



Ihr Fachgeschäft für italienische Weine, Spezialitäten & mehr!

CorriereCulinaria 01/2022

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

Wir hoffen, dass unser heutiges Mailing Sie bei guter Gesundheit erreicht und Sie und Ihre Familien wohlauf sind.

Mit unseren Weinen und Spezialitäten versuchen wir Sie fit und bei Laune zu halten – der Frühling naht!

In unserem aktuellen Mailing bieten wir Ihnen eine Auswahl verschiedener Weine aus der Toscana und Umbrien, aus Sizilien, Apulien, aus den Abruzzen und Prosecco aus dem Veneto. Neu im Sortiment ist ein Olivenöl „extra vergine“ vom Olivengut Olearia Perniola aus Altamura, das wir während einer Erkundungstour durch Apulien im Herbst 2021 entdeckt haben.

Ihnen, Ihren Familien und Freunden wünschen wir für die kommenden Tage und Wochen alle erdenklich Gute, insbesondere beste Gesundheit und ein paar „italienische Momente“.

A presto – bis bald!

Ihr Team von Toscana Tours & La Piazza Culinaria

WEINE

APULIEN Torrevento / Corato

Die Kellerei Torrevento hat ihren Sitz in Corato in der Provinz Bari. Das nahe gelegene Schloss „Castel del Monte“ Friedrichs II., das im Jahre 1220 als Jagdschloss erbaut wurde, bildet eine traumhafte Kulisse und dient der Kellerei als Symbol auf ihren Produkten. Ca. 5 km entfernt wurden im 17. Jahrhundert in Torrevento eines der schönsten Klöster der Murgia gebaut. Nach dem Wechsel verschiedener Eigentümer wurde das Kloster, das schon lange nicht mehr für religiöse Zeremonien diente, von den Brüdern Liantonio im Jahre 1949 mit dem gesamten Grundbesitz gekauft und für den Weinanbau sowie für die Weinerzeugung genutzt. Später wurde daraus die heutige Kellerei Torrevento. Die jetzigen Besitzer der Kellerei haben die Familientradition der Weinherstellung fortgesetzt und immer mehr perfektioniert. Selbstverständlich wurde auch die „natürliche“ Kellerei des Klosters weiterhin genutzt, die direkt in den Felsen gebaut ist. Ihre Mauern sind aus Stein gehauen und haben einen Durchmesser von 1,5 Metern, die Fläche beträgt ca. 800m². Die Kellerei wurde in den letzten Jahren erweitert und mit den modernsten technischen Anlagen zur Weinbereitung ausgestattet. Die Bodenbeschaffenheit der Hügel, auf denen die Rebstöcke angebaut werden, ist hauptsächlich felsiger Natur. Die autochthonen Rebsorten Apuliens –Malvasia nera, Negroamaro, Primitivo und Uva di Troia finden hier ideale Bedingungen. Das vorherrschende Mikroklima konserviert alle wichtigen und empfindlichen Charakteristiken der Trauben, die sich in den Weinen von Torrevento wieder finden.



Anno 89 Primitivo di Puglia IGT 2019

(1l / 13,27€) 0,75l – 9,95 €

Aus 100% Primitivotrauben vinifiziert. Der Ausbau erfolgt zunächst im Stahltank und anschließend im großen Holzfass. Bei einer solchen kräftigen, undurchdringlichen tiefdunkelroten Farbe wird man von dem satten Duft nicht überrascht sein. In der Nase bestätigt satter Duft nach Schattenmorellen und Vanille diesen Eindruck. Voll und kräftig, an Pflaumenmus erinnernde und von etwas Anis, schwarzem Pfeffer und Paprika geprägte Aromen hallen sehr lange am Gaumen nach, begleitet von Würzaromen wie Nelke und Vanille. Ein „sättigender“ Wein, ideal zum solo trinken aber auch für kräftige Gerichte und gereiften Käse. (14% Vol.) Trinktemperatur: 16°C.

Anspruchsvolle Bratengerichte werden von diesem Wein ebenso wie Wildbret, BBQ, sehr kräftiger Hartkäse oder Trockenfleisch begleitet. Auch vegetarische Gerichte oder Nudelgerichte mit würziger Sauce sind ideal.



