



## VINI D'ITALIA

ENTDECKEN SIE MASTERCLASSES  
UND FREIE VERKOSTUNGEN AM ITA-STAND  
AUF DER PROWEIN 2023 – HALLE 17 C39/D29

Unglaubliche Vielfalt: In ganz Italien wird Wein mit einer spezifischen regionalen Komponente erzeugt ...

# Die italienische Weinwelt auf der ProWein 2023

**Weine aus Italien waren und sind die erfolgreichsten Weine auf dem Markt. Das bildet sich auch auf der ProWein ab, wo Italien traditionell weit vor Frankreich, Deutschland und Spanien das am stärksten vertretene Land ist. Von den über 6.000 Ausstellern auf der Leitmesse der internationalen Wein- und Spirituosenbranche präsentiert sich Italien im Jahr 2023 mit über 1.400 Ausstellern.**

**S**ie bilden Italiens ganze Vielfalt ab, die sich aus 20 Weinbauregionen mit 118 Landweinappellationen (IGT), 343 Qualitätsweinappellationen mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung (DOC) und 77 Qualitätsweinappellationen mit kontrollierter und garantierter Herkunfts-

bezeichnung (DOCG) zusammensetzt. In kaum einem anderen Weinland ist das Zusammenspiel von Topografie, Klima und Rebsorte so vielfältig wie in Italien, wo bis heute bis zu 2.000 Rebsorten angepflanzt werden, von denen rund 400 im Regelwerk der DOCs vermerkt sind.

Um diese Vielfalt noch klarer abzubilden und sie Ihnen näherzubringen, hat die ITA, die Italian Trade Agency, für die diesjährige ProWein ein neues Präsentationskonzept entwickelt und bietet erstmals ein umfassendes Programm von Weinverkostungen und interaktiven Semina-



FOTO: CHRISTOPH RAFFELT

... Vom Norden, wo in Südtirol Italiens höchste Weinberge stehen ...



FOTO: GIOVANNI GARISO

... bis in den tiefsten Süden auf die Insel Pantellaria, wo Weinberge auf einem Breitengrad mit dem Norden Afrikas stehen

ren rund um die italienische Weinwelt an. Das für die ProWein 2023 entwickelte Keyvisual setzt sich aus zwei Elementen zusammen: Zum einen wurde es aus der Anspielung an das typische Ritual der Weinverkostung, das Weinschwenken, entwickelt, zum anderen aus den Höhenlinien der Topografie der Weinbaugebiete Italiens, die vor unterschiedlichen Hintergründen auf die vier Weinfarben Rot, Weiß, Rosé und Orange verweisen, die Sie auf der ProWein sowohl bei den vielen Ausstellern als auch am Verkostungsstand des ITA-Infopoints (Halle 17, Stand C39) finden.

Während der gesamten Dauer der Messe stehen Ihnen dort Meiningers Top 100 Italienweine für ein freies Tasting vor Ort zur

Verfügung. Rund 200 Weine aus ganz Italien wurden im Februar 2023 von ausgewählten Sommeliers des Meininger Fachverlages verkostet. Das Ranking listet das Beste an Weiß-, Rot-, Orange-, Rosé- und Schaumweinen aus dieser Verkostung auf – aufgeteilt in Weine mit einem Ex-Cellar-Preis von weniger als € 5,- und jenen, die darüberliegen. Auf neun Fachseminaren erfahren Sie zudem viel Neues und Wissenswertes über die italienische Weinwelt.

### Der italienische Wein auf dem deutschen Markt

Deutschlands Liebesgeschichte mit italienischen Weinen und italienischer Lebensart ist lang, und ein Ende ist nicht absehbar. Wel-

che Krisen auch immer Auswirkungen auf das politische und wirtschaftliche Umfeld haben mögen – der italienische Wein bleibt konstant an der Spitze der Beliebtheitskala importierter Weine in Deutschland.

Ein Selbstläufer aber ist das nicht, zumal Italien mit einer Rebfläche von 666.400 Hektar rund 150.000 Hektar hinter Frankreich und rund 300.000 Hektar hinter Spanien liegt. Der Marktanteil in Deutschland jedoch sieht ganz anders aus. Mit 39,26 Prozent in 2022 dominiert der italienische Wein den deutschen Importmarkt deutlich vor Frankreich mit 29,08 Prozent und Spanien mit 13,33 Prozent. Italien ist damit das einzige Land, dessen Importwert über einer Milliarde Euro liegt.

Noch deutlicher wird der Abstand zu allen anderen Weinimportländern, die zusammen gerade die Hälfte des italienischen Marktanteils ausmachen. Zwar liegen die Mengen bei italienischem Wein um 8,35 Prozent unter denen des Vorjahrs, doch hat der gesamte Weinmarkt Federn gelassen. Lediglich sehr kleine Importnationen wie etwa Libanon oder Moldawien konnten ihre Exporte steigern.

### Viel Optimismus

Grundsätzlich schauen die italienischen Weinerzeuger sehr optimistisch in die Zukunft. Das liegt nicht zuletzt daran, dass die Gesamtexporte seit 2014 recht stabil sind, vor allem aber der Wert im Laufe der letzten zehn Jahre um 36,7 Prozent gestiegen ist und der Durchschnittspreis sogar um 67 Prozent. So lagen die Exporte italienischer Weine im Jahr 2021 bei einem Wert von 7 Milliarden Euro und damit noch einmal 12 Prozent höher als 2020.

Eine weitere Zahl unterstreicht den Optimismus unter den italienischen Weinerzeugern. So wurden laut EU-Kommission 2022 in Italien für 71.331 Hektar Pflanzrechte angefragt und für 6.944 Hektar bewilligt. In keinem anderen EU-Land war die Nachfrage nach Pflanzrechten auch nur annähernd so hoch wie in Italien. Insgesamt wurden 17.393 Hektar EU-weit zur Neuanpflanzung bewilligt. Italien war hier vor Frankreich die Nummer 1.

Während der frisch erschienene ProWein-Business Report der Hochschule Geisenheim ein insgesamt eher ernüchterndes Bild der Branche zeichnet, schauen die Italiener weiterhin sehr optimistisch in die Zu-

kunft. Sie seien es gewohnt, flexibel zu agieren und sich auch kurzfristig neue Märkte zu erschließen. Das komme ihnen aktuell zugute, berichtet der Report. Zudem beurteile der internationale Weinhandel Italiens Weine als die attraktivsten weltweit.

Auf dem deutschen Markt stieg der Durchschnittspreis um 11,1 Prozent auf 2,09 Euro/Liter. Während sich die importierte Menge an Rotweinen und Weißweinen fast die Waage hält – 2.169.000 hl Rotwein gegenüber 2.171.000 hl Weißwein bei 436.000 hl Perlwein, 286.000 hl Schaumwein und 164.000 hl weiteren Weinen – sieht die Wertschöpfung anders aus. Für italienischen Rotwein wird mit 2,72 €/l deutlich mehr ausgegeben als für Weißwein mit 1,28 €/l. Ebenso auffällig ist die Divergenz zwischen Menge und Wertschöpfung bei Weinen mit geschützter Herkunftsangabe. In der Menge liegen Weine mit geschützter Herkunftsangabe bei 985.000 hl gegenüber 3.355.000 hl bei anderen Weinen. Beim Ertrag liegen diese Weine allerdings bei 359 Mio. € gegenüber 508 Mio. €.

Was macht den italienischen Wein so attraktiv auf dem deutschen Markt? Was wird besonders nachgefragt, und was sind die Trends? Dem gehen wir auf den folgenden Seiten nach.



FOTO CLODDO VALTELLINA

»Vergessene« Weingärten wie in der lombardischen Valtellina gewinnen wieder an Popularität

### Welche Weine und Rebsorten stehen besonders hoch im Kurs, und was sind die aktuellen Trends?

Schaut man auf die blanke Statistik, dann wird schnell klar, dass die Trends, was italienische Weine angeht, sich in der Breite von den toskanischen Weinen wegbewegt haben Richtung Apulien und dort vor allem hin zum Primitivo und außerdem ins Veneto zum Prosecco. Dort hat nicht zuletzt der

neu eingeführte Prosecco Rosé für einen weiteren Boom innerhalb der an sich schon starken Nachfrage gesorgt.

Waren es 2009 noch 120 Millionen Flaschen, die exportiert wurden, waren es in 2020 bereits 500 Millionen Flaschen. Geradezu sensationell war die Steigerung im Jahr 2021, wo das italienische Schutzkonsortium eine Steigerung von mehr als 25 Prozent auf 627,5 Millionen Flaschen Prosecco DOC verzeichnen konnte. 71,5 Millionen davon waren Prosecco DOC Rosé. Nicht schlecht für eine Variante, die erst 2020 mit dem Jahrgang 2019 erstmals lanciert wurde. Hier treffen zwei Phänomene aufeinander.

### Prosecco Rosé erfolgreich eingeführt

Das eine ist die ungebrochen große Nachfrage nach dem unkomplizierten Perl- oder Schaumwein; denn sowohl Spumante als auch Frizzante werden nachgefragt. Das zweite ist der Rosé-Boom, der mit dem Prosecco DOC Rosé bedient wird. Die weltweite Nachfrage nach Rosé ist riesig, und – das kann man deutlich feststellen – Italien hat da Nachholbedarf.

