



Ihr Fachgeschäft für italienische Weine, Spezialitäten & mehr!

CorriereCulinaria 03/2017

In unserem aktuellen CorriereCulinaria präsentieren wir Ihnen „Herbstweine“ aus vielen italienischen Anbaugebieten, feine Grappe und Liköre aus der Maremma (Südtoscana) sowie feine Spezialitäten wie unseren luftgetrockneten Schinken und die luftgetrocknete Salami aus der Toscana.

– Alles, was man an kühlen Herbst- und Wintertagen zum Genießen braucht...

Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich für Ihr Herbstmenü inspirieren.

Frisch aus der Toscana
Luftgetrockneter Schinken &
luftgetrocknete Bauernsalami
(Salumificio Cerù, Gombitelli)



HERBSTWEINE - DIE ROTEN

AGRISOLE / TOSCANA

SanMiniato Chianti DOCG 2015

0,75l – 9,95 €

Von unserem kleinen Familienweingut Agrisole in San Miniato kommt unser Chianti SanMiniato. Er wird aus den typischen toscanischen Rebsorten Sangiovese 80%, Colorino 10% und Canaiolo 10% vinifiziert. Die schonende Lese der Trauben erfolgt von Hand ab Ende September. Die Trauben werden in Zementtanks ohne den Einsatz von Reinzuchtheffen vinifiziert. Mazeration auf den Schalen für ca. 3 Wochen bei Temperaturen zwischen 26-28 °C, bei häufigem Mischen und Benetzen der Schalen. Um die Fruchtigkeit des Weines zu gewährleisten, erfolgt die malolaktische Gärung und Reifung für ca. 8 Monate in Zementtanks.

Ein Chianti mit intensiver rubinroter Farbe, in der Nase fruchtige Noten von Kirschen, Himbeeren und Brombeeren, am Gaumen mit exzellenter Struktur und saftigen Tanninen. (13,5% Vol.) Er passt zu allen mediterranen Pastagerichten, hellem und rotem Fleisch und Wild. Optimale Serviertemperatur: 16-18 °C

1 Glas im Gambero Rosso 2014

86/100 Punkte im Veronelli 2016 Guida ORO



PALAGETTO / TOSCANA

Rosso di Montalcino DOC 2014

0,75l – 14,95 €

Der „kleine Bruder“ des Brunello, vinifiziert aus 100% Sangiovese-Trauben, reift für 6 Monate in großen Holzfässern. In der Farbe zeigt er ein sattes, dunkles Rot, in der Nase duftet er nach dunklen Früchten und Cassis, nach Schokolade und Leder. Im Finale ist er druckvoll und von großer Länge.

„Ein schöner Kompromiss zwischen Tradition und Moderne“, meinte ein Juror bei einer Vergleichsprobe „Brunellos Brüder“ des Gourmetmagazins „DER FEINSCHMECKER“.

Er ist ideal zu gerilltem Fleisch, zu Wildgerichten, zu Fleischgerichten mit dunkler Sauce, zu gereiftem Käse. Ein toller „Herbst- und Winterwein“. (14% Vol.)

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



ETTORE RIGHETTI / VENETIEN

Valpolicella RIPASSO Classico Superiore DOC 2014

0,75l – 14,95 €

Für den Valpolicella Ripasso werden Trauben von 20 Jahre alten Rebstöcken der Sorten Corvina (45%), Corvinone (30%), Rondinella (15%) und Croatina (10%) vinifiziert. Die Weinberge befinden sich in der hügeligen Zone rund um Negrar in 350m Höhe in südwestlicher Lage.

Nach der manuellen Ernte der Trauben Ende September werden diese für ca. 30 Tage getrocknet. Nach dem Pressen reift der Most zunächst für einige Monate in Edelstahltanks, bis die 2. Gärung (*Ripasso*) einsetzt. Danach reift der Wein für 12 Monate in Eichenholzfässern von 5 und 25 Hl und anschließend 12 weitere Monate in der Flasche.

In der Farbe zeigt er ein intensives Rubinrot, in der Nase intensive Aromen von eingelegten Kirschen, roten Früchten mit eleganten Würzanklängen, auch Heilkräuter sind vernehmbar. Am Gaumen geschmeidig, intensiv und lang anhaltend mit ausgewogenen Tanninen. –**Ein hochklassiger Rotwein-**

Er passt perfekt zu vielen Fleischgerichten, zu Wild, zur Pasta mit Fleischfüllung und zu gereiften Käsesorten. (14,5% Vol.)