SIZILIEN Donnafugata / Marsala

SONNE IM GLAS....

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

Exzellente Hanglagen, reichlich Sonnenlicht und hohe Temperaturen, günstige Höhenlagen und Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht machten Sizilien zur erfolgreichen Weinregion. In den letzten Jahren investierten zahlreiche Kellereien auf der Insel in neue Kellertechniken. So auch die Familie Rallo. Der antike Familienkeller aus dem Jahre 1851 in Marsala wurde sorgfältig restauriert und mit modernster Technologie ausgerüstet.

Erfindungsgabe, Wissen, tief verankerte Wurzeln. Donnafugata besitzt Kopf und Herz, lebt von Ideen und Emotionen.



Anthilia Sicilia Bianco DOC 2020

0,75l – 10,95 € (1l / 14,60 €)

Weißweinrarität aus hauptsächlich Cataratto und weiteren regionalen Trauben. Sie werden in der 1. Septemberdekade geerntet und schonend gepresst; der Most fermentiert bei ständiger Kontrolle der Temperatur. Der Wein reift noch für mindestens 2 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Angenehme Frische und Vielschichtigkeit mit sensibler Struktur, mineralischem Charakter und Nuancen von weißfleischigen Früchten, insbesondere Birnen und weiße Pfirsiche und Nuancen von Wiesenblumen zeichnen den Anthilia Bianco aus.

Ein ausgewogener Weißer, der perfekt zu zart geräuchertem Fisch, Krustentieren, Sardinen und Makrelen, Pasta mit Meeresfrüchten und Caesar Salad passt. (12,5% Vol.) Optimale Serviertemperatur 9-11°



SurSur Grillo Sicilia DOC 2020

0,75l – 12,50 € (1l / 16,67 €)

SurSur (auf Arabisch: Grille), im Jahr 2012 zum ersten Mal vinifiziert, ist ein faszinierender Weißwein, der zu 100% aus der autochthonen weißen Rebsorte Grillo besteht. Die meeresnahen Weinberge liegen im hügeligen Hinterland zwischen Marsala und Salemi (Westsizilien) und verleihen dem Wein neben seiner schönen Frucht auch leicht mineralische Anklänge.

In der Farbe brillantes Strohgelb, im Bouquet knackig fruchtige Nase mit Noten von weißem Pfirsich, Grapefruit und einem Hauch Kräuter.

Am Gaumen reich und sauber mit perfekt integrierten Aromen und einer zarten Weichheit. SurSur ist ein toller Frühlingwein, der perfekt zu Meeresfrüchten, mediterranen Vorspeisen, vegetarischen Gerichten und gebratenem oder gegrilltem Fisch passt, aber auch solo genossen viel Freude bereitet. (13% Vol.)



Sedàra Rosso Sicilia DOC 2019

0,75l – 10,95 € (1l / 14,60 €)

Die Rebsorte Nero d'Avola, die typisch ist für Sizilien und nur dort gedeiht, zeigt ein großes Potential und ergibt Weine mit würzigem Charakter und roten Fruchtnoten. Durch die Nähe zum Meer zeigt dieser Wein eine tolle Ausgewogenheit von Stärke, Sonne und Frische. Für den Sedàra wird vorwiegend die Rebsorte Nero d'Avola mit einem kleinen Anteil regionaler Trauben vinifiziert. Sedàra 2019 präsentiert sich mit rubinroter Farbe und violetten Reflexen und bietet ein Bouquet von roten Früchten (Kirsche und Pflaume) und Gewürzen (schwarzer Pfeffer) kombiniert mit einer leichten balsamischen Note. Am Gaumen bietet der Wein eine gute Struktur mit weichen Tanninen und angenehmer Frische. Ein angenehmer Rotwein, vielseitig und perfekt für jeden Tag.