In einer Konjunktur-Umfrage der Meininger Weinwirtschaft 16/2022, bei der Fachhändler Italiens Weinen eine Schulnote von 1 bis 6 geben sollten, schnitt der Rosé deutlich weniger gut ab als alle anderen



FOTO LUMASZ CZECHOWICZ/ANSAP/ASH

Wohl kaum ein Anbaugebiet steht so für das traditionelle Bild von Italien wie die Toskana



FOTO CHRISTOPH RAFFELT

Die Pergola hat sich in Teilen Italiens gehalten und gilt in Zeiten des Klimawandels wieder als interessanter

Varianten. Gerade einmal 26,6 Prozent der Befragten gaben dem Angebot und dem Absatz von italienischem Rosé ein »gut« oder »sehr gut«. Bei autochthonen Rebsorten waren es 59,1 Prozent mit »gut« und 13,6 Prozent mit »sehr gut«. Auf die Frage, wie erfolgreich die Fachhändler italienische Weine insgesamt verkaufen würden, antworten 50 Prozent mit »gut« und 45,6 Prozent mit »sehr gut«. Beim Rosé besteht also noch viel Potential.

Weiterhin sehr erfolgreich sind die Weine vom Gardasee, vor allem natürlich der Lugana, aber ebenso der Pinot Grigio aus Norditalien, vor allem aus Venetien. Bereits die Erweiterung der Anbaufläche ist gigantisch. Allein zwischen 2000 und 2015 (Quelle: agea data) hat sich in Italien die Fläche des Pinot Grigio um 532 Prozent auf 42.166 Hektar erweitert. Die Fläche der Prosecco-Rebsorte Glera wurde um 298 Prozent auf 32.375 Hektar aufgestockt und die des Primitivo um 126 Prozent auf 17.983 Hektar. So verwundert es auch nicht, dass die Fachhändler in der erwähnten Studie Apulien vor dem Veneto zur beliebtesten Herkunftsregi-

on wählen. An dritter Stelle liegt die Toskana vor dem Piemont und Südtirol.

### Primitivo ist überall präsent

Die Beliebtheit des Primitivo erstreckt sich vom Lebensmitteleinzelhandel über die

Italienspezialisten bis hin zu den Generalisten. Auch beim Fachhändler Superiore ist die Sorte nicht wegzudenken aus dem Sortiment. Immerhin führt Lutz Heimrich 23 Primitivos. Allerdings beginnen die erst bei € 7,90 und reichen bis € 59,00. Dass auch



FOTO ANDREA CARONENSPUSH

Mit klugen Techniken wird die Arbeit in schwer zugänglichen Weinbergen erleichtert

ein Händler wie K&U Weinhalle, der es sich auf die Fahne geschrieben hat, ausschließlich handgemachte Weine anzubieten, drei Primitivos im Programm hat, unterstreicht die Stärke der Rebsorte, die für viele längst gleichsam zu einer Marke geworden ist und kaum mehr als Rebsorte betrachtet wird, die vom Einstiegssegment bis zum Premium-Produkt funktioniert.

Einer der wesentlichen Gründe des Erfolges von Prosecco, Primitivo, Lugana und Pinot Grigio dürfte vor allem die Tatsache sein, dass diese Weine nicht mehr erklärt werden müssen. Man weiß, was man bekommt. Beim Primitivo kommt hinzu, dass sein Charakter als Fruchtbombe, meist mit etwas Restsüße ausgebaut, den Wein gefällig und noch leichter verständlich macht.

Diesen Charakterzug greifen zunehmend mehr Erzeuger auch aus anderen Weinregionen auf, wie man in der Auswahl der TOP 100 Weine nachvollziehen kann. Das bestätigt Ralf Kawelke, der den Einkauf Wein, Sekt & Spirituosen bei Bartels-Langness führt, der Muttergesellschaft der familia-Märkte: „Was läuft, sind Primitivo und Lugana, wobei wir unsere Kunden auch mit Bianco di Custoza und Soave versorgen, zudem Prosecco Rosé, vor allem aber die Frizzante-Variante.“ Positiv sieht er besonders die Qualität der Weine: „Man muss sich zum Glück nicht mehr über Qualität unterhalten, die ist da. Es geht um Preise, Verfügbarkeit und Logistik.“ Brandneue Trends tauchen für ihn aktuell keine am Horizont auf.



Der Artenvielfalt von Italiens Wein wird auf rund 2.000 verschiedene Rebsorten geschätzt, von denen 400 in die Regularien der DOCs Einzug gefunden haben

## Trends im Premium-Segment

Dass der Primitivo bei ihm im Trend liegen würde, kann Lutz Heimrich nicht bestätigen. Er bedient allerdings auch einen anderen Markt und setzt auf ganz andere Weine und eine Kundschaft, die bereit ist, Neues auszuprobieren. »Wir schauen bei Primitivo, Lugana und auch beim Prosecco eher von der Seitenlinie aus zu und steigen qualitativ erst oben ein. Bei uns ist der Primitivo trocken und der Prosecco immer ein Spumante aus dem Valdobbiadene. Für uns sind jedoch andere Regionen viel wichtiger. Die Top 4 sind Toscana, Piemont, Südtirol und dann schon Sizilien.«

Für Heimrich sind vor allem die autochthonen Sorten Trend und insgesamt der Weißwein, der in den letzten Jahren kühler, klarer und eleganter geworden ist und dabei im Vergleich mit Konkurrenten sehr günstig geblieben ist. Hinzu kommen neue Spumante von der Alta Langa über die Toscana bis nach Sizilien.

Auch Händler wie Pinard de Picard, die ihren Fokus eher auf Frankreich und Deutschland haben, verkaufen ihren Primitivo sehr gut und könnten nach Meinung von Markus Budai, mitverantwortlich für Einkauf und Marketing, sicher noch mehr davon absetzen, wenn sie mehr Angebot schaffen würden.

Insgesamt wird bei Pinard de Picard aber das Gewicht ebenfalls eher auf die Toscana und auf norditalienische Weine gelegt. »Besonders die eher kühlen Regionen liegen bei uns im Trend. Dazu gehören Weine aus Hö-



Italien ist es gelungen, seinen einzigartigen Flair zu erhalten

henlagen der Romagna und des Piemont, zu der ja beispielsweise auch Gattinara gehört. Diese alte Region erlebt bei uns ebenso ein Revival wie das Valtellina in der Lombardei.«

## Was macht den italienischen Weinbau einzigartig und unterscheidet ihn von anderen Ländern?

Das Weinland Spanien mag mehr Weinbaufläche besitzen, Frankreich mehr Ertrag erzeugen, doch wenn es um die Vielfalt geht, dann macht Italien niemand etwas vor. Kein anderes Land hat so viele unterschiedliche Rebsorten im Anbau. Man findet sie in den Weinbergen, die sich von den Südtiroler Alpen und dem Aosta-Tal bis nach Sizilien und Apulien erstrecken.

Mit diesen Rebsorten entsteht quer durch Italien auf den rund 1.500 Kilometern, die man von Meran bis nach Avola zurücklegt, die ganze Bandbreite dessen, was an Stilen und auch an Preisklassen heute möglich ist. Außerdem gibt es einzigartige Terroirs in Weinbergen, die teils so abgeschieden liegen, dass sie nur mit dem Boot zu erreichen sind, bis zu jenen, die sich nahe an der Baumgrenze im Gebirge befinden.

## Italiens autochthone Sorten

Wie viele Rebsorten in Italien heute angebaut werden, ist statistisch nicht exakt erfasst. Man geht aber davon aus, dass es

annähernd 2.000 sind, von denen man 400 in den DOC-Richtlinien findet, die also für Weine mit geografischer Herkunftsangabe zugelassen sind. Zwar machen die Top 10 der angebauten Rebsorten mit 314.000 Hektar fast die Hälfte der Gesamtfläche aus. Doch bleibt noch viel Platz für Nischen.

Schaut man allein auf die Meininger Top 100 Weine, dann findet man dort 45 unterschiedliche Rebsorten, von denen lediglich sieben zugereiste Sorten sind, während man die anderen als autochthon bezeichnen kann. Diese autochthonen Rebsorten sorgen nicht nur für besonderen Reiz, sie bieten auch tatsächlich einzigartige Geschmackserlebnisse.

Im Gegensatz zu vielen Weinländern, in denen die besten Weine aus Sorten des Burgund, des Bordelais oder der Rhône erzeugt werden, machen die französischen Rebsorten in Italien nur einen relativ geringen Anteil aus. Auch gründen vergleichsweise wenige Weine ihren Ruhm auf französische Rebsorten.

Dabei soll deren Bedeutung nicht geschmälert werden. So haben Cabernet und

Merlot ab den frühen 1970ern für eine Rotwein-Revolution im toskanischen Bolgheri und Umgebung gesorgt. Ähnliches passierte wenig später in Friuli-Venzia Giulia mithilfe von Sauvignon Blanc und Chardonnay. Auch in Sizilien waren es zunächst Sorten wie Syrah und Chardonnay, die den Fokus ab den 1980er Jahren langsam wieder auf die große Mittelmeerinsel lenkten.

Für viele Regionen Italiens haben die international bekannten Rebsorten wie ein Türöffner gewirkt. Und durch die Türen konnten dann irgendwann auch die autochthonen Sorten schlüpfen. Ohne Syrah oder Chardonnay aus Sizilien wäre Italiens größtes Weinbaugebiet für den internationalen Markt noch lange Niemandsland geblieben, und der spätere Erfolg des Nero d'Avola, des Grillo oder der Ätna-Weine mit Nerello Mascalese und Catarratto wäre kaum möglich gewesen, oder er hätte sich um Jahrzehnte verzögert.