ALLEGRINI / VENETIEN

BELPASSO Vino Rosso 2014

0,75l – 11,95 €

Wussten Sie? Das Trocknen von Trauben hat im Valpolicella eine lange Tradition. Der Amarone gilt in der Weinwelt als einer der wichtigsten Vertreter italienischer Spitzenweine. Tradition ist wichtig und wird zu Recht in den einzelnen Regionen hochgehalten. Aber auch Innovation ist ein Merkmal des hochgeschätzten "Made in Italy"! Manchmal hindert das Eine das Andere aber. So darf es zwar Amarone geben, auch Ripasso, aber ein Appassimento, also ein Antrocknen der Trauben, ist nicht im Regelwerk des Valpolicella vorgesehen! Daher wird dieser Wein, der nach dem Vorbild des Szene-Lieblings aus Apulien produziert wird, einfach nur als „Vino Rosso“ verkauft wird. Der Name Allegrini auf der Flasche aber steht wie immer für Qualität und Güte.

BelPasso wird aus den Rebsorten Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Cabernet-Sauvignon und Merlot vinifiziert. Der Ausbau des Weines erfolgt in großen Holzfässern.

Degustationsnotiz: Von einer deutlich rubinroten Farbe geprägt, verströmt der Wein einen sehr intensiven Duft nach Waldbeeren, saftigen eingelegten Kirschen und Wachholderbeeren. Am Gaumen präsentiert sich ein wahres Füllhorn an Früchten, Cassis, Brombeeren, kleine wilde Walderdbeeren, Holunder, mit Zimt, Lorbeer, Wachholder und Anis wird es würzig eingehüllt. Im langen Nachhall kann man Wahrnehmungen von Amarenakirschen, Kakao, Brombeere und Anis erkennen. (13,5% Vol.)

Er passt hervorragend zu Tagliatelle mit Ragout, Risotto mit Salsiccia, Braten, Steaks, Ochsenschwanzragout aber auch zu Tabouleh als vegetarische Empfehlung.



TORREVENTO / APULIEN

„Passione Reale“ Appassimento Puglia IGT 2015

0,75l – 8,95 €

Der „Passione Reale“, die wahre, königliche Leidenschaft ist ein Appassimento, **ein Wein dessen Trauben am Rebstock angetrocknet wurden!** Diese Form der Weinbereitung entspringt einer alten Tradition in Italien! Ursprünglich wurden im Veneto die Trauben für den Recioto della Valpolicella getrocknet. Dann kam die trockene Version, der Amarone della Valpolicella, in der Lombardei der Sforzato di Valtellina, in der Toscana der Governo und der Vin Santo. Einzigartig macht ihn der relativ niedrige Alkoholgehalt von gerade einmal 13% Vol.!

Der Appassimento wird aus der autochthonen Rebsorte Nero di Troia und der für Apulien typischen Traube Primitivo vinifiziert. Der Ausbau erfolgt in Edelstahltanks, danach reift der Wein zur Verfeinerung für eine kurze Zeit in Holzfässern.

Degustationsnotiz: Die Farbe ist dicht, tief rubinrot und hat kirschrote Reflexe, in der Nase ein erstaunlich frisches aber sehr intensives Bouquet von würzigen Kräutern, schwarzen Kirschen und Beeren. Am Gaumen samtig, rund, weich, sehr intensiv aber erstaunlicherweise nicht allzu schwer, endlich ein Vertreter dieser Moderebsorte der nicht durch seine marmeladige und alkohollastige Schwere auffällt sondern fruchtig, saftig voll schmeckt und gerne weitergetrunken wird. Hauptcharakteristik sind Kräuter, Holunder, Brombeeren und schwarze Kirschen.

Dazu passt: Wurstwaren, deftige Fleischgerichte vom Grill, gereifte Käsesorten, Schmorgerichte oder einfach als Solowein beim Plaudern mit Freunden.

Auszeichnung im Gambero Rosso 2017 „Berebene“

GHENOS Primitivo di Manduria DOC 2015

0,75l – 9,50 €

Aus dem DOC-Anbaugebiet Manduria in der süditalienischen Region Apulien stammt unser Ghenos, der zu 100% aus der Primitivo-Traube (eine Sorte, die früher reift als andere) vinifiziert wird.