Er harmonisiert hervorragend mit Lasagne, Hühnchen nach „Jägerart“, BBQ, angebratenem Thunfisch und salzigem Kuchen. (13% Vol.) Optimale Serviertemperatur 16 - 18°C°

TOSCANA Tenuta S. Leonino / Montepulciano

San Leonino - Governo all`uso Toscano IGT 2019

(1l / 15,93€) 0,75l – 11,95 €

Die Governomethode ist fast so lange bekannt wie der Chianti selbst. Die Hochphase war im 19. und Anfang des 20. Jahrhundert. In den fertigen Wein in Zementfässern aus Sangiovesetrauben gekeltert, werden **Trauben** gegeben, **die 1 Monat getrocknet wurden**. Die an den Traubenschalen haftenden wilden Hefen starten eine zweite, spontane Vergärung, die in französischen Holzfässern stattfindet. Diese zweite Phase gibt dem Wein einen zusätzlichen Kick und macht ihn geschmeidiger, voller und samtiger. Schön, dass sich San Leonino dabei zur Rückbesinnung auf die alte Tradition entschlossen hat. Der neue Chefönologe Andrea Lamberti ist ein wahrer Segen für das Weingut. Seine moderne, die Tradition aber respektierende Denkweise ist wegweisend.

Im Glas zeigt sich ein dunkelrubinroter Wein mit leicht violetten Sprenkeln. Im Duft intensiv nach Weichselkirschen, Veilchen und Holunder. Am Gaumen präsentiert sich der Wein weich und harmonisch, lässt die Zunge mit vielen leckeren Beerenaromen spielen und der Nachgeschmack hält lange an und verbindet leichte Vanilletöne mit Pflaumen- und Schokoladennoten.

Ideal für die tägliche Tafel, passt außergewöhnlich gut zu Wurstwaren wie Salami, Schinken, Wildschweinschinken und -salami, BBQ, Steaks, Fleischgerichten und würziger Pasta mit Ragout, aber auch Solo mit Freunden die sich auch für einen leckeren und saftigen Wein interessieren. (14% Vol.)

Tenuta San Leonino empfiehlt: rosa gebratene Lammkotelets mit Rosmarinkartoffeln.



UMBRIEN Colpetrone (Montefalco)

Colpetrone „SACCR“ Rosso Umbria IGT 2016

(1l/15,93 €) 0,75l – 11,95 €

Der Weinbau in Montefalco (Umbrien) wird bereits im 1. Jh. nach Christus bei Plinius dem Älteren erwähnt. Er schreibt vom Weinbau einer Rebe namens Itriola, welche schon damals hervorragende Weine erbracht haben soll. Ob sie identisch mit dem heute dominierenden Sagrantino ist, wird wohl kaum mehr nachzuweisen sein, möglich ist es, denn diese autochthone Rebsorte ist sonst nirgends zu finden und ist auch mit keiner anderen Sorte in Italien verwandt.

Der „Saccr“ Rosso von Colpetrone verkörpert eine große Übereinstimmung mit der Region, aus der er stammt. Ein rubinroter Wein mit sagenhaft intensiven Aromen und Noten reifer Früchte mit feinen Spuren von Vanille. Der Umbrische Rosso besteht überwiegend aus Sangiovese, Cabernet-Sauvignon und einem kleineren Teil Merlot – aber auch ein wichtiger Teil Sagrantino sorgt für die Perfektion dieses Weines. Der Ausbau erfolgt in Holzfässern.

Der Wein funkelt einem in glänzendem Rubinrot aus dem Glas entgegen. Im Duft ist er beeindruckend, elegant, komplex und erinnert an reife Herzkirschen, Gewürznelken und balsamisch an Minzeblätter. Am Gaumen ist er harmonisch, voll und elegant. Der kraftvolle Wein hat seine Tannine unter Kontrolle und begeistert mit feinen Gewürznoten, erinnernd an rote Johannisbeeren, Schattenmorellen, Zimt, Vanille und Tabak. Der lange Nachhall ist würzig und balsamisch. (14% Vol.)

Er passt zu Schinken aus Norcia, Pecorino mit schwarzem Pfeffer, Porchetta, BBQ, Fleischgerichte, Pasta mit Ragout, würzige, halbfeste Käsesorten.

