



DINASTIA VIVANCO RESERVA 2017

Geschmack: trocken | Rebsorten: Tempranillo (90 %), Graciano (10 %)

Dunkles Kirschrot, das an die Farbe von Schwarzkirschen erinnert. Facettenreiches Bukett mit eingekochten Früchten, Vanille, Mineralien und hintergründigen Würznoten. Sehr schön eingebundene Tannine, gute Säurestruktur, Körperreich, balsamische Noten. Der Abgang begeistert durch Eleganz und Komplexität, der Reserva bleibt lange am Gaumen und in der Erinnerung haften. Ausgezeichneter Rioja, ein Solist von hoher Qualität.

Verführerisch aromatische Riojas ... Recht preiswert, aber von beängstigender Perfektion sind die Rotweine der Dinastía Vivanco." urteilte vor einiger Zeit der »WeinWisser« über den im Rioja Alta ansässigen Erzeuger Vivanco (1915 gegründet). Hier, inmitten ihrer eigenen Weinberge, hat sich die Familie Vivanco ihren Traum verwirklicht: Ein Projekt in Gestalt eines weiträumigen Gebäudes, das über der neuen Kellerei errichtet wurde und von Gärten und Weinbergen umgeben ist. Hier entstehen und reifen die Weine, die Ausdruck des Terroirs sind und zugleich die umfangreiche Erfahrung der Familie und ihren Anspruch an die Qualität widerspiegeln: „Wir geben dem Wein das zurück, was er uns gegeben hat.“ lautet das Credo.

Der auch architektonisch beeindruckenden Kellerei ist eins der größten Weinbaumuseen der Welt angeschlossen, in dem neben Artefakten aus der Geschichte des Weinbaus und einer großen Korkenziehersammlung auch Gemälde von Picasso und Míro zu sehen sind.

Heute leiten die Brüder Santiago und Rafael Vivanco (Weinmacher) die Kellerei. Die Trauben für die Weine werden in den eigenen 300 ha Weinberge selektiert, die zwischen den Städten Haro und Briones liegen.

Weingut: Vivanco, Carretera Nacional 232, 26330 Briones (La Rioja), Spanien

CHIANTI CLASSICO 2020

Geschmack: trocken | Rebsorten: Sangiovese (90 %), Merlot (10 %)

Der mehrere Monate in kleinen und großen Holzfässern und im Zementtank gereifte Chianti Classico zeigt im Glas ein leuchtendes Rubinrot. Seine opulente Nase wird durch florale Noten und Aromen roter Beeren und Veilchen dominiert. Am Gaumen frisch und mit weichen Tanninen ausgestattet, besitzt die Cuvée einen guten Körper und ist im Abgang lange präsent. Der Klassiker zur Pasta mit dunklen kräftig gewürzten Fleisch- und Tomatensaucen, gegrilltem Steak, einem Risotto mit Pilzen und im Ofen gebratenem Schweinebraten nach Art der Toskana (mit Knoblauch, Kräutern und Fenchelsamen gespickt).

Die Geschichte von Castello di Gabbiano geht bis in das 11. Jahrhundert zurück, der älteste Weinkeller stammt von 1124. Damals wurde der viereckige Turm des Anwesens gebaut, der dazu diente, den nahe gelegenen Verkehrsweg zwischen Florenz und Sienna zu verteidigen. 150 ha eigene Weinberge liegen zum größten Teil um das Schloss herum, ca. 102 ha der Rebfläche besitzt den Status der D.O.C.G. Chianti Classico, der Rest besitzt den der I.G.T. Toscana. „Tradition, die Region, unsere Geschichte und die lokale Kultur sind unsere Stärken.“ lautet das Credo des Weingutes, auf dem sich Moderne und Tradition die Hand geben.

Weingut: Castello di Gabbiano, Via di Gabbiano, 22, 50024 Mercatale Val di Pesa (Firenze) | www.castellogabbiano.it
Vor Ort ist dieses Weingut noch wesentlich schöner anzusehen.



PROA CAVA BRUT ROSADO

Geschmack: trocken | Rebsorten: Trepat (80 %), Garnacha Tinta (20 %)

Präsentiert sich mit einem in Richtung Pfirsich tendierenden hellen Rosa. Die fruchtbetonte Nase wird von roten Früchten wie Erdbeeren geprägt. Im Mund fruchtig, auch hier dominieren Erdbeeraromen, sehr guter Trinkfluss, angenehm präsente, frische Säurestruktur, mundfüllend. Guter Nachhall, fruchtbetont mit dezenter Süße. Ein mit viel Trinkfreude ausgestatteter Rosado, der nicht nur als Aperitif viel Genuss bietet, sondern auch als universeller Begleiter gefällt. Gebratener Fisch (Tunfisch, Lachs) und eine gegrillte Hähnchenbrust passen besonders gut zu ihm.

Gegründet im Jahre 1865, gehört Vallformosa zu den traditionsreichsten Kellereien Spaniens. Vor allem im Bereich Cava spielt das Unternehmen als viergrößter Produzent weltweit eine führende Rolle, 85 % beträgt der Cava-Anteil, 15 % der Produktion entfallen auf Weine aus den Regionen Penedès und Catalunya. Das Lesegut stammt zu 100 % aus eigenen oder von Önologe Xavi Pons und seinem Team kontrollierten Weinbergen von ca. 500 zum Teil langjährigen Traubenlieferanten, von denen bereits heute ein Großteil nach Bio-Vorgaben arbeitet. Das Gros der Rebstücke steht auf einer Höhe von 500 m und höher. Das Thema Nachhaltigkeit wird bei Vallformosa großgeschrieben: 100 % des Stroms stammt aus erneuerbaren Energien, 99 % der anfallenden Abfälle werden recycelt oder wiederverwendet und in den Weinbergen setzt man verstärkt auf Einsatz von natürlichen Methoden zur Schädlingsbekämpfung sowie der Verwendung organischer Düngemittel.

Weingut: Proa – Vallformosa, C/Camí de la Sala, s/n, 08735 Vilobí del Penedès (Barcelona), Spanien

NVEOLES GRENADE ROSE

Geschmack: trocken | Rebsorten: Grenache (100 %)

Helles Lachsrosa. Feines Bukett mit Noten von wilden Walderdbeeren, englischen Bonbons und roten Kirschen. Am Gaumen kompakt, gehaltvoll, gute Balance aus Säure und Süße. Gut gekühlt ein ausgezeichneter Aperitif, ein wunderbarer Sommer-Rosé, der sehr gut zu sommerlich angemachten leichten Salaten und gegrilltem Fleisch passt.

Weingut: Domaine du Vistre, 212, Chemin de la Vistrenque, 30600 Vauvert, Frankreich

VALLEVO TREBBIANO D' ABRUZZO 2024

Restzucker (g/l) 3,55 = trocken | Rebsorten: Trebbiano (100 %)

Helle strohgelbe Farbe im Glas. Zarte, frische Nase mit angenehmen Düften von weißen Blumen und gelben Pflaumen. Am präsenten Gaumen weich und harmonisch, frisch, trocken und würzig. Gut gekühlt ein ausgezeichneter Terrassenwein und ein erfrischender Aperitif. Empfohlen zu gegrilltem hellen Fisch, frittiertem Gemüse, Gerichten mit Hülsenfrüchten, leichten Gemüsesuppen, wunderbar aber auch als Begleiter von Spargel-Gerichten.

Die Cantina Frentana ist eine traditionsreiche Winzergenossenschaft aus den Abruzzen, die 1958 gegründet wurde. Heute gehören ihr rund 600 Winzer, meist kleine Familienbetriebe, an und bewirtschaften etwa 1.000 Hektar Weinberge an den Hängen zwischen dem Majella-Nationalpark und der malerischen Costa dei Trabocchi. Das Weingut legt großen Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und die Pflege autochthoner Rebsorten wie Montepulciano, Trebbiano, Pecorino und insbesondere Cococciola, für die Frentana als Hauptproduzent gilt.

Cantina Frentana, Contrada Perazza, 32, 66020 Rocca San Giovanni, Abruzzen, Italien



PASTA - PACCHERI LISCI

Paccheri (ausgesprochen ['pakkeri]) sind eine aus Kampanien stammende Nudelsorte in Form einer sehr großen Röhre. Normalerweise sind sie glatt, es gibt aber auch eine Version mit gerippter offener Oberfläche, bekannt als „Paccheri millerighe“. Der Name stammt vom neapolitanischen „paccharia“, was für „klatschen“ steht und an das klatschende Geräusch erinnert, das beim Verzehr entstehen soll. Paccheri Lisco können sowohl mit als auch ohne Füllung serviert werden, eines der Klassiker unter den Rezepten sind die „Pasta al Pomodoro“ mit herzhafter Tomatensauce, Burrata (Frischkäse aus Apulien) und Basilikum. Unsere Pasta wird in einem kleinen Betrieb nach alter handwerklicher Tradition aus 100 % italienischem Weizen erzeugt, der von regionalen Erzeugern stammt. Nach der Fertigung trocknen sie langsam bei niedriger Temperatur, die traditionelle Verarbeitung des Ausstechens des Teiges erfolgt mit Bronzeformen.

ZUCATTO - PESTO & BRUCHETTA ROSSO ALLA MEDITERRANEA

Das Pesto & Bruschetta von Zuccato ist sowohl eine sehr leckere Begleitung für Vorspeisen als auch eine hervorragende Pasta Soße. Die Melanzane alla Siciliana sind Auberginen nach sizilianischer Art, die gut als Brotaufstrich zu einem vegetarischen Bruschetta passen. Wer sie als Hauptgang nutzen möchte, kann sie mit Spaghetti oder Rigatoni al Pesto servieren.

Die italienische Traditionsmarke bringt mediterrane Köstlichkeiten auf den Speiseplan. Zuccato ist ein führendes Unternehmen im Lebensmittelsegment. In Öl eingelegtes Gemüse und andere Köstlichkeiten werden nach traditionellen Rezepturen hergestellt. Hohe Qualitätsstandards und fein abgestimmte Aromen machen den Erfolg von Zuccato aus. Sämtliche Zutaten werden einer sorgfältigen Qualitätskontrolle unterzogen und schonend verarbeitet. Das Unternehmen gibt es bereits seit 1868. Tradition und Innovationskraft werden perfekt in Einklang gebracht. Altbewährte Klassiker und Neuheiten sorgen für Abwechslung in der Produktpalette.