen Vielfalt.

11.30–12.00 Uhr
I Grandi Rossi di Puglia: Primitivo
Eine Rebsorte erzählt von der Weinbaugeschichte Puglias in zwei Versionen – als Primitivo di Gioia del Colle und als Primitivo di Manduria. Entdecken Sie zwei Interpretationen einer Traube mit ihrem ganzen Schliff.

12.15–12.45 Uhr
Rossi mit Charakter
Grosse autochthone Rotweine aus dem Piemont, der Toskana und Sizilien

13.00–13.30 Uhr
Österreicher Spitzensekt
Die neue Spitze der Sektpyramide – Grosse Reserve

14.00–15.30 Uhr
VINUM-TALK im ProWein-Forum, Halle 13
Adel verpflichtet!

Adel verpflichtet!

«Adel verpflichtet» ist der Titel einer berühmten schwarzen Film-Komödie, in der der Anwärter auf einen britischen Herzogtitel acht vor ihm stehende Familienmitglieder (alle gespielt von Alec Guinness) um die Ecke bringt. Das muss keiner der sechs Teilnehmer am schon traditionellen VINUM-Talk am dritten ProWein-Tag befürchten…

Promi-Talk im ProWein-Forum, Halle 13, Dienstag, 19. März, 14.00–15.30 Uhr


Michael Herzog von Württemberg


Karl-Eugen Erbgraf zu Neipperg


Marie Gräfin Degenfeld


Dr. Georg Prinz zur Lippe


Ferdinand Fürst zu Castell-Castell


Paul Graf von Schönborn

Es geht vielmehr darum, welchen Stellenwert Weinadelige in der Szene haben, wie sie ausgebildet wurden, ob und wie sie besondere Akzente setzen, ob ihr Titel eine Verpflichtung oder besonderer Ansporn ist, ob sie irgendwie Vorrechte geniessen oder mit Nachteilen und Vorurteilen leben müssen. Ist es eine Bürde oder Würde, Betriebe mit einer langen, langen Geschichte zu leiten? Das sind alles Themen, die zur Sprache kommen.

Auf dem Podium sitzen fünf Männer und eine Frau. Letztere ist, wenn man so will, die einzige «Ausländerin». Denn Marie Gräfin Degenfeld-Schonburg entstammt einstigem ungarischen Adel. Ein Graf Imre Degenfeld war 1857 Mitbegründer des Tokajer-Weinbauverbandes. Nach dem zweiten Weltkrieg mussten seine Nachkommen die Güter verlassen und wurden in Deutschland sesshaft. Tochter Marie heiratete den Unternehmer Dr. Thomas Lindner, der mit ihr 1994 an die Tradition anknüpfte und 100 Hektar Reben ersteigerte. Daraus entstand ein heute stattliches Weingut in Tarcal. Ähnlich gelagert ist die Geschichte von Georg Prinz zur Lippe, dessen Familie ein bedeutendes Weingut besass, aber 1945 enteignet wurde. Ab 1990 baute er es mühselig in der Nähe des einstigen Standortes bei Meissen wieder zu einem sächsischen Vorzeigebetrieb auf. Sein erster Jahrgang wurde in der Fürstlichen Domäne Castell in Franken ausgebaut. Ferdinand Fürst zu Castell-Castell, ebenfalls dabei, wird sich gern an diese Samariter-Dienste erinnern. Er führt ein stattliches Gut (70 Hektar) und kann, wie die sonstigen Talk-Teilnehmer, auf eine ununterbrochene Tradition blicken, in der Silvaner eine besondere Rolle spielt. Karl-Eugen Erbgraf zu Neipperg aus Württemberg, Herr über 32 Hektar, gilt als besonderer Förderer von Lemberger. Michael Herzog von Württemberg, Weingutschef in Ludwigsburg (38 Hektar), könnte theoretisch ohne Abschaffung der Monarchie Königs-Anwärter sein. Paul Graf von Schönborn ist Vertreter der fränkischen Linie des einst sehr einflussreichen Adelshauses und hat einige hohe kirchliche Würdenträger im Stammbaum. Er leitet zwei Weingüter in Franken und im Rheingau mit zusammen rund 75 Hektar.

Fotos: zVg



www.languedoc-wines.com, dvpt-durable-languedoc.com

Languedoc

Grüne Gegenwart im Languedoc

Naturnaher Weinbau ist nicht nur Zukunftsmusik. Im Languedoc, der grössten Qualitätsweinregion der Welt, gehört eine ganzheitliche Sicht bereits heute zum Alltag. Das ist keine Behauptung, sondern Fakt, basierend auf knallharten Ziffern. 25 000 Hektar Reben werden heute im Languedoc zertifiziert biologisch bestellt oder sind im Zuge der Zertifizierung. Das entspricht 30 Prozent der französischen Bio-Anbaufläche. Ein rasante Entwicklung, denn die Fläche hat sich somit in zehn Jahren verdreifacht. Die Betriebe, die biologisch arbeiten, werden immer zahlreicher: In fünf Jahren haben sie um zehn Prozent zugenommen. Das Languedoc, die grösste Biowein-Region Frankreichs, ist europaweit führend, was nachhaltigen Anbau belangt. Jeder zehnte in der Welt verkaufte Biowein stammt aus dem Languedoc. Soweit die sichtbare Spitze des grünen Eisbergs. Weniger sichtbar, aber nicht weniger wichtig ist der Einsatz der Winzer für zunehmende biologische Vielfalt (Pflanzen von Hecken zum Schutze von Fauna und Flora), ein sparsamer Wasserkonsum oder das Begrünen der Rebzeilen. Selbst Winzer, die nicht direkt biologisch oder biodynamisch arbeiten, schränken den Verbrauch von chemischen Pflanzenschutzmitteln ein oder verzichten auf Unkrautvernichter.
Dass die «grüne Welle» im Languedoc die Weinqualität nicht beeinträchtigt, sondern im Gegenteil fördert, illustriert unsere Verkostung naturnah produzierter Spitzenweine.

Languedoc
Halle 11, G80

Verkostung
Halle 14, Stand C61

Montag, 18. März
12.05–12.35 Uhr





www.sektaward.de

Deutscher Sekt Award 2018

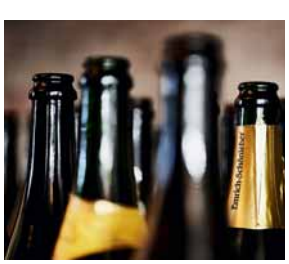
Und es prickelt so schön in die Bauch

Deutscher Sekt ist raus aus der Nische und steht im Rampenlicht. Hochwertige Prickler aus in Deutschland angebauten Trauben, vor Ort gekeltert und ausgebaut, müssen sich bei Tisch wie beim Sektempfang vor nichts und niemandem verstecken. Was über Jahre nur eine kleine Nische war und vor allem von Kennern geschätzt wurde, ist zum veritablen Trend geworden. Jahrgangssekte und Sonderfüllungen, elegante Cuvées und aromatische Rebsortensekte zeigen die ganze Klasse und Bandbreite dieses Weintyps. Wie gross das Feld der erstklassigen deutschen Sekte ist, zeigte sich einmal mehr beim renommierten Wettbewerb zum Thema, dem «Sekt Award 2018». Über 500 Sekte wurden eingereicht, eine Jury aus Fachjournalisten, Sommeliers und Weinmachern verkostetet in mehreren Durchgängen alle Sekte blind. Insgesamt konnten die Winzer in sieben Kategorien ihre Sekte einreichen, darüber hinaus wurden auch vier Sonderpreise verliehen. Vom aktuellen Schaumweintrend Pet Nat aus der Naturweinszene bis zum gereiften Sprudler aus den 90er Jahren war im Wettbewerb alles vertreten, grosse Namen und Überraschungssieger standen gleichermassen auf dem Siegertreppchen. Die besten und ausgezeichneten Weine werden bei diesem Seminar ins Glas kommen, Harald Scholl, stellvertretender Chefredakteur VINUM Weinmagazin und Leiter des Wettbewerbs, wird die Sekte präsentieren und erklären.

Deutscher Sekt Award

Verkostung
Halle 14, Stand C61

Dienstag, 19. März
10.00–10.30 Uhr





Ihre Heimat liegt in einer einzigartigen Region zwischen schneebedeckten Bergen und den Sandstränden der Adria, mit geschichtsträchtigen Städten und Naturparks: Montepulciano ist eine der grossen Rebsorten Italiens, aber nur einer der Schätze, die man in den Abruzzen entdecken kann.

www.vinidabruzzo.it

Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo

Montepulciano und mehr

Die Abruzzen, zwischen der Adriaküste und den Bergen des Gran Sasso und der Majella gelegen, sind eine grüne Region mit drei Nationalparks und mehr als zehn nationalen und regionalen Schutzgebieten. Die gebirgige Zone des Apennins bedeckt mehr als 65 Prozent der Oberfläche, während die ausgedehnte hügelige Landschaft nahe der Küste den grössten Teil des Weinbaus auf sich konzentriert.

Was diese Gegend einzigartig macht, ist die Nähe der Berge zum Meer. Diese Nähe erzeugt starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Ausgewogene Niederschläge und viel Sonne tragen das Ihre zur Qualität der hier angebauten landwirtschaftlichen Produkte bei. Die Weinproduktion ist heute das bedeutendste Segment der regionalen Landwirtschaft mit mehr als 32 000 Hektar Rebfläche und einer jährlichen Produktion von etwa 3,5 Millionen Hektoliter, mehr als eine Million davon Wein mit Ursprungsbezeichnung. 83 Prozent der Produktion sind in der Provinz Chieti in der Nähe der Küste konzentriert. Die Provinzen Pescara und Teramo repräsentieren etwa zehn bzw. sechs Prozent, während etwa ein Prozent aus der Provinz L'Aquila stammt. Montepulciano ist in den Abruzzen zweifellos die am weitesten verbreitete Rebsorte, die auf rund 17 000 Hektar angebaut wird. Es folgen Trebbiano mit über 5000 Hektar und eine Reihe von einheimischen Reben wie Pecorino, Passerina, Cococciola und Montonico. Sehr wichtig ist auch die Herstellung von Roséweinen, die Struktur und Frische verbinden. Aushängeschild ist der ebenfalls aus Montepulciano gekelterte Cerasuolo d'Abruzzo, 2010 die erste Ursprungsbezeichnung in Italien, die ausschliesslich der Rosé-Typologie gewidmet ist.

Montepulciano ist auch dominant in der Spitzenklasse der Riserve und lagerungsfähige Selektionen, die mit zum Besten gehören, was Italien an Rotweinen zu bieten hat.

Montepulciano ist von kegelförmiger Pyramidenform, spätreifend, und ergibt einen Wein von rubinroter Farbe mit Aromen von Veilchen, Kirschen, Beeren und Lakritze, der genauso jung getrunken wie in Eichenfässern gereift werden kann. Historische Dokumente belegen, dass die Rebsorte Montepulciano seit der Mitte des 18. Jahrhunderts in der Region präsent ist, wo daraus füllige, kraftvolle und doch auch elegant-duftige Wein gekeltert werden. Parallel dazu gewinnen andere autochthone Rebsorten, insbesondere weis-

Fotos: zVg





se, zunehmend an Bedeutung. Trebbiano d'Abruzzo ist ein Weisswein von grossem Potenzial und Facettenreichtum, der sowohl reifen als auch jung getrunken werden kann. Grosse Erfolge feiern auch weniger bekannte Sorten wie Pecorino, Passerina, Cococciola und Montonico und eine zunehmende Zahl von Schaumweinen aus einheimischen Trauben.