Colpetrone empfiehlt: Hase mit Oliven



ABRUZZEN Cantina Tollo/Tollo (Chieti)

Rocca Ventosa Pinot Grigio Terre di Chieti DOP 2021

(1l / 9,27 €) 0,75l – 6,95 €

Pinot Grigio - in Deutschland unter dem Namen Grauburgunder oder Ruländer, in Frankreich als Pinot Gris bekannt - ist der wohl berühmteste und erfolgreichste Weißwein Italiens. Die in den mittellitalienischen Abruzzen gelegene Cantina Tollo baut seinen Pinot Grigio in höher gelegenen Weinlagen zu Füßen des Gran Sasso-Gebirges an und profitiert dabei von den beträchtlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht sowie von der perfekten Durchlüftung der Weinberge dort. Das Ergebnis: Ein duftig-leichter Vertreter seiner Art. In der Farbe ein sehr helles Strohgelb mit grünen Sprenkeln, frischer Duft nach Sommer, Gräsern, Wiesenblumen und Gartenkräutern. Der Wein bereitet im Mund ein frisches Vergnügen und kommt in seiner sommerlich-lebendigen, trockenen Art äußerst sympathisch daher.

Er passt zu Antipasti, leichten Vorspeisen, Fischgerichten vom Grill, sautiertem Gemüse und Fisch, zu Salaten und Gemüsegerichten. (12,5% Vol.) – *Top Preis-Leistungsverhältnis*

Cantina Tollo empfiehlt: Miesmuscheln in Weißweinsauce



Rocca Ventosa Cerasuolo d`Abruzzo DOP 2020

(1l / 9,27 €) 0,75l – 6,95 €

Cerasuolo d`Abruzzo wird zu 100% aus Montepulciano-Trauben vinifiziert. *Cerasuolo d`Abruzzo ist ein eigenständiger und leckerer Roséwein, der schon lange eine feste Größe auf den Tafeln der mittel- bis süditalienischen Trattorien war und ist. Genau das, was man im Sommer sucht! Frisch und unkompliziert -ohne langweilig zu werden.* Lebhaftes und brillantes, an Himbeeren erinnerndes Rosa scheint aus dem Glas. Der Duft lädt zu einem Spaziergang durch einen sommerlichen Garten ein. Himbeeren, Kirschen, Sommerblumenblüten, fruchtig, intensiv, verführerisch. Am Gaumen weich, saftig und weinig. Sanft vom ersten Schluck bis zum Finale. Der Wein ist trocken, hat aber gar keine störende Säure oder Tannine. Einfach lecker und süffig.

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

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



VENETIEN Viticoltori Ponte / Ponte di Piava

Prosecco Marca Trevigiana DOC

(1l / 10,00 €) 0,75l – 7,50 €

Aus dem Hause Viticoltori Ponte kommt unser klassischer Prosecco Marca Trevigiana aus der Provinz Treviso im Veneto. Aus 100% Glera-Trauben vinifiziert, zeigt er sich in der Farbe zitronengelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase fruchtig und frisch mit Anklängen an Äpfel und Stachelbeeren, dabei blumige Noten nach grünem Gras. Der Geschmack ist weich und samtig mit feiner Perlage, angenehm und unkompliziert bei einem moderaten Alkoholgehalt von 10,5% Vol.

Prosecco Marca Trevigiana ist ein klassischer Aperitif, er passt aber auch sehr gut zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und zur mediterranen Sommerküche.

Die optimale Trinktemperatur liegt bei ca. 8°-10°C.



Prosecco Spumante Treviso Extra Dry

(1l / 14,53 €) 0,75l – 10,90 €

„Extra Dry“ ist die traditionelle Ausbauart, die in Venetien am bevorzugtesten getrunken wird. Prickelnd passt der Prosecco, gerne auch in Karaffen mit großem Mund dekantiert, zu einem sommerlichen Fischmenü in der Lagune von Venedig. Die dortigen Fische, Krabben, Garnelen, Muscheln und Schnecken, vielleicht in zartem Teig als „fritto misto“ ausgebacken, sind eine der köstlichsten Kombinationen, die man sich vorstellen kann. Ob im majestätischen Gran Teatro La Fenice, oder in einer kleinen Osteria am Lido als Essensbegleiter getrunken – der Prosecco Treviso extra dry macht immer eine "bella figura" – auch bei Ihnen zu Hause!