Die sogenannten »Super Tuscans« aus Bolgheri haben ebenfalls wie Booster für eine neue Ära klassischer toskanischer Weine wie Chianti Classico, Brunello di Montalcino oder Vino Nobile di Montepulciano

gesorgt. In manchen Appellationen hat man diese zugezogenen Rebsorten zunehmend zu integrieren versucht und Cuvées aus autochthonen zusammen mit französischen Sorten zum Standard werden zu lassen.

Im Bereich der Premium-Weine rudern jedoch viele Erzeuger oder ganze Konsortien wieder zurück, um Weine aus angestammten Rebsorten klarer und charaktvoller sein zu lassen. Eine Trennung zwischen beiden Rebsortengruppen macht letztlich mehr Sinn. So ist den Winzern des Vino Nobile di Montepulciano in den letzten 20 Jahren immer bewusster geworden, dass dieser Wein deutlich klarer in seinem Charakter wirkt, wenn er neben den mindestens 70 Prozent Prugnolo Gentile, wie der Sangiovese dort genannt wird, von den klassischen Sorten Canaiolo, Mammolo und Colorino begleitet wird. In den letzten Jahrzehnten aber waren es meist Merlot, Syrah und Cabernet, die den Charakter des traditionsreichen Weines verändert haben. Stattdessen nutzen die Winzer den Merlot und Syrah zunehmend für reinsortige Weine. Vor allem der Syrah aus der DOC Cortona ist dabei immer bekannter geworden.



Viele Regionen und Weinbaugebiete sind stark von der Geologie und dem Klima von Gebirgen und Mittelgebirgen geprägt



Steinerne Fossilien geben bei Predappio Eindrücke in vergangene Erdgeschichte

Doch zurück zu den autochthonen Rebsorten. Von ihnen leben so gut wie alle großen und bekannten italienischen Weine – nur dass sie sich meist hinter den Namen ihrer Appellationen verstecken. Die bekanntesten sind natürlich die der Toskana-Fraktion mit dem Chianti und Chianti Classico, dem Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino oder dem Morellino di Scansano, bei denen der Sangiovese die einzige oder die

Hauptrebsorte bildet. Dazu kommen Barolo und Barbaresco, aber auch der Gattinara mit dem Nebbiolo. Dann folgen der Valpolicella oder Amarone mit unterschiedlichen Anteilen an Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina sowie Oseleta, Rossignola, Negrara oder Dindarella.

Gerade bei den Rotweinen des Veneto wird schnell klar, dass die traditionellen Rebsorten, die einen stilistisch vergleichsweise noch jungen Wein wie den Amarone formen, zwar entscheidend für seinen Charakter sind, aber ganz hinter dem Erzeugnis zurückstehen. Ähnlich verhält es sich bei Weinen wie dem Etna Rosso, dessen Rebsorten Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio den meisten immer noch ebenso wenig vertraut sind wie der Catarratto, die Rebsorte des Etna Bianco.

Anders sieht es bei Grillo und Nero d'Avola aus. Diese beiden sizilianischen Rebsorten haben sich seit den 1990er Jahren eine immer größer werdende Fan-Gemeinde erobert und werden als Rebsorten auch meist auf den Weinflaschen ausgewiesen. Dabei wäre der Grillo in den 1960er Jahren fast ausgestorben, nachdem er nach der Reb-

lauskrise vor allem durch Catarratto Bianco und Inzolia ersetzt wurde und schließlich auch der Dessertwein Marsala in eine ernst zu nehmende Krise geriet. Von wenigen Dutzend Hektar hat er sich inzwischen auf rund 7.500 Hektar ausgebreitet, zuungunsten übrigens des Catarratto, der im Rebsorten-Ranking Italiens mit knapp 30.000 Hektar Platz 6 belegt, aber seit dem Jahr 2000 –42 Prozent zu verzeichnen hat.

Ähnlich geht es übrigens dem Trebbiano, der aber eigentlich keine eigene Rebsorte ist, sondern zu einer Gruppe gehört, deren einzelne Varianten teils nicht einmal miteinander verwandt sind. Über 100 Bezeichnungen gibt es in Italien, in denen der Name »Trebbiano« vorkommt. Die wichtigsten sind Trebbiano Bianco, Trebbiano d'Abruzzo, Trebbiano Giallo, Trebbiano Modense, Trebbiano Romagnolo, Trebbiano Spoleantino oder auch der Trebbiano Toscano.

Unter den Weinen, die in die TOP 100 gewählt wurden, gibt es viele weitere aus autochthonen Rebsorten, die Erwähnung finden sollten. Im Mezzogiorno, im italienischen Süden, haben sich seit den 1990er



Auf Sizilien ist der Ätna das deutlichste Zeichen tektonischer Einflüsse und hat sich auch in der Weinwelt zu einem »Hot Spot« entwickelt

Jahren eine ganze Reihe von Weinen aus autochthonen Rebsorten, die oft reinsortig ausgebaut werden, einen sehr guten Namen erworben.

Dazu gehören die fruchtigen, sanften und seidigen weißen Sorten Fiano und Greco, die man vor allem in Kampanien, aber genauso in Apulien, der Basilikata, Kalabrien, aber auch Richtung Mittelitalien in Molise, der Toskana und im Latium findet. Die berühmteste Rebsorte Kampaniens und vielleicht eine der ältesten des Landes ist der Aglianico, der in den TOP 100 ebenso mehrfach vertreten ist wie der Montepulciano d'Abruzzo, der über die letzten Jahrzehnte immer einer der verlässlichsten Rotweine Italiens gewesen ist, ohne je besonders in den Vordergrund zu treten.

Unter den TOP 100 finden sich einige Rebsorten, auf die man zwar nur selten stößt, die aber in der Nische sehr interessante Weine mit viel Charakter hervorbringen können. Dazu gehört der weiße Ortrugo aus den Colli di Piacentini ebenso wie die rote Sorte Bonarda, die man ebenfalls wie die alten Lambrusco-Sorten in der Emilia findet.

Der rote Pignolo, der lange als ausgestorben galt, sowie Friulano und Ribolla Gialla haben in den letzten 20 Jahren dazu beigetragen, dass Friaul-Julisch Venetien als vielfältig wahrgenommen wird. Aus dieser Grenzregion von Italien und Slowenien rund um Gorizia stammt zudem der Refosco dal Peduncolo Rosso. Ähnlich wie der Pignolo erbringt die Sorte dunkelfarbige fruchtige Weine mit typischem Pflaumenaroma. Al-

erdings wird sie auch gerne mal im jugendlichen Beaujolais-Stil ausgebaut.

Bleibt noch die Vespaiola, eine alte venezianische Sorte, die hier den Reigen der seltenen Sorten abschließt – nicht zuletzt weil sie im Fall der TOP 100 als Torcolato Vespaiola Breganze DOC als Dessertwein genau den richtigen Abschluss bildet.

### **Einzigartige Stile**

So vielfältig die Rebsorten sind, so einzigartige Stile bilden diese Rebsorten, aber natürlich auch ihre Erzeuger heraus. Manche sind über Jahrhunderte hinweg gewachsen, andere sind eher neueren Datums. Insgesamt kann sich Italien sicher als eines der ältesten Weinbauländer Europas bezeichnen und auf eine lange Tradition verweisen, die Stile der Weine aber sind vergleichsweise jung.

Einen Barolo, wie man ihn heute kennt, gibt es erst seit dem 19. Jahrhundert. Auch der Baron Bettino Ricasoli hat sein berühmtes Chianti-Rezept erst im 19. Jahrhundert entwickelt – abgesehen davon, dass es längst wieder verändert wurde. Der Amaro della Valpolicella stammt eher aus den 1930er Jahren, und der Brunello di Montalcino hat eigentlich auch erst ab den 1950er Jahren Fahrt aufgenommen – erstmals gefüllt wurde ein Wein dieses Namens in den 1890ern.

### **Marsala**

Ein Anbaugebiet, das über Jahrhunderte hinweg zu den bekanntesten Italiens gehörte, auch wenn die Insel unterschiedlichste Herrscher hatte, ist Marsala in Sizilien. Es ist

benannt nach jener Hafenstadt, von der aus der Wein ab dem 18. Jahrhundert nach ganz Europa und in englische Kolonien verschifft wurde: Marsala, ursprünglich Marsah-el-Allah, der Hafen oder das Tor Gottes.

Lange befanden sich die besten Marsalas auf einer Stufe mit Madeira und Portweinen, bis der Wein zunehmend zum Kochwein absank, bei dem das Aromatisieren mit Bananen, Eiern, Chinarinde, Erdbeeren, Sahne und Kaffee erlaubt wurde und der ab den 1960ern völlig aus der Mode kam. Das langsame Revival setzte Mitte der 1980er Jahre ein und setzt sich bis heute fort.

### **Vernaccia di Oristano**

Kein Dessertwein, wohl aber eine besondere Spezialität, die zu bestimmten Desserts oder auch als Meditationswein taugt, ist der Vernaccia di Oristano DOC, der in Sardinien aus der gleichnamigen Rebsorte gekeltert wird. Die Reben in einem kleinen Anbaugebiet am Fluss Tirso sind flach über dem Boden erzogen. Dadurch nehmen die Trauben die Hitze, die vom sandigen Kalksteinboden reflektiert wird, in sich auf. Das ist notwendig; denn der Wein muss einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 15 Vol.-% erhalten. Er reift oxidativ in nicht vollständig gefüllten Fässern, sodass sich auf dem Wein, ähnlich wie beim Sherry, eine Florschicht bildet.