Die Rebsorte Trebbiano ist zumindest schon seit dem 16. Jahrhundert in den Abruzzen heimisch. Heute wird der Trebbiano d'Abruzzo DOC aus der gleichnamigen Rebsorte (zu mindestens 85 Prozent) und kleinen Anteilen anderer weisser Trauben gewonnen. Die Weinberge liegen meist in hügeligen Positionen in Meereshöhen bis zu 500, 600 Metern. Die Trauben werden zwischen Mitte September und Mitte Oktober gelesen. Trebbiano wird entweder als junger, fruchtiger Wein oder als langlebiger Wein gekeltert, der in Holz ausgebaut wurde. Eine andere weisse Rebsorte, die schon lange in den Abruzzen heimisch ist, ist Pecorino. Sie wird bereits von Catone im zweiten Jahrhundert vor Christus erwähnt. Ihr Name stammt wahrscheinlich daher, dass die Ziegen (pecore) die süssen Trauben besonders gerne gegessen haben, wenn sie ab Mitte September reif wurden. Die Varietät gedeiht gut in kühlen ventilierten Hügellagen, und ergibt kräftige Weine mit hoher Säure, die fruchtig-herbal duften.

Auch die weisse Passerina ist eine sehr alte Rebsorte, die zur Familie der Trebbiani gehört und lange im Schatten des Trebbiano d'Abruzzo stand. Erst jüngst wurde ihre Qualität entdeckt. Ihre Trauben bringen fruchtig-kräftige Weine mit vifer Säure her.

Cococciola hingegen ist eine spät reifende autochthone Varietät der Abruzzen, die fast ausschliesslich in der Provinz Chieti kultiviert wird. Einst vor allem im Verschnitt mit Trebbiano eingesetzt, wird sie heute reinsortig gekeltert und teils auch spumantifiziert. Fast ausschliesslich im Gebiet von Bisenti in der Provinz Teramo wird hingegen Montonico angebaut: Sie ergibt frische, saftige Weine, die sehr gut zur regionalen Fischküche passen. Während der ProWein ist das Consorzio Vini d'Abruzzo in Halle 16, D71 vertreten: Im grossen Verkostungsbereich steht dort die ganze Bandbreite der Weine zur Degustation bereit.



Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo
Halle 16, D71

Verkostung Halle 14, C61

Sonntag, 17. März
15.00–15.30 Uhr

Montag, 18. März
15.00–15.30 Uhr

Vernaccia di San Gimignano

Das weisse Herz der Toskana

Der Vernaccia di San Gimignano war der erste italienische Wein, der 1966 das DOC erhielt, 1993 wurde er mit dem DOCG ausgezeichnet. Das Produktionsgebiet dieses einzigartigen Weissweins aus der gleichnamigen Rebsorte ist die Gemeinde San Gimignano, deren ausgewogenes Klima durch das toskanische Inland geprägt ist.

www.vernaccia.it





Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano
Halle 16, Stand F31

Verkostung Halle 14, C61
Sonntag, 17. März
11.15–11.45 Uhr

Das Produktionsgebiet dieser Ursprungsbezeichnung umfasst das gesamte Gebiet der Gemeinde San Gimignano im Herzen der Toskana. Es ist eine gänzlich hügelige Landschaft in einer Meereshöhe zwischen 200 und 400 Metern, deren Böden vorwiegend aus dem Pliozän stammen – einer Periode zwischen 6,8 und 1,8 Millionen Jahren vor unserer Zeitrechnung.

Die Rebberge von San Gimignano sind durch ihr mediterranes Klima geprägt, das sich durch trockene Sommer und strenge Winter auszeichnet. Regenperioden findet man vor allem in den Monaten April/Mai und im November, die Temperaturen variieren zwischen –5 und +37 Grad. Die Böden, auf denen Vernaccia di San Gimignano angebaut wird, werden aus gelbem Sand (Tufo) und gelbem Lehm gebildet, die sich an der Oberfläche mit kompakteren Lehmschichten abwechseln.

Vernaccia kann als Jahrgangswein (Annata) oder als Riserva auf den Markt kommen: Die Typologie Riserva sieht eine Mindestlagerzeit von elf Monaten im Keller und eine weitere Lagerung von mindestens drei Monaten in der Flasche vor, bevor sie auf den Markt kommt. Die Erntemenge pro Hektar darf 9000 Kilogramm nicht überschreiten.

Ein Vernaccia di San Gimignano ist von strahlendem Strohgelb mit goldenen Reflexen, die sich mit der Reife verstärken. Der Duft ist fein und delikat und in jungen Jahren mit fruchtigen und floralen Nuancen. Mit der Lagerung gewinnt der Wein an Mineralität, Noten von heissem Stein und Mandeln dominieren.

Der Vernaccia di San Gimignano passt hervorragend zur Küche: Für Primi, jedwede Art von Fisch, Frittiertes und Ei, weisses Fleisch, Frisch- und mittellang gereiften Käse ist er ein perfekter Begleiter. Ein Vernaccia di San Gimignano sollte bei acht bis zehn Grad serviert werden, sei es als Annata oder als Riserva.

90 Kellereien füllen Vernaccia di San Gimignano ab, die durchschnittliche jährliche Produktion umfasst ca. 40 000 Hektoliter bzw. fünf Millionen Flaschen.

Fotos: zVg

Maremma Toscana

Das DOC Maremma Toscana auf der ProWein



Das Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana präsentiert auf der ProWein sein neues DOC: eine Ursprungsbezeichnung, die ihre Heimat in einer einzigartigen Landschaft an der toskanischen Küste hat und die in die ganze Welt exportiert wird. Fast sechs Millionen Flaschen werden inzwischen produziert.

www.consorziovinimaremma.it

Vom 17. bis 19. März 2019 ist das Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana erneut Protagonist der ProWein, der wichtigsten Weinfachmesse. Gemeinsam mit den Konsortien von Montecucco und Morellino di Scansano wird das Winzerkonsortium auf einem 91 Quadratmeter grossen Stand in Halle 16, E 31 zu finden sein. Auf dem Stand werden insgesamt rund 20 Kellereien ihre Spitzenprodukte präsentieren.

Die ProWein ist einer der wichtigsten Termine im Kalender des Konsortiums, wie der Präsident, Francesco Mazzei, bestätigt: «Deutschland ist und bleibt ein sehr interessanter Markt für den italienischen Wein. Das Gebiet des DOC Maremma Toscana ist darüber hinaus für eine nachhaltige Produktion wie geschaffen. Das sieht man auch an zahlreichen Kellereien, die biologisch arbeiten – ein Thema, für das der Konsument immer sensibler wird –, was auch vom deutschen Publikum immer mehr geschätzt wird. Die Messe ist aber in erster Linie strategisch wichtig, um Weinliebhabern das grosse Potenzial der Maremma aufzuzeigen und natürlich auch, um die einzigartigen Weine dieses Ursprungsgebietes international bekannt zu machen.»

Die Maremma Toscana ist ein geografisches Gebiet im Süden der Region Toskana, das sich in der Provinz Grosseto von Hängen des Monte Amiata über die Küste der Maremma und den Argentario bis zur Isola del Giglio erstreckt. Es ist geprägt von unterschiedlichen klimatischen Verhältnissen und Böden, die den Charakter der produzierten Weine bestimmen: vulkanischer Untergrund im Osten rund um die Gemeinden Pitigliano und Sorano; Mergelböden in den Hügeln zwischen den Flüssen Fiora und Ombrone; Lehm und Schlick in der Alta Maremma und den Hügellagen nahe der Küste und Schwemmlandböden in der Ebene. Heute zählt das Konsortium 311 Mitgliedsbetriebe – eine Zahl, die ständig zunimmt –, von denen 222 Weinbauern sind (der grösste Teil davon ist Zulieferer für Genossenschaftskellereien), einer Abfüller ist und 88 vertikale Betriebe sind, das heisst, sie vinifizieren die eigenen Trauben und füllen auch selbst ab. Insgesamt werden 5,7 Millionen Flaschen jährlich produziert.



Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana
Halle 16, E31

Maremma Toscana
CONSORZIO TUTELA VINI

Verkostung
Halle 14, Stand C61
Sonntag, 17. März
12.00–12.30 Uhr

PSR Programma di Sviluppo Rurale · Unione Europea · Repubblica Italiana · Regione Toscana

DIESE AKTION WURDE REALISIERT MIT DER KOFINANZIERUNG FEASR DES PROGRAMMS FÜR LANDWIRTSCHAFTLICHE ENWICKLUNG 2014–2020 DER REGION TOSKANA, TEILMASSNAHME 3.2, HINWEIS 2017



Vini Rosa d'Italia

Dolce Vita im Glas

Der Rosato hat in der Rebkultur Italiens eine lange Geschichte: Gekeltert wird er aus autochthonen Rebsorten, sein Erfolg basiert auf der Frische, den feinen Nuancen, der Knackigkeit. Nun haben sich sechs der führenden Produktionsgebiete dieses einzigartigen Weins zum Vini Rosa d'Italia zusammengefunden. Eine Auswahl dieser Weine wird in zwei Seminaren mit geführter Verkostung auf der ProWein vorgestellt.

Vini Rosa d'Italia

Verkostung
Halle 14, C61

Montag, 18. März
10.30–11.00 Uhr

Dienstag, 19. März
10.45–11.15 Uhr

Fotos: Vi



Am frühlingshaften Lago di Garda, an der Adriaküste oder im Süden Italiens: Ein Rosato bringt Dolce Vita ins Glas. Die Tradition des italienischen Rosés ist in einigen Gebieten auf besonders fruchtbaren Boden gefallen: Im Laufe der Zeit wurden spezielle Produktionsmethoden vor allem für die wichtigsten lokalen Rebsorten entwickelt.

Die Grundlage für den Erfolg des italienischen Rosato bildet bis heute das Zusammenspiel aus altem Winzerwissen, der Verwendung traditioneller Varietäten und von Böden und Klima. Diese im Gebiet verwurzelte Identität des Rosato ist auch Teil des grossen Erbes des italienischen Weinbaus und wird besonders von einigen der historisch wichtigsten Anbaugebiete Italiens repräsentiert: Dazu gehören der Rosato in Apulien (im Gebiet des Salice Salentino und in Castel del Monte), der Cirò Rosato in Kalabrien, der Cerasuolo d'Abruzzo und der Chiaretto vom Lago di Garda (im Valtènesi und in Bardolino). Sie bilden bis heute die Säulen des italienischen Rosato mit geografischer Ursprungsbezeichnung und aus autochthonen Rebsorten. Die Winzerkonsortien der einzelnen Ursprungsbezeichnungen haben sich im Jahr 2018 zum Vini Rosa d'Italia zusammengefunden, um in Italien und im Ausland die Kultur und das Wissen um den italienischen Rosato aus eigenständigen Rebsorten in seiner ganzen Vielfalt zu promoten und zu verbreiten.

Chiaretto di Bardolino

Die Traubencuvée aus den autochthonen Rebsorten Corvina und Rondinella bringt auf den sanften Moränenhügeln bei Bardolino am Südostufer des Gardasees nicht nur weiche, mediterrane Rotweine hervor – sie ist auch Basis des Chiaretto di Bardolino: Seinen Erfolg verdankt er seiner Frische, den feinen Nuancen und seiner Knackigkeit. Dafür sorgen die gut durchmischten Moränenhügeln, die von den Eiszeitgletschern hinterlassen wurden, und das Klima, geprägt von kühlen Winden aus den Alpen und mediterranen Einflüssen des Sees.

Valtènesi Chiaretto

Das Valtènesi im Südwesten des Lago di Garda ist Herrschaftsgebiet der Groppello, einer eigenständigen Rebsorte, die hervorragend in Hügellagen gedeiht. Aus Gropello wird der Valtènesi Chiaretto gekeltert, der Rosé des Gebiets, in dem auch andere Rebsorten wie Marzemino, Barbera und Sangiovese vertreten sein dürfen. Der Chiaretto muss nach strengen Qualitätskriterien produziert werden, die Flaschenabfüllung darf nur im Gebiet und die Vermarktung frühestens am 14. Februar im Jahr nach der Lese erfolgen.