Aus 100% Glera-Trauben vinifiziert, zeigt er ein brillantes Strohgelb mit feinem Kupferton und zartem aber lebhaften Mousseux. Im Bouquet Wiesenblumen, reife Aprikosen, Mirabellen und Reineclauden. Am Gaumen Apfeltöne, Birnen, Ananas, Papaya und Mirabellen. Auch Blumen und Gräser lassen sich erahnen. Ein ganz leicht nussiges Aroma bleibt im Nachhall – lassen Sie sich überraschen...

Als Aperitif, für besondere Gelegenheiten, einfach nur so, als Partywein, zu Fischgerichten, zu Austern, Schalen- und Krustentieren, auch mit Erdbeeren. (11% Vol.)



Prosecco Spumante Brut Rosé Millesimato DOC

(1l / 15,33 €) 0,75l – 11,50 €

Viticoltori Ponte aus Ponte di Piave hat seinen Ursprung in der traditionellen Prosecco-Zone im Dreieck Treviso-Conegliano-Valdobbiadene, dem „Bermuda-Dreieck“ der beliebten Bollicine aus der Rebsorte Glera. Durch die hauseigenen Spumanti sind sie mittlerweile zu einem der bedeutendsten Prosecco-Produzenten des Valdobbiadene-Conegliano Gebietes geworden.

Der **Prosecco Spumante Rosé, aus 85% Glera und 15% Pinot Nero Trauben** vinifiziert, stellt dabei die neueste Spezialität dar. Erst im November 2020 wurde der Prosecco Rosé vom Consortium freigegeben und wird sicherlich in den nächsten Jahren für Furore sorgen.

Aus dem Glas leuchtet ein schimmerndes Hellrosa und im Duft erinnert er an wilde Himbeeren, reife Waldbeeren und an frisch gebackene Briòche. Im Geschmack, wenig, weich, trocken mit angenehmer Balance von Frucht und Säure. Erfrischend und elegant im Abgang. Die zarte Perlage lässt ihn elegant und edel wirken.

Er ist ideal als Aperitif, aber auch als Weinbegleiter sommerlicher Gerichte, zur Party oder zu festlichen Empfängen. Als Essensbegleiter für Gerichte auf Basis von Fisch oder Geflügel. Zu Salzgebäck oder Frittate, frittierte Salbeiblätter. (11% Vol.)

Besondere Empfehlung: Calamari fritti (frisch frittierte Tintenfische).



OLIVENÖL

Olivengut „Olearia PERNIOLA“ (Altamura/Apulien)

Die Geschichte einer Familie, die ihr berufliches Projekt zu einem Lebensprojekt gemacht hat. Drei Generationen mit unterschiedlichen Ansätzen, aber mit dem gleichen Ziel: das Unternehmen weiterzuführen, das auf Liebe, Tradition und der Arbeit einer starken und vereinten Familie gegründet ist.

„Wir achten sehr auf die Qualität unserer Produkte und stellen sicher, dass die Produktionsprozesse im Detail kontrolliert und organisiert werden. Die Ernte beginnt in der Regel von Oktober bis Dezember, je nach klimatischen Bedingungen. Diese Phase ist kritisch und heikel, denn wenn die Oliven nicht zum richtigen Zeitpunkt geerntet werden, besteht die Gefahr der Mazeration. Die Ernte von Hand, auch Strippen genannt, ist die beste Methode, auch wenn sie sehr teuer und langsam ist, da sie die Unversehrtheit der Olive gewährleistet. Unser Unternehmen hat die Ernte immer manuell oder durch Kämmen durchgeführt, d.h., das Gleiten von speziellen Rechen entlang der Zweige und das spontane Fallen der reifen Oliven, um ein Öl ohne organoleptische Mängel und mit sehr niedrigem Säuregehalt zu erhalten“, **so Giuseppe di Lecce, Oleologo von Perniola.**

Olio extra vergine di Oliva (neue Ernte 2021/2022!)

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

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



0,25l – 8,50 €
0,50l – 12,95 €
1 l – 18,95 €

Buon divertimento – Viel Spaß beim Essen und Trinken....

REISEN 2022

Wer hat Lust mit nach Apulien zu reisen?



*Wir planen eine enogastronomische Reise Ende September/Anfang Oktober 2022.
Lassen Sie sich vormerken, wir schicken Ihnen in den nächsten
Wochen unser Programm.*