Eine undurchdringliche, tiefdunkelrote Farbe kündigt einen opulenten Rotwein an. In der Nase bestätigt ein satter Duft nach Schattenmorellen und Vanille diesen Eindruck. Voll und kräftig, an Pflaumenmus erinnernde und von Nelken, Zimt und Pfeffer geprägte Aromen hallen sehr lange am Gaumen nach! Ein „sättigender“ Wein, daher ideal zum solo trinken. Passt perfekt zu gegrilltem rotem Fleisch, zu Schmorbraten und Wildgerichten, ist aber auch ein hervorragender Begleiter von Hartkäse und Salami. (14% Vol.) Optimale Serviertemperatur: 18 - 20 °C



MANDRAROSSA / SIZILIEN

Nero d'Avola Rosso Sicilia DOC 2015

0,75l - 8,75 €

Die Weinberge der Cantine Settesoli – Mandrarossa umfassen ein etwa 6000 Hektar großes Gebiet um die Stadt Menfi im Südwesten der Insel. Fünf Önologen sorgen für eine saubere Vinifikation und den reibungslosen Ablauf im Keller. Präsident des Unternehmens ist kein geringerer als Diego Planeta vom bekannten Weingut Planeta, der sein ehrgeiziges Projekt, Weine von höchster Qualität anzubieten, kontinuierlich verfolgt.

Die Ernte für den Nero d'Avola erfolgt in der ersten Septemberdekade. Nach der 8 bis 10 Tage dauernden Maischegärung werden 70% des Weins im Edelstahltank sowie in großen französischen Eichenholzfässern ausgebaut, die restlichen 30% für etwa 6 Monate in Barriquefässern. Nach einer weiteren dreimonatigen Verfeinerung in der Flasche kommt er auf den Markt.

Er weist eine dichte Farbe auf, im Geschmack ist er weinig mit beerigen Aromen. Im Geschmack ist er vollmundig, mit vielschichtigen Aromen und feinen Vanillenoten. Insgesamt präsentiert er sich warm und weich mit milden, samtigen Tanninen.

Er passt sehr gut zu würzigen Antipasti, Grillgerichten, Pastagerichten mit kräftigen Saucen und zu würzigen Käsesorten. (13,5 % Vol.) Die Lagerfähigkeit beträgt ca. 5 Jahre.



Nero d'Avola Rosso Sicilia DOC 2014 - Magnum (1,5l) in der dekorativen Holzkiste

1,5l – 18,95 €

FATTORIA UCCELLIERA / TOSCANA

Amordamaro

0,5l – 21,95 €

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

JACOBELLI LIQUORI / (CAPALBIO/TOSCANA)

Grappa Poggio Gufo

0,5l – 22,50 €

Die Grappa Poggio Gufo wird aus gemischtem Traubentrester gebrannt und reift danach für ca. 18 Monate in großen Eichenholzfässern. Die Grappa ist kräftig und harmonisch. Sie hat einen aromatischen Geschmack mit einem leicht würzigen Abgang. (40 %Vol.)

Nocino

0,5l – 17,80 €

Nusslikör „**Nocino**“ wird nach traditionellem Rezept aus unreifen Walnüssen mit der grünen Schale hergestellt. Die Walnüsse werden in der Nacht zum 24. Juni (Notte di San Giovanni) geerntet, denn nur dies ist der richtige Erntezeitpunkt, die Schale ist noch weich und reich an Ölen und Vitaminen. Anschließend werden die Nüsse geviertelt und in bestem Alkohol für ca. 11-12 Monate eingelegt, danach kommen Zucker und natürliche Aromen hinzu. Nach einer weiteren Reifezeit von ca. 8 Monaten wird das Produkt filtriert und in Flaschen abgefüllt. Nocino ist ein optimaler Digestif (Tipp: aus bauchigen Gläsern trinken), er eignet sich aber auch bestens als Begleiter zu Desserts; probieren Sie doch auch mal Vanille- oder Cremeeis mit einem Löffel Nocino... (28% Vol.)

OLIVENÖL

Olivenöl „extra vergine“ gilt traditionell als sehr gesunder Beitrag zur Ernährung und als Bestandteil der „mediterranen Diät“. Kalt gepresstes Olivenöl ist, anders als die meisten anderen Pflanzenöle, die durch Raffinierung hergestellt werden, **ein reines Naturprodukt**. In Olivenöl sind viele hochwertige und lebensnotwendige Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine enthalten. Das enthaltene Vitamin E schützt die roten Blutkörperchen und wirkt vorzeitigem Altern entgegen. Außerdem reguliert es die Säureproduktion im Magen und wirkt heilsam bei Magengeschwüren.

OLIO COLLE - NILO ANDREINI /COLLE DI COMPITO/LUCCA

Olivenöl extra vergine „Eclisse“

1l – 18,90 €

Mit Nilo Andreini von Olio Colle haben wir einen weiteren kleinen Olivenölproduzenten in den Pisa zugewandten lucchesischen Hügeln im Sortiment, der unsere Erwartungen hinsichtlich Qualität und Preis mehr als erfüllt, der sich vollkommen der Produktion von hochwertigem Olivenöl der Kategorie „extra vergine“ widmet.