### **Lambrusco**

Die Weinfamilie des Lambrusco hat sicher eine der härtesten Leidenszeiten in der jüngeren Geschichte hinter sich gebracht. Ursprünglich bedeutet der Name nur, dass der Wein aus Wildreben erzeugt wird. Und von diesen gibt es Dutzende. Lange war er das Alltagsgetränk in italienischen Lokalen und wurde ähnlich dem Chianti in mit Bast umwickelten Fiasco-Flaschen vertrieben.

Die Italiener tranken ihn vor allem trocken. In den 1970er bis 1980er Jahren aber wurde er zum Synonym für einen leicht moussierenden und süßen Rotwein, der zum Exportschlager wurde und in den USA sogar damals schon in Dosen verkauft wurde. Den Höhepunkt erreichte der Exportboom Mitte der 1980er Jahre. Dann ging es steil bergab mit dem Wein, bei dem der Grundwein im Drucktank mit rektifiziertem Traubenmostkonzentrat und Hefen versetzt und bis zum gewünschten Süßegrad vergoren wurde.

Es bedurfte vor rund zehn Jahren kundiger



FOTO CHRISTOPH RAFFELT

Italiens Winzer gehören zu den Vorreitern des Ausbaus in Amphoren



An der Grenze von Romagna zur Toskana findet der Weinbau auf 500 Meter Höhe statt

Winzer und starker Persönlichkeiten wie die des Kochs Massimo Bottura, der den neuen, aber klassisch trockenen Lambrusco in seiner Osteria Franciscana wieder auf die Karte setzte und damit eine neue Popularität einläutete.

Bei gutem Lambrusco, meist ist es Lambrusco di Sorbara oder Lambrusco Grasparossa, wird der Most nach dem Pressen auf nahezu 0 °C heruntergekühlt. Bei Bedarf wird der Traubenmost erwärmt, dann werden Hefen zugesetzt, die Gärung wird beim gewünschten Restzuckergehalt per Kälteschock unterbrochen, und anschließend wird der Wein in Flaschen abgefüllt. Die besten Weine sind Spumante, die ihre zweite Gärung auf der Flasche erhalten.

### Weine aus angetrockneten Beeren

Kaum ein italienischer Wein ist in den letzten Jahren so populär geworden wie der Primitivo aus Apulien, und das nicht zuletzt in einer Variante, in der angetrocknete und somit konzentrierte Beeren im Wein eine zweite Gärung auslösen und für zusätzliche, Frucht und Süße sorgen.

Dieses Verfahren hat unterschiedliche Namen, und es kommt in unterschiedlichen Varianten vor. Als Appassimento- oder Recioto-Verfahren ist vor allem im Valpolicella-Gebiet und dann in Apulien sehr populär geworden. Doch angewandt wird es wahr-

scheinlich seit Jahrhunderten. In der Toskana beispielsweise nennt sich das Verfahren Governo oder Governo alla Toscana.

Schon der bereits erwähnt Baron Ricasoli hat das Governo-Verfahren in sein Rezept für den idealen Chianti integriert. 10 Prozent der verwendeten Canaiolo- oder Colorino-Trauben sollten erst im November gepresst und dann dem Most hinzugegeben werden. Deren Saft löst eine zweite Gärung aus und sorgt für mehr Frucht- und Farbkonzentration. Die Trauben wurden und werden entweder lange am Stock behalten, wobei das Stielgerüst abgeknickt wird, sodass die Trauben keine Nährstoff- und Wasserversorgung mehr erhalten und eintrocknen.

Üblicher aber ist es, die Trauben auf Holzgestellen in gut durchlüfteten Lagerhallen in Körben auszulegen. Früher hat man sie auch unter freiem Himmel getrocknet oder aufgehängt. Bei der Variante des Ripasso wird einem Wein der Trester eines bereits vergorenen Rotweins – im Falle des Valpolicella ist es Amarone-Trester – zugesetzt, der eine zweite Gärung auslöst.

Eine sehr günstige Variante ist der »Doppio Passo«, eine geschützte Marke der Familie Botter, die mit »Doppelpass« übersetzt werden kann. Hier werden die Trauben des ersten Teils der Weinlese vergoren. Der zweite Teil wird erst drei bis vier Wochen später gelesen und ebenfalls vergoren. Da-

nach werden die zwei Chargen gemischt und erneut zur Gärung gebracht.

Dass dieses variantenreiche Verfahren sich nicht auf die drei Anbauggebiete beschränkt, zeigt beispielsweise der Sforzato di Valtellina bzw. Sfursat di Valtellina. Er gehört ebenfalls zu den trocken ausgebauten Strohweinen, die vom Typ her einem Amarone ähneln. Hier wie dort werden die spät gelesenen Trauben bis zu drei Monaten auf Holzgestellen getrocknet und bei einer traditionellen Maischegärung langsam vergoren. Der Sforzato entsteht aus mindestens 90 Prozent Chiavennasca, wie der Nebbiolo dort genannt wird.

### Einzigartige Terroirs und die Renaissance historischer Appellationen

Wenn man auf die erfolgreichsten Weinbaugebiete Italiens schaut, dann betrachtet man Landschaften, die eher gemäßigt hügelig sind, ja meist eher eben sind. Darüber kann man schon mal kurz vergessen, dass das Land spektakuläre Weinbaugebiete im Portfolio hat. Und manche davon sind in den letzten Jahren vor allem im Premium-Segment äußerst populär geworden.

### Hier die Lava, dort der Wein

Zu den spektakulärsten Spots gehört der Weinbau am Ätna. Schon Phönizier, Griechen und Römer haben dort Weinbau be-



Gut erhaltene alte Ortschaften wirken wie in die Weinberge gemalt

trieben. In der 1596 veröffentlichten *Storia di Vini d'Italia* wird der Weinbau am feuer-spuckenden Berg lobend erwähnt, und der Wein war bis ins 19. Jahrhundert hinein ausgesprochen populär.

Aus dieser Zeit stammen auch die ältesten Weinberge, die in den sogenannten *Contrade* liegen, den Anbaugebieten rund um den Berg. Man findet sie bis auf 1.300 Meter Höhe. Wegen der unterschiedlichen Strukturen haben sich im Laufe der Zeit *Cru-Lagen* bzw. *Contrade* herausgebildet, die oft auf den Etiketten abgebildet werden. Eine *Contrada* zeigt dem Eingeweihten, von welchen Bodenformationen der Wein stammt. Seit rund 15 Jahren erhalten die dort erzeugten Weine ihre Anerkennung zurück.

### Auf der anderen Seite des Apennin

Wenn es um Sangiovese geht, dann denkt man vor allem an die Toskana mit ihren vielen berühmten Appellationen. Die ältesten Sangiovese-Klone kommen jedoch nicht von dort, sondern von der anderen Seite des Apennin. Man findet sie in Predappio in der Romagna. Dort war der Sangiovese als reinsortiger Wein schon deutlich früher populär als in der Toskana, doch hat man sich im 20. Jahrhundert schwergetan, die eigenen Weine zu vermarkten.

Das hat sich in den letzten Jahren geän-

dert. Man hat den eigenen Charakter des Sangiovese di Romagna entdeckt, aber auch den der äußerst vielseitigen weißen Sorte Albana. Mehr als ein Dutzend Sub-Zonen mit unterschiedlichen Bodentypen hat man in den letzten Jahren auf der nordöstlichen Seite des Apennin abgesteckt, und es wird immer klarer, dass die Geschichte des Sangiovese noch längst nicht an ihr Ende gekommen ist.

Gerade wenn man von Predappio hinauf nach Modigliana fährt, wo die Weinberge teils auf 600 Metern Höhe liegen und von sandigem und kalkigem Mergel geprägt sind, bekommt man unerwartet einen Eindruck von einem Cool-Climate-Anbaugebiet.

### Das Alto Piemonte

Wenn es um Nebbiolo geht, dann ist vor allem von der Langhe mit ihren ikonischen Appellationen Barolo und Barbaresco, von Alba und Roero die Rede. In den letzten Jahren macht aber eine Region auf sich aufmerksam, die lange in Vergessenheit geraten war. Es ist das Alto Piemonte zwischen Wallis, Tessin und der Po-Ebene.

Mit den klimatischen Veränderungen wird das alte Weinbaugebiet, dessen Nebbiolo vor 100 Jahren noch viel populärer war als der aus der Langhe, wieder interessant. Gattinara ist die heutige wichtigste Appellation der Gegend, sie umfasst aber gerade einmal

90 Hektar. Vor der Reblaus standen dort deutlich mehr Reben als im Barolo-Gebiet.

Im Gegensatz zu den basisch kalkigen und sandigen Böden der Langhe stößt man hier vor allem auf saures vulkanisches Gestein, das dem Nebbiolo, der hier Spanna genannt wird, zusammen mit den Höhenlagen einen ganz anderen, einen transparenten, kühlen und rauchigen Charakter mit einer völlig anderen Säurestruktur gibt.

### Von der Spanna zur Chiavennasca

Das Alto Piemonte, das in den letzten Jahren Aufmerksamkeit erregt hat, ist allerdings nicht die einzige Gegend, in der Nebbiolo in Höhenlagen angebaut wird. Die Rede ist vom Valtellina, dem Tal des Flusses Veltlin, das im Norden der italienischen Region Lombardei im Grenzgebiet zur Schweiz und zu Südtirol zu finden ist. Unweit des Comer Sees findet man die Weinberge mit teils 70 Prozent Hangneigung auf 300 bis 700 Metern Höhe.