Cerasuolo d'Abruzzo

Montepulciano ist die wichtigste Rebsorte in den Abruzzen, einer einzigartigen Region zwischen dem Adriatischen Meer und den Gebirgen der Majella und des Gran Sasso. Ausser zu kraftvollen Rotweinen wird Montepulciano auch zur Herstellung von Roséweinen verwendet, die betörende Kirsch- und Blütenaromen mit knackiger Säure und Struktur verbinden: wie zum Beispiel zum Cerasuolo d'Abruzzo DOC. 2010 wurde dem Cerasuolo die erste Ursprungsbezeichnung in Italien zuerkannt, die ausschliesslich der Rosé-Typologie gewidmet ist.

Castel del Monte Rosato

Im Norden Apuliens, rund um das oktogonale Schloss Castel del Monte des Staufer-herrschers Friedrich II. liegt das gleichnamige Anbaugebiet. Ausser kraftvollen Rotweinen – vorwiegend aus den Rebsorten Uva di Troia oder Aglianico – wird in diesem Anbaugebiet in den Provinzen Barletta-Andria-Trani und Bari aus Uva di Troia und Bombino Nero der Castel del Monte Rosato DOC gekeltert. Der Castel del Monte Bombino Nero – ausschliesslich aus Bombino Nero hergestellt – ist hingegen der einzige Rosé-DOCG Italiens.

Salice Salentino Rosato

Frischer, zum Teil auch gut strukturierter Rosato aus den Rebsorten Negroamaro (mindestens 80 Prozent) und Malvasia Nera. Das Anbaugebiet erstreckt sich über die Provinzen von Brindisi und Lecce im Herzen des Salento: Der Weinbau auf der Halbinsel im Süden Apuliens ist durch rote, fruchtbare Böden, die Nähe zum Meer und durch das gut durchlüftete Klima geprägt. Mit seiner Fruchtigkeit und seinem Charakter passt er wunderbar zu Fisch und Primi und ist gleichermassen ein perfekter Wein für einen Sommernachmittag im Garten.

Cirò Rosato

Die gut ventilierten Rebberge rund um Cirò Marina an der Küste des Ionischen Meeres in Kalabrien sind die Heimat dieses süditalienischen Rosé. In dieser Anbauzone werden Rot- und Roséweine aus der autochthonen Rebsorte Gaglioppo gekeltert, die bereits seit Jahrhunderten in der Region heimisch ist. Im Ciro Rosato kommt die Fruchtigkeit und der Charakter der Gaglioppo zur Geltung. Der Wein duftet nach Walderdbeeren und Blüten, ist am Gaumen saftig, kompakt, mit frischer Säure und anhaltend.



Regione Puglia

Puglia – die Düfte und Aromen des Mittelmeers

Lassen Sie sich einfach von der Typizität einer Region mit einer der reichhaltigsten gastronomischen Traditionen der Welt erobern: Puglia. Von Nord bis Süd werden in diesem einzigartigen Teil Italiens die Sinne mit den Aromen und Düften einer vielfältigen Landschaft mit jahrtausendealter Kultur betört.

www.mtvpuglia.it





Unter den Überraschungen des italienischen Weinbaus der vergangenen Jahre rangiert sicherlich Puglia: Von den ausdrucksstarken Weinen der süditalienischen Region mit ihrer Persönlichkeit und ihrem unverwechselbaren Charakter sind Weinliebhaber inzwischen weltweit begeistert.

Puglia, die Region, die sich über 400 Kilometer erstreckt, ähnelt in ihrer Form einer Frau, die sich in der Sonne räkelt, bekleidet nur mit den silbrig glänzenden Blättern der Olivenbäume. Ihre Haare gleichen den Weizenähren, die Haut strahlt in den Farben der roten Böden und den hellen Schattierungen der mineralischen Kalkfelsen. Ihr Duft ist von Blüten, Zitrusfrüchten und Wildkräutern geprägt, die weichen, femininen Kurven entsprechen den Hügeln der Murgia, der Schoss ist fruchtbar wie das Valle d'Itria und die langen Beine mit den zarten Kurven des Salento baden im Mittelmeer: Puglia ist eine Frau von wandelbarem Charakter, die ihre Stimmungen ändert wie die Wolken, die über den Himmel ziehen, und ihre Bewunderer mit uralten Geschichten und Mythen verführt. In ihrer Unnahbarkeit ist sie aber auch ein Mysterium, an dem schon viele mit ihren Eroberungsversuchen über die Jahrhunderte gescheitert sind.

Eine Reise durch diese faszinierende Region beginnt beim Sporn des Garganos, wild und rau, dessen weisse Felsen sich schroff aus dem Meer erheben. An der Küste wurden die charakteristischen Trabucchi erbaut, antike Fischfangmaschinen, die auf Pfählen im Meer stehen und mit einem komplizierten System von Netzen arbeiten. Ein damit frisch gefangener Fisch aus der Adria passt zu den süffigen Weissweinen des Gebietes, vor allem auf Basis der Rebsorte Bombino Bianco, die es auch in einer prestigeträchtigen Schaumweinversion gibt.

Nach diesem Besuch der zerklüfteten Küste des Garganos ist es erholsam, sich auf den bewaldeten Hügeln des Subappennino Dauno zu verlieren, der seit dem Paläolithikum Jagdgebiet und eine der Lieblingslandschaften des Stauferherrschers Friedrich II. war. Ihm wird dieser Satz zugeschrieben: «Wenn Gott diese Ebene der Puglia gekannt hätte, das Licht meiner Augen, dann wäre er geblieben, um hier zu leben.» Puer Apuliae – Sohn Puglias – wurde der junge Herrscher genannt, der seine Spuren im Norden Puglias hinterlassen hat, vom faszinierenden Castello di Lucera bis zum Castel Fiorentino in Torremaggiore, wo Friedrich 1250 starb. Herzstück seines Besitzes aber war das imposante achteckige Castel del Monte, heute UNESCO-Weltkulturerbe, das seinen Namen einer DOC-Ursprungszone und drei DOCG-Ursprungszonen gibt. Hier treffen wir auf Nero di Troia, die Herrscherin unter den roten Reben dieses Gebietes, das sich von der Grenze zu Molise und der Basilikata und begrenzt vom Subappenino Dauno bis zum Norden von Bari erstreckt, der Hauptstadt der Region.

Man sagt, dass Diomedes selbst Nero di Troia in Puglia gepflanzt hat: Diese noble und facettenreiche Rebsorte findet eine ihrer interessantesten und typischsten Expressionen im Cacc'e mmitte di Lucera. Der Ursprung des Namens

Fotos: zVg



dieser Denomination ist kurios, «wegnehmen und hineingeben» heisst er aus dem Dialekt übersetzt und bezieht sich auf den traditionellen Brauch, die Kelter in den Palmenti, den kommunalen Kellereien, anzumieten: Der Bauer bemühte sich, seinen Wein schnell aus den Fässern zu holen («Cacce»), bevor der nächste Mieter seine Trauben in die Kelter füllen wollte («Mmitte»): Den Wein sollten Sie mit einem der vielen lokalen DOP-Produkte probieren, zum Beispiel mit dem Käse Caciocavallo Podolico, der seinen Namen einer Rinderrasse verdankt.

Nicht weniger Aufmerksamkeit sollte man der Bombino Nero widmen, einer Rebsorte, die charakteristisch nur in Rosé vinifiziert wird und die Basis des ersten DOCG für Roséweine in Italien bildet. Man sagt, die Traube erhält ihren Namen durch die charakteristische Form, die einem Kind mit offenen Armen ähnelt. Diese rote Traubensorte mit hellen Trauben, reich an Säure und mit wenig Zucker, ist ideal, um frische, süffige Rosati mit aromatisch-salzigem Bouquet zu keltern, das einen das raue, wilde Klima des Gebietes am Gaumen nachempfinden lässt.

Wenn man weiter in Richtung Süden fährt, kommt man auf die Hochebene der Murge, die im Westen an Campania und Basilicata grenzt. Mit diesen Nachbarn teilt sich Puglia die Rebsorte Aglianico, eine uralte Varietät, die bereits von den Römern geschätzt wurde. Aglianico ist die Basis von alterungsfähigen Weinen, die sich auch sehr gut mit der lokalen Küche kombinieren lassen: Die kulinarische Tradition der Alta Murgia sieht sie als idealen Begleiter für Fleisch, vor allem Lamm, das in einer Pignata mit Cardoncelli-Pilzen und mandeltönigen Lampascioni, Hyazinthen-Zwiebeln, zubereitet wird.

Das Herz Puglias schlägt in der wichtigsten Rebsorte dieses Gebietes, Primitivo, die in zwei Interpretationen in den DOC-Zonen Gioia del Colle und Manduria produziert wird. Zwei Versionen, die so unterschiedlich sind wie die klimatischen Unterschiede zwischen beiden Zonen: frischer und hügeliger die erste, mit steinigen Böden, in denen die Reben tief wurzeln; sonniger die zweite, geprägt von den charakteristischen Reihen von Alberelli – Buschbäumchen, niedrig und oft mehr als 80 Jahre alt. Beide Ursprungsgebiete bringen gut strukturierte und elegante Weine hervor. Die Ebene von Manduria ist übrigens eine der ältesten Weinbauzonen Italiens, die auf die Zeiten der Griechen zurückgeht, die als erste die Rebkultur auf die Halbinsel brachten.

Wenn wir uns weiter nach Süden bewegen, ist der Schoss der Region das Valle d'Itria: Mit ihren Trulli ist es eine Landschaft wie aus dem Märchen. Die Dächer dieser einzigartigen, konischen Steinbauten ragen über die sanften Hänge des Tales zwischen Alberobello, Martina Franca, Locorotondo, Cisternino, Ceglie Messapica und Ostuni empor. Letztere, die Città Bianca, ist ebenfalls UNESCO-Weltkulturerbe und glänzt hell wie ein Brillant nur ein paar Kilometer vom Meer entfernt. Der Horizont ist von terrassierten Rebbergen für Fiano, Verdeca, Minutolo und Malvasia begrenzt, weisse Rebsorten, die hier hervorragend gedeihen. Dank der Karst-Böden und der grossen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht bildet sich ein Bouquet von blumigen und mineralisch-salzigen Noten in Weinen, die sehr gut zur stillen Eleganz der kleinen Dörfer dieses Gebietes passen.

Wir kommen nun auf die Halbinsel Salento, die Beine unserer liegenden Schönheit: Sie bewegen sich, tanzen frenetisch im Rhythmus der Taranta (des traditionellen Tanzes, der den Bewegungen einer Spinne nachempfunden ist.

Aus dem Alto Salento stammt Susumaniello, eine rote Rebsorte, die aus Dalmatien kommt. Sie wird gerade als Qualitätssorte wiederentdeckt, unter anderem wegen des niedrigen Ertrages ihrer älteren Reben. Der leidenschaftlichen Hitze der Halbinsel Salento entstammt Negroamaro, eine der ältesten Varietäten Italiens, deren Geschichte bis in die Zeiten der ersten griechischen Kolonisierung zwischen dem achten und siebten Jahrhundert vor Christus zurückgeht. Ihr Name verbindet das lateini-



sche Wort Niger mit dem griechischen Mavros, beides beschreibt die dunkel-violette Farbe der Trauben. Ihre dicke Haut und die Unempfindlichkeit gegenüber der Hitze machen sie nicht nur geeignet für die Produktion von gut strukturierten Rotweinen, jung oder alterungsfähig, sondern auch für kraftvolle Roséweine. Negroamaro wird bei den Rotweinen oft mit Malvasia Nera verschnitten, ebenfalls eine Rebsorte griechischen Ursprungs.