Olivenöl dieser Kategorie muss kalt gepresst sein und darf einen Säuregehalt von max. 0,8% haben. Das Olivenöl, das wir momentan in unserem Geschäft führen, stammt aus der Ernte 2016, es hat einen Säuregehalt von nur 0,35% und liegt damit deutlich besser als die Norm. Im Geschmack ist das Olivenöl mild und fruchtig – es ist bestens geeignet für Salatsaucen, für Pesto, Rinder- oder Lachscarpaccio.

Auch dieses Olivenöl ist ein echtes Naturprodukt mit gesundheitsfördernder Wirkung.

Bio Olivenöl "extra vergine" aus Kalabrien

0,5l – 12,90 €

Das milde Klima der Hügel in der Nähe von Sibari in Kalabrien begünstigt die frühe Ernte der Oliven, die innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte handverlesen zu Olivenöl extra vergine verarbeitet und unfiltriert abgefüllt werden. Das extra native Olivenöl von höchster Kategorie stammt aus kontrolliert ökologischem Landbau und wird direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Mitteln gewonnen. *Das Öl hat eine leicht süße und mild fruchtige Note.*

Es eignet sich zum Kochen und Dünsten, auf geröstetem Brot und für Salatdressings.

Ausgezeichnet von Stiftung Warentest als Testsieger 2010

Bio Olivenöl „extra vergine“ IGP aus der Toscana

0,25l – 8,25 €

Die Herkunftsbezeichnung *Indicazione Geografica Protetta* garantiert die deklarierte Herkunft des Olivenöls aus der Toscana (Maremma), von der Ernte der Oliven bis hin zur Abfüllung. Das Olivenöl erster Güteklasse stammt aus kontrolliert ökologischem Landbau und wird direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Mitteln gewonnen.

Das Olivenöl überzeugt durch einen fruchtigen, aromatischen Geschmack und einen niedrigen Säuregehalt. Geschmack und Aroma passen perfekt zu geröstetem Brot, frisch mit Knoblauch bestrichen. Es rundet Gemüsesuppen, Salate sowie Fleisch und Fisch vom Grill ab. Dieses Öl sollte nicht erhitzt werden.

SALUMIFICIO CERÙ / GOMBITELLI/TOSCANA

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

Bauernsalami, luftgetrocknet (Stangen à ca. 500–800g)

Kilopreis: 21,95 €

Landschinken, luftgetrocknet (vakuumierte Stücke à ca. 400-700g)

Kilopreis: 22,95 €

PODERE IL CASALE / PIENZA/TOSCANA

Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino

50g – 2,95 €

Pikante Gewürzmischung aus Peperoncino, Knoblauch, Petersilie und Salz zum Herstellen der berühmten „Spaghetti Aglio & Olio“ oder zum Würzen von Tomatensaucen, Pizza, gegrilltem Fleisch oder Fisch...

IL PASTAIO DI GRAGNANO / KAMPANIEN

Aus dem Städtchen Gragnano in der süditalienischen Region Kampanien, am Fuße des Monte Latteri, nicht weit von der quirligen Metropole Neapel entfernt, kommt von „Afeltra“ eine der besten Pasta aus Hartweizengrieß, die Italien zu bieten hat.

Erleben auch Sie eine ganz besondere Pasta.

Von SLOW FOOD empfohlen!

Casarecce

500g – 4,40 €

Casarecce passen wegen Ihrer gedrehten Form besonders gut zu Fleischsaucen, z.B. zu einem würzigen Sugo aus Salsiccia und Tomaten. (Kochzeit ca. 9/11 Minuten)

Ziti Corti Rigati

500g – 4,40 €

Diese Pastaform passt besonders gut zu aromatischen Tomatensaucen, wie z.B. Sugo all'arrabbiata oder zu einem würziger Sugo mit ital. Fenchelbratwurst (Salsiccia). (Kochzeit ca. 8/10 Minuten.)

Spaghetti

500g – 4,40 €

Spaghetti, die klassischste aller Pastaformen, passt zu Saucen wie: Sugo alla puttanesca, all' arrabbiata, al pesto, alle vongole.... (Kochzeit ca. 8/10 Minuten)

Conchiglioni rigate

500g – 4,50 €

Die großen, dekorativen Muschelnudeln "Conchiglioni rigati" eignen sich besonders gut zum Füllen und auch zum Überbacken. (Kochzeit ca. 11/13 Minuten)

Kaufsonntag mit Gourmetmarkt

Am verkaufsoffenen Sonntag, dem 05.11.2017, laden wir Sie ein, von 13 - 18 Uhr bei unserem herbstlichen „Wein- und Gourmetmarkt“ viele unserer frisch eingetroffenen Spezialitäten aus Italien zu probieren.