Wie in den bereits beschriebenen Appellationen hat sich auch hier der Weinbau über rund 2.000 Jahre entwickelt und umfasst teils uralte Terrassen, aus denen die Ernte oft mit Flaschenzügen ins Tal gebracht werden muss. Der Wein wird aus Chiavennasca erzeugt, einer weiteren Klon-Variante des Nebbiolo. Hier entsteht auch die trockene Strohweinspezialität Sforzato di Valtellina.

### Quo Vadis?

Dies sind nur einige Beispiele von verschiedenen Weinbauregionen Italiens, die über eine lange Historie verfügen, sich aber erst in den letzten gut zehn Jahren zu neuer Stärke aufgeschwungen haben. Das hat viel mit den Möglichkeiten zu tun, die sich im italienischen Weinbau aufgetan haben, der von Flexibilität, aber auch von Innovationen lebt.

Es hat aber auch mit veränderten Trinkgewohnheiten zu tun, die das Angebot haben vielfältiger werden lassen. Im Einstiegsbereich dominieren Frucht und Reife, Seidigkeit in der Säure und dem Tannin, oftmals gepaart mit einer dienenden Restsüße. Im Premiumsegment verändern sich die Weine schnell in Richtung Finesse, Eleganz und vor allem Klarheit und Frische. Um diese anbieten zu können, ändert sich der Weinbau, ferner die Arbeit im Keller und damit die Popularität der Lagen und Appellationen.

Da der Klimawandel auch vor dem italienischen Weinbau nicht haltmacht, inves-

tieren renommierte Erzeuger zunehmend in frühere Randlagen, die lange als zu kühl galten, oder sie gehen in Gebiete zurück, die zwischenzeitlich unpopulär waren, weil sie zu arbeitsintensiv zu bewirtschaften waren. Auch wenn im Premium-Segment die Preise in den letzten Jahren deutlich angezogen haben, sind die meisten Weine aus Italien allerdings immer noch viel günstiger als die der konkurrierenden Länder.

Dass Italiens Weine so populär sind, und zwar über alle Preislagen hinweg, schafft Raum für Innovationen und Experimente. So haben die weltweit gefragten maischevergorenen Weißweine, gerne in georgischen Quevri vergoren, ihren Siegeszug vor 20 Jahren an der italienischen-slowenischen Grenze angetreten. Heute findet man solche Weine in ganz Italien. Während man früher gute italienische Schaumweine fast ausschließlich im Trento und in Franciacorta fand, gibt es mittlerweile hervorragende Exemplare in den Hügeln der Langhe, in der Toskana, in Kampanien oder auch in Sizilien.

Die größte Herausforderung für die Winzer ist der Klimawandel. Während der Meeresspiegel steigt, sinkt der Süßwasserspiegel. Die Trockenheit in der Po-Ebene im letzten Jahr hat es noch einmal mehr als deutlich gezeigt. Zwei Drittel der Süßwasserbestände unseres Planeten werden heute für die Landwirtschaft genutzt. Und der Weinbau ist ein Teil der Landwirtschaft, der nicht zwingend notwendig ist, sondern, egal auf welcher Ebene, einen Luxus darstellt.

Die Herausforderung wird sein, mit weniger Fläche und Wasser auszukommen, immer kleinräumiger zu denken und dort nachhaltiger zu arbeiten. Wie verändert man den Anbau? Biologischer Weinbau ist sicher ein Teil davon. Mit 16 Prozent biologisch zertifizierter Fläche, die über Prozent der gesamten biologischen Weinbaufläche der EU ausmacht, steht Italien vorne in der Statistik.

Das reicht allerdings lange noch nicht aus; denn es ist nur ein Teil des Ganzen. Der Rebsortenspiegel wird sich verändern, Themen wie Agroforesterie und pilzwiderstandsfähige Rebsorten werden auch in Italien mehr Raum einnehmen, und die Winzer werden immer flexibler agieren müssen, um auf den Wandel eingehen zu können. Flexibilität aber ist eine der Kernkompetenzen des italienischen Weinbaus.



Ministry of Foreign Affairs  
and International Cooperation



# VINI D'ITALIA

More than 1,300 Italian winemakers  
at ProWein 2023

**MASTERCLASSES BY ITALIAN TRADE AGENCY  
HALL 17, STAND D29**

## SUNDAY, 19 MARCH

11.00

Spitzenweine aus Italien: Meininger-Verkostung TOP 100  
*Top wines from Italy: Meininger tasting TOP 100*

14.00

Vulkanische Weine aus Italien  
*Vulcanic wines from Italy*

16.00

Bordeaux-Blends in Italien  
*Bordolaise blends in Italy*

## MONDAY, 20 MARCH

10.00

Italienischer Schaumwein  
*Italian sparkling wine*

12.00

Die Mineralität der großen Weißweine Italiens  
*The minerality of great white wine from Italy*

14.00

Weine aus den Bergen Italiens  
*Mountain wines from Italy*

16.00

Die Eleganz der italienischen Rotweine  
*The elegance of Italian red wine*

## TUESDAY, 21 MARCH

10.00

Preisgünstige Weine aus Italien: Meininger-Verkostung TOP 100  
*Low-priced wines from Italy: Meininger tasting TOP 100*

12.00

Food-Pairing mit italienischen Weinen  
*Food pairing with Italian wines*

**DISCOVER 100+ MORE WINES THROUGH  
FREE TASTINGS AT STAND C39**

Anmeldung  
vor Ort oder an

[food.berlin@ice.it](mailto:food.berlin@ice.it)



Registration  
on site or in advance to

[food.berlin@ice.it](mailto:food.berlin@ice.it)

# Italien Meininger TOP 100

## ROTWEIN

### 93 Punkte

#### 2017 Castel Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Nussig, erdig mit Mokka und Kirschen; Sanft im Tannin, kraftvoll balanciert, schokoladig mit langem Nachhall  
**Kontakt:** Roberto Mazzi e Figli  
[www.robertomazzi.com](http://www.robertomazzi.com)



#### 2016 Morgia Noce Riserva Aglianico Kampanien

Backpflaume, Kirsche, Schwarzbrot, Marzipan und Schokolade; am Gaumen viel Holz, dunkelwürzig und tief  
**Kontakt:** Fontana Reale  
[www.fontanareale.com](http://www.fontanareale.com)  
**Preis:** € 8,50,-



#### 2019 Schidione IGT Toscana

Konzentrierte Beerenfrucht, daneben kühle Minze, Garrigue; sehr elegant, fein und präzise in der Säure  
**Kontakt:** Jacopo Biondi Santi/  
 Castello di Montepo  
[www.castellodimontepo.com](http://www.castellodimontepo.com)



### 92 Punkte

#### 2015 Vigna Piano D'Angelo Taurasi DOCG

Noch immer jugendlich fein, frisch und fleischig; viel Eisen, pfeffrig, balsamisch und saftig mit guter Balance  
**Kontakt:** Sella delle Spine di Caggiano Eugenia  
[www.selladellespine.com](http://www.selladellespine.com)



#### 2018 Vigna Casanova TerrAElectae Chianti Rufina

Flieder, Waldbeeren, kühle Kräuterwürze und wilde Noten; Angenehm geerdet, vielschichtig und säurebetont  
**Kontakt:** Società Agricola Lavacchio  
[www.fattorialavacchio.com](http://www.fattorialavacchio.com)



#### 2021 San Fabiano Calcinaia Chianti Classico DOCG

Animalisch würzig mit Leder, Eisen und fleischigen Noten; sehr frisch, saftig, fruchtig und geschmeidig, Top-PLV  
**Kontakt:** San Fabiano Calcinaia  
[www.sanfabianocalcinaia.it/](http://www.sanfabianocalcinaia.it/)



### 91 Punkte

#### 2018 Campo Leòn Amarone della Valpolicella DOCG

Dezent mit Grafit, Würze und Rumtopf; rund, kraftvoll und sehr dicht mit würzigem Tanninpiel und intensivem Nachhall  
**Kontakt:** Latium di Morini  
[www.latiummorini.it](http://www.latiummorini.it)



#### 2018 Taurasi DOCG

Zimt, Nelke, Lebkuchen, Fenchelsaat, Assamtee; sehr saftig und animierend, seidig und sinnlich im Tannin  
**Kontakt:** Feudi di San Gregorio  
[www.feudi.it](http://www.feudi.it)



#### 2017 Don Vincenzo Taurasi DOCG

Fleischig, konzentriert, dazu frische Noten mit Minze; Lakritz, Leder, Schokolade, Malz und ein präsenten Tannin  
**Kontakt:** Best Italian Selection  
[www.bestitalianselection.it](http://www.bestitalianselection.it)



#### 2015 Piano di Montevegine Taurasi DOCG Riserva

Vielschichtig und verspielt mit viel Frucht und etwas Zeder und Malz; mit viel Zug, Kraft, Saft und Grip  
**Kontakt:** Feudi di San Gregorio  
[www.feudi.it](http://www.feudi.it)



#### 2021 Il Valandrea Gutturmo Superiore DOC Il Poggiarello

Pikant mit Würze, Jod und Minze; dunkel-fruchtig mit Mokka, noch sehr jung und ungestüm aber mit viel Potential  
**Kontakt:** Cantine 4 Valli  
[www.4valli.it](http://www.4valli.it)