Die Rotweine des Salento sind reich und majestätisch wie der Lecceser Barock, dessen Basis der lokale, goldfarbene Kalkstein ist und aus dem in und um die Stadt Lecce Paläste und Kathedralen errichtet wurden, die noch heute auf den Reichtum und die kulturellen Einflüsse dieses zentralen Teiles des Mittelmeers zwischen Afrika und dem Mittleren Orient verweisen. An der Küste erheben sich alte Türme aus der Sarazenenzeit und dienen einigen der schönsten Stränden Europas als Namensgeber; im Landesinneren bezeugen befestigte Masserie, Klöster und alte Landgüter, zum Teil aus dem 17. Jahrhundert, die enge Beziehung der hiesigen Bevölkerung zu ihrem Boden. Einige davon wurden in exklusive Residenzen und Wine-Resorts mit Spa und Vinotherapie umgebaut und bieten einzigartige Urlaubserlebnisse: Wein im Schatten einer Pergola oder in der Kühle eines Steinbaus zu degustieren, ein Glas eines Rosso vom Salento mit einem Teller hausgemachter Pasta mit Fleischragout zu probieren, ist Teil einer kulinarischen Tradition von Generation zu Generation.

Aber Puglia ist wie ein Mädchen aus einer anderen Zeit, das umworben und zutiefst ergründet werden will, bevor es sich hingibt. Zu jeder Jahreszeit zeigt sie ihre Schönheit und ist allzeit bereit, Sie mit einem guten Glas Wein willkommen zu heissen.

Regione Puglia
Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale e Tutela dell'Ambiente

unioncamere puglia

vinitaly

Die nächste Verabredung mit dem Wein aus Puglia:

7. bis 10. April 2019 Vinitaly, Halle 11

Ein Programm reich an Kellereien, Degustationen und Events, um Puglia und ihren Wein kennenzulernen.

Puglia auf der ProWein

Puglia ist auf der ProWein mit 59 Ausstellern und ihrer riesigen Auswahl an Qualitätsweinen zu finden. Auf dem Stand der Enoteca della Regione Puglia finden unter der Leitung des Movimento Turismo del Vino Puglia Degustationen der Weine aus autochthonen Rebsorten statt: Die Verkostung von renommierten Etiketten und Neuentdeckungen findet täglich zwischen 10 und 18 Uhr statt.

Die Weine Puglias erwarten Sie auch am Stand von VINUM, Halle 14, Stand C61, mit drei Degustationen, die den drei grossen autochthonen Rebsorten Nero di Troia, Negroamaro und Primitivo gewidmet sind und von den beiden VINUM-Autoren Christian Eder und Ursula Geiger geführt werden.

Sonntag, 17. März
16.30–17.00 Uhr

I Grandi Rossi di Puglia: Nero di Troia
Die historische Varietät aus dem Norden Puglias ist die Basis von zwei der vier DOCG der Region. Lernen Sie Nero di Troia – pur oder im Blend – als Basis von eleganten Weinen kennen, die auch hervorragend altern können.

Montag, 18. März
16.30–17.00 Uhr

I Grandi Rossi di Puglia: Negroamaro
Mit seinem griechisch-lateinischen Namen, der schwarz-schwarz bedeutet, ist dies die typische Rebsorte aus dem Süden der Region und der Hauptbestandteil von mehr als der Hälfte der regionalen DOC. Man findet sie reinsortig oder im Blend mit anderen autochthonen Rebsorten.

Dienstag, 19. März
11.30–12.00 Uhr

I Grandi Rossi di Puglia: Primitivo
Eine Rebsorte erzählt von der Weinbaugeschichte Puglias in ihren zwei Versionen – als Primitivo di Gioia del Colle und als Primitivo di Manduria: zwei Interpretationen einer Traube, die man mit ihrem ganzen Schliff entdecken kann.

Die Region Puglia ist in Halle 16, Stand A31, mit folgenden Kellereien vertreten

Alberto Longo. Apollonio, Ariano, Barsento, Bonsegna, Borgo Turrito, Botromagno, Caiaffa, Candido, Cantina di Ruvo di Puglia, Cantina Fiorentino, Cantine Paradiso, Cantine San Pancrazio, Cantolio, Cantore di Castelforte, Cardone, Castel di Salve, Cerfeda Dell'Elba, Cignomoro, Commenda Magistrale, Conte Spagnoletti Zeuli, Coppi, Cosimo Taurino D'Agostino, De Falco, Donna Viola, Duca Carlo Guarini, Erario, Felline, Ferri, Feudi di Guagnano, Giuliani Vito Donato, I Pastini, L'Antica Cantina, La Cantina di Andria, Le Vigne di Sammarco, Marulli, Massimo Leone, Mottura, Pliniana, Romaldo Greco, Santa Barbara, Schola Sarmenti, Severino Garofano, Teanum, Tenuta Coppadoro, Tenuta Giustini, Tenute Girolamo, Terrecarsiche 1939, Tor De' Falchi, Torleanzi, Trullo di Pezza, Vaglio Massa, Vecchia Torre, Vetrere, Vigneti Calitro, Villa Schinosa, Vinicola Mastricci, Vinicola Mediterranea.

Consorzio Tutela Lugana DOC

Ein Bianco, den man weltweit schätzt



Das Gebiet des Lugana liegt am Südufer des Gardasees in einer fruchtbaren Landschaft, deren Klima mediterran geprägt ist. Es war das erste DOC der Lombardei und feiert seit mehr als einem halben Jahrhundert Erfolge: Seit Jahren nimmt der Umsatz des Bianco vom Gardasee stetig zu – in Italien und im Ausland.

www.consorziolugana.it, www.facebook.com/consorzioluganadoc

Etwas weniger als 18 Millionen Flaschen im Jahr 2018, etwas mehr als 2000 Hektar, mit Reben bestockt, und viele Projekte, die in Italien und im Ausland geplant sind: Das sind die mehr als positiven Zahlen des Consorzio Tutela Lugana DOC, das somit auf einen seit dem Jahr 2006 anhaltenden Wachstumstrend verweisen kann. Die Produktion hat sich in den letzten zehn Jahren mehr als verdoppelt. Anhand der Exportzahlen (70 Prozent der gesamten Produktion gehen in das Ausland) ist Deutschland stabil als wichtigster Markt zu erkennen, der mehr als 40 Prozent des gesamten Lugana aufnimmt.

Zweifellos stellt daher die ProWein, als eine der wichtigsten Messen des Sektors weltweit anerkannt, einen unverzichtbaren Termin für das Consorzio Tutela dar.

Der Lugana DOC ist ein Kind der Turbiana, einer autochthonen Rebsorte, die – reinsortig vinifiziert – in der Lage ist, ebenso als klassischer Weisswein interpretiert zu werden wie auch als Schaumwein. Heute gibt es fünf Typologien des Lugana DOC: den Basiswein, den Superiore, den Schaumwein, die Spätlese und die Riserva. Der frische Jahrgangs-Lugana, der Basiswein, ist der schnurrende Motor des gesamten Ursprungsgebietes: Mehr als 90 Prozent der DOC-Weine sind Jahrgangs-Lugana. Strohgelb mit grünen Reflexen, in der Nase mit blumigen Aromen, präsentiert er sich am Gaumen frisch und lang. Er passt ebenso als Aperitiv wie zum Essen und ist in perfektem Einklang mit Fischgerichten und asiatischer Küche, wie zum Beispiel Sushi.

Nach Deutschland exportieren alle wichtigen Kellereien des Consorzio Tutela: In der Halle 15, am Stand D59 kann man die unterschiedlichsten und interessantesten Interpretationen des Lugana entdecken. Ausser auf der ProWein ist das Consorzio auch auf allen wichtigen Weinmessen Europas, der Vinitaly und der London Wine Fair, vertreten, Promotionskampagnen finden zudem in den Hauptstädten von Dänemark, Holland und Frankreich statt.

Seit einigen Jahren stehen auch die USA und Japan verstärkt im Fokus des Konsortiums, die Zukunftsmärkte dieses von der Ausdehnung her kleinen, aber in den Resultaten riesigen DOC-Gebietes.

Consorzio Tutela Lugana DOC
Halle 15, D59

Lugana D.O.C.
CONSORZIO TUTELA

Verkostung
Halle 14, C61
Sonntag, 17. März
12.45–13.15 Uhr



Ist es möglich, dass ein bayerischer Unternehmer innerhalb weniger Jahre in Österreich ein stattliches Weingut mit 60 Hektar plus Hotels und Restaurants «erschafft»? Es ist, wenn man Hans Kilger heisst, gern Visionen realisiert und dafür als Partner zwei Topwinzer aus der Steiermark und dem Burgenland gewinnt.

www.domaines-kilger.com



Senkrechtstarter Domaines Kilger

Bayerische Dynamik im Süden Österreichs

«Mit Landwirtschaft kann dir im Leben nichts passieren, da hast du immer etwas zum Essen», predigte ihm einst sein Vater. Daran erinnerte sich der unter anderem in der Immobilienbranche tätige Münchner Unternehmer Hans Kilger, als ihm 2009 in Rumänien ein Landgut mit zahlreichen Bisons angeboten wurde. Und weil ihm ein guter Freund aus der Steiermark beim Aufbau einer Zucht gute Ratschläge gab, besuchte er ihn in dessen Heimat und begeisterte sich für den steirischen Wein und die Landschaft. Zufällig stand ein Häuschen mit Weinkeller und etwas Rebfläche zum Verkauf. Kilger beschloss, sich einen zweiten Wohnsitz zu gönnen und kam mit Winzer Christian Reiterer aus der Weststeiermark, der die Reben bewirtschaftete, ins Gespräch. Von da aus war es nicht mehr weit bis zum Entschluss Weingutsbesitzer zu werden.

Das war 2015 die Geburtsstunde der Domaines Kilger. Doch aus den anfangs wenigen Hektar sind inzwischen durch Kauf, Pacht und Bewirtschaftungsverträge stattliche 60 Hektar geworden. Hinzu kamen noch ein Restaurant in Eibiswald mit Gästezimmern und Fleischerei, ein Hauben-Restaurant mit Hotel in Sernau, ein Buschenschank mit Gästezimmer in Kitzeck, ein Restaurant in Fötschach, ein weiterer Buschenschank in Gamlitz und ein Bauernladen in Gasseldorf. Dass der 55-Jährige nebenbei in München ein Feinkostgeschäft und ein Weinlokal betreibt, sei noch am Rande erwähnt.

70 Arbeitsplätze stehen hinter seinem österreichischen Engagement. Und von Vorteil ist es zweifellos, dass er in den gastlichen Stätten auch das hochwertige Bisonfleisch, gemetzgert in der Steiermark, auf die Karte nehmen kann. Ausserdem wird natürlich überall Wein der Domaines Schilcher verkauft.

Beim Wein half ihm die Partnerschaft mit zwei Profis. Zu Schilcher-Pionier Reiterer, 50, der für den Ausbau der Weine in der West- und Südsteiermark sorgt (neben seinen eigenen 60 Hektar), kam noch der Südburgenländer Uwe Schiefer als Partner für Blaufränkisch und Co. ins Spiel. Kennen lernte man sich nach dem steirischen Frostjahrgang 2016, als Wein zur Mangelware wurde. Der «Globetrotter», eine von Schiefer vinifizierte Weisswein-Cuvée, aufgrund verschiedener Herkünfte als Landwein deklariert, schuf Abhilfe. Inzwischen gibt es einen Nachfolger. Und der burgenländische Topwinzer baut mittlerweile für die Domaine Kilger auch erstklassigen





Blaufränkisch und eine rote Cuvée aus. Fragt man den jovialen, sympathischen Bayern mit dem Dreitagebart, warum das so schnell ging und wie sich alles finanzieren liess, gibt er eine offene Antwort: «Es sprach sich in der Steiermark herum, dass da einer etwas aufbauen will. So wurden wir mit Angeboten regelrecht überhäuft. Gestemmt habe ich das mit Unterstützung von Banken und aufgrund der günstigen Zinsen. Ein paar Jahre vorher wäre das unmöglich gewesen.»

Der bekennende Genussmensch, nach eigener Aussage auch «Querdenker», ist mittlerweile fast die Hälfte seines Lebens in der Steiermark (wozu wohl auch eine fesche Steirerin beigetragen hat, die er im Zuge seines Engagements kennenlernte). Seine beiden Partner erfüllen seine Kriterien locker: nachhaltige, naturschonende Bewirtschaftung der Reben, hoher Qualitätsanspruch, längere Lagerzeiten als üblich, nicht nur für Gewächse aus den besten Lagen. Verkauft werden die Weine nicht über den Handel, sondern direkt an die Gastronomie und private Weingeniesser.

Die Steiermark bildet den Schwerpunkt im Angebot. Christian Reiterer sorgt für ausgezeichneten Morillon (Chardonnay), Weissburgunder, Muskateller und entlockt auch dem oft unterschätzten Welschriesling facettenreiche Weine. Ein Star im weissen Sortiment ist der elegante, feinmaschige Sauvignon Blanc aus der renommierten Lage Kranachberg in der Südsteiermark. Natürlich hat der Wieser Winzer auch einige Versionen von Blauer Wildbacher (ein Fan dieser Sorte war er schon als Jugendlicher) im Portfolio. Schilcher gibt es bei Domaines Kilger nicht; der heisst hier schlicht Rosé und fällt in der Stilistik durch den Ausbau im Holzfass etwas anders aus als der übliche weststeirische Schilcher. Sekt und animierende Frizzante ergänzen das steirische Sortiment.

Die von Uwe Schiefer vinifizierte Rotwein Blaufränkisch und eine Cuvée Reserve von Blaufränkisch und Merlot sind keine weichen Schmeichler, sondern kühl anmutende Weine mit Struktur, feinem Nerv und enormem Lagerpotenzial. Als der Exsommelier und Seiteneinsteiger damit 1995 startete, eckte er vielfach mit seiner Vision an. Heute ist er mit seiner minimalistischen Arbeit im Keller zum Vorbild avanciert.



Uwe Schiefer, Hans Kilger und Christian Reiterer

Domaines Kilger
Halle 17, Stand B42

DOMAINES KILGER
Est. MMXV

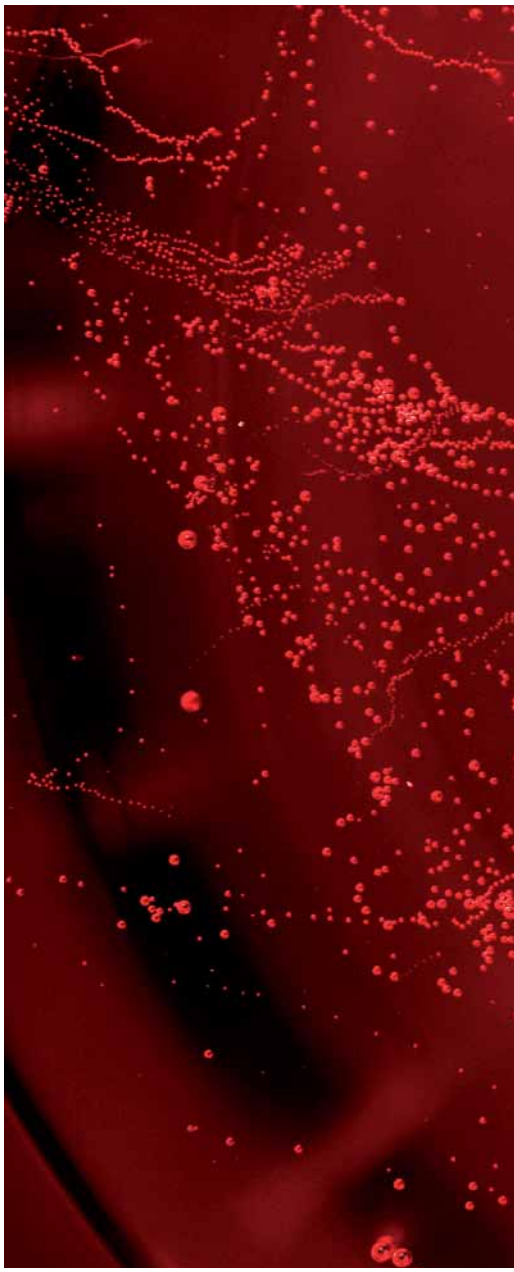
Verkostung
Halle 14, C61
Sonntag, 17. März
13.30–14.00 Uhr

Lambrusco

Ein antiker und moderner Wein zugleich

Lambrusco – ein Rotwein, der schäumend oder spritzig sein kann, der in brillantem Rubinrot glänzt und bei 12 bis 14 °C serviert wird, um seine Düfte und Aromen zu verströmen. Perfekt als Aperitif oder als Speisenbegleiter. In Modena wurde er geboren und hat von hier aus die Welt erobert.

www.lambrusco.net



Die Geschichte des Lambrusco begann vor langer Zeit. Schon Dichter und Schriftsteller des klassischen Altertums (Virgil, Catone, Varro) haben in ihren Werken von einer Lambrusca erzählt, einem wilden Weinstock, der Trauben mit saurem Geschmack produzierte.

Über die Jahrhunderte war der Lambrusco immer präsent und hat sich in seiner Heimat, der Emilia, vor allem auch als perfekter Begleiter zur regionalen Küche profiliert. Es ist schwer festzustellen, ob die emilianische Küche so entstanden ist, wie sie sich heute zeigt, oder erst durch den Einfluss des Lambrusco so geworden ist. Aus den wenigen verfügbaren historischen Informationen erfährt man, dass es wohl eine parallele Entwicklung war, da Lambrusco die anderen Weine der Region weitgehend verdrängte und dank seiner unübertroffenen Qualität zum Gebietswein schlechthin wurde – eben dank seiner Fähigkeit, die lokalen Gerichte hervorragend zu begleiten.

Die emilianische Küche ist opulent, vielfältig, gleichzeitig aufrichtig und heimelig.

Sommeliers lieben es, in der Kombination von Wein und Speisen Gegensätze zu kombinieren und das funktioniert zwischen Lambrusco und emilianischer Küche hervorragend: Reichhaltigen, fett- und kalorienreichen Gerichten steht ein Wein mit hoher Frische und Säure gegenüber. Sein mässiger Alkoholgehalt wird durch sein Tannin ausbalanciert. Tatsächlich behält Lambrusco selbst in seiner lieblichen Version seine charakteristischen Eigenschaften von Frische, Säure und Lebhaftigkeit bei, die den Geschmack von Speisen «mildern» können. Aber das ist noch nicht alles: Süsser Lambrusco passt zum Beispiel hervorragend zu Dolci.

Dadurch ist der Lambrusco in einer hervorragenden Position, weil er sich wunderbar mit einem kompletten emilianischen Menü geniessen lässt, das von Vorspeisen bis zu Desserts reicht.

Perfekte Menübegleitung

Beginnen wir bei den Vorspeisen: Das sind vor allem Wurstwaren, darunter der berühmte Prosciutto aus Parma und die Mortadella, aber auch Parmigiano Reggiano, der als «König» aller Käsesorten gilt. Unter den Primi stechen die legendären Tortellini in Brodo hervor, aber auch die Pasta, die mit Fleischsauce auf den Tisch kommt.

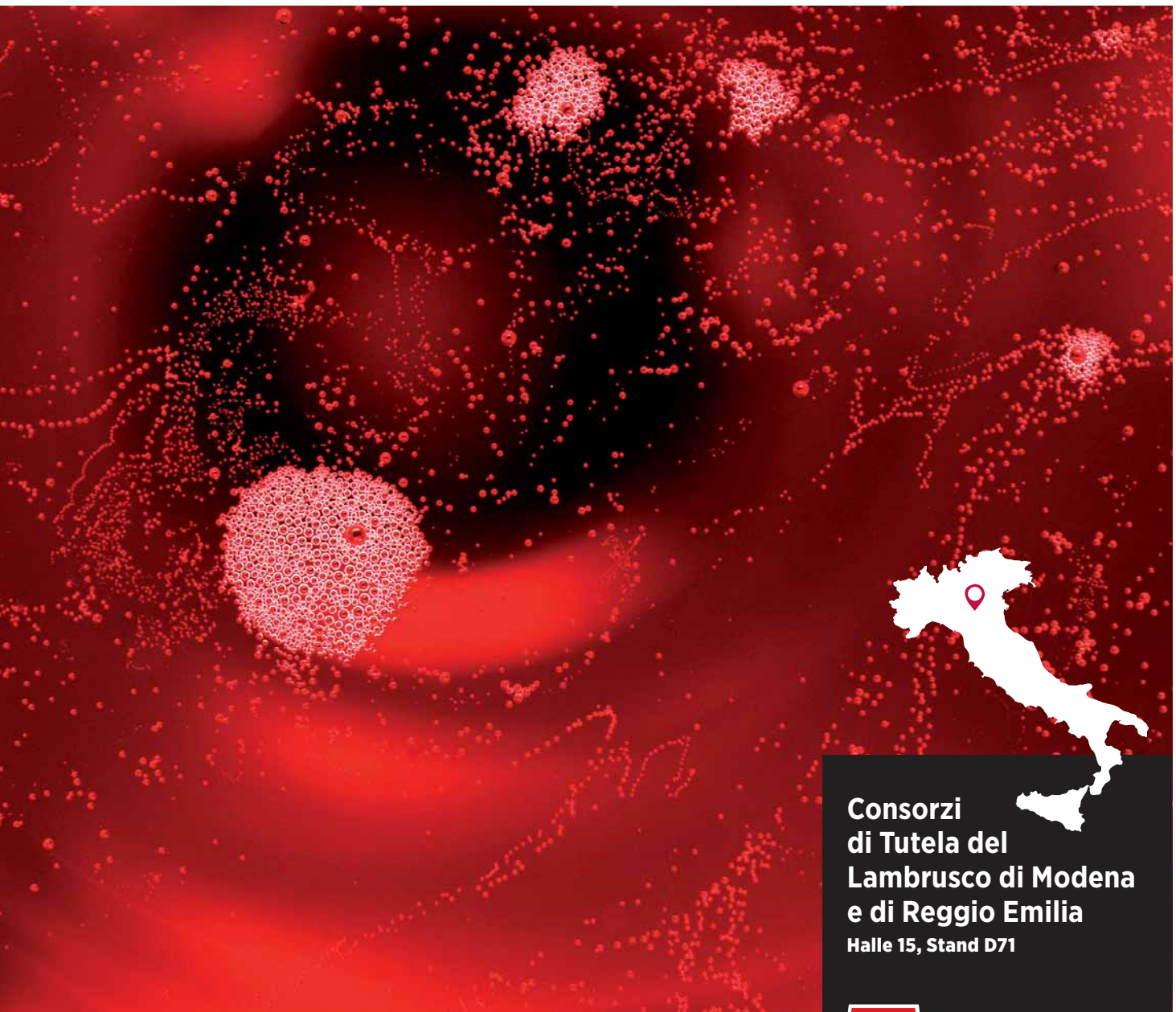
Dann geht es weiter zu den Secondi, wo gekochtes Fleisch im Vordergrund steht, angefangen mit dem traditionellen Zampone, dem gefülltem Schweinsfuss, und dem Cotechino (einer Rohwurst aus Schweinfleisch), die mit Linsen oder gedünsteten Bohnen serviert werden.

Und schliesslich die Dolci: vom hausgemachten Gebäck Benson bis zu den raffiniertesten und heute berühmten Amaretti von Modena – ein Meisterwerk der Backkunst –, hergestellt aus einem Teig auf Basis süsser und bitterer Mandeln.

All diese verschiedenen Gänge vereint ein einziges gemeinsames Element: ein Glas Lambrusco, das jede geringfügige Geschmacksänderung, jede subtile Variation begleitet und verstärkt. Ein Tipp zum Abschluss: Lassen Sie sich doch auch einmal von der Kombination von Lambrusco Spumante und Fisch überraschen!

Dreimal Lambrusco

Lambrusco wird aus der Rotweinsorten-Familie gleichen Namens gekeltert. Er wird überwiegend in der Gegend um Modena, Parma und Reggio Emilia produziert und sortenrein oder mit einem kleinen Anteil Ancellotta-Trauben hergestellt. Ancellotta sorgt vor allem für die tiefrote Farbe. Für jeden Geschmack ist etwas dabei: Lambrusco wird sowohl trocken (bis zu 15 g/l Restzucker) als auch lieblich (ca. 40 bis 50 g/l Restzucker) ausgebaut.



Consorzi di Tutela del Lambrusco di Modena e di Reggio Emilia
Halle 15, Stand D71

LAMBRUSCO

Verkostung und Chill-out-Party Halle 14, Stand C61
Sonntag, 17. März
17.15–18.00 Uhr

Montag, 18. März
17.15–18.00 Uhr

Programma di Sviluppo Rurale dell'Emilia-Romagna 2014-2020

Beneficiario: Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena
Autorità di Gestione: Regione Emilia-Romagna Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca

Lambrusco di Sorbara

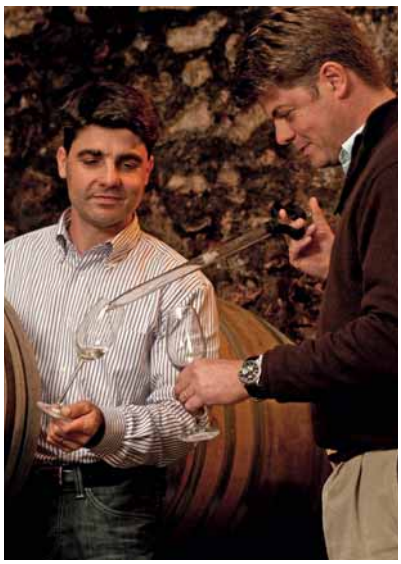
Der Lambrusco della Viola zählt wegen seines charakteristischen Blumenduftes zur Elite italienischer Weine und war bereits im 19. Jahrhundert beliebt. Die gleichnamige Rebsorte verdankt ihren Namen der Gemarkung Sorbara in der Gemeinde Bomporto. Zu seinen charakteristischsten organoleptischen Merkmalen zählen die Farbe – von Rosé bis hin zu hellem Rubinrot – und die intensiven olfaktorischen Noten, unter denen Veilchenaromen dominieren. Am Gaumen ist der Wein frisch, zart, mit einem nicht sehr ausgeprägten Körper.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Lambrusco Grasparossa wurde ebenfalls bereits im 19. Jahrhundert geschätzt, was zahlreiche Dokumente noch heute belegen. Die hügeligen Weinberge liegen südlich der Via Emilia. Der Wein ist elegant und harmonisch, aber auch mit mehr Struktur als andere Lambrusco-Varianten. Er ist von intensiver rubinroter Farbe, typisch ist sein fruchtiger Duft mit vollem, harmonischem Geschmack und Körper.

Lambrusco Emilia

Der bekannteste Lambrusco ist auch im Ausland weit verbreitet. Er trägt den Namen der Region mit den meisten geschützten Ursprungsbezeichnungen in Italien, in Europa und damit in der Welt. Nach dem Boom der 1970er Jahre wird in den vergangenen Jahren der Qualitätsproduktion wieder mehr Aufmerksamkeit gewidmet.



www.champagne-veuve-fourny.com

Veuve Fourny & fils

Echtes Handwerk

Champagne Fourny? Charles und Emmanuel, die beiden Brüder, antworten mit einer Trilogie: eine Familie (die Mutter und die beiden Brüder), ein Clos (das Clos du Faubourg Notre Dame in Vertus, eine Einzellage, aber auch der Sitz des kleinen, feinen Unternehmens), ein Premier Cru (alle verwendeten Grundweine stammen aus dem Premier Cru Vertus oder aus angrenzenden Grand-Cru-Lagen). Ein Premier Cru, im Sinne eines Bordelaiser Spitzengutes, ist Champagne Fourny auch im übertragenen Sinn. Trotz seiner bescheidenen Grösse zählt Veuve Fourny heute zum Spitzendutzend der Champagnerhierarchie. In puncto Weinbereitung drängt sich ein anderer Vergleich auf: der des Burgund. Vertus gehört zwar zur Côte des Blancs (Chardonnay), ist aber auch eine hervorragende Rotweinlage (Pinot Noir). Selbst die Tatsache, dass ein Teil der Grundweine in der Eiche vergärt, passt.

Champagne Fourny Familie, Clos, Premier Cru
Halle 13, Stand D36, Michaël Walker

Verkostung
Halle 14, Stand C61

Sonntag, 17.März
10.30–11.00 Uhr



www.chateau-giscours.com

Giscours & Co:

Bordeaux & Toskana

Albada ist eine spanische Traubensorte. Und Albada ist der Name einer Weinfamilie, die das Erbe und damit das Andenken des Vaters hochhält und sich voll und ganz für den Qualitätswein engagiert. Nun hätten die drei Abkömmlinge Dennis, Derk und Valérie Albada Jelgersma die drei Güter, die der Vater (nicht unbedingt im besten Zustand) erworben hatte und mit grossem persönlichem Einsatz zu eigentlichen Juwelen machte, ja einfach unter sich aufteilen können. Doch sie haben beschlossen, gemeinsam für die Zukunft des idyllisch gelegenen Toskana-Guts Caiarossa und die beiden legendären Margaux-Crus Classés Château Giscours und Château du Tertre zu arbeiten. Unsere Verkostung bietet die seltene Gelegenheit, Spitzenjahrgänge aller drei Güter nebeneinander verkosten zu können. Darunter eine exklusive Neuheit: den Weisswein von Château du Tertre.

Châteaux Giscours & du Tertre, Caiarossa & Pergolaia

Verkostung
Halle 14, Stand C61

Montag, 18. März
09.45–10.15 Uhr



www.oesterreichsekt.at

Austria prickelt

Sekt vom Feinsten

Österreich mutiert, ergänzend zum Wein, zur Sekt-Nation! 2008 wurde erstmals ein «Tag des österreichischen Sektes» durchgeführt. Das gab der Branche viele Impulse. 2013 wurde das Österreichische Sektkomitee von Sekthäusern unter Einbindung namhafter Winzer mit Sektproduktion gegründet. Bald darauf wurden Eckpunkte einer Klassifizierung festgelegt, mit unterschiedlich strengen Kriterien für die drei Stufen der Pyramide: «Klassik», «Reserve» und «Grosse Reserve». Schon mit den bereits länger auf dem Markt befindlichen Reserve-Qualitäten haben Österreichs Sektmacher überzeugt. Aber es geht noch etwas Feiner mit der „Grossen Reserve", die mindestens 30 Monate auf der Hefe liegt und frühestens drei Jahre nach der Ernte in den Verkauf kommen darf. Einige dieser Sekte aus Tophäusern wie Loimer, Jurtschitsch und Steininger feiern Premiere in Düsseldorf.

Österreichisches Sektkomitee/Österreich Weinmarketing Halle 17

Verkostung
Halle 14, Stand C61

Dienstag, 19. März
13.00–13.30 Uhr

Fotos: zVg

Brunello di Montalcino

Die frische Annata und die coole Riserva



Montalcino ist die Heimat eines der grossen Weine Italiens und der Welt: des Brunello di Montalcino. Eine seiner Besonderheiten liegt in seinem einzigartigen, facettenreichen Terroir: Auf 2100 Hektar Rebfläche werden aus einer einzigen Rebsorte unterschiedlichste Interpretationen eines Brunello kreiert.

www.consorziobrunellodimontalcino.it

Die Produktion des Brunello di Montalcino liegt in den Händen von mehr als 250 kleinen und grossen Kellereien. Alle verbindet der Respekt vor der Natur und das Bestreben, die hohe Qualität des Weines zu bewahren. Mit seiner langen Geschichte und ausserordentlichen Schönheit ist sein Ursprungsgebiet seit 2004 in die Liste des Weltkulturerbes der UNESCO eingeschrieben.

Brunello di Montalcino muss zu 100 Prozent aus Sangiovese-Trauben bestehen. Im Keller sind mindestens zwei Jahre Eichenfassausbau vorgesehen, mindestens vier Monate (sechs für die Riserva) in der Flasche. Ein Brunello di Montalcino kommt frühestens fünf Jahre nach der Lese auf den Markt, eine Riserva sechs Jahre. Auf der Prowein 2019 werden daher Annata 2014 und Riserva 2013 präsentiert.

Annata 2014

Der Frühling wurde zwar von vielen Niederschlägen dominiert, aber trotz eines kühlen Märzes setzte die Blüte Ende Mai ein. Der Juni zeigte sich anfangs von seiner besten Seite, ab Mitte des Monats sanken aber die Temperaturen, der Wechsel von Niederschlägen und sonnigen Perioden hielt bis Ende Juli an. Im August hörten die Regenfälle zwar auf, die Temperaturen blieben aber unter dem Mittel. Auch der September war von Regen und starkem Wind geprägt. Ab dem 25. September sorgten sonnige Tage für ein Happy End.

Fazit: Die Weine sind durch frische Fruchtaromen geprägt, Tanninstruktur und Säure sind im Einklang. Bewertung des Konsortiums: drei Sterne (von fünf).

Riserva 2013

Nach einem kalten Winter folgte ein regnerischer Frühling. Obwohl auch der Juli noch etwas kühler war als die Norm, entwickelten sich die Reben gut. Ende Juli und dann August brachten Sommerhitze, Schönwetter und kühle Nächte im September sorgten dafür, dass die Trauben perfekt ausreifen konnten. Die Ernte begann am 23. September in den Zonen Castelnuovo und Sant'Angelo. Am 5. Oktober setzte dann allerdings wieder Regen ein, der bis zum 12. anhielt.

Fazit: Eine vife Säure sorgte für eine gute Qualität der Trauben. Am Gaumen besitzen die Weine robuste Gerbstoffe, Säure und Länge. Das Consorzio Brunello di Montalcino verlieh vier Sterne.

Consorzio del Vino Brunello di Montalcino
Halle 16, F51

Verkostung
Halle 14, C61
Sonntag, 17. März
14.15–14.45 Uhr



Fotos: zVg.

Planet Bordeaux

Die besondere Kunst des Einfachen



Beginnen wir mit der guten Nachricht: Sie brauchen nicht einmal eine mit Lichtgeschwindigkeit fliegende Untertasse, um den Bordeaux-Planeten anzusteuern. Ein ausgiebiger Besuch beim Vertrauenshändler reicht vollauf. Halten wir auch mit der schlechten nicht hinter dem Berg: Wer da einmal gelandet ist, kommt da nie wieder weg!

www.planete-bordeaux.fr



In unserer Weingalaxis ist Bordeaux schon ein ganz besonderer Planet. Jeder glaubt ihn zu kennen, jeder spricht darüber, doch die wenigsten haben sich die Zeit genommen, ihn wirklich und gründlich zu erkunden. Wer weiss schon, dass hinter den sieben Appellation kontrollierten Ursprungs und einem Produkt mit geschützter geographischer Indikation (Bordeaux rot und weiss, Bordeaux Supérieur rot und weiss, Bordeaux Rosé, Bordeaux Clairet, Crémant de Bordeaux, Fine de Bordeaux), die zu diesem Planeten gehören, 5400 Produzenten stehen? Das sind nicht weniger als 55 Prozent aller Bordelaiser Weingüter. Gemeinsam bestellen sie fast 60000 Hektar Anbaufläche und bringen jährlich fast 300 Millionen Flaschen Wein unter die Leute. Wein aller Farben und Geschmacksrichtungen, die allerdings eines verbindet: Sie schmecken immer, überall, zu allem und jedem und besitzen das beste Preis-Spass-Verhältnis der Welt. Und diese (die Welt) weiss dies gebührend zu würdigen. 50 Prozent der Produktion des Bordeaux-Planeten verlassen heute Frankreich und werden mit Hochgenuss in Ländern wie China, Japan, den USA oder Deutschland getrunken. Ja, sie haben richtig gelesen: Deutschland gehört nach wie vor zu den wichtigsten Märkten einfacher Bordeaux. Einfach? Da haben wir es, das ominöse Wort. Als ob einfach immer so einfach wäre! Denn es gibt auch im Wein keine grössere Kunst, als unkompliziert und erschwinglich zu bleiben. Dazu braucht es viel Erfahrung und solides Know-how – Bordeaux ist in Sachen der Weinmacherkunst weltweit führend – ein besonderes Terroir und eine für den Weinbau geeignete, temperierte Klimazone. Dass Bordeaux auch darüber verfügt, wissen Geniesser seit Hunderten von Jahren. Versichern Sie sich selbst, kommen Sie mit uns auf die interstellare Reise!

Vino Nobile di Montepulciano

Investitionsboom im ältesten DOCG-Gebiet



Im ältesten Ursprungsgebiet Italiens wurden in den vergangenen 15 Jahren 340 Millionen Euro in Infrastruktur und Weinberge investiert. Dass die Winzer von ihrer Anbauzone überzeugt sind, zeigt eine vom Konsortium in Auftrag gegebene Untersuchung: 74 Prozent wollten das hohe Ansehen des DOCG-Gebiets bewahren.

www.consorziovinonobile.it

Über 340 Millionen Euro in den letzten 15 Jahren: Diese stattliche Summe wurde von den 76 Weingütern von Montepulciano in die Hand genommen, um die Kellerarbeit zu verbessern oder in den Weinbergen die Qualität des Vino Nobile di Montepulciano zu forcieren, eines der renommiertesten Rotweine Italiens, der vorwiegend aus Sangiovese (Prugnolo Gentile) gekeltert wird.

Durchschnittlich 4,7 Millionen hat somit jedes Weingut eingesetzt: von architektonischen Massnahmen über die Optimierung der Weinberge und der Technologie im Rebberg und im Keller bis hin zu Massnahmen zur Verbesserung der Nachhaltigkeit.

Eine der interessantesten Tatsachen, die sich aus der Umfrage ergibt, die das Konsortium von Vino Nobile di Montepulciano bei seinen Mitgliedern durchgeführt hat, ist, dass 42 Prozent der produzierenden Unternehmen in den letzten zehn Jahren gegründet wurden oder den Eigentümer gewechselt haben. Die meisten der Gründer oder Käufer stammen von ausserhalb der Region (60 Prozent), ein Teil (25 Prozent) aus Montepulciano, während 15 Prozent einen ausländischen Pass haben.

Die Begründungen, warum investiert wurde, sind vielfältig: «Wegen der anerkannten Qualität von Vino Nobile di Montepulciano» wurde von fast allen Befragten als Grund bestätigt. Darüber hinaus bestätigen 74 Prozent als Ursache das Prestige des Namens, während 65 Prozent den Ruhm der Stadt Montepulciano als Renaissance-Kleinod anführen. Für 56 Prozent der Weingüter ist die Investition in diesen Wein auf die starke Gebietsbindung und die Eleganz des Sangiovese zurückzuführen. 35 Prozent gaben an, dass sie in Vino Nobile investieren, weil er im Ausland als eines der Aushängeschilder der Toskana und somit Italiens gilt. Wenn die Marke neue Investoren anzieht und in historische Unternehmen investiert wird, ist aber Nachhaltigkeit das Schlüsselwort für die Zukunft: Über 90 Prozent der Befragten gaben bei der Frage nach zukünftigen Projekten an, dass sie ihre Produktion nach Umweltgesichtspunkten verbessern wollen. 47 Prozent sind auch der Meinung, dass sie in Zukunft das Augenmerk verstärkt auf Hospitality legen sollten.

Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano
Halle 16, F31

Verkostung
Halle 14, C61
Montag, 18. März
14.15–14.45 Uhr



Qualität aus dem Libanon

Grosse Weine aus einem kleinen Land



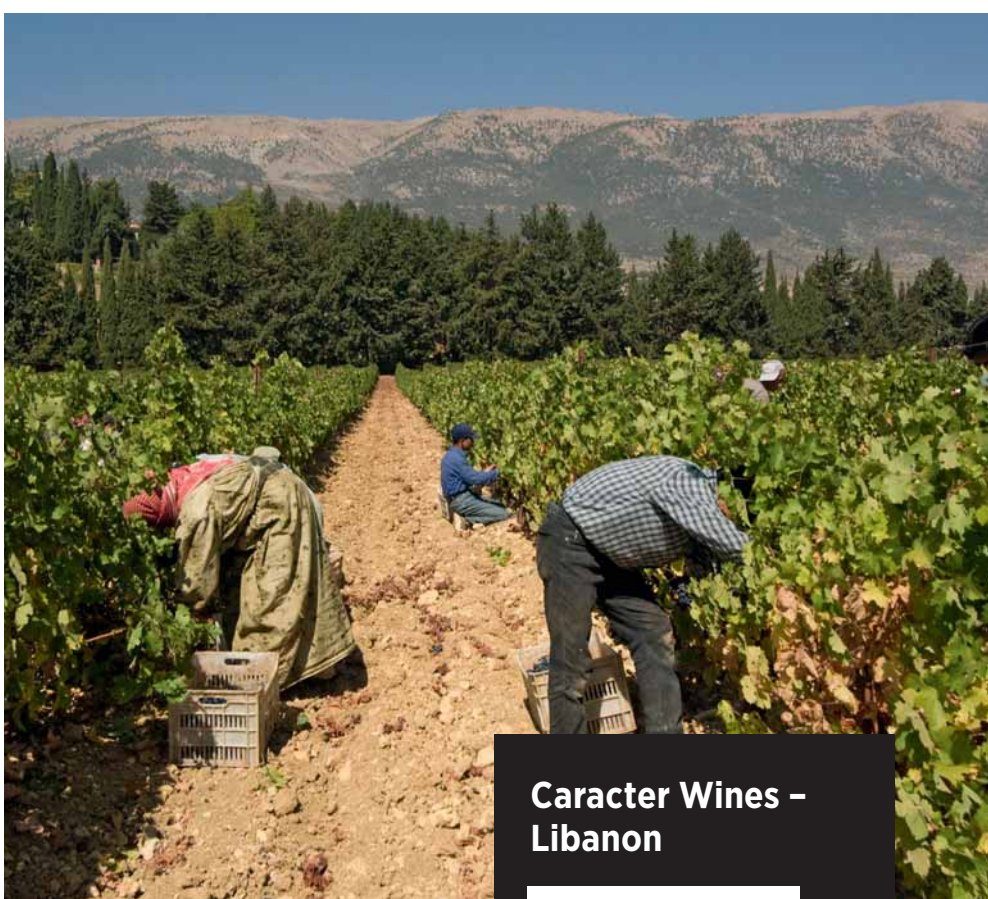
Der Libanon ist eines der ältesten Weinländer der Welt und befindet sich nach einem Bürgerkrieg zwischen 1975 und 1990 sowie nochmaligen Auseinandersetzungen im Jahr 2006 in einem beachtlichen Aufwind. Nicht mehr nur das förmlich legendäre Château Musar macht grossartige Weine, immer mehr andere Erzeuger trumpfen auf…

www.caracterwines.de

Das Leben pulsiert nun wieder in Beirut und anderen Städten, im Strassenverkehr ist Stau die Regel. Zwar sind immer noch Kriegsnarben zu sehen und es müssen rund zwei Millionen Flüchtlinge aus dem Nachbarland Syrien versorgt werden. Aber der Tourismus knüpft langsam an bessere Zeiten an, als Beirut als «Paris des Nahen Ostens» galt. Und der Weinbau boomt förmlich in dem Land, das nur halb so gross wie Hessen ist. Noch vor 15 Jahren gab es neben dem Aushängeschild Château Musar lediglich ein paar Weingüter. Inzwischen sind es einige Dutzend, zum Teil nur mit geringer Produktion, aber durchaus leistungsfähig. Es gibt eine «Union Vinicole» mit rund zwei Dutzend Mitgliedsbetrieben, auf die 80 Prozent der Produktion im Land entfallen. An einem Weingesetz nach europäischem Vorbild wird gearbeitet. Mitglied der Weltwein-Organisation O.I.V. ist man seit knapp 20 Jahren.

Und in den Kellern und Weinbergen wird gründlich und sorgfältig gearbeitet, nach modernen Erkenntnissen und meist auch mit modernen Rebsorten. Sie wachsen oft in stattlicher Höhe von bis zu 1500 Metern, vor allem in der Beeka-Hochebene, und finden hier ein ideales Mikroklima vor. Dass der Libanon von 1920 bis 1946 französisches Mandatsgebiet war, ist an den Sorten erkennbar: Cinsault, Carignan, Grenache, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah bei Rot, bei Weiss Sauvignon Blanc, Uni Blanc, Sémillon und Chardonnay. Autochthone Reben sind für Wein bedeutungslos.

Ein paar Betriebe haben Berater aus Frankreich. Bei der Domaine Wardy, einem der grossen Häuser, trägt eine ambitionierte Frau, die in Frankreich ausgebildet wurde, die Verantwortung im Keller, wie einige ihrer männlichen Kollegen, die ebenfalls in Bordeaux oder Montpellier ihr Handwerk lernten. Das Weingut Coteaux du Liban ist, für diese Breitengrade nicht eben selbstverständlich, im Besitz einer Frau. Ihre und andere Weine inklusive reifer Gewächse von Musar (!) können bei der Verkostung kennengelernt werden. Zusammengestellt haben die Weine zwei Kenner von Land und Leuten: Kelly Khaled und sein Sohn Serge, die Chefs von Caracter Wines in Karlsbad (Baden), sind im Libanon geboren.



Caracter Wines – Libanon

Verkostung Halle 14, C61

Montag, 18. März 15.40–16.20 Uhr

Fotos: zVg

Morellino di Scansano DOCG

Die Seele der toskanischen Küste



Der Morellino di Scansano DOCG, der in einer der unverfälschtesten Zonen der Toskana entsteht, ist die Frucht einer Weinbautradition, die mehr als 100 Jahre zurückreicht. Sein Ursprungsgebiet, vor 40 Jahren mit dem DOC ausgezeichnet, steht für die starke Identität und die lange Geschichte dieses Sangiovese der Maremma.

www.consorziomorellino.it

Im Süden der toskanischen Küste liegt eine uralte Landschaft, in der Meer, Hügel und Gebirge sich in einer perfekten Balance von Kontrasten vereinen. Hier erlaubt das trockene, gut ventilierte Klima der Sangiovese perfekt auszureifen und dabei grosse aromatische Finesse zu bewahren: So wird der Morellino di Scansano DOCG geboren. Seine Heimat ist die Maremma, ein Gebiet, das für seine pittoresken Orte und für seine atemberaubenden Landschaften bekannt ist, das aber auch viel zu erzählen weiss, wenn es um Wein geht.

Das Produktionsgebiet des Morellino di Scansano erstreckt sich über 1500 Hektar Rebfläche in einer Meereshöhe zwischen 200 und 500 Metern. Die Rebberge, eingeschlossen zwischen den Tälern des Ombrone und des Albegna, bringen einzigartige Weine hervor. Das Anbaugebiet ist privilegiert, geschützt von den kühlen Winden des Nordens und offen für die moderaten Brisen vom Meer, die grosse thermische Unterschiede zwischen Tag und Nacht erzeugen. Diese sorgen auch dafür, dass Weine mit grossem Charakter entstehen, die man sofort an der Finesse ihrer Tannine und ihrer Saftigkeit erkennt.

Der Morellino di Scansano hat eine jahrhundertelange Geschichte, in der die Leidenschaft für den Weinbau von Generation zu Generation weitervererbt werden. Die Zuerkennung des DOC im Jahr 1978 und des DOCG mit dem Jahrgang 2007 sind Auszeichnungen für die Qualität der Produktion. Gekeltert wird der Morellino aus Sangiovese-Trauben (zu mindestens 85 Prozent), die mit roten Varietäten wie Canaiolo, Ciliegiolo, Malvasia, Colorino, Alicante, Merlot, Cabernet und Syrah ergänzt werden können. Man kann den Wein in zwei Versionen geniessen: als Annata mit rubinroter Farbe, bekömmlich und frisch, und als Riserva, die erst nach zwei Jahren Reife verkauft werden darf, davon eines in Holz.

Ausserhalb Italiens wird der Morellino di Scansano vor allem in Deutschland, der Schweiz und den USA geschätzt. Entdecken Sie einige der besten Etiketten des Morellino am Stand des Consorzio di Tutela.



Consorzio Tutela Morellino di Scansano
Halle 16, E31

Verkostung, Halle 14, Stand C61
Montag, 18. März
12.45–13.15 Uhr

The Wine Net

Sechs Kellereien aus fünf Regionen Italiens

Eine Reise durch die Welt der besten Kooperativen Italiens: The Wine Net bietet genau das. The Wine Net ist aber auch ein Netzwerk, das das Beste der Kooperativen Italiens zusammenfasst. Die Mission ist die Optimierung der Qualität der Produkte und die maximale Transparenz in der Kommunikation der eigenen Aktivitäten.

www.thewinenet.com

Das ambitionierte Projekt hat sechs Protagonisten und ist das erste seiner Art in Italien: Die Mitglieder Cantina Valpolicella Negrar (Veneto), Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val D'Oca (Veneto), Cantina Pertinace (Piemonte), Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano (Toscana), CVA Canicattì (Sicilia) und die Cantina Frentana (Abruzzo) repräsentieren fünf grosse Weinregionen Italiens, die insgesamt 4092 Hektar Rebfläche mit 27 Millionen produzierter Flaschen umfassen.

Auf der Prowein präsentieren die Betriebe von The Wine Net in einer einzigartigen Verkostung einige der besten ihrer Produkte. Hier ein kleiner Vorgeschmack:

Cantina Pertinace
Barbaresco Nervo 2016
Ursprungsbezeichnung: DOCG Barbaresco
Ein Roter von grosser Struktur und Harmonie, der aus Nebbiolo-Trauben mit der geografischen Zusatzbezeichnung (MGA) Nervo in Treiso stammt. Er passt perfekt zu dunklem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.
Jahresproduktion: 18 000 Flaschen.

Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano
Roggiano Riserva 2015
Ursprungsbezeichnung:
DOCG Morellino di Scansano Riserva
Historisches Etikett, aus 95 Prozent Sangiovese und 5 Prozent Merlot, erstmals 1980 produziert. Die Morellino di Scansano Roggiano Riserva ist ein ausgewogener und feiner Wein mit konzentriertem Rubinrot, in der Nase elegant, komplex und facettenreich. Perfekt zu Braten, Schmorfleisch und Käse. Jahresproduktion: 30 000 Flaschen.

Cantina Valpolicella Negrar
Amarone della Valpolicella Classico
Domini Veneti 2015
Ursprungsbezeichnung:
DOCG Amarone della Valpolicella Classico
Die Harmonie zwischen Eleganz und Struktur macht diesen Wein zum bekanntesten und repräsentativsten Produkt der Philosophie der Kellerei. Die Trauben stammen aus dem Classico-Gebiet des Valpolicella und werden in Trockenräumen angetrocknet. Der Wein reift 18 Monate in grossen Fässern aus Eichenholz und anschliessend sechs bis acht Monate in der Flasche. Passt zu Wild, Grillgerichten und gereiftem Käse.
Jahresproduktion: 100 000 Flaschen.

CVA Canicattì
Diodoros 2015
Ursprungsbezeichnung:
Sicilia DOC Rosso
Intensiver und punktgenauer Rotwein aus dem einzigen Rebberg, der sich im Tal der Tempel in Agrigento befindet: Dort werden Nero d'Avola (90 Prozent), Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio (10 Prozent) am Drahtrahmen gezogen. Hervorragend zu Primi und Käse.
Jahresproduktion: 4500 Flaschen.

Cantina Frentana
60th Edition 2015
Ursprungsbezeichnung:
Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC
Intensives Rubinrot, weich und anhaltend am Gaumen: das Ergebnis einer manuellen Spätlese der Trauben, reift für rund 16 Monate in grossen Holzfässern aus französischer Eiche und bleibt anschliessend noch einige Monate in Zement und Flasche.
Jährliche Produktion: 30 000 Flaschen.

Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val D'Oca
Rive di Santo Stefano Brut Nature 2018
Ursprungsbezeichnung:
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Von Trauben aus den Hügeln von Santo Stefano im Gebiet des Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG stammt dieser brillante Schaumwein mit seiner feinen anhaltenden Perlage. Optimal als Aperitif passt er gleichwohl perfekt zu Fischgerichten.
Jahresproduktion: 60 000 Flaschen

The Wine Net

Verkostung
Halle 14, C61
Montag, 18. März
13.30–14.00 Uhr

Champagne Deutz

Zurück in die Zukunft: Ode an William Deutz



Noch vor zwanzig Jahren eine Insidermarke mit eher bescheidener Produktion und kaum mehr als nationaler Präsenz, hat Deutz in Rekordzeit den Weltmarkt erobert und produziert heute über zwei Millionen Flaschen jährlich. Mit «Hommage à William Deutz» schreibt das Haus ein neues Kapitel seiner Erfolgsgeschichte.

www.champagne-deutz.com

«Man hält sich in Bewegung, damit alles beim Alten bleibt, und muss sich immer wieder neu erfinden, wenn man sich treu bleiben will!», sagt Fabrice Rosset, langjähriger Deutz-PDG und Schmied des geradezu sagenhaften Erfolgs der Marke. Der Satz sagt alles. Er zeugt vom Respekt für die Geschichte des Hauses, das 1838 von William Deutz und Pierre-Hubert Geldermann in Aÿ gegründet wurde und dank der Weitsicht und der Qualitätsphilosophie der beiden Gründer rasch zu den «Grossen Marken» der Champagne gehörte. Als Fabrice Rosset Mitte der 1990er Jahre die zur Roederer-Gruppe gehörende Marke übernahm, galt sie als etwas angestaubt. Doch unter seiner Leitung und, ab 2003, unter Mithilfe von Kellerchef Michel Davesne stieg Deutz wie ein Phönix aus der Asche. Die Markenphilosophie halten sie gemeinsam hoch. «Deutz symbolisiert Luxus und gehobene Lebensart zu vernünftigem Preis», sagt der eine, und der andere ergänzt: «Deutz bedeutet Finesse, Eleganz, Ausgewogenheit, stilvolle, erstklassige Champagner ohne Kompromisse.»

14 Cuvées füllt Deutz heute ab, verwendet dafür bis zu 150 verschiedene Grundweine, die auf 250 Hektar erstklassiger Lagen basieren (darunter die eigenen fast 50 Hektar Reben). Der Kellerchef sorgt mit wachem Auge dafür, dass ausschliesslich einwandfreie, perfekt reife Trauben auf die Kelter kommen. Einmal auf der Flasche, reifen die Deutz-Champagner gemächlich in drei Kilometer Kalkstollen im Untergrund von Aÿ, in 30 Metern Tiefe, bei konstanter Temperatur und Feuchtigkeit.

Zum jüngsten Erfolg der Marke hat nicht zuletzt «Amour de Deutz» beigetragen, eine von Fabrice Rosset lancierte, traumhaft gute Cuvée auf Chardonnay-Basis. Sie kommt mittlerweile auch in einer Rosé-Variante auf den Markt. Ihr Erfolg übertraf gar den der «traditionellen» Spitzen-Cuvée William Deutz, des charaktervollen Champagners auf Pinot-Noir-Basis. Mit den zwei Lagencuvées Hommage à William Côte Glacière und Meurtet haben die Deutz-Komponisten ein Bindeglied geschaffen, das den Einstieg in die Welt der Pinot-Cuvées erleichtern soll. Mit Erfolg. Vinum bewertete den Jahrgang 2012 mit 20 Punkten.



Champagne DEUTZ
Halle 16, Stand J61

Champagne
DEUTZ
AY- FRANCE

Verkostung
Halle 14, C61

Montag, 18. März
11.10–11.50 Uhr

Tenuta Travaglino
Calvignano/Lombardei
www.travaglino.com

Mauro Veglio
La Morra/Piemont
Halle 15, Stand C22
www.mauroveglio.com



Famiglia Cecchi
Castellina in Chianti/
Toskana
Halle 16, Stand D51
www.famigliacecchi.it

Réva
Monforte d'Alba/Piemont
www.revamonforte.it

Villa Le Corti
Principe Corsini
San Casciano
Val di Pesa/Toskana
Halle 16, Stand J57
www.principecorsini.com

Rossi mit Charakter

Crus aus dem Piemont, der Toskana und der Lombardei

Eine Reise durch einige der repräsentativsten Weinanbaugebiete Italiens. Von den lehmig-kalkhaltigen Böden des Oltrepò Pavese, wo ein grosser Pinot Nero entsteht, über die toskanischen Reben des Sangiovese bis zu den besten Resultaten des Weinbaus im Piemont: fünf Rotweine aus autochthonen Reben in einer Verkostung mit Charakter.

Verkostung
Halle 14, C61

Dienstag, 19. März
12.15–12.45 Uhr



TRENTINO

EINLADUNG

ProWein 2019
in Halle 15, Stand G61

Montag, 18. März 2019
ab 18.00 Uhr

Am Montag, dem 18. März, findet von 18 bis 22 Uhr am Stand der norditalienischen Weinregion Trentino (Halle 15 Stand G61) eine Party statt.

Freuen Sie sich auf erstklassige Vertreter des berühmten **Sekt Trentodoc** "metodo classico", ausgewählte Weine der autochtonen Rebsorten **Nosiola**, **Marzemino**, **Teroldego Rotaliano** sowie auf internationale Gewächse und natürliche Vertreter des Edeldestillats **Trentino Grappa** in Kombination mit gastronomischen Spezialitäten.

Die anwesenden Weine - und Grappaproduzenten:

Antica Erboristeria Dott. Cappelletti www.cappellettinovasalus.it
Bellaveder - www.bellaveder.it
Borgo Vecchio Distilleria - www.borgo-vecchio.it
Cantina d'Isera - www.cantinaisera.it
Cantina di Aldeno - www.cantinaaldeno.com
Cantina La-Vis e Valle di Cembra - www.la-vis.com
Cantina Sociale di Trento - www.cantinasocialetrento.it
Cantina Toblino - www.cantinatoblino.it
Cantina Valdadige - www.cantinavaldadige.it
Distilleria Bertagnolli - www.bertagnolli.it
Distilleria Marzadro - www.marzadro.it
Endrizzi - www.endrizzi.it
Foletto Liquori - www.liquorifoletto.it
LEVII - www.levii.it
Madonna delle Vittorie - www.madonnadellevittorie.it
Mas dei Chini - www.masdeichini.it
Pravis - www.pravis.it
Spagnolli Vini - www.vinispagnolli.it
Villa Corniole - www.villacorniole.com

Vini del Trentino
CONSORZIO DI TUTELA

T. +39 0461 984536 - info@vinideltrentino.com





20th GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD
MUNDUS vini
GOLD
MEININGER 2017

2019
trebicchieri
Gambero Rosso

Auf jeden Neuanfang

Wie für die besten Freundschaften, ist auch für den Montepulciano d'Abruzzo DOP Riserva die Zeit der wertvollste Verbündete.

Follow us

Cantina Tollo s.c.a.
Viale Garibaldi, 68
66010 Tollo (Ch)
Abruzzo (Italia)

T. +39 0871 96251
Fax +39 0871 962122
info@cantinatollo.it
www.cantinatollo.it

Deutschen Händler
info@ges-sorrentino.de
Nordrhein-Westfalen
gino@iodice.de

CANTINA TOLLO
Leidenschaft für italienischen Wein