

*Cantina Piemontese*

Wein, Sekt und andere Überlebensmittel



**KRISENAUSGABE!**

So weit  
lassen  
wir's nicht  
kommen!

Neue und  
alte Weine,  
feine Sekte  
und rare  
Delikatessen  
aus dem Piemont.

No. 9 | Frühjahr 2009

**Braucht die Welt noch einen weiteren kleinen Weinladen? Und das ausgerechnet in Offenbach? Diese Frage hatten wir uns 2006 auch gestellt, bevor wir unsere Cantina Piemontese eröffneten. Schließlich gab es rundherum genug Wein-Discounter, Supermärkte und dazu das unüberschaubare Feld von Internet-Anbietern. Aber die Antwort lautete trotzdem: ja.**

**Und jetzt verkaufen wir schon seit drei Jahren Weine aus einer einzigen, bei Weinkennern legendären Region, dem norditalienischen Piemont. Natürlich hat auch hierzulande jeder Weinhändler den einen oder anderen Barolo und den ehemaligen Modewein Gavi im Angebot, aber die Produzenten sind fast überall dieselben. Man findet einerseits ein paar berühmte Namen mit internationalem Vertrieb (für Menschen mit übergewichtigem Portemonnaie), andererseits die allgegenwärtigen Großkellereien, die inzwischen meist zu einem Konzern gehören, der auch Brot, Heizöl oder Versicherungen verkauft.**

**Wir entdecken bei unseren regelmäßigen Reisen ins Piemont viele kleine Winzer, die hervorragende und dabei trotzdem bezahlbare Weine produzieren. Meist nur in kleinen Mengen, was ein Grund dafür ist, dass nur die wenigsten davon bisher in Deutschland erhältlich waren. Aber das hat sich ja geändert. Mit der Cantina Piemontese.**



Alle reden von der Krise.  
Wir trinken sie uns schön.

## INHALT

Altes & Neues	2 - 5	Weißweine dolce	48 - 51
Barbera	6 - 10	Frizzante & Spumante	52 - 55
Dolcetto	11 - 15	Hochprozentiges	56 - 59
Nebbiolo & Roero	16 - 23	Pasta & Co.	60 - 64
Barbaresco	24 - 27	In Essig & Öl	65 - 67
Barolo	28 - 33	Reingelegt & eingemacht	68 - 72
sonstige Rotweine	34 - 37	La dolce vita	73 - 77
Rosé	38 - 39	Einkaufen & bestellen	78 - 79
Weißweine trocken	40 - 47	Wer Wie Wo Wann	80



## **Es ist ein harter Weg raus nach Rumpenheim. Aber er lohnt sich.**

**Versprochen. Weil unsere Cantina Piemontese nämlich – da sind wir ausnahmsweise ganz unbescheiden – ein schöner Weinladen ist. Einer mit viel Atmosphäre, unprätentiöser Beratung und einem außergewöhnlichen Sortiment, zu dem auch (oft nur saisonal erhältliche) Delikatessen von A wie Antipasti bis Z wie Zwiebelmostarda gehören. Eine Enoteca, in der der neugierige Gelegenheits-Weintrinker ebenso fündig wird wie der Kenner piemontesischer Hochgewächse und in dem es immer wieder neue Dinge zu entdecken gibt, die nicht in diesem Katalog stehen.**

**Zum Service gehört bei uns die kostenlose Verpackung von Einzelflaschen als Geschenk, die kostenfreie Lieferung ab 12 Flaschen an jede Offenbacher oder Frankfurter Haustür und das Besorgen von speziellen Weinen auf Wunsch, soweit es in unserer Macht steht.**

**Wir laden regelmäßig zu Weinproben ein, bei denen oft einer unserer Winzer persönlich anwesend ist, auch eine Weinprobe bei Ihnen zu Hause organisieren wir gerne. Und dann denken wir uns auch sonst alles mögliche aus, vom Italienisch-Kurs im Laden bis zur Ausstellung, von der Musikveranstaltung bis zur Lesung.**

**TEO (Paolo Poggio)****4,90**

Liter €6,53



Colli Tortonesi Barbera DOC Die Familie Poggio besitzt im schönen Val Curone stolze 13 Hektar Land, auf denen allerdings zu einem großen Teil Früchte und nur zu einem kleinen Teil Wein angebaut wird. Schade eigentlich, denn selbst die einfachen Weine der Poggios wie der leicht moussierende TEO mit seinen 10% Bonarda- und Freisa-Trauben überzeugen nicht nur durch ein umwerfendes Preis-Leistungsverhältnis ...

**BOSCOBARONA (Andrea Mutti)****5,90**

Liter €7,87



Piemonte Barbera DOC Diesen süffigen Barbera hatten wir bei unseren ersten Besuchen der Azienda Mutti übersehen – zu unrecht. Wohl deshalb, weil wir damit beschäftigt waren, der Oma beim Kistenfalten und Flaschenetikettieren zu helfen. Wie immer bei Mutti übrigens, hier ist der Weinkauf noch echte Handarbeit. 🍷 im Vini d'Italia

**CAMPO LA BÀ (Paolo Poggio)****6,50**

Liter €8,67



Colli Tortonesi Barbera DOC Mit dem CAMPO LA BÀ zeigt Paolo Poggio zum wiederholten Male, dass es gar nicht schwer ist, einen guten Wein zu einem guten Preis zu machen. Für ihn jedenfalls, wie er mit seiner ganzen Flaschenbatterie inklusive diesem gradlinigen, ohne Holz ausgebauten Barbera beweist, dessen Süffigkeit ihn bei unserem letzten Kunden-Test zum Wein mit dem günstigsten Preis-Vergnügen-Verhältnis machte. 🍷 im Vini d'Italia



## SOPRA BERRUTI (L'Armangia)

6,50

Liter €8,67

Barbera d'Asti DOC Ignazio Giovines SOPRA BERRUTI ist ein typischer Barbera aus dem Astigiano, mit ausgeprägtem Duft nach Früchten und Nüssen, kräftiger Farbe und vollem Geschmack. Als Begleiter würziger Gerichte kommt er erst richtig zur Geltung: er „putzt den Mund“, wie es im Piemont heißt. (Auch als Magnum)  im Vini d'Italia



## CA' DU SINDIC SAN GRATO (Sergio Grimaldi)

7,50

Liter €10,00

Barbera d'Asti DOC Sergio war einer der ersten Winzer im Piemont, die wir kennengelernt haben, und seinen kirchlichen, alkoholreichen 2003er Barbera haben wir vielen Freunden und Bekannten mitbringen müssen. Der aktuelle Jahrgang ist nicht ganz so schwer, aber ebenso fruchtig und ein wenig feiner.  im Vini d'Italia



## CA' DU SINDIC BARBERA VIVACE (Grimaldi)

7,50

Liter €10,00

Piemonte Barbera Vivace DOC Hierzulande kaum bekannt, ist der nur ganz leicht moussierende Barbera Vivace jenseits der Alpen ein sehr lebendiges Überbleibsel alter Weinzeiten. Der von Sergio Grimaldi ist sicher einer besten. Er schmeckt leicht gekühlt und vor allem dann, wenn die Sonne scheint.  im Vini d'Italia

## DERIO (Paolo Poggio)

BARRIQUE/TONNEAU

8,50

Liter €10,93



Colli Tortonesi Barbera DOC Der im Barrique ausgebaute Barbera DERIO der Azienda Poggio wird seit Jahren immer wieder als einer der besten Weine der Colli Tortonesi überhaupt eingestuft – der Vini d'Italia nennt ihn schlicht und einfach "eine Bank" –, und in den letzten Jahren ist Paolo eigentlich immer ein wunderbarer Wein gelungen.

im Vini d'Italia

## BARBERA D'ALBA (Bera)

7,90

Liter €10,53



Barbera d'Alba DOC Noten von Pasticceria, Minze und dunklen Früchten, sehr einladend, viel Länge – so beschrieb der Vini d'Italia vor einigen Jahren den "einfachen" Barbera von Valter Bera, der ganz sicher kein schlichter Wein ist. Der aktuelle Jahrgang kommt leichter daher, ist aber auch eine Spur eleganter.



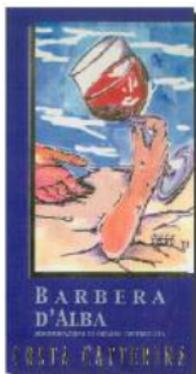
## TRA NUIT E DI (Tenuta Gareffo)

8,90

Liter €11,87

Barbera d'Asti DOC Ein sehr ausgewogener, runder Barbera mit purpurnen Reflexen im Glas und leichten Pflaumen- und Bitterorangenoten in der Nase. Er schmeckt nicht nur "Zwischen Tag und Nacht" (so die Übersetzung seines Namens), sondern eigentlich immer und ganz besonders, wenn etwas Kräftiges auf den Tisch kommt.

im Vini d'Italia



**BARBERA D'ALBA (Costa Catterina) 8,90**

Liter €11,87

**Barbera d'Alba DOC** Rund 13.000 Flaschen produziert Antonio Coscia jährlich von diesem nach Pflaumen, Kirschen und Brombeeren duftenden Barbera. Zur malolaktischen Gärung gebracht wird er zum großen Teil in Edelstahl, zu einem kleineren in Holz. Nach 10 Monaten werden beide Teile wieder für drei Monate zusammengeführt, bevor er dann noch einige Zeit in der Flasche reift. Ideal für Grillabende.



**BARBERA BERTA (Guido Berta) 10,00**

Liter €13,33

**Barbera d'Asti Superiore DOC** Guido Berta ist ein junger Winzer, den wir eigentlich wegen seines hervorragenden Chardonnays besucht haben. Der war leider ausverkauft, aber Guidos Rote haben uns getröstet. Dieser hier duftet nach roten Früchten, schmeckt saftig und ewig lange nach – ein goldverdächtiger Abgangs-Langstreckler!

🍷🍷 im Vini d'Italia



**PAUTASSO (Raffaele Gili) 10,00**

Liter €13,33

**Barbera d'Alba DOC** Ein Neuzugang in unserem Sortiment war vor einiger Zeit das Weingut von Raffaele Gili. Der junge Winzer wurde uns von einem Kunden empfohlen, und zwar absolut zu Recht – schönen Dank. Gilis Pautasso hat uns mit viel Frucht und einer genau richtigen Säure überzeugt.

🍷🍷 im Vini d'Italia



### IN PECTORE (Tenuta)

**BARRIQUE/TONNEAU**

11,90

Liter €15,87

Barbera d'Asti Superiore DOC Teils in der Barrique, teils in großen Eichenfässern baut Alessandro Garetto seinen Barbera Superiore IN PECTORE aus. Wie gut er das macht, merkt man mit jedem Schluck, der ausgewogene Geschmack des Weins entwickelt sich im Glas immer weiter, ohne dass das Holz in den Vordergrund tritt.

im Vini d'Italia



### TITON (L'Armangia)

**BARRIQUE/TONNEAU**

12,90

Liter €17,20

Barbera d'Asti Superiore DOC Die Trauben für den rubinroten TITON stammen zum großen Teil von einem Weinberg, der seit 1934 bepflanzt wird. Der volle, würzige und zum Teil im Barrique ausgebaute Wein duftet nach Veilchen, Vanille, Beeren und Mandeln und hat ein Alterungspotential von bis zu 15 Jahren.

★★★ (Höchstwertung) im Veronelli



### CANOVA (Fabrizio Ressa)

**BARRIQUE/TONNEAU**

12,90

Liter €17,20

Barbera d'Alba Superiore DOC Letztes Jahr hat Fabrizio Ressias kleines Weingut – er produziert insgesamt gerade 25.000 Flaschen – in Neive den Sprung in Italiens Weinbibel geschafft und gleich zum Einstand kräftig abgeräumt. Alle eingereichten Weine sind mit "Gläsern" ausgezeichnet worden, auch dieser rundum gelungene, fruchtig-wichtige Barbera, der neun Monate in kleinen Eichenfässern verbracht hat.

im Vini d'Italia



## CANTO DI LUNA (Guido Berta)

BARRIQUE/TONNEAU

15,00

Liter €20,00

Barbera d'Asti Superiore Nizza DOC Ein Barbera aus der neuen Barbera d'Asti-Unterzone NIZZA, die eine besondere Qualität garantieren soll. Was Guidos Nobeltropfen nicht nötig hat. Der CANTO DI LUNA ist ein harmonischer, samtweicher Wein, bei dem man die 14 Barrique-Monate ahnt, aber nicht hervorschmeckt. Bringt nicht nur den Mond zum Singen...

im Vini d'Italia



## CASTELLO DI CALOSSO (L'Armangia)

BARRIQUE/TONNEAU

22,00

Liter €29,33

Barbera d'Asti Superiore DOC Nur 3000 Flaschen im Jahr gibt es von Ignazio Giovinetti opulentem CASTELLO DI CALOSSO bzw. seinem Nachfolger VIGNALI. Das sorgfältige Auslichten, bis zu zwei Jahre im Barrique und die regelmäßige Degustation jedes einzelnen Fasses durch sieben Önologen hat sich gelohnt: wir haben immer noch keinen besseren Barbera getrunken.

im Vini d'Italia



## FAVÀ (Tenuta Garetto)

BARRIQUE/TONNEAU

25,00

Liter €33,33

Barbera d'Asti Superiore DOC Nizza Mit seinem FAVÀ, dem rassigen Capitano einer rundum überzeugenden Flaschenmannschaft, ist unser Freund Alessandro 2008 endgültig in die Drei-Gläser-Liga aufgestiegen. Diese konzentrierte, fruchtige Barbera-Auslese aus der neuen Asti-Unterzone Nizza hat alles, was man sich von einem Barbera wünschen kann. Willkommen in der Champions League!

im Vini d'Italia

DOLCETTO



## Dolcetto: Ein Rotwein für alle Gelegenheiten.

Auch wenn man es aus seinem Namen schließen könnte, ist der Dolcetto kein lieblicher Wein – nur seine Trauben schmecken zuckersüß – sondern mal leicht zugänglich und süffig, mal kräftig und tanninig. Obwohl einige Winzer in den letzten Jahren mit viel Holz und noch mehr PR versucht haben, ihn als teuren Trendwein zu verkleiden, wird er als Alltagstropfen von den Piemontesern wie eh und je gerne jung und zu jedem Anlaß getrunken.