#### 2020 Borro Bozzone Toskana IGT

Einladend würzig, animalisch mit Leder, Tabak und Lakritz; feingliedrig, sehr saftig, ein echter Gaumenschmeichler  
**Kontakt:** Le Cantinacce di Chiara Pettini  
[www.lecantinacce.it](http://www.lecantinacce.it)  
**Preis:** € 5,50



#### 2020 Sassoalloro Oro Toscana IGT

Expressiv und duftig mit heller Frucht und Nougat; verspielt, harmonisch und elegant mit feiner Säurestruktur  
**Kontakt:** Jacopo Biondi Santi/ Castello di Montepo  
[www.castellodimontepo.com](http://www.castellodimontepo.com)



#### 2016 Vino Nobile Di Montepulciano DOCG

Waldaromen mit Fichtennadel, Harz, Baumrinde, Waldboden; animierend balsamisch, muskulös und doch verspielt  
**Kontakt:** Az Agr Ascianello  
[www.vinitipiciditoscana.com](http://www.vinitipiciditoscana.com)



#### 2020 Punta Drago Rosso Etna Rosso

Hell mit Holunder, Hagebutte und Tabak; saftig, fruchtig mit schlanker, transparenter Säure und feinem Tannin  
**Kontakt:** Tenuta Ferrata/Green Project  
[www.tenutaferrata.it](http://www.tenutaferrata.it)



#### 2019 Aglianico del Taburno DOCG

Waldbeeren und Waldboden mit etwas Malz und Kakao; schokoladig, rauchig und röstig, macht Spaß  
**Kontakt:** Cantine di Iannella Mariantonietta  
[www.cantineiannella.it](http://www.cantineiannella.it)



### 90 Punkte

#### 2019 Poiega Valpolicella Classico Superiore DOC

Intensiv würzig mit Getreide, Mokka, Pfeffer und Nelken; viel Saft, Frucht und würzig-schokoladige Tannine  
**Kontakt:** Roberto Mazzi e Figli  
[www.robertomazzi.com](http://www.robertomazzi.com)



#### 2021 Aglianico IGT

Reif, süß und saftig mit purer Pflaume und Kirsche; schlank und saftig mit Biss und feiner Kuchenaromatik  
**Kontakt:** Cilento Nutraceutico  
[www.cilentonutraceutico.it](http://www.cilentonutraceutico.it)



#### 2020 La Luna e i Faló Barbera d'Asti DOC

Viel Leder, Tabak, Jod und eingelegte Pflaume; im Mund jugendlich verspielt mit Süße, Schokolade und feiner Säure  
**Kontakt:** Vite Colte  
[www.vitecolte.it](http://www.vitecolte.it)



#### 2018 Tumlin Roero DOCG Loreto

Verspielt und sinnlich mit Sauerkirsche, Veilchen, und leichter Holzwürze; am Gaumen balanciert und seidig  
**Kontakt:** Tenuta Laramè  
[www.cantinepovero.com](http://www.cantinepovero.com)  
**Preis:** € 6,60



**2020 Chianti Riserva DOCG Uggiano**

Viel Pflaume, Rosine, Kräuter und Malz; angenehm fruchtig, überraschend kühl, lebendig und straight

**Kontakt:** Azienda Uggiano

[www.uggiano.it](http://www.uggiano.it)

**2018 I Vini di Milena Brunello di Montalcino DOCG**

Dunkelwürzig, wild und animalisch, floral und dunkelfruchtig; kurzweilig, verspielt und saftig mit heller Frucht

**Kontakt:** Midnightlab Spirits & Co

[www.midnightlab.it](http://www.midnightlab.it)

**Preis:** € 18,-

**2018 Berulfo Toscana IGT**

Konzentriert, dunkelwürzig und warm in der Frucht; ehrlich, fest und griffig mit angenehmem Gerbstoff

**Kontakt:** Società Agricola Scrafana

[www.tenutascrafana.it](http://www.tenutascrafana.it)

**2019 Toccaculo Basilicata IGP**

Wirkt ernsthaft und dicht mit einer dunklen, hintergründigen Würze; dunkelfruchtig und herb mit warmen Noten

**Kontakt:** Azienda Vitivinicola Battifarano

[www.battifarano.com](http://www.battifarano.com)

**Preis:** € 7,90

**2015 Salaparuta Nero d'Avola DOC Riserva**

Schöne Reife, leicht balsamisch mit Gestein und Kirschen; kraftvoll, druckvoll und frisch mit präsender Frucht

**Kontakt:** Bruchicello

[www.bruchicello.com](http://www.bruchicello.com)

**89 Punkte****2018 Fuoriclasse Primitivo di Manduria DOC**

Ein furioser Auftakt von Kirschen, Nougat und Kaffee; extraktreich, vollfruchtig und reif, kraftvoll und opulent

**Kontakt:** Agricola Erario

[www.agricolaerario.com](http://www.agricolaerario.com)

**2019 Impetuoso Colli Piacentini DOC Gutturino Classico Superiore**

Röstnoten treffen auf Pyrazine, Kirschwasser und Minze; sehr eigenständig, saftig, mit festem Tannin

**Kontakt:** Mossi Aziende Agricole Vitivinicole

[www.mossi1558.com](http://www.mossi1558.com)

**Preis:** € 6,50

**2019 Chianti Classico Cellole Gran Selezione**

Kühles Gestein, Orangenzesten und Himbeeren; robust mit dichtem Gerbstoff, lebendiger Frucht und Säure

**Kontakt:** San Fabiano Calcinai

[www.sanfabianocalcinaia.it](http://www.sanfabianocalcinaia.it)

**2021 Il Torrione Marche IGT**

Barock mit reifer dunkler Frucht und Würze; am Gaumen dann aber Eleganz, Saft, Charme und Seide

**Kontakt:** AgriArquata Soc Coop Agricola

[www.agriarquata.com](http://www.agriarquata.com)

**Preis:** € 12,-

**2021 Torre Zambra Montepulciano d'Abruzzo DOC Colle Maggio**

Dunkle, gekochte Früchte mit Erde, Moos und Amaro; dunkelwürzig und rauchig Blutjung aber mit Potential

**Kontakt:** Famiglia De Cerchio

[www.famigliadecerchio.it](http://www.famigliadecerchio.it)

**2019 Villa Rubini Pignolo Colli Orientali del Friuli DOP**

Piment, Wacholder, Lorbeer, Veilchen und dunkle Beeren; ein kerniges Tannin mit fester Struktur und Komplexität

**Kontakt:** Dimitri Pintar

[www.villarubini.wine](http://www.villarubini.wine)

**Preis:** € 13,50

**2015 Terre Di Conventazzo Nero d'Avola Terre Siciliane IGT**

Frische rote Frucht und medizinale Noten; saftig, fein mit viel Trinkfluss und leichten Röstnoten im Finale

**Kontakt:** Sallemi Giovanni

[www.nerodavolasallemi.it](http://www.nerodavolasallemi.it)

**Preis:** € 12,50

**88 Punkte****2020 Orp di Eméra Primitivo di Manduria DOP**

Holzgeprägt, ätherisch mit Rosmarin und Mokka; sanft und seidig mit viel Volumen und spürbarem Tannin

**Kontakt:** Claudio Quarta Vignaiolo

[www.claudioquarta.it](http://www.claudioquarta.it)

**Preis:** € 13,50

**2019 80 Vecchie Vigne Primitivo di Manduria DOP**

Duftig mit Kirsche, Cassis, Lavendel und Mandeln; fruchtig, dezent süß mit präsender Säure und intensivem Nachhall

**Kontakt:** CignoMoro, [www.cignomoro.it](http://www.cignomoro.it)

**Preis:** € 13,-

**2019 Livruni Primitivo Salento IGP**

Dezente Nase mit Kirschen und Mandeln; gut balanciert zwischen furcht, Süße und leichter Würze

**Kontakt:** Vetrère

[www.vetrere.com](http://www.vetrere.com)

**2016 L'Unico Riserva Primitivo di Manduria DOP**

Reif und fruchtbetonte mit Kirschen, Bittermandeln und Pistazien; deutlich gereift mit opulenter Frucht und Süße

**Kontakt:** Agricola Erario

[www.agricolaerario.com](http://www.agricolaerario.com)

**2017 Prognà Valpolicella Superiore DOC**

Balanciertes Zusammenspiel von Kirschen und Kräutern; sanft mit milder Säure und Frucht, gute Balance und Länge

**Kontakt:** Latium di Morini

[www.latiummorini.it](http://www.latiummorini.it)

**2018 Aglianico del Taburno DOCG**

Jede Menge roter und blauer Beeren mit Noten von Waldboden; dunkel und steinig mit Zedern- und Süßholz

**Kontakt:** La Fortezza

[www.lafortezza srl.it](http://www.lafortezza srl.it)

**Preis:** € 6,50

**2015 Aglianico Taurasi DOCG**

Hellfruchtig, gereift mit mürben Noten; im Mund balanciert, mit dunklem Früchtepunsch und seidiger Säure

**Kontakt:** Nolano

[www.nolanoitaly.it](http://www.nolanoitaly.it)

**Preis:** € 22,-

**2021 Mompirone Barbera d'Asti DOCG Superiore**

Opulent und kraftvoll mit Kirschwasser, gekochter Frucht und Kokosholz; sehr konzentriert und eigenwillig

**Kontakt:** Cascina Vèngore

[www.cascinavengore.it](http://www.cascinavengore.it)

**Preis:** € 7,80

**2018 Orma Del Diavolo Valdarno di Sopra DOC**

Voluminös mit viel Kirsche und Mokka; am Gaumen fleischig, saftig, animierend mit guter Länge und Dichte

**Kontakt:** Tenuta San Jacopo in Castiglion

[www.tenutasanjacopo.it](http://www.tenutasanjacopo.it)

**2015 Ascianello Vino Nobile di Montepulciano Riserva**

Intensiv und reif mit Cassis, Erdbeeren, Pfeffer und Amato; in jeder Hinsicht reif, opulent und kraftvoll

**Kontakt:** Az. Agr. Ascianello

[www.vinitipiciditoscana.com](http://www.vinitipiciditoscana.com)

**2020 Lupus Montepulciano d'Abruzzo DOC BIO**

Bodenständig erdig mit leicht gekochter dunkler Frucht; saftig, kirschtig mit frischer Säure und geschmeidigem Tannin

**Kontakt:** Azienda Tili

[www.aziendatilli.it](http://www.aziendatilli.it)

**Preis:** € 6,50

**2017 Curaffanni Matera DOC**

Etwas Pyrazin, dazu Cassis, Kirsche und Röstaromen; prägnantes auskleidendes Tannin und viel Saft und Struktur

**Kontakt:** Azienda Vitivinicola Battifarano

[www.battifarano.com](http://www.battifarano.com)

**Preis:** € 15,-



**2021 Talis Refosco del Peduncolo Rosso Colli Orientali del Friuli DOC**  
 Beaujolais-Stil mit heller Frucht von frischen Beeren; saftig kühl mit Sauerkir-  
 sche und Butterstreusel  
**Kontakt:** Talis Wine  
 www.taliswine.it  
**Preis:** € 5,50



**87 Punkte**  
**2021 Luminaria Primitivo di Manduria DOC**  
 Klassisch kirschig mit Nüssen, Pistazien  
 und Rosmarin; kraftvoll, saftig, sinnlich,  
 schokoladig und geschmeidig  
**Kontakt:** CignoMoro  
 www.cignomoro.it  
**Preis:** € 11,-



**2020 Piscina delle Monache Primitivo Gioia del Colle DOP**  
 Im Duft dezent mit Kirsche und Kaffee; am  
 Gamen umso präserter, kraftvoll, würzig  
 und sehr fruchtig  
**Kontakt:** Cantine Tre Pini  
 www.cantinetrepini.com  
**Preis:** € 8,-



**2019 Alanera Rosso Veneto IGT**  
 Crema al Pistacchio mit Kirschen und  
 Schokolade; würzig, angenehm schlank,  
 seidig und balanciert  
**Kontakt:** Zenato Azienda Vitivinicola  
 www.zenato.it



**2019 Pensè Piemonte DOC Barbera**  
 Floral und fruchtig mit vielen reifen  
 Beeren; am Gaumen dezent fruchtig mit  
 reifer Säure und rundem Tannin  
**Kontakt:** Cantine Povero  
 www.cantinepovero.com  
**Preis:** € 5,90



**2017 Sarrocchino Sangiovese Toscana IGT**  
 Leicht floral mit Lavendel und Veilchen,  
 dazu Kakao und Akazienhonig; verspielte  
 Säure bei straffem Tannin  
**Kontakt:** Società Agricola Scrafana  
 www.tenutascrafana.it



**2021 Torre Zambria Madia Montepulciano d'Abruzzo DOC Vino Biologico**  
 Recht verschlossen mit leichter Kräu-  
 terwürze und Schwarztee; Am Gaumen  
 elegant, saftig und rund  
**Kontakt:** Famiglia De Cerchio  
 www.famigliadecerchio.it



**2019 Caspide Roma DOC Rosso**  
 Dunkelwürzig mit Bittermandel, Kirsch-  
 likör und dunkler Schokolade; soft mit  
 leichtem Tannin und Wärme  
**Kontakt:** Casale Vallechiesa Winery  
 www.casalevallechiesa.it



**2019 Piandimare Montepulciano d'Abruzzo DOC**  
 Frisch geschnittene Eiche mit Eukalyptus  
 und Schlehe; reifes Tannin mit dunkler  
 Frucht und dezenter Säure  
**Kontakt:** ITC Wine  
 www.itcwine.com



**2015 Desmontà Nero D'Arcole DOC**  
 An Portwein erinnernde Konzentration,  
 nussig und cremig; saftig, restsüß, mit viel  
 reifer dunkler Frucht  
**Kontakt:** Bixio Produttori  
 www.bixiopoderi.it



**2019 Il Fitto Syrah Cortona DOC**  
 Dunkel, konzentriert, pfeffrig und fleischig  
 mit viel Frucht; reif, saftig, ausbalanciert  
 mit gut integriertem Holz  
**Kontakt:** Midnightlab Spirits & Co  
 www.midnightlab.it  
**Preis:** € 8,50



**2021 Fawarah Perricone IGP Terre Siciliane**  
 Warme Gewürze mit eingelegter Frucht;  
 am Gamen frisch mit sanftem Tannin und  
 südlicher Wärme  
**Kontakt:** Romano Casa Vinicola  
 www.romanowinery.it



**2019 Nero Salento Rosso IGP**  
 Sinnlich mit Marzipan, Blätterteig,  
 Rumtopf; zupackend kraftvoll mit sanftem  
 Tannin und deutlicher Holzwürze  
**Kontakt:** Conti Zecca  
 www.contizecca.it



**2020 Ventiduemarzo Aglianico Irpinia DOC**  
 Pflaumen und Kräuternoten mit Kirsch-  
 joghurt; vollfruchtig mit festem Tannin,  
 Schokolade, Leder und Lakritz  
**Kontakt:** Terre di Valter  
 www.terredivalter.it



## ROSÉ

**87 Punkte**  
**2022 Lumera Rosato Sicilia DOC**  
 Kühl vergoren mit Blutorange, Softkir-  
 sche und laktischen Noten; rund und  
 seidigweich mit softer Frucht  
**Kontakt:** Donnafugata  
 www.donnafugata.it



## WEISSWEIN

**92 Punkte**  
**2019 Uve D'Agosto Terre Siciliane IGP**  
 Reif und üppig mit Honig, gelber Frucht  
 und Quittengelee, deutliche Frische,  
 besitzt Fülle und zitrische Frucht  
**Kontakt:** Tenuta Incarrozza  
 www.incarrozzavini.com  
**Preis:** € 13,50



**2019 Villa Rubini Ribolla Gialla IGP**  
 Bernsteinfarben mit Earl Grey, Jod und  
 Kamille, jodig; komplex, polarisierend,  
 jodig-salin mit Gerbstoff  
**Kontakt:** Dimitri Pintar  
 www.villarubini.wine  
**Preis:** € 7,50



**91 Punkte**  
**1968 Vernaccia di Oristano DOC Riserva**  
 Komplex, trocken und herb mit  
 Kastanienhonig, Torf, Bitterschokolade,  
 Nüssen und getrocknetem Obst  
**Kontakt:** Silvio Carta  
 www.silviocarta.it



**90 Punkte**  
**2019 Richenza Venezia Giulia IGT**  
 Kombiniert Holz und eine reife Frucht mit  
 oxidativen Anklängen; komplex, reif mit  
 Tiefe und viel Saft  
**Kontakt:** Vigna Petrusa  
 www.vignapetrussa.it  
**Preis:** € 11,-



**89 Punkte**  
**2021 Casa Lucciola Verdicchio di Matelica DOC**  
 Im Duft würzig würzig mit Piment und  
 Pfeffer; schlank, elegant, mit dezenter  
 Frucht und gut integrierter Säure  
**Kontakt:** Casa Lucciola di Cruciani Luca  
 www.casalucciola.it



**2020 Casa Lucciola Riserva Verdicchio di Matelica DOCG Biologico**  
 Duftig mit Veilchen, Nelken und Birne;  
 spürbarer Grip, schlank, extraktreich,  
 leicht mineralisch und salzig  
**Kontakt:** Casa Lucciola di Cruciani Luca  
 www.casalucciola.it



**2021 Eugenia Fiano Fiano di Avellino DOCG**  
 Floral mit leicht grün-reifen Noten und  
 hellem Honig; vielschichtig; animierend  
 saftig und feinsäuerlich  
**Kontakt:** Sella delle Spine di Caggiano  
 Eugenia  
 www.selladellespine.com



**2021 Al Bosco Sannio Greco DOP**

Dunkle Würze von Bergkäse, Kräutern und Salzmandel; mineralisch, straff, saftig-animierend und salzig

**Kontakt:** Fontana Reale  
www.fontanareale.com

**Preis:** € 6,50

**88 Punkte****2019 Vigna a Solatio Vernaccia di San Gimignano Riserva**

Kraftvoll mit deutlicher Holzwürze vom Bourbon-Fass; dezente, gut eingebundene Säure, cremig, balanciert

**Kontakt:** Az. Agr. Casale di Falchini  
www.casale-falchini.it

**Preis:** € 15,-

**2021 Gemma IGT Emilia Malvasia**

Intensives duftig mit Flieder und Tulpen; griffig, fruchtig mit lebendiger Säure und würzigem Finale

**Kontakt:** Villa Fontana  
tenuteventurinifoschi.com

**2021 Gemma Gentile IGT Emilia Malvasia**

Finessenreich mit gelbem Apfel, Heu und Blüten; fruchtig, halbtrocken, cremig, gute Dichte und feine Säure

**Kontakt:** Villa Fontana  
tenuteventurinifoschi.com

**2002 Per Te Vernaccia di Oristano DOC Riserva**

Oxydativ, reif und gereift mit Noten von Walnüssen, Mokka und getrockneten Feigen; zestig, herb und fest

**Kontakt:** Silvio Carta  
www.silviocarta.it

**2021 Villa Vitas Ribolla Gialla**

Etwas Fenchel, Quitte und Heu; reife, saftige Frucht, breiter Körper, viel Struktur und eine feine Bitternote

**Kontakt:** R Vitas & Co di Roberto Vitas  
www.vitas.it

**Preis:** € 5,90

**2022 Villata Arneis Roero DOP**

Ein Obstkorb mit heimischer und exotischer Frucht; fruchtig, aber zugleich sehr trocken, ausgewogener Körper, würzig

**Kontakt:** Vite Colte  
www.vitecolte.it

**87 Punkte****2022 Meridi Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC**

Eher der grüne Typ mit Gras, Pyrazin und Limette; klassisch schlank, dezente in der Säure, dennoch frisch

**Kontakt:** Ambre Srl - Livio Bruni  
www.bruniwines.com

**2021 Heredio Frascati Superiore DOP**

Geprägt von Äpfeln und Birnen mit einer Meeresbrise; schlank, rund und balanciert mit saftiger Frucht

**Kontakt:** Casale Vallechiesa Winery  
www.casalevallechiesa.it

**2015 Bèru Vermentino di Gallura Superiore**

Saftig reifes cremiges Kernobst, Zitrusfrüchte und Marzipan; saftig mit prägnanter Säure und feinem Bitterton

**Kontakt:** Soc. Agr. Siddura  
www.siddura.com

**2021 Le Carline Pinot Grigio DOC Venezia Cantastorie BIO**

Muskat, Sternanis und Koriander treffen auf Honigmelone und Birne; am Gaumen fruchtbetont und würzig

**Kontakt:** Le Carline  
www.lecarline.com

**SCHAUMWEIN****91 Punkte****1919 Il Centenario Blanc de Noirs Metodo Classico**

Zitrish frisch und leicht oxydativ mit prägender Säure, Hefenote, feiner Perlage und dunklen Beeren.

**Kontakt:** Illica  
www.illicavini.it

**Preis:** € 7,30

**90 Punkte****1919 Il Centenario Blanc de Blancs Metodo Classico**

Intensiver roter Apfel, etwas Most, leichtes Brioche; lebendige Säure, dezente Perlage, kraftvoll und mineralisch

**Kontakt:** Illica  
www.illicavini.it

**Preis:** € 6,90

**89 Punkte****2019 Cavalier Vincenzo Verdicchio di Matelica DOC Brut**

Floral duftig mit Birne, Orange und Hefe; schlanker, eleganter Typ, klare Frucht mit Salz und Mineralik

**Kontakt:** Tenuta Piano di Rustano  
www.pianodirustano.it

**Preis:** € 13,60

**88 Punkte****2021 DEA Spumante Asprinio Brut Vino Spumante**

Dunkles Orangegegelb, fruchtig, tropisch; kraftvolle Perlage, saftig-fruchtig, würzig und herb mit viel Saft

**Kontakt:** Asprinio De Angelis  
www.aspriniodeangelis.it

**2021 Bosco di Fratta Valdobbiadene Prosecco Superiore DOP extra brut**

Klarer duftiger Prosecco-Duft mit Mandeln und Waldmeister; fruchtig, saftig, präsent mit deutlicher Perlage

**Kontakt:** San Felletto  
www.sanfelletto.it

**Preis:** € 6,-

**2021 Happy Selvaggio Ancestrale Lambrusco dell'Emilia IGT**

Dunkle Beeren, Zesten, Erde und Joghurt-Gummi; angenehm herb, rotbeerig, säurebetont mit leichten Bitternoten

**Kontakt:** Il Borghetto di Razzaboni - Ventiventi  
www.ventiventi.it

**2019 Ventiventi Rosé Lambrusco di Modena DOC Spumante Brut**

Recht milchsäurebetont mit Hefe und Kernobst; frisch, druckvoll und zittrisch, eigenwillig aber charaktvoll

**Kontakt:** Il Borghetto di Razzaboni - Ventiventi  
www.ventiventi.it

**87 Punkte****2017 Bosco Grande Vespaiole Spumante Breganze DOC Metodo Classico**

intensiver Rosenduft mit Limette und Gestein; schlank mit intensiver Perlage, Würze und prägnanter Säure

**Kontakt:** Cantina Beato Bartolomeo da Breganze  
www.cantinaabreganze.it

**2021 Sanpiero Rive Di San Pietro Di Feletto Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOP brut**

Birne, gelber Apfel, weiße Blüten und Rosen; kraftvoll und elegant zugleich mit frischem Säurekick und Salz

**Kontakt:** San Felletto  
www.sanfelletto.it

**Preis:** € 6,50

**2022 Il Poggiarello Gli Spaghi Ortrugo dei Colli Piacentini DOC frizzante**

Expressive dezent tropische und zitrische Frucht; wiederum exotische Frucht mit Süße-Säure-Spannung

**Kontakt:** Cantine 4 Valli  
www.cantine4valli.it



DESSERTWEIN

92 Punkte

**2021 Ben Ryé Passito di Pantelleria**

Dunkles bernsteingelb, nussig, leicht ätherisch, Thymian, Karamell; dicht, konzentriert, cremig, lebendig

**Kontakt:** Donnafugata  
www.donnafugata.it



**Marsala Superiore Garibaldi Dolce DOC**

Leicht malzig und seidig mit mürbem Steinobst und Orangen samt Zesten Toffee, Nüssen und Gewürzen

**Kontakt:** F.lli Lombardo Fu Giuseppe & C.  
www.cantinelombardo.it  
**Preis:** € 6,-



91 Punkte

**Marsala Superiore DOC**

Malz, Kandis, getrocknete Feigen und Pflaumen, dazu Earl Grey und Orange; seidig, cremig und balanciert

**Kontakt:** F.lli Lombardo Fu Giuseppe & C.  
www.cantinelombardo.it  
**Preis:** € 6,-



**2018 Torcolato Vespaia Breganze DOC**

Eingekochte Orangen, Baklava und tropische Frucht; Süße und Säure balanciert mit Rüblikuchen und Thymian

**Kontakt:** Cantina Beato Bartolomeo da Breganze  
www.cantinabreganze.it



87 Punkte

**2018 Sibille IGP Locride Montonico Passito**

Helles Bernstein, nussig, pfeffrig mit Dörrobst; Pflaume und Aprikosen, Schokolade, etwas Flor, eigenständig

**Kontakt:** I Calanchi  
www.icalanchi.it  
**Preis:** € 12,-



Preise, sofern angegeben, ab Keller

UNTER 5€

90 Punkte

**2020 Verbo Aglianico del Vulture DOC**

Dunkelwürzig erdig mit Herbstlaub und reifer Kirsche; jung, muskulös mit viel Holz, viel Tannin, viel Frucht

**Kontakt:** Cantina Di Venosa  
www.cantinadivenosa.it  
**Preis:** € 4,80



**2021 Epicentro Cuvée Sicilia DOC**

Reif, saftig und leicht exotisch; cremig und reif mit präsender Säure, viel Kernobst und Kräutern, mit Substanz

**Kontakt:** Cantine Ermes  
www.cantineermes.it  
**Preis:** < € 5,-



89 Punkte

**2021 Catarratto IGP Terre Siciliane**

Mischung aus Wildkräutern, Fenchelgrün, Grapefruit und Hefe; saftig, mürbe und stimmig mit feinem Tannin

**Kontakt:** Vini Pintaudi  
www.vinipintaudi.it  
**Preis:** € 4,-



88 Punkte

**2020 Torre del Parco Verdicchio di Matelica DOC**

Ätherisch geprägt mit Minze, Thymian, Apfel und Stroh; griffig, schlank, extraktreich, kraftvoll und würzig

**Kontakt:** Tenuta Piano di Rustano  
www.pianodirustano.it  
**Preis:** € 4,50



**2021 Poggio Ai Grilli Chianti Superiore DOCG**

Viel Kirsche, Himbeere und Schokolade; Waldaromen, Holzwürze, Erde und animalische Noten neben der Frucht

**Kontakt:** Tenuta San Jacopo in Castiglioni  
www.tenutasanjacopo.it  
**Preis:** < € 5,-



**2021 Le Cantinacce Chianti DOCG**

Schoko-Erdbeertörtchen mit Mandeln; helle Würze und Frucht, mit mürben Tannin und heller Frucht

**Kontakt:** Le Cantinacce di Chiara Pettini  
www.lecantinacce.it  
**Preis:** € 3,50



87 Punkte

**2022 Terre del Conte Roero Arneis**

Verhalten kräuterwürzig und erdig; eher schlank mit gut eingebundener Säure, Frucht und leicht herbem Finale

**Kontakt:** Tenuta Laramè  
www.cantinepovero.com  
**Preis:** € 4,95



**2017 Alcade Montepulciano d'Abruzzo DOP**

Süße und saure Kirschen mit leichter Kräutervürze; am Gaumen leicht adstringierend, frisch, trinkanimierend

**Kontakt:** Cantina Colle Moro  
www.palorino.com  
**Preis:** € 5,-



Reifer Sangiovese bei Radda in Chianti

FOTO: SIMONE ANTONAZZO