**CA' DU SINDIC (Sergio Grimaldi)****6,00**

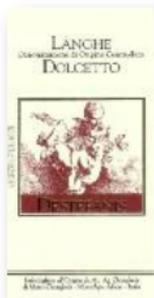
Liter €8,00



**Dolcetto d'Alba DOC** Jetzt haben wir einen weiteren von Sergio Grimaldis Weinen mit ihrem exzellentem Preis-Genußverhältnis im Programm: seinen trockenem, rubinrot schimmernden Dolcetto, der nach Brombeeren und süßen Maraschinokirschen riecht und sich im Mund als wunderbar süffiger Alltagswein erweist, ohne riesig langen Abgang, aber ausgewogen und sehr rund.

**LANGHE DOLCETTO (Destefanis)****5,90**

Liter €7,87



**Langhe Dolcetto DOC** Mit Marco Destefanis haben wir wieder einmal einen Winzer entdeckt, der wie seine Weine ganz nach unserem Geschmack ist. Kein protziges Wein-fachgeschäft mit fetten Jeeps und Limousinen im Hof, sondern ein kleines Gut mit einem hübschen Keller, aus dem blitzsauber gemachte, süffige Weine zu ähnlich süffigen Preisen kommen. Sein eher leichter Langhe Dolcetto ist ein prima Einstieg.

**SAN CRISTOFORO (Francone)****6,50**

Liter €8,67



**Dolcetto di d'Alba DOC**  
Schon wieder so ein wunderbar süffiger Dolcetto!



## SURÌ VINSANT (Carlo Romana)

6,90

Liter €9,20

**Dolcetto di Diano d'Alba DOC** Die Familie Romana bewirtschaftet insgesamt 14 Hektar in den Hügeln von Dogliani, die zum großen Teil mit Dolcetto-Reben bepflanzt sind. Neben dem Basiswein gibt es drei Lagenweine, von denen wir den SURÌ VINSANT mögen, weil er der vielleicht Dolcetto-typischste von allen ist.

Zweitbesten Dolcetto di Dogliani bei [www.winetaste.it](http://www.winetaste.it)



## BRICCO GALLUCIO (Destefanis)

6,90

Liter €9,20

**Dolcetto d'Alba DOC** Einfach der Inbegriff eines Dolcettos ist dieser Wein von Destefanis aus Montelupo, der hier die "Brotrebe" der Region hegt und pflegt. Sein tieferer BRICCO GALLUCIO offeriert ein breites Fruchtbukett - er duftet nach Johannisbeeren und Kirschen - und schmeckt einfach nur rund. Er passt zu fast jedem Essen, aber wir trinken ihn auch gerne mal einfach so.

Bei diesem Preis auch häufiger...  im Vini d'Italia



## VIGNA DELLA PIADVENZA (Renzo Castella)

7,50

Liter €10,00

**Dolcetto di Diano d'Alba DOC** Im Piemont gelten die Castellas als Neulinge - ihr Weingut auf den sonnigen Hügeln von Diano wurde erst vor 70 Jahren gegründet. Unter eigenem Namen gibt es ihren runden, nach Blüten duftenden und fruchtig schmeckenden Dolcetto seit rund acht Jahren, und mit jedem Jahrgang wächst die Qualität.

 im Vini d'Italia

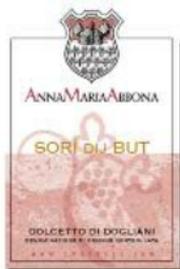


## DOLCETTO D'ALBA (Cascina Disa)

7,90

Liter €10,53

**Dolcetto d'Alba DOC** Elio Sandri ist ein altmodischer Winzer. Jetzt, wo viele Kollegen darauf warten, den neuen Jahrgang in die Flasche zu bringen, hat er noch nicht mal den von vorletztem Jahr fertig etikettiert. Und die übliche Ansage, dass man einen Dolcetto ganz, ganz jung trinken muss, hält er für Unfug. Wenn Sie seinen probiert haben, werden Sie ihm recht geben.



## SÖRI DIJ BUT (Anna Maria Abbona)

10,00

Liter €13,33

**Dogliani DOC** Seit 1989 produzieren Anna Maria Abbona und ihr Mann Franco Dolcetto. Anna Maria führt ihre hohe Qualität der letzten Jahre auch auf den Klimawandel zurück. "Hier auf 500m Höhe waren die letzten heißen Jahre für uns perfekt." Wie unter anderem der ebenso elegante wie klassische SORI DIJ BUT zeigt.  im Vini d'Italia



## MAIOLI (Anna Maria Abbona)

14,50

Liter €19,33

**Dolcetto di Dogliani DOC** Das kleine Weingut von Anna Maria Abbona und ihrem Mann hat sich in kürzester Zeit einen Ruf als hochklassiger Erzeuger erarbeitet. Zu recht, denn für uns ist dieser fruchtige, kräftige Dolcetto di Dogliani mit seiner schönen Säure der beste, den wir letztes Jahr getrunken haben.  im Vini d'Italia

**Wenn der König der Weine  
sich auf ein Glas unters Volk mischt,  
nennt er sich gerne Nebbiolo.**



Schon um 1300 beschrieb ein Richter aus Asti den Nebbiolo. Damals allerdings wurde die Traube, deren Reben einst die Hälfte des Piemont bedeckten, zu einem süßen, klebrigen Wein gekeltert, der nichtsdestotrotz noch Anfang des 19. Jahrhunderts bis nach Rio de Janeiro verschifft wurde. Vor rund 150 Jahren konnte der Conte Cavour einen französischen Önologen ins Piemont locken, um den spröden, tanninhaltigen und duftenden Nebbiolo aus Barolo und Umgebung zum ersten Mal trocken auszubauen. Einige Jahrzehnte später wurde auch der um das Dorf Barbaresco wachsende Nebbiolo zum Markenzeichen, und heute gehören Barolo und Barbaresco zu den begehrtesten Weinen überhaupt.

Doch eine zweite, stille Revolution ist bereits im Gang: der außerhalb der historischen DOCG-Anbauzonen produzierte Nebbiolo wird immer besser. Vor allem Winzer aus dem jenseits des Flusses liegenden Roero-Gebiet erzeugen inzwischen hervorragende Weine, die man dank vernünftiger Preise auch mal ohne gewichtigen Anlaß trinken kann – König Barolo hat ernsthafte Konkurrenz bekommen.

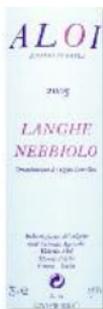


## LANGHE NEBBIOLO (Pioiero)

6,90

Liter €9,20

Langhe Nebbiolo DOC Das Weingut von Antonio und Antonella Rabino haben wir durch den Tipp eines Kunden entdeckt (danke, Hubert) und ziemlich schnell für ziemlich gut befunden. Vor allem ihre sogenannten "Basis-Weine" wie dieser süffige, unkomplizierte Nebbiolo überzeugen auch durch ein tolles Preis-Leistungsverhältnis.

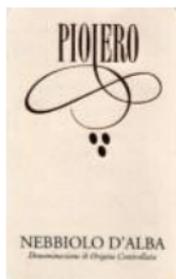


## LANGHE NEBBIOLO (Aloi)

7,50

Liter €10,00

Langhe Nebbiolo DOC Dieser Wein ist nur etwas für Fortgeschrittene: so muss ein Nebbiolo vor Erfindung von gerösteten Holzfässchen und Kellerschönung geschmeckt haben. Wie es sich für junge Nebbiolos gehört, hat er ordentlich Tannine, hinter denen sich die typische Nebbiolofrucht öffnet. Tipp für Geduldige: In den Keller legen, 2012 ist er ein Hammer.



## NEBBIOLO D'ALBA (Pioiero)

8,50

Liter €10,93

Nebbiolo d'Alba DOC Hochgelobt wird im Weinführer Vini d'Italia zumeist der Roero Superiore von Pioiero. Uns schmeckt Antonios traditioneller Nebbiolo d'Alba einfach besser, wie wir im direkten Vergleich festgestellt. Weil – trotz einem Jahr in französischen Eichenfässern, aber gebrauchten – weniger Holz, aber dafür mehr Frucht.

 im Vini d'Italia



## LANGHE NEBBIOLO (Cascina Vano)

8,50

Liter €10,93

Langhe Nebbiolo DOC Bruno Rivettis Cascina Vano ist vor allem für ihren Barbaresco bekannt. Aber weil Bruno und sein Herr Papa selbst eigentlich lieber jüngere Weine trinken, gibt es diesen Nebbiolo, der von der gleichen Art Reben stammt wie sein Barbaresco, nur dass sie eben einen Kilometer außerhalb des offiziellen DOCG-Gebietes Barbaresco wachsen.

## NEBBIOLO D'ALBA (Fabrizio Battaglini)

8,90

Liter €11,87



Nebbiolo d'Alba DOC Was bei Klein-Winzer Fabrizio Battaglini als Basis-Nebbiolo auf der Karte steht, bringt den Charakter dieser Rebe und des Terroirs perfekt zur Geltung. Der nur zum kleinen Teil im Barrique ausgebaute Wein riecht und schmeckt einfach nur nach Nebbiolo – was immer seltener zu finden ist.



## NEBBIOLO D'ALBA (Costa Catterina)

9,30

Liter €12,40

Nebbiolo d'Alba DOC Ein schöner, runder, kirschröter Nebbiolo von den seit Jahrhunderten für den Weinbau genutzten Hügeln von Castagnito im Roero. Die Trauben von Antonio Coscias Ende der 60er gepflanzten Reben werden in den ersten Monaten zum einen Teil in Holz, zum anderen in Edelstahl ausgebaut und erst nach einer gewissen Lagerungszeit zusammen geführt.



## NEBBIOLO D'ALBA (Negro)

10,90

Liter €14,53

**Nebbiolo d'Alba DOC** Papa Angelo und seine diversen Söhne (drei wahrscheinlich, sie sehen sich ähnlich, und wir haben jedesmal mit einem anderen zu tun) haben viele häufig ausgezeichnete und teure Weine im Sortiment.

Wir haben uns für den bezahlbaren Basis-Nebbiolo entschieden. Weil er leckere Frucht hat und dazu viel Kraft.

**BARRIQUE/TONNEAU**



## VIGNA COLLA (Fabrizio Battaglino)

13,80

Liter €18,40

**Nebbiolo d'Alba DOC** Fabrizios Lagen-Nebbiolo wurde 12 Monate im Barrique ausgebaut: ein Duft nach Veilchen, Himbeeren und Brombeeren und die gut eingebauten, kräftigen Tannine zeigen ein grosses Potenzial für diesen Spitzenwein, der sicher noch eine Reihe von Jahren lagerfähig ist. ★★★★★ im worldwine Verkostungsreport



**ROERO (Fratelli Rabino)****8,90**

Liter €11,87



**Roero DOCG** Ein schönes Rubinrot, viel lang anhaltende Nebbiolo-Frucht und Körper, ausgewogenen Tannine: der ein Jahr in französischer Eiche gereifte, sehr typische Pioiero-Roero dürfte in diesem Jahr langsam zur Höchstform auflaufen. Natürlich kann man ihn auch noch zwei, drei Jahre liegen lassen, aber wozu, wenn er jetzt schon so gut schmeckt?

**ROERO (Fabrizio Battaglino)****10,50**

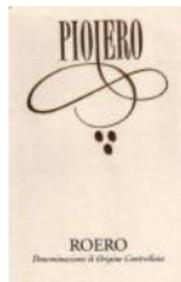
Liter €14,00



**Roero DOC** Battaglinos Roero aus seiner Nebbiolo-Lage Munbèl ist – was bei dieser Traube ohne künstliches “Kellertuning” eigentlich der Standard sein sollte – nicht tief dunkel, sondern eher hellrot. Leichte Espressonoten deuten kräftige Tannine an, die auf der Zunge mit einem opulenten, fast süßlichen Geschmack verschmelzen.

**ROERO (Pioiero)****11,00**

Liter €14,67



**Roero DOCG** Ein schönes Rubinrot, viel lang anhaltende Nebbiolo-Frucht und Körper, ausgewogenen Tannine: der ein Jahr in französischer Eiche gereifte, sehr typische Pioiero-Roero dürfte in diesem Jahr langsam zur Höchstform auflaufen. Natürlich kann man ihn auch noch zwei, drei Jahre liegen lassen, aber wozu, wenn er jetzt schon so gut schmeckt?

 im Vini d'Italia



## SUPERIORE (Stefanino Morra)

11,90  
Liter €14,67

**Roero DOC Superiore** Wieder einmal haben wir einen der Winzer des Roero kennengelernt, die seit Jahren ihre Qualitätsansprüche konsequent umsetzen. Morras runder, ausgewogener Roero Superiore ist ein Beispiel dafür, dass man trotz eines völlig unerzogenen, regelmäßig die Cantina verwüstenden Hundes hier Weine erzeugt, die es inzwischen locker mit den berühmten Namen der Langhe aufnehmen.  im Vini d'Italia



## BRIC ANGELINO (Raffaele Gili)

14,90  
Liter €19,87

**Roero DOC Superiore** Jahr für Jahr erhält Raffaele Gilis Paradeferd, der samtig-weiche Roero BRIC ANGELINO, seine zwei Gläser im Gambero Rosso. Die verdankt er seinem "Duftwirbel aus süßen Gewürzen, feuchter Erde und Leder" und seinem runden, vollmundigen Geschmack, der lange und harmonisch ausklingt.  im Vini d'Italia

## SRÜ (Monchiero Carbone)

BARRIQUE/TONNEAU

15,50

Liter €20,67



**Roero DOC Superiore** Im Herbst hat Francesco Monchiero für den 2006er Jahrgang (den wir leider noch nicht haben) dieses Roero die begehrten Tre Bicchieri geholt. Der Terroir-Verfechter – er hat noch einen weiteren Drei-Gläser-Cru aus der Nebbiolo-Traube –, der das Roero für einzigartig hält, mag an ihm vor allem das ausgewogene Verhältnis zwischen Tanninen und Körper, das er auch den 18 Monaten im Barrique zu verdanken hat.   im Vini d'Italia

## MÖT ZIFLON (Brigatti)

BARRIQUE/TONNEAU

11,50

Liter €15,33



**Colline Novaresi Rosso DOC** In einem der italienischen Kochbuchklassiker mit eigenem Weinteil wird der MÖT ZIFLON vom Weingut Brigatti sogar als eigene, sehr seltene Rebe präsentiert, was natürlich Quatsch ist. Andererseits ist diese Einordnung schon ein Lob für die eigenständige Cuvée aus Nebbiolo und etwas Vespolina, die zeigt, dass selbst geraume Zeit im Barrique nicht zwingend zu holzigem Wein führen muss ...    im Merum 2/07

## GHEMME (Ioppa)

17,90

Liter €23,87



**Ghemme DOCG** Selbst in der nur 100 km südlich der Colline Novaresi liegenden Langhe sind die nordpiemontesischen Edelweine wie der Ghemme, der seit über 30 Jahren ein DOCG-Label hat, fast unbekannt. Einer unserer renommierten Barbera-Winzer hat seinen ersten – den der Ioppa-Brüder – bei uns probiert und fand diesen Barriquegereiften Nebbiolo mit 15% Vespolina klasse. Wir auch.

# Es erhöht den Genuß, wenn der Wein vorm Trinken gelesen wird ...

Auf italienischen Weinen steht auf dem Etikett hinter dem Sortennamen des Weins zumeist eine Qualitätsbezeichnung. Sie verrät leider nur wenig über die tatsächliche Qualität eines Weines, sondern bestätigt nur, dass der Winzer sich an die Gesetze hält. Aber wir trinken ja keine Paragraphen...

**DOCG** bedeutet *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* (Kontrollierte und garantierte Herkunft). Sie wird nur relativ selten vergeben. Alle DOCG-Weine wie Gavi di Gavi, Barolo, Moscato, Barbaresco und seit 2005 Roero und Roero Arneis haben am Hals eine durchnummerierte Banderole.

**DOC** bedeutet *Denominazione di Origine Controllata* (Kontrollierte Herkunft).

**IGT** heißt *Indicazione Geografica Tipica* (Gebietstypischer Wein)

**VdT** schließlich steht für *Vino da*

*Tavola* und wird nicht nur an einfache Tafelweine vergeben, sondern auch an Cuvées oder für das Gebiet ungewöhnliche Rebsorten.

Die DOC/DOCG schreiben die in einem Wein enthaltenen Rebsorten vor, den Mindestalkohol- und Mindestsäuregehalt, den Höchsterttrag pro Hektar und die maximale Mostausbeute sowie die Art und die Mindestdauer des Ausbaus im Fass. Aber es gibt noch weitere Zusatzbezeichnungen.

**Riserva** verrät, dass der Wein länger im Fass oder in der Flasche gereift ist – wie lange, ist für jeden einzelnen Wein gesetzlich vorgeschrieben.

**Superiore** wird nur für bestimmte Weine wie etwa einen Barbera vergeben, der eine exakt vorgeschriebene Zeit in Fass oder Tank verbracht hat und/oder einen bestimmten Mindestalkoholgehalt erreicht.

## Die kleinsten Anbaugelände ernten die fettesten Weine. Oder so ähnlich.



Der Barbaresco ist einer der wenigen Weine mit einem exakten Geburtsdatum: 1894. Exakt in diesem Jahr war als eine der ersten ganz Italiens die Winzergenossenschaft von Barbaresco gegründet worden, die nun ihren Wein selbstbewußt als Nebbiolo di Barbaresco verkaufte. International bekannt wurde er allerdings erst, als der Winzer Angelo Gaja Mitte der 60er Jahre seinen ersten Lagen-Barbaresco herausbrachte und damit schnell die Weinkarten der Spitzengastronomie rund um den Globus eroberte. Heute ist der Barbaresco - neben seinem großen Bruder Barolo natürlich - das Aushängeschild des piemontesischen Weinbaus.



## I PATRIARCHI (Francone)

18,00

Liter €24,00

Barbaresco DOCG Das Weingut Francone ist so eines, an dem man gerne vorbei fährt: direkt an einer großen Straße gelegen, vor der Einfahrt ein dreisprachiges Schild "Weinprobe" und dazu ein überdimensionales Fass. Aber dann haben wir doch probiert – und einen einladenden Barbaresco mit viel Kraft und Tiefe gefunden.



## BARBARESCO (Valter Bera)

21,00

Liter €28,00

Barbaresco DOCG Valter Bera, der Ex-Bürgermeister der Gemeinde Neviglie, hat seit Jahren einen guten Namen für Weiße wie für Rote. Nur in kleinen Mengen produziert er seit kurzem auch einen klassischen, gut strukturierten Barbaresco, der gleich im ersten Jahr für Furore sorgte.

 im Vini d'Italia



## CANOVA (Cascina Vano)

19,90

Liter €26,53

Barbaresco DOCG Der mächtige und dabei elegante Barbaresco der Rivettis scheint international Anklang zu finden. Deshalb kommt das Lob nicht nur aus der Heimat (Veronelli ewta zählt den 2001er zu den 20 Weinen, die ihn im Jahr 2005 am meisten "bewegt" haben), sondern auch aus dem Ausland. Bester Beweis sind die

16,5 Punkte im Vinum Barbaresco-Test 9/2004

**BASARIN (Bonino)****22,00**

Liter €29,33



Barbaresco DOCG Eine der kritischsten Verkostungen findet man unter [www.eno-worldwine.com](http://www.eno-worldwine.com) – hier stürzen die großen Winzer oft heftig ab, dafür gewinnen in Deutschland kaum erhältliche Weine wie unser Barbaresco Basarin. Das knappe, umso lobendere Urteil: "Leicht gereiftes Granat, feinwürziger, pfeffriger Duft, Saft, gute Struktur, schönes, harmonisches Tannin, Länge im Abgang."

★★★★★ [eno.worldwine.com](http://eno.worldwine.com)**CANOVA (Gigi Bianco)****23,00**

Liter €30,67

Barbaresco DOCG Gigi Bianco, eines der letzten Winzer-Originale, ist leider 2006 gestorben. Er hatte noch im Frühjahr überlegt aufzuhören, da niemand die Azienda weiterführen wollte, doch dann ist seine Tochter eingestiegen – wir wünschen ihr viel Glück. Sein Vermächtnis sind seine altmodischen Barbarescos, wie es sie typischer vielleicht nirgendwo sonst mehr gibt.

**PORA (Gigi Bianco)****23,00**

Liter €30,67

Barbaresco DOCG Geben Sie diesem nur ein bisschen Luft, und schon explodiert er! Mit kraftvollen, Nebbiolo-typischen Fruchtaromen, wunderbar integrierten Tanninen und einem enorm langen Abgang. Trotz verhaltenem Barrique-Ausbau ist bei diesem Barbaresco nichts vom Holz zu schmecken. Wunderbar.



### RISERVA (Francone)

23,00

Liter €30,67

Barbaresco DOCG Die rubinrote Assemblage aus zwei Weinbergen in Neive wird auf traditionelle Art 24 bis 30 Monate in großen Eichenfässern vinifiziert und reift dann noch mindestens weitere 18 Monate auf der Flasche. Ein rundum ausgewogener Wein, der wunderbar Braten, Wildgerichte oder gereifte Käse begleitet.



### CANOVA (Fabrizio Ressa)

24,00

Liter €32,00

Barbaresco DOCG Canova ist eine der besten Einzellagen von Neive, vor allem die Nebbiolo-Traube zeigt sich hier von ihrer besten Seite und ergibt hell rubinrote Weine mit Cotto-farbenen Reflexen, die einen würzigen Duft verströmen und mit viel Struktur, Tiefe und einem perfekten Verhältnis von Tanninen und Säure beeindruckend. Heißt: Man mag einfach immer noch ein Glas mehr davon trinken ...

🍷🍷 im Vini d'Italia



## Genuß ist reine Erfahrungssache.



Vor einigen Jahren haben wir begonnen, Barolo zu lernen, und das ist schwieriger als zum Beispiel italienisch. Denn dieser Wein hat so viele Facetten, dass er sich selbst dem willigen Genießer kaum auf das erste Glas hin erschließt.

Inzwischen haben wir als fortgeschrittene Anfänger eine überraschend konservative Seite in uns entdeckt: wir mögen keinen modernen, zeitgeistkompatiblen, früh trinkreifen Barolo, sondern das gute alte, barrique-freie Zeug. So wie der große Bartolo Mascarello, der durch seine aufs Etikett gedruckte Einstellung legendär wurde und den selbst wir leider nicht mehr kennenlernen durften.

Generell gilt für alle Barbareschi und Baroli – bitte fragen Sie uns nach den Jahrgängen, die wir vorrätig haben.





### CODANE (Michele Reverdito)

21,00

Liter €28,00

Barolo DOCG Endlich mal ein Barolo, der nicht nur genau so schmeckt, wie ein Barolo schmecken soll, sondern auch nur das kostet, was all die anderen auch kosten müssten (seufz). Denn Michele Reverditos – von Duemilavini mit der Höchstwertung “fünf Trauben” ausgezeichnete – Barolo aus der Lage Codane ist preislich einfach unschlagbar. Dieses Weingut zwischen La Morra und Verduno ist ein echter Geheimtipp!

5 Trauben (Höchstwertung) im DUEMILAVINI



### CERETTA DI PERNO (Sordo)

21,90

Liter €29,20

Barolo DOCG OK, wir brauchen noch einen günstigen Barolo, dachten wir, und dieser von einem alten, majestätischen und lange brach liegenden Weinberg schmeckte uns wirklich gut. Drei Monate später lesen wir in Merum, dass wir wohl keine geschmacklichen Einzelschicksale sind – der CERETTA ging als bester der 122 getesteten Barolos durchs Ziel!

★★★★ im Merum 6/06



### BAROLO (Settimo)

25,00

Liter €33,33

Barolo DOCG Andreas März, mit MERUM Verfechter größtmöglicher Typizität, Gegner aller rein absatzorientierter Moden und konsequent subjektiver Verkoster zu diesem Barolo: “... einladend ... viel gutes Tannin, saftig und fruchttief, ausgewogen und typisch ... lang.” Soll heißen: Er mag ihn. Wir auch.

Sie bestimmt auch bald.

★★ im Veronelli



### CASCINA DISA (Sandri)

29,00

Liter € 38,67

Barolo DOCG Sehr einladend kommt einem dieser fruchtige Barolo entgegen. Elio Sandris Geheimrezept dafür, warum ihm eigentlich jedes Jahr gute Weine gelingen: "Ich bin faul. Ich verkaufe zwei Drittel an andere Erzeuger und mache nur aus den besten Trauben meinen eigenen Wein. Hauptsache, kein Stress." Sympathisch. ★★★ in Merum



### ROCCHÉ (Settimo)

26,00

Liter € 34,67

Barolo DOCG Auch in Settimos Spitzenlage schlug 2002 der Hagel kurz vor der Ernte zu. Aus der auf etwa die Hälfte geschrumpften Menge zauberten die Settimos ungewöhnlich früh trinkreifen Barolo mit beerigem Veilchenduft und sanften, fast ausgereiften Tanninen. Im Vinum-Test gewann er gegen Dutzende teurerer Baroli. ★★★★★ im winesurf-Barolotest



### SÖRI GABUTTI (Sordo)

29,00

Liter € 38,67

Barolo DOCG Der vielleicht beste Jahrgang seit 1990 hat es auch den Sordos wieder leicht gemacht, mit dieser Riserva einen rundum leckeren klassischen Barolo in die Flasche zu bringen – mit viel von allem: Tannine, Säure, Alkohol, Aromen, Reife und Geschmack. Schlicht und einfach ein kompletter Wein.

### LAZAIRASCO (Guido Porro)

27,00

Liter €36,00



Barolo D.O.C.G. Nur etwa 25.000 Flaschen im Jahr produziert Guido Porro auf seinem Weingut in Serralunga, und das Paradeferd ist sicher dieser granatrote Barolo aus dem Cru Lazzarito – einem echtem Sahnestück –, der als eine der besten Barololagen der Gegend zählt. In seinem Duft finden sich Noten von Himbeer, Maraschino und Gewürzen, im Mund zeigt er eine schön harmonische Tanninstruktur mit viel Länge.

### ARIONE (Cantine Gigi Rosso)

27,00

Liter €36,00



Barolo D.O.C.G. Ein intensiver, leuchtender Granatton schimmert im Glas. Noten von Kakao, Kirschen und Pflaumen lassen sich "erschnüffeln". Der lang anhaltende Geschmack ist typisch für die Baroli aus Serralunga, und Arione gilt hier als eine der besten Lagen. Trotz seiner Jugend entwickelt sich viel Frucht, die kräftigen Tannine deuten eine Entwicklung an, die wohl erst 2017 auf dem Höhepunkt ist.

87 Veronelli-Punkte



### MONCUCCO (Michele Reverdito)

27,00

Liter €36,00

Barolo D.O.C.G. Der junge Michele Reverdito produziert vier Barolos, von denen jeder ein bisschen anders schmeckt. Der MONCUCCO offeriert die feine, elegante Version mit intensiven Aromen und Fruchtnoten. Obwohl er gut zwölf Jahre lagerfähig ist, gehört er zu den Barolos, die auch in jungen Jahren schon zugänglich sind. Geben Sie ihm einfach dem Öffnen 30 Minuten Luft in Glas oder Dekanter, es lohnt sich.  im Vini d'Italia

## BAROLO (Oddero)

30,00

Liter €40,00



**Barolo DOCG** Die 1878 gegründete Kellerei der Fratelli Oddero zählt zu den ältesten Betrieben dieser Anbauzone und zu den besten. Dieser intensiv duftende, kräftige "Basis-Barolo" steht Odderos vier legendären Lagenweinen kaum nach. Dafür ist er um einiges günstiger und somit für einen besonderen Abend noch im Rahmen.  im Vini d'Italia

## BRICCO BOSCHIS (Cavalotto Fratelli)

39,00

Liter €52,00



**Barolo DOCG** Fast alle Trauben, die die Önologen Alfio und Giuseppe Cavalotto und ihre Schwester Laura verarbeiten, wachsen wie in einer Art Reben-Amphitheater rund um die Cantina. Perfekte Voraussetzungen, um einen großen Barolo wie den fruchtigen, nach Balsamico und Tabak duftenden BRICCO BOSCHIS zu schaffen.  im Vini d'Italia 2004

## ACCLIVI (Comm. G. B. Burlotto)

37,00

Liter €49,33



**Barolo DOCG** Das Weingut Burlotto hat bereits vor über 100 Jahren Goldmedaillen ohne Ende gesammelt und sogar eine italienische Nordpolexpedition mit überlebensnotwendigem Barolo ausgestattet. Ihr komplexer, tanninbetonter ACCLIVI überzeugt durch eine dichte Frucht, geschmeidige Eleganz und viel Länge.  im Vini d'Italia



**BRICCO BOSCHIS SAN GIUSEPPE**  
(Cavalotto Fratelli)

59,00  
Liter €78,66

Barolo DOCG Fast alle Trauben, die die Önologen Alfio und Giuseppe Cavalotto und ihre Schwester Laura verarbeiten, wachsen wie in einer Art Reben-Amphitheater rund um die Cantina. Perfekte Voraussetzungen, um einen großen Barolo wie den fruchtigen, nach Balsamico und Tabak duftenden BRICCO BOSCHIS zu schaffen. 🍷🍷🍷 im Vini d'Italia



**BAROLO (Bartolo Mascarello)**

59,00  
Liter €78,66

Barolo DOCG Die Mascarellos sind einer der ganz wenigen Erzeuger, die aus dem Ertrag ihrer hervorragenden Weinberge seit eh und je einen einzigen Barolo komponieren, wobei der Anteil jeder Lage von Jahr zu Jahr je nach Trauben-qualität variiert. 7x gab's dafür in den letzten Jahren die drei Gläser, wohl auch in diesem (noch nicht bewerteten) Jahrgang.

🍷🍷🍷 im Vini d'Italia



**BAROLO CHINATO (Sordo)**

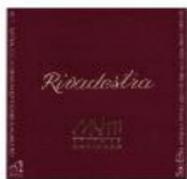
29,00  
Liter €38,67

Vino Barolo Aromatizzato Der Chinato – den heute nicht mehr viele Erzeuger selbst produzieren – ist ein mit Zucker, Alkohol, Chinarinde und vielen Gewürzen versetzter und dann neu vergorener Barolo, der meist als Digestif getrunken wird. Erfunden wurde er allerdings vor rund 150 Jahren als Medizin gegen Malaria und universelles Stärkungsmittel. 0,5 Liter-Flasche

## **Was der Bauer nicht kennt, trinkt er nicht. Womit der Bauer leider einiges verpasst.**



Es gibt kaum eine Weinbauregion rund um den Globus, in der man so viele autochthone (also nur hier heimische) Rebsorten findet wie im Piemont. Dazu kommen seit einigen Jahrzehnten Globaltrauben wie Pinot Nero, Merlot oder Cabernet Sauvignon, viele "moderne" piemontesische Weine sind Assemblages aus diesen Wein-Kosmopoliten und Einheimischen. Lange Rebe, kurzer Sinn: wir arbeiten daran, Ihnen all die, die uns schmecken, vorzustellen. Bonarda, Grignolino, Brachetto, Pelaverga, Freisa, diverse Cuvées und einige seltene Weissweine wie den Timorasso finden Sie schon im Katalog, demnächst kommen weitere hinzu. Ganz oben auf der Warteliste stehen zur Zeit der Gamba di Pernice und der weiße Nascetta.



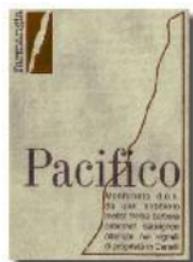
**RIVADESTRA (Andrea Muffi)**

**10,50**

Liter €14,00

**Colli Tortonesi DOC** Der Rivadestra ist fast ein reinsortiger Cabernet Sauvignon (ein paar Barbera-Trauben sind auch mit drin), und so schleicht sich der pflaumenmarmeladig-mandelige Geschmack des 12 Monate im Barrique gelagerten Softies sanft in den Gaumen, wo er sich dann gerne länger aufhält.

im Vini d'Italia



**PACIFICO (L'Armangia)**

**12,90**

Liter €17,20

**Monferrato DOC** Mandeln und Haselnuss, dazu Veilchen und Vanille kann man im Duft dieser weichen und runden Assemblage aus Nebbiolo, Freisa, Cabernet Sauvignon, Merlot und Barbera (deren prozentualer Anteil von Jahr zu Jahr variiert) entdecken. Und das Holz, in dem er einige Jahre reift, ist nur zu erahnen. **★★★ (Höchstwertung)** im Veronelli



**SASSISTO (Bera)**

**15,90**

Liter €21,20

**Langhe DOC** Eine Cuvée aus 90% Barbera und 10% Nebbiolo, die länger als üblich auf den Schalen liegt und danach noch mindestens 18 Monate im Barrique vor sich hat. Der komplexe Duft nach Früchten und Vanille verwandelt sich im Mund in einen perfekt strukturierten Gaumenschmeichler.

**★★★ (Höchstwertung)** im Veronelli

**BARRIQUE/TONEAU**



## MORES (G.B. Burlotto)

**BARRIQUE/TONNEAU**

18,90

Liter €25,20

**Langhe DOC** Diese Cuvée aus 50% Barbera und 50% Nebbiolo hat zu Beginn ihrer Laufbahn einige Monate in französischen Eichenholzfässern verbracht, ohne dass der Holztou zu stark durchschlägt. Der Mores ist einfach ein ausgereifter, runder Wein, der die Wärme der Weinberge perfekt eingefangen hat und deshalb in den letzten Jahren reihenweise Auszeichnungen eingesammelt hat.

🍷🍷 im Vini d'Italia



## PELAVERGA (Comm. G.B. Burlotto)

11,90

Liter €15,87

**Verduno Pelaverga DOC** Den Pelaverga, dem eine außergewöhnliche aphrodisische Wirkung nachgesagt wird, findet man nur in Verduno und im 50 km entfernten Saluzzo – obwohl die beiden Trauben mit diesem Namen ganz unterschiedliche sind. Unsere Verduno-Version ist hell granatfarben, duftet nach Gewürzen und passt mit seinem pfeffrigen Geschmack vor allem leicht gekühlt gut zu Sommergerichten.

🍷🍷 im Vini d'Italia



## VUGHIMA (Fratelli Rapalino)

**BARRIQUE/TONNEAU**

15,00

Liter €20,00

**Langhe Freisa DOC** Der Freisa kommt im Piemont zumeist frizzante und leicht süßlich ins Glas, seltener richtig herb, dann aber leider auch derb. Dabei hat die Traube alles, was es für einen großen Rotwein braucht: Frucht, Struktur, Kraft, Tannine – sie ist ja nicht umsonst mit dem Nebbiolo verwandt. Die Rapalinos haben unter Zuhilfenahme von kleinen Holzfässern bewiesen, dass es geht. Mit dem VUGHIMA.

### PIEMONTE GRIGNOLINO (Francone)

6,50

Liter €8,67



**Piemonte Grignolino DOC** Nur wenige Versionen des Grignolino tauchen in den einschlägigen Weinführern auf, weil er für die großen Produzenten offensichtlich kein großes Marktpotential hat. Umso besser für uns, denn dadurch bleibt dieser unkomplizierte, aber eigenwillige Wein, der leicht gekühlt den perfekten Sommerrotwein abgibt, absolut bezahlbar.

### PIEMONTE GRIGNOLINO (Gigi Bianco)

8,50

Liter €10,93



**Piemonte Grignolino DOC** Der vor einigen Jahren verstorbene Gigi Bianco – legendär für seinen klassischen Barbaresco – war ein großer Liebhaber des hellen, geschmacksintensiven Grignolino, den er persönlich wahrscheinlich lieber trank als jeden Nebbiolo. Verständlich, denn sein Grignolino ist wirklich ein süffiger Tropfen, an den man sich in Rekordzeit gewöhnen kann.

### VESPOLINA (Brigatti)

9,50

Liter €12,67



**Colline Novaresi Vespolina DOC** Noch eine Trouvaille aus unserem ersten ernsthaften Abstecher in die Region zwischen Po-Ebene und Lago d'Orta ist der nach Gewürzen und Blumen duftende Vespolina, der von der Familie Brigatti in großen Eichenholzfässern ausgebaut wird. Wenn man es genau nimmt, eigentlich nur in einem Fass, denn mehr als gut 2000 Flaschen Vespolina pro Jahr gibt's leider nicht.

**PROSONE (Poggio)**

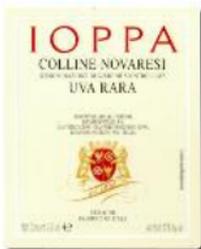
**6,30**  
Liter €8,40



Colli Tortonesi Rosso DOC Die Croatina-Rebe ist in ganz Nordwest-Italien verbreitet. Sie heißt je nach Region auch Uva Rara oder Bonarda, wird trocken oder süß, still oder sprudelnd ausgebaut. Eines haben alle gemein: die duftigen Weine aus der Croatina sind absolut unterbewertet und außerhalb der Anbauzonen kaum zu finden. Probieren Sie unseren trockenen, fruchtigen PROSONE – er wird Sie überzeugen. **im Vini d'Italia**

**UVA RARA (Ioppa)**

**6,30**  
Liter €8,40



Colline Novaresi Uva Rara DOC Seit 1852 produziert die Familie Ioppa Wein, und zu den historischen Reben der Gegend um Novara gehört eben auch der fruchtige, kraftvolle Bonarda Novarese, der hier Uva Rara genannt wird. Man riecht und schmeckt wie oft bei dieser Traube Pflaumen, ebenso typisch für die Uva Rara sind die feinen Tannine, die sich in der Version der Ioppas fein ins Gesamtkunstwerk einbinden. **★★★ in Merum**

**UVA RARA (Brigatti)**

**8,50**  
Liter €10,93



Colline Novaresi Uva Rara DOC Wir freuen uns immer wieder, wenn wir eine der vielen Trauben im Piemont für uns entdecken, die ein Schattendasein neben den "großen" Weinen der Region führen und demzufolge auch noch nicht durch Massenproduktion oder massiven Technikeinsatz versaut sind. Der Uva Rara von Brigatti ist so ein fruchtig-saftiger Wein, der selbst jung schon richtig rund schmeckt. **im Vini d'Italia**



## BONARDA (GILI)

7,50

Liter € 10,00

Piemonte Bonarda DOC Viele Winzer verschneiden ihren Bonarda mit diversen Rebsorten, Gili nicht. Überhaupt lässt sich dieser Wein vor allem damit beschreiben, was er **nicht** ist: Er ist **nicht** still, er moussiert. Er ist dabei **nicht** süß, sondern trocken, aber **nicht** herb, sondern weich und rund. Und er schmeckt **nicht** bei Raumtemperatur am besten, sondern kühl.



## ROSA ROSSA (Cordara)

6,40

Liter € 8,52

Vino da Tavola Rosso Etwas wie den Rosa Rossa von Claudia Cordara hatten wir vorher noch nie getrunken – einen nach Rosen duftenden, fast rosé-artigen Brachetto, der nicht wie üblich süß und bizzlig, sondern trocken und still ist und auch leichter als die meisten anderen Piemont-Roten. Eine Empfehlung für alle neugierigen Wein-Entdeckungsreisenden.



## FANDAMAT (Casalzone)

8,50

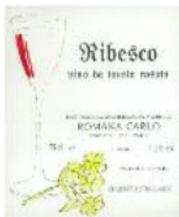
Liter € 10,93

Monferrato Rosso DOC Im Dialekt des Monferrato ist ein "FANDAMAT" ein lebhaftes Kind, das einen verrückt machen kann – wie die schwierige Pinot Nero-Traube (ok, ertappt, das ist weder eine Cuvée noch eine autochthone Traube) einen Winzer. Aber Paolo Casalzone hat den Fandamat ein Jahr in gebrauchtes Holz verbannt und so zum Musterknaben erzogen.





**Es gibt kein  
falsches Wetter  
für einen Rosé.  
Nur die  
falsche Kleidung.**



## RIBESCO (Carlo Romana)

4,90  
Liter € 6,27

**Vino da Tavola Rosato** Nach den ersten paar Wochen Weinladen waren wir doch recht überrascht, wie viele Weinfreunde gerade im sich andeutenden Sommer auch gerne einen Rosé trinken. Und da wir einen dank saftiger Preiserhöhungen gestrichen haben, musste Ersatz her: dieser hier, aus Dolcetto-Trauben. Er ist lecker, frisch und wirklich günstig.



## PICHETA (Pioiero)

6,40  
Liter € 8,52

**Vino da Tavola Rosato** Der junge und sehr lebendige Rosé der Familie Rabino – kein Mißverständnis, er ist kein Frizzante – ist eigentlich ein reinsortiger Nebbiolo. Nur dass er eben im Weißweinverfahren hergestellt wird, also nur sehr kurz Kontakt mit den farbgebenden Stoffen hat. Ein sehr schöner Terrassenwein.



## ELATIS (Burlotto)

9,90  
Liter € 13,20

**Vino da Tavola Rosato** Dieser Rosé ist kein ganz leichter Sommerwein, denn er wird aus Nebbiolo, Pelaverga und Barbera gemacht. Dementsprechend hat der TERES im Gegensatz zu anderen Rosatos neben einem feinen Aroma mit viel Frucht auch Kraft und Körper. Für uns vielleicht der beste Rosé im ganzen Piemont.  im Vini d'Italia



## ISTAR (Fratelli Rapalino)

10,90  
Liter € 14,53

**Vino da Tavola Rosato** Die Rapalino-Brüder haben aus der alten piemontesische Bauertraube Freisa einen unvergleichlichen Rosé gezaubert, der leicht und kraftvoll zugleich ist, aber nicht stocktrocken, sondern mit einem wunderbaren, leicht süßlichen Nachgeschmack nach Erdbeeren. Geiler Wein!

**Es gibt viel zu entdecken im Piemont.  
Hervorragende Weissweine zum Beispiel.**



## NOCETO (Andrea Mutti)

5,90

Liter € 7,87



Colli Tortonesi DOC Cortese war ja – ausser in einigen feinen Gavis – nicht unbedingt unsere Traube, schmeckte meistens zu flach und war nach Sekunden von der Zunge verschwunden. Von Andrea Muttis NOCETO haben wir uns überzeugen lassen. Er ist ein duftiger Sommerwein zu einem noch duftigeren Preis. Ausprobieren!

🍷🍷 im Vini d'Italia

## ZERBA (Andrea Mutti)

5,90

Liter € 7,87



Colli Tortonesi DOC Hier kommt die kleine, freche und spritzige Schwester von Muttis NOCETO. Sie heißt ZERBA, gehört ebenfalls zu Cortese-Familie und moussiert recht ordentlich, hat aber im Gegensatz zu den meisten Durchschnitts-Prosecci, die man zu ähnlichen Anlässen trinkt, viel, viel mehr Geschmack.

## CAMPOGALLO (Paolo Poggio)

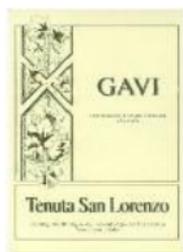
4,90

Liter € 6,27



Colli Tortonesi Cortese DOC Der Cortese CAMPOGALLO ist kein durch Opulenz und Fülle beeindruckender Wein, sondern ein netter, frischer und aromatischer Alltagsbegleiter, nicht mehr, aber auch nicht weniger. Das allerdings zu einem schlichtweg – für einen in der Weinbibel VINI D'ITALIA mit einem der begehrten Gläser ausgezeichneten Wein – unschlagbaren Preis!

🍷 im Vini d'Italia



## GAVI (Tenuta San Lorenzo)

6,00

Liter € 8,00

Gavi DOCG Nicht mehr als 15.000 Flaschen bringt Corrado Cazzulo pro Jahr aus seinem Keller. Bei ihm gibt es keine verschiedenen Lagen, keine Auslesen und keine anderen Weine, nur diesen einen frischen, runden Gavi, der nach Früchten und Blüten duftet. Ausgesprochen konsequent, der Mann, und ganz konsequent haben wir seinen Gavi auch mitgebracht.



## LA FORNACE (Cinzia Bergaglio)

7,50

Liter € 10,00

Gavi DOCG Cinzia Bergaglio und Gatte Massimo produzieren auf ihrem kleinen 20.000-Flaschen-Weingut fast nur Weine aus der Cortese-Traube, die ja hier im Gavi bekanntlich besonders gut gedeihen. Der frisch-stahlige, blumenduftende LA FORNACE mit dem vollem Geschmack ließ '07 alle(!) gut 80 Gavis im Test des etablierten italienischen Weinblogs [winesurf.it](http://winesurf.it) hinter sich - und war einer der drei günstigsten! 🍷🍷 im Vini d'Italia



## GRIFONE DELLE ROVERI (Cinzia Bergaglio)

8,50

Liter € 10,93

Gavi di Gavi DOCG Die Bergaglios haben zwei Weinberge fast genau auf der Grenze zwischen Gavi und Tassarolo, die gerade mal wenige hundert Meter auseinanderliegen, doch beide ergeben aufgrund der Böden völlig unterschiedliche Weine. Der strohgelbe GRIFONE ist der vielleicht noch harmonischere der beiden, mit einem Hauch von exotischen Früchten in Nase und Mund und lebendiger Säure. 🍷🍷 im Vini d'Italia

## MOTTOBELLO (Brigatti)

8,50  
Liter € 10,93



**Colline Novaresi Bianco DOC** Einer der häufigsten Weißweine im nördlichen Piemont ist der autochthone Erbaluce, der im schlechtesten Fall einen banalen, säuerlichen Alltagswein ergibt, im besten allerdings einen fruchtigen, frischen und sehr einladenden Begleiter für Vorspeisen und anregende Gespräche. Wahrscheinlich können Sie sich jetzt denken, zu welcher Art von Erbaluce unser Mottobello gehört ...

🍷🍷 im Vini d'Italia

## RONCHETTO (Paolo Poggio)

8,50  
Liter € 10,93



**Colli Tortonensi Timorasso DOC** Nachdem die Timorasso-Rebe aus den Hügeln um die Stadt Tortona vor wenigen Jahren fast ausgestorben war, erzeugen inzwischen wieder einige diesen kräftigen, fruchtigen Weißwein. Für Paolo Poggio ist sein RONCHETTO eher eine Wiederentdeckung – schon vor 100 Jahren exportierte sein Urgroßvater diesen Wein unter dem selben Namen in die Schweiz und nach Deutschland.

🍷🍷 im Vini d'Italia

## CASTAGNOLI (Andrea Mutti)

11,90  
Liter € 15,87



**Colli Tortonensi DOC** Als einer der besten Winzer in den Hügeln um Tortona gilt Andrea Mutti. Bei ihm haben wir einen Weißen entdeckt, der uns überzeugt hat. Der strohgelbe CASTAGNOLI aus der raren Timorasso-Traube hat eine wunderbar ausgewogene Frucht und wird in den nächsten zwei Jahren noch besser werden.

🍷🍷 im Vini d'Italia

## FAVORITA (Fratelli Rabino)

6,40

Liter € 8,52



**Langhe Favorita DOC** Wir haben viel probiert, bis wir einen Favorita entdeckt haben, der uns wirklich schmeckt. Fündig geworden sind wir bei Andrea Rabino, der aus diesem sonst oft flachen Weißen einen spritzigen Sommerwein gemacht hat. Einen, dessen Geschmack sich nicht gleich verabschiedet, sobald er den Mund Richtung Kehle verläßt.

## FAVORITA (Gili)

8,50

Liter € 10,93



**Langhe Favorita DOC** Erst fanden wir jahrelang gar keinen Favorita, der etwas getaugt hätte, trotz zermürender Selbstversuche. Aber die haben sich gelohnt: hier ist der zweite gute Favorita für alle, denen wir rund ums Jahr einen schönen Sommer gönnen, ob draußen der Asphalt kocht oder Blitzeis angesagt ist.

 im Vini d'Italia

## SAMAS (Fratelli Rapalino)

7,90

Liter € 10,53



**Vino da Tavola** Wieder einmal sind wir bei der Suche nach einem nicht süßen Moscato fündig geworden. Der SAMAS – aufgrund regionaler Bestimmungen gilt er nur als Tafelwein – ist eine sehr schöne, aromatische und kraftvoll-alkoholische Interpretation dieser Traube und erinnert uns ein wenig an die fruchtigen und blumigen Gelbmuskateller aus Österreich oder dem Nordost-Zipfel Italiens.



## LANGHE ARNEIS (Pioiero)

6,50

Liter € 8,67

**Langhe Arneis DOCG** Die Familie Rabino produziert seit Jahren zwei verschiedene Arneis, die meist ähnlich schmeckten – der einzige Unterschied waren ein paar Cents, die man für den Roero Arneis mehr berappen musste. In diesem Jahr wurden sie unterschiedlich ausgebaut. Wir haben uns für den etwas leichteren, frischeren und günstigeren Langhe Arneis entschieden.



## ROERO ARNEIS (Battaglino)

7,50

Liter € 10,00

**Roero Arneis DOCG** Fabrizio Battaglinos Qualitätsanspruch ist hoch, und das bringt neben den Nebbiolos auch sein einziger, rundum gut strukturierter Weißwein zum Ausdruck. Der Roero Arneis duftet nach Äpfeln und Aprikosen, er schmeckt fein, frisch, sehr harmonisch und klingt für einen Arneis sehr lange nach.

ALOÏ  
CANTINA BONO

ROERO  
ARNEIS  
Benevento-Brigo-Casale

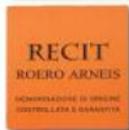
Langhe Arneis DOCG  
Roero Arneis DOCG  
2008  
11°C - 13°C  
BON APPETIT & BUON VINO

## ROERO ARNEIS (Aloi)

7,90

Liter € 10,53

**Roero Arneis DOCG** Der Roero Arneis von Nicoletta Bono reicht in guten Jahren an den des legendären Bruno Giacosa heran, den ersten, den wir je getrunken haben, der uns auf diese Traube gebracht hat und der leider richtig teuer ist. Da ist dieser hier eine perfekte Alternative – und 2008 war ein gutes Arneis-Jahr ...  im Vini d'Italia

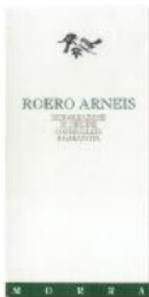


## RECIT (Monchiero Carbone)

8,90  
Liter € 11,87

**Roero Arneis DOCG** Zwei Varianten des Roero Arneis produziert die Azienda Monchiero Carbone, und beide sind umerfend gut, gehören sicher zu den besten überhaupt. Wir haben uns für den RECIT entschieden, weil er mit einem tollen Duft, mit perfekter Säure und viel Körper, dazu aus-gesprochen frisch und fruchtig daherkommt und zu guter Letzt mit einem absolut überzeugendem Preis-Leistungsverhältnis aufwartet.

🍷 im Vini d'Italia



## ROERO ARNEIS (Stefanino Morra)

10,00  
Liter € 13,33

**Roero Arneis DOCG** Der Arneis ist seit Jahren unser Lieblings-Weißwein aus dem Piemont. Mit dem von Stefanino Morra haben wir einen neuen Favoriten entdeckt. Was ihn von anderen unterscheidet, ist nicht ganz einfach zu sagen. Oft sind es ja nur graduelle Nuancen, ein Tick mehr Frische hier, ein Näschen mehr Frucht da, die das komplexe Gesamtbild eines Weines beeinflussen. So wie bei diesem hier.

🍷 im Vini d'Italia



## ROERO ARNEIS (Pescaja)

11,90  
Liter € 15,87

**Roero Arneis DOCG** Beppe Guido ist ein im besten Sinne Verrückter. Als einer der wenigen in Europa hat er sich eine sündteure Anlage auf den Hof gestellt, die unter anderem mittels Trockeneis die Trauben sofort nach der Lese schockgefriert und damit von Anfang an vor Oxydation durch Risse in der Traubenhaut schützt. Das Ergebnis: der fruchtigste Arneis, den wir bislang trinken durften.



## NON (L'Armangia)

5,90

Liter € 7,87

**Piemonte Chardonnay DOC** Dieser strohfarbene, trockene und fruchtbetonte Weißwein aus der Musqué-Traube stammt von einer der ältesten Chardonnay-Anbauflächen dieser Rebe im Piemont. Nach dem Einschenken moussiert er noch ganz leicht, was prima zu Vorspeisen oder allem mit Fisch passt.

 im Vini d'Italia



## PIAN MÜCIOT (Borgo Maragliano)

6,30

Liter € 8,40

**Piemonte Chardonnay DOC** Erfunden wurde die deutsche Sektsteuer um 1900, zur Finanzierung der Kriegsflotte. Die Schiffe sind längst gesunken, aber die Steuer lebt – was Sekt hierzulande teuer macht. Und da es im Piemont keinen Prosecco gibt, haben wir eine andere, bezahlbare Alternative gesucht und gefunden: diesen leicht perlenden Chardonnay, der sich als Volltreffer entpuppt hat.

 im Vini d'Italia



## PRATOROTONDO (L'Armangia)

6,50

Liter € 8,67

**Piemonte Chardonnay DOC** Der fruchtige PRATOROTONDO war ein Renner unserer Sommerdegustation mit L'Armangia. Seine Trauben stammen zum Teil von einer der ältesten Chardonnay-Lagen des Piemont. Je nach Jahr verbringen bis zu 25% des Weins einige Zeit in Holzfässern, bevor er nach insgesamt etwa 18 Monaten in unsere Gläser wandert.

 im Vini d'Italia



## CHARDONNAY (Bera)

6,80

Liter € 9,07

Langhe Chardonnay DOC Walter Beras lebendiger Chardonnay, von dem nur rund 1000 Flaschen produziert werden, überrascht mit Noten von karamellisierten Früchten und hat ein bisschen das Erdige eines Frankenweins. Wir trinken ihn gerne als Aperitivo, zu Vorspeisen oder nur so, wenn's ein Glas fruchtiger Weißwein sein soll.

im Vini d'Italia



## CREVOGLIO (Borgo Maragliano)

7,50

Liter € 10,00

Piemonte Chardonnay DOC Es gibt nicht viele Weingüter im Piemont, die wie BORG MARAGLIANO in Loazolo ausschließlich auf Weißwein und Sekt setzen. Doch hier sind nun einmal die Böden perfekt für diese Traube. Warum also etwas anderes pflanzen, wenn man einen perfekten Chardonnay haben kann?

im Vini d'Italia



## CHARDONNAY (Guido Berta)

8,90

Liter € 11,87

Piemonte Chardonnay DOC Leute, dieser Wein ist schwer zu kriegen. Er ist einfach immer ausverkauft. Wir haben ihn einmal in einer Osteria getrunken und waren aus dem Stand Fans, weil er fruchtiger und lebendiger schmeckt als die meisten italienischen Chardonnays, dabei aber trotzdem richtig Kraft hat. Und jetzt haben wir ihn endlich ...

im Vini d'Italia



## TAMARDI (Monchiero Carbone)

BARRIQUE/TONNEAU

8,90

Liter € 11,87

Langhe DOC Der TAMARDI ist eine Cuvée aus 30% Sauvignon und 70% Chardonnay, die aufgrund unterschiedlicher Reifezeit getrennt in Barriques vinifiziert werden. Dort verbringen sie sechs Monate, bevor sie zusammengeführt werden. In der Flasche reifen sie fast ein Jahr, bevor sie als harmonische Weißweine zu einem Teller Agnolotti oder, noch besser, einer gegrillten Languste auf den Tisch kommen. 🍷🍷 im Vini d'Italia



## CHARDONNAY (Fratelli Rapalino)

BARRIQUE/TONNEAU

11,90

Liter € 15,87

Langhe Chardonnay DOC In unserer Weintrinkerbrust schlagen zwei Herzen. Das eine steht auf klare, frisch-fruchtige und junge Weißweine, und das behält meistens die Oberhand. Bis wir mal wieder einen entdecken, der zwar kleinen Holzfässern schutzlos ausgeliefert war, aber diesen Aufenthalt lebend überstanden und sogar das Beste daraus gemacht hat: man "schmeckt ihm diese Erfahrung kaum an".



## DIVERSAMENTE (Tenuta Garetto)

BARRIQUE/TONNEAU

13,90

Liter € 18,53

Piemonte Chardonnay DOC Alessandros DIVERSAMENTE reift neun Monate im Barrique und ein Jahr in der Flasche, bevor er in den Handel kommt. Was danach aus selbiger herauskommt, ist ein fetter, fast honigfarbener Nektar mit einem Duft von Wildblüten, Minze und Vanille. Im Mund geht dann die Sonne auf, und als Nachhall bleibt der Geschmack nach Amaretti. Für Barrique-Liebhaber perfekt! 🍷🍷 im Vini d'Italia



## SULL'AIA (Mutti)

7,50

Liter € 10,00

Colli Tortonesi Bianco DOC Er hat fast etwas französisches, dieser volle, reinsortige Sauvignon. Er riecht nach Äpfeln, Paprika und Heu, schmeckt anhaltend aromatisch und kann sich selbst gegen würzige oder fette Gerichte durchsetzen – eine geniale Alternative für alle, die grundsätzlich keinen Rotwein mögen.

 im Vini d'Italia

## VIRIDIS (Comm. G.B. Burlotto)

10,50

Liter € 14,00



Langhe Bianco DOCG Der alljährlich erscheinende englische WINE REPORT erklärte diesen fruchtigen, konzentrierten Sauvignon *zum begeisterndsten und außergewöhnlichsten Weißwein Norditaliens* – eine erstaunliche Auszeichnung für einen Weißen, der nicht aus dem Alto Adige, dem Trentino oder dem Veneto stammt. Wir haben nichts hinzuzufügen.

 im Vini d'Italia

**GARRIQUETONNEAU**

## DIVES (Comm. G.B. Burlotto)

15,00

Liter € 20,00



Langhe Bianco DOC Nur in guten Jahren produzieren die Burlottos diesen feinen Sauvignon, der nach Salbei und Tomaten duftet und in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche reift. Vorletztes Jahr war er ausverkauft, bevor wir zugreifen konnten, und wir haben uns fest vorgenommen, dass uns das nie wieder passiert.

 im Vini d'Italia

## MESICASEU (L'Armangia)

11,90

Liter € 23,80



**Mosto Parziale Fermentato Gerade** mal rund 1000 Flaschen produziert Ignazio Giovine von dieser edelsüßen Auslese aus 75% Moscato und 25% Chardonnay. Leicht gekühlt kommt der aromatische MESICASEU am besten, er passt zu Gebäck und Kuchen, verschmäht aber auch reifen Käse, Paté und rustikale Gerichte nicht. (0,5l) ★★★ (Höchstwertung) im Veronelli

## LICHIN (La Ru)

14,90

Liter € 39,73



**Vino da uve stramature Mal** heißt er "Mosto Parziale Fermentato", dann "Passito", bei Marco Novelli läuft die edelsüße Auslese aus überreifen Moscato-Trauben, die an den Weinstöcken trocknen, unter "Vino da uve stramature". Sein LICHIN reift 12 Monate im Barrique, bevor Sie ihn genießen können – was Sie tun werden ... (0,375l)

## LOAZZOLO (Borgo Maragliano)

18,90

Liter € 50,40



**Loazzo Vendemia Tardiva DOC** Fast überall, wo im Piemont Moscato angebaut wird (und das ist fast überall), produzieren die Winzer auch eine Spätlese. Doch nur in Loazzo ist den konzentrierten, süßen, aber im Idealfall nicht süßlichen Weinen ihre eigene DOC-Appellation zugestanden worden. Ein Traum. (0,375l)  im Vini d'Italia

**MOSCATO D'ASTI (Bera)****4,90**

Liter € 13,07



**Moscato d'Asti DOCG** Bera war Ende der 70er Jahre einer der ersten Produzenten, der seine Trauben nicht für den üblichen Asti an die großen Spumantehäuser der Region verkaufte, sondern selbst einen tollen, süß perlenden Weißwein erzeugte: den Moscato d'Asti, der längst eine eigene DOCG-Bezeichnung hat. Wir haben für Sie die raren halben Flaschen mitgebracht – die perfekte Kennenlern-Dosis.

Flasche 0,375 l

im Vini d'Italia

**CA' DU SINDIC (Grimaldi)****7,50**

Liter € 10,00



**Moscato d'Asti DOCG** Dieser einzigartige Moscato-Duft steigt einem schon beim Öffnen von Sergio's Spitzenwein in die Nase. Da sind Pfirsiche, Limonen, wilde Kräuter und natürlich die unverwechselbare Moscato-Traube. Mit dem ersten Schluck wird endgültig klar, warum dieser zu den besten überhaupt zählt.

im Vini d'Italia

**CASCINA PALAZZO (Bera)****10,50**

Liter € 14,00



**Asti Spumante DOCG** Servieren Sie ihn schön kalt zu Desserts oder als Aperitivo – er hat nur 7,5% Alkohol – , und Sie werden feststellen, dass dieser fein und anhaltend perlende Asti nichts mit dem zu tun hat, was sonst unter diesem Namen die Weinregale der Supermärkte zumüllt. Seine Süße ist nicht zuckerig, sondern die fruchtige, konzentrierte der Moscato-Traube, aus der er gemacht ist.

im Vini d'Italia



## ASTI CESARE (Sergio Cerruti)

15,00

Liter € 20,00

**Asti Spumante DOCG** Eine echte Rarität offeriert Sergio Cerutti mit seinem ASTI CESARE. Der ist nämlich einer der vielleicht drei, vier seiner Art, die in traditioneller Flaschengärung produziert werden und die ganze Gattung in einem anderen Licht erscheinen lassen. Den für einen Asti Spumante satten Preis ist er absolut wert.



## ZABLINO (Grimaldi)

7,90

Liter € 10,53

**Vino da Tavola VDT** Noch nie vom Brachetto gehört? Wir auch erst vor einigen Jahren. Wie gut – spricht: nicht nur labbrig-süß, sondern aromatisch, kraftvoll und delikate – dieser "rote Bruder" des Moscato sein kann, haben wir allerdings erst durch Sergio Variante gelernt. Ideal zu Kuchen oder Desserts.

 im Vini d'Italia





### BRUT (Vallebelbo)

6,90

Liter € 9,20

Spumante Brut Metodo Charmat 230 Winzer aus dem Belbotal haben sich in dieser Kooperative zusammengeschlossen, die seit 1956 fast die ganze Bandbreite der piemontesischen Weine produziert. Und eben auch diesen unkompliziert-spritzigen, nach Frühlingsblumen duftenden Spumante aus 35% Chardonnay- und 65% Pinot Nero-Trauben.



### MA BRUT (Costa Catterina)

7,90

Liter € 10,53

Spumante Brut Metodo Charmat Mit Antonio Coscia haben wir endlich einen Winzer gefunden, der unseren geliebten Arneis in einen feinperlenden Sekt verwandelt, und das auch noch zu einem akzeptablen Preis. Da ist es sogar zu verschmerzen, dass auch 50% Chardonnay-Trauben in die Cuvée eingegangen sind, deren Name MA BRUT Programm ist: ABER TROCKEN ist er.



### GALLIANO CHARDONNAY BRUT (Borgo Maragliano)

9,90

Liter € 13,20

Spumante Brut Metodo Charmat Der GIUSEPPE GALLIANO ist ein reinsortiger, vollmundiger Chardonnay-Sekt, dessen Trauben von zwei Weinbergen aus der direkten Umgebung des kleinen Weinguts kommen. Er schmeckt als Aperitif, zu Fisch, jungem Käse oder zu warmen Vorspeisen mit Gemüse und Blätterteig.

 im Vini d'Italia



## BERA BRUT (Bera)

12,90

Liter € 17,20

**Spumante Metodo Classico** Dieser rundum leckere Winzersekt aus Chardonnay- und Pinot-Trauben hat eine ganz eigene Note. Das liegt daran, dass rund ein Fünftel des Mostes in Barriques vergoren wird, bevor der BERA BRUT dann die nächsten 2 - 3 Jahre in der Flasche weiterreift.  im Vini d'Italia



## GIOVANNI GALLIANO BRUT ROSÉ (Borgo Maraglino)

15,90

Liter € 21,20

**Spumante Metodo Classico** Im Dezember 2005 hatte er Premiere, im Januar darauf haben wir ihn probiert und für ausgesprochen fein befunden. Der BRUT ROSÉ der Gallianos ist ein rundum ausgewogener, feinperlicher Jahrgangs-Spumante, der eher an einen Rosé-Champagner erinnert als an deutsche Spätburgunder-Winzer-Sekte.  im Vini d'Italia



## GIUSEPPE GALLIANO BRUT (Borgo Maraglino)

16,90

Liter € 22,53

**Spumante Metodo Classico** Der GALLIANO BRUT reift über zwei Jahre in der Flasche, bevor er auf den Tisch kommt. Mit seinem komplexen Bouquet mit Noten von Früchten, der anhaltend feinen Perlage und dem vollen Geschmack muss er den Vergleich mit kaum einem Champagner scheuen.  im Vini d'Italia



**Der beste Grappa ist nicht unbedingt  
der mit dem berühmtesten Namen.  
Sondern der, der Ihnen selbst  
am besten schmeckt.**



Mit dem Qualitätssprung der italienischen Weine wurde auch der ursprüngliche Armen-Schnaps Grappa (oder, richtiger: *die Grappa*), mit dem die italienischen Tagelöhner mit innerlichen wie äußerlichen Anwendungen erfolgreich ihre Altersbeschwerden behandelten, auf einmal zur Trendspirituose.

Obwohl es hier viele wirklich gute Destillieren wie die der Familie BECCARIS gibt, deren sortenreine Trester nichts mit dem stacheldrahtartigen Fusel zu tun haben, der früher als Grappa für ein paar Lire verkauft wurde, schwebt ein Name gottgleich über allen: Romano Levi. Seine Flaschen mit den bunten Etiketten, die der kleine alte Mann in einem rumpeiligen Zimmerchen seiner altmodischen Brennerei Stück für Stück selbst malte, sind Kult und wurden vor seinem Tod im Mai 2008 im Internet ab etwa 150 Euro angeboten (90% davon dürften allerdings Fälschungen sein) – inzwischen wäre dieser Preis ein absolutes Schnäppchen...

Deshalb haben wir für Sie noch einige andere ausgesucht, die bezahlbar sind und Ihnen wahrscheinlich sogar besser schmecken.

HOCHPROZENTIGES

**GRAPPA DI MOSCATO**

(Beccaris) 42°, 0,5 l

**GRAPPA CHARDONNAY**

(Beccaris) 42°, 0,5 l

**16,00**  
Liter € 32,00



**GRAPPA STRAVÉ**

**1996** (Beccaris)

42°, 0,7 l

**35,00**  
Liter € 46,66



**GRAPPA DI BARBERA RISERVA**

(Beccaris) 42°, 0,7 l

**20,00**

Liter € 28,57

**GRAPPA ARNEIS**

(Beccaris) 45°, 0,7 l

**GRAPPA**

**DI BARBERA**

(Beccaris) 45°, 0,5 l

**20,00**

Liter € 40,00



**GRAPPA  
BARBARESCO**

(Distilleria

Barbaresco)

42°, 0,7 l

**20,00**  
Liter € 28,57



**ANTICA DISTILLERIA DI ALTAVILLA , 0,7 l**

**Grappe Millesimate Riserva**

**49,00**

Liter € 65,33



**Grappa 10 Anni**

**39,00**

42°/45°/49°

Liter € 52,00

## HOCHPROZENTIGES

**Beccaris-Liköre auf Grappabasis:**

**LAMPONE (Himbeer) 40°, 0,7 l**

**GRANERA (Kaffee) 40°, 0,7 l**

**LIQUIRIZIA (Lakritz) 40°, 0,7 l**

**ORANGE BRANDA 40°, 0,7 l**

**LIMONÉ (Zitrone) 30°, 0,7 l**



**20,00**

Liter € 28,57



**TABLETT LAURA & CORRADO**

Metall, rund, Ø 35 cm

(weitere Motive im Laden)

**GRAPPA LEVI**  
auf Anfrage



**16.-**

## Frage: Was bekommt man, wenn man 40 Eier mit einem Kilo Mehl mischt?



**PASTA PIEMONTESE  
MIT ROSMARIN /  
SPINAT / BASILIKUM**

Packung à 250g

**3,90**

100g € 1,56

**PASTA BAROLO**

**4,90**

100g € 1,96

**PASTA PIEMONTESE  
MIT TRÜFFEL**

**7,90**

100g € 3,16

ANTICA MADIA ist eine kleine Nudelfabrik in der Nähe von Alba, deren verschiedene, handgemachte Pastasorten viele Eier enthalten. Denn anders als weiter im Süden kommt dem Piemonteser keine trockene Hartweizennudel auf den Tisch – nach den allerorts noch bindenden traditionellen Rezepten gehören auf ein Kilo Mehl mindestens 20, manchmal bis zu 40(!) Eier, und deshalb geht auch diese Pasta nach zwei, drei Minuten im kochenden Wasser auf wie ein butterzartes Omelett in der Pfanne.



Anders als andere regionale Brotsorten haben die Grissini nicht nur mit dem Jahr 1679 ein Geburtsdatum, sondern auch einen Geburtshelfer, den Bäcker Antonio Brunero. Angeblich hat er sie in Turin erfunden, um Vittorio Amedeo, den kranken und appetitlosen kleinen Sohn des Herzogs von Savoyen, auf Bitten des Hofarztes mit einem leichten und knusprigen Brot wieder aufzupäppeln.

## Noch eine leckere Erfindung aus dem Piemont. Behaupten die Piemonteser.

Heute gehören Grissini im ganzen Piemont und darüber hinaus auf den Tisch wie Messer und Gabel. Unsere Grissini von VECCHIO MULINO in Carmagnola – zur Info für alle: Carmagnola-Minze ist eine reine Reklame-Erfindung, aber es gibt ganz hervorragende Carmagnola-Paprika, doch die sind wohl leider nicht für kleine Bonbons geeignet – werden noch per Hand gerollt und sind kein Vergleich zur Industrieware.

**GRISSINI PIEMONTESE RÜBATA CLASSICO /  
OLIVE / OLIVENÖL / SESAM / ROSMARIN /**

**ZWIEBEL** (jeweils 300g)

**3,50**

100g € 1,17

**GRISSINI PIEMONTESE TRÜFFEL** (300g)

**4,00**

100g € 1,33



Die LINGUE – Zungen – verdanken ihren Namen einer Redensart. In der heisst es, dass Schwiegermütter eine besonders lange Zunge haben, also viel und oft schlecht reden. Die handgemachten Lingue sind fast einen halben Meter lang, knusprig und köstlich ob der schlichten Zutaten: Mehl, Wasser, Salz und bestes Olivenöl.



**LINGUE** (300g) **6,90**

100g € 2,30

**SUGO ALLA LIGURE** (180 g)**2,90** 100g € 1,61

Viel purer Tomatengeschmack, Basilikum satt und ein paar Gewürze. Einfach warm machen und über die Nudeln gießen – basta.

**SALSA ALLE NOCI RIOLFI** (180 g)**4,00** 100g € 2,22

Diese cremige Sauce, die größtenteils aus Walnüssen, Olivenöl Extravergine und Kräutern besteht, passt perfekt zu gefüllten Nudeln wie Ravioli, Panzerotti oder Tortellini.

**SUGO BOSCAIOLA VISCONTI** (190 g)**3,90** 100g € 2,05

Eine weitere Variante "waldiger" Pastasaucen ist der SUGO BOSCAIOLA von der Azienda Visconti, der neben Kräutern, Pilzen, Gemüse und Tomaten auch gekochte Esskastanien enthält.

**WILD-RAGOUTS RIOLFI** (180 g)**4,20** 100g € 2,33

Sonntags und mittwochs bleibt im Piemont der Hund im Haus, da ist Jagdtag, und dann wird auf alles geballert, was sich bewegt. Z. B. auf Hasen, Wildschweine oder Rehe, die dann mit frischem Gemüse und einem Barbera d'Asti eventuell in diesem Ragù landen.



**SALSA DI RUCOLA RIOLFI** (80 g)**3,00** 100g € 3,75

Sehr geschmacksintensiv ist diese Sauce aus Rucola, Olivenöl Extravergine und Käse. Sie wird im Piemont üblicherweise zu Carpaccio, Käse und Hartweizen-Nudeln gegessen.

**SUGO AI FUNGHI PORCINI** (180 g)**3,50** 100g € 1,94

Eine Tomatensauce mit ganz viel Pilzen drin. Wonach sie folgerichtig auch intensiv schmeckt.

**RAGÙ DI CONIGLIO** (180g)**6,90** 100g € 3,83

Die Zutaten: Piemontesisches Kaninchen, frische Tomaten, Olivenöl, Fleischbrühe, Gemüse, Maisstärke, Salz, Kräuter und ein Schuß Roero Arneis DOCG. Das Ergebnis: ein frisches und leichtes Ragout, das ideal zu Pasta oder cremiger Polenta schmeckt oder genial ein Parmesan-Risotto abrundet.

**SUGO AI CARCIOFI** (180g)**6,50** 100g € 3,61

Eindlich mal einen Artischocken-Sauce, die auch wirklich nach Artischocken schmeckt – dank rigoros frischer Zutaten und schnellem Garen. Am besten zu Pasta: einfach drei Löffel Nudelwasser und ein paar Tropfen Olivenöl hinzufügen und bei schwacher Hitze kurz anwärmen.



**WEINESSIG** (250 ml)

Der sortenreine Barbera-Essig ASIL mit Gewürzen kommt von Riolfi und sollte sparsam dosiert werden, da er wie fast alle italienischen Essige sehr scharf.

**4,00**

100 ml € 0,80

**MOSTARDEL** (250 ml)

Eine Mischung aus Essig und Traubenmost, die im Geschmack an einen Aceto Balsamico erinnert und auch ähnlich verwendet wird. Also an Salaten, für Saucen oder auch zu Erdbeeren. Und der MOSTARDEL, so seltsam es klingt, schmeckt auch hervorragend zu kräftigem Käse wie Parmesan.

**6,90**

100 ml € 2,76

**ASÌ BALSAMICO DI MOSCATO** (250 ml)

Claudio Rossos ASÌ ist der einzige Balsamico-Essig aus dem Piemont, der nach der selben Methode produziert wird wie ein Balsamico aus Modena. Allerdings aus Moscato-Trauben, und damit deren feines Aroma erhalten bleibt, lagert er auch "nur" drei Jahre im Holzfass. Er ist etwas dünnflüssiger und unverwechselbar durch seinen ausgeprägte Süße.

**14,00**

100 ml € 5,20

**RUBRA** (280 ml)

HEINZ ist tot, es lebe RUBRA! RUBRA ist die piemontesische Variante des Ketchups, ohne Konservierungsmittel oder künstliche Aromen, dafür extrem tomatig – ein (auch von unseren Kids getesteter und für super befundener) Ketchup, der einfach in einer anderen Liga schmeckt.

**4,90**

100 ml € 1,75

# Ein warmes Bad. Aber von innen ...



**BAGNA CAUDA** (180 g) **5,50**

100 g € 3,05

Die BAGNA CAUDA – das warme Bad – kann Stunden dauern und ist das wohl typischste Winteressen im Piemont. Wer da worin badet? In der Tischmitte stehen die unterschiedlichsten rohen, blanchierten oder gekochten Gemüse, und die werden in eine auf einem Stövchen vor sich hin simmernde Sauce aus Olivenöl, Sardellen und einer exorbitanten Menge Knoblauch getunkt. Dazu braucht's natürlich viel kräftigen Rotwein und vor allem Gäste mit ausgesprochen robustem Magen...



**ACCIUGHE AL BAGNET VERD** (200 g) **8,90** 100 g € 4,45

Übersetzt: Sardellen in grüner Sauce. Und die besteht hauptsächlich aus Petersilie, Olivenöl, Knoblauch und einigen Gewürzen. Definitiv nichts für Leute, die schon bei einem verirrten Sardellenchen auf ihrer Pizza Zustände bekommen...

### MOSTARDA DI CIPOLLE ROSSE (220 g)

Der gemeine Piemontese isst diese Marmelade aus roten Zwiebeln normalerweise zu Käse oder auch zu Fleisch. Unseren teutonischen Kunden schmeckt sie auch auf dem Frühstücksbrötchen ...



4,90  
100 g € 2,22

### MOUSSE PICANTE (80 g)

Dieser fruchtige Senf wird nach Cremoneser Art gemacht, aus erst sehr penibel ausgewählten, dann kandierten und schließlich pürierten Früchten. Abschließend wird dann ordentlich gemahlener Senf untergerührt. Als Clementinen- oder Aprikosenmousse (die ist weniger scharf) erhältlich.



5,90  
100 g € 7,37

### I PICCOLI SALAMINI (280 g)

In Öl eingelegte Mini-Barolo-Salamis. Oder: Wie man eine wunderbare Vorspeise aus dem Hut zaubert, wenn überraschend Gäste kommen.



8,90  
100 g € 3,60

### SALSA DI FRAGOLE E BALSAMICO (200 g)

Eine geschmackvolle Liaison aus Roero- Erdbeeren und gereiftem Aceto Balsamico.



7,90  
100 g € 3,95

### ANTIPASTO COSTA DEL SUD (280 g)

Fast süß-sauer eingelegte verschiedene Gemüse, die direkt als mediterrane Vorspeise verwendet werden können.



4,90  
100 g € 1,75

### ROBIOLA MIT TRÜFFEL (280 g)

Der Robiola di Roccaverano ist einer der besten Käse des Piemont. Er wird aus Ziegen- oder Kuhmilch hergestellt und meist ganz frisch gegessen. Uns schmeckt er etwas fester, gereifter und mit Trüffeln in Olivenöl eingelegt genauso gut.

11,00

100 g € 3,92



### ROBIOLA MIT PFEFFER (330 g)

Derselbe Käse wie oben, aber ohne Trüffelbeigabe, dafür mit Pfeffer eingelegt. Aber keine Angst, scharf ist er nicht. Nur ein bisschen pikanter.

8,90

100 g € 2,79



## Gibt es etwas Exotischeres als ein Käsebrod?

Im Piemont nicht, denn da ist man den Käse pur, idealerweise mit süßem Most-essig, feiner Marmelade, kräftigem Honig oder scharf gewürztem Fruchtmostarda – ein ganz neues Geschmackserlebnis!

### COGNA MOSTARDA D'UVA (200g)

Cugnà ist ein piemontesische Klassiker zu kräftigem Käse. Nicht ganz so süß wie eine Marmelade, ähnelt Cugnà eher unserem hessischen Latwersch. Also einem eingekochten Fruchtmost, das hier natürlich nicht nur aus Pflaumen besteht, sondern aus Traubenmost und Trauben, aus Aprikosen, Äpfeln, Birnen, Nüssen und was sonst noch alles reif ist im Herbst...

6,50

100 g € 3,25





### KIRSCHEN IN BAROLO (320 g)

8,90

100 g € 2,78

FONTEROSA ist einer von den vielen kleinen Höfen, die handverlesene Qualität nach alten Rezepten produzieren, die trotz kleiner Mengen auch überregional begehrt ist.



### PEPERONI ALL' ARNEIS (320 g)

8,50

100 g € 2,65

Wir haben die gegrillten und in Arneis eingelegten Paprikaspalten bei Fonterosa probiert und sofort eingepackt. Nur ein paar Gläser, man muss ja erst mal sehen, wie ein neues Produkt ankommt. Und wenn sie ganz schnell aus sind, nehmen wir welche aus dem Vorrat von Kollege J., der hat nämlich für private Genüsse nochmal genauso viele gebunkert ...



### PERE E MOSCATO (650 g)

5,90

100 g € 0,89

Viertel oder Hälften der aromatischen Madernassa-Birne, eingelegt in Moscato d'Asti.



Davide Palluda ist einer der besten jungen Köche des Piemont, seit einigen Jahren macht er unter Feinschmeckern Furore mit seiner modernisierten Piemont-Küche, die er im Restaurant All'Enoteca in Canale zelebriert.

Seit einigen Monaten steht er zusätzlich fast jedem Morgen in seinem 'Laboratorio' und kümmert sich um die feinen Dinge, die er hier in Gläser füllt.

Mit kompromissloser Qualität bei den Zutaten, konzentriertem Geschmack und natürlich ohne Konservierungsmittel oder künstliche Geschmacksverstärker. So, wie er sich auch den Michelin-Stern seines Restaurants erkocht hat.

Das Ergebnis ist nicht ganz billig, aber umwerfend gut. Qualität hat eben ihren Preis.

**ANATRA ALL'ARANCIA** (335 g)

Orangen-Ente in Olivenöl Extra Vergine – eine Delikatesse!

12,90

100 g € 3,85



**BACCALÀ** (210 g)

Edel-Stockfisch mit Pinienkernen, Oliven, Kirschtomaten und Kräutern

12,90

100 g € 6,14



**CONIGLIO PIEMONTESE** (335 g)

Eingelegtes Kaninchen, im Glas gegart

11,50

100 g € 3,43



**FARAONA IN GARDINO** (200g)

Perlhuhn im Gemüsebett. Ohne weitere Zutaten eine kleine, feine Vorspeise.

8,90

100 g € 4,45



**CAPPONE E TARTUFO NERO** (200g)

Kapaun, also Masthahn, ist bei uns kaum zu finden. Wie er schmeckt? Wie Hähnchen<sup>2</sup>. Vor allem wie hier mit schwarzem Trüffel satt. Ideal zu einem schlichten Kartoffelpü, einem Risotto oder einfach pur.

11,90

100 g € 5,95



**FONDUTA** (190g)

Die berühmte piemontesische Käsesauce aus Fontina DOP

4,90

100 g € 1,86



Was das Essen angeht, ist man im Piemont prinzipiell erst einmal Purist. Als Vorspeise gibt es Kalbshackfleisch pur, höchstens mit etwas Öl und Pfeffer getunt – aber was für ein Fleisch ...! Die Pasta kommt auch schon mal trocken, ohne Teller, nur in eine dampfende Serviette gewickelt, auf den Tisch. Aber die Füllung ...! Tja, und als Nachtisch gibt's dann eben Torta di Nocciolo, einen unscheinbaren flachen Kuchen, der fast ohne Mehl gemacht wird und einfach nur saftig nach Haselnüssen schmeckt. Aber wie ...!

Trinken Sie ein Glas gut gekühlten Moscato d'Asti dazu. Das gehört so.

**HASELNUSSTORTE (300 g)**

**8,00**

100 g € 2,66



## Ein einmaliges Kunststück: die Verwandlung von knackiger Torrone in einen Brotaufstrich!

Seit 1856 beschäftigt sich die Familie in der 'zigsten Generation mit der Herstellung von Torrone, dieser typischen Piemont-Süßigkeit aus Honig und feinsten Haselnüssen der Sorte Tonda Gentile, den wirklichen "Piemonteser Königsnüssen".

Vor einigen Jahren haben Vater Bruno Cerrato, Mutter Silvia Faccio (beide in ihren Siebzigern) und Sohn Maurizio nach rund eineinhalb Jahrhunderten Bewahrung alter Traditionen in ihrem kleinen, vollgerammelten "Laboratorio" eine absolute Weltneuheit entwickelt: die streichfähige Torrone fürs Frühstücksbrot, LA TORRONCINA, die inzwischen sogar schon in Feinkostgeschäften jenseits des großen Teichs verkauft wird.

Aber auch die klassische Torrone der Cerratos ist nicht mit der zu vergleichen, die industriell hergestellt wird, und ihre TRONCHETTI, knackige, mit einer Nuss-Torrone-Creme gefüllte Schokostäbchen, sind ein absolut Sucht erregender Genuß.

**LA TORRONCINA, TORRONE-CREME**

(Glas 200 g) **8,90** 100 g € 4,45

**WEICHE TORRONE**

(ca. 200 g) **5,50** 100 g € 2,75

**WEICHE TORRONE  
MIT SCHOKOLADEN-  
ÜBERZUG**

(ca. 280 g) **6,00**  
100 g € 2,14



# Warnhinweis: Bitte lassen Sie Ihre Kinder niemals unbeaufsichtigt mit diesen Produkten allein ...

... das könnte zu deren sofortiger Vernichtung führen (nur der Produkte natürlich). Was schade wäre, denn diese Ur-Version von Nutella ist eigentlich zu schade, um sie nur in kleine Gierhalse zu stopfen – sie schmeckt unserer Meinung nach viel besser als das Original. Das eigentlich keines ist, weil hier in der Langhe, dieser hügeligen Landschaft des Piemonts, in der kaum etwas anderes so kultiviert wird wie Wein oder Haselnüsse, seit vielen Jahrzehnten jeder Konditor sein eigenes Schoko-Nuss-Creme-Geheimrezept hütet.

Wir haben uns für die diversen Varianten der Azienda Fonterosa entschieden – zumindest, bis wir eine noch Sucht erregendere entdecken.



<b>NOUGATCREME MIT NÜSSEN</b> (220 g)	<b>5,50</b>	100 g € 2,50
<b>HELLE MILCH-HASELNUSS-CREME</b> (220 g)	<b>6,90</b>	100 g € 3,13
<b>CREMA BICOLORE</b> (220 g)	<b>5,50</b>	100 g € 2,50



**AKAZIEN- UND KASTANIEN HONIG**  
jeweils 500 g **8,90** 100 g € 1,78

Ihre Kinder haben die versteckte Nougatcreme von FONTEROSA wieder einmal entdeckt und leergemacht? Tja, dann müssen Sie sich fürs Frühstücksbrotchen an diesen wunderbaren, sortenreinen Honig aus Akazien- oder Kastanienblüten halten. Was zur Folge haben könnte, dass Sie das nächste Glas Crema nocciola freiwillig den lieben Kleinen überlassen ...



Die CIOCCOLATERIA DEI FRATELLI MAROLO ist vor langen Jahren aus einer Idee des Familienoberhauptes Ugo Marolo geboren worden, der schon früher für seinen Grappa bekannt war.

Die ersten zwei Produkte waren – wie könnte es anders sein – mit einer Grappa-Schokoladenmasse gefüllt: Albesi, wie diese Art Pralinen in der Gegend um Alba heißt (in der Provinzhauptstadt Cuneo werden daraus dann Cuneesi, im Barolo-Ort La Morra Lamorresi usw). Sohn Claudio ging das Projekt Schokolade dann geplanter an.

Drei Jahre reiste er durch Frankreich, Spanien und Belgien, um den den großen Chocolatiers über die Schulter zu schauen. Heute werden in ihrem "Laboratorio" nicht nur diverse Sorten Schokolade, gefüllter Pralinen und feiner Kekse hergestellt und an Feinkostgeschäfte rund um den Globus versendet, sondern in der Saison auch Ostereier und Nikoläuse.

**GIANDUJOTTI** 200 g Nougatpralinen in der Geschenkbox **8,00** 100 g € 4,00

**NOCCIOLE AL CIOCCOLATO** 150 g **4,00** 100 g € 2,66


**BOERI GRAPPA-PRALINEN** Stück 1,00


Die Schokoladenfabrik Bodrato in der Nähe von Gavi kreiert seit 1943 – damals noch eine kleine Konditorei – feinste Schokoladen aller Art.

Ihren größten Coup haben sie allerdings mit dem BOERO gelandet, einer umwerfenden Grappa-Praline, die nach dem Genuß zur sofortigen Entsorgung aller eventuell im Haushalt vorhandenen Mon Chéri-Packungen führt.

Denn die BOERI enthalten zwar ebenfalls eine Kirsche (obacht, noch mit Kern!), aber eine der DOP-geschützten schwarzen Herzkirschen aus der "Kirschenstadt" Vignola, die einige Monate in feinstem Grappa verbracht hat, bevor sie mit ein wenig hochgeistiger Flüssigkeit in feinsten weißer, brauner oder schwarzer Schokolade wiedergeboren wird.



Die ANTICA TORRONERIA PIEMONTESE ist eine Schokoladen- und Nougat-Manufaktur in den Barolo-Hügeln der Langhe, nur wenige Autominuten von Alba entfernt.

Im Mittelpunkt der meisten Verlockungen der ANTICA TORRONERIA stehen natürlich die herkunfts-geschützten piemontesischen Haselnüsse der Sorte Tonda Gentile, die vor Ort reichlich vorhandenen sind.

Aber auch sonst setzt man zu 100% auf natürliche Zutaten, eine fein abgestimmte Rezeptur, handwerkliches Geschick und viel Zeit – man hat sich ganz bewußt dafür entschieden, lieber nur kleine Mengen, die aber auf Basis erlesener Qualität zu produzieren.



## CIOCCOLATO GIANDUJA

200 g feinsten Nougat am Stück mit piemontesischen Haselnüssen **8,00** 100 g € 4,00

## EMOZIONE • OSARE • INCANTESIMO

erlesene Schokoladen-Trüffel • Giandujotti • Torroncini, 100 g-Box **5,00** 100 g € 5,00

Cantina Piemontese  
Wein, Sekt und andere Überlebensmittel



Mehr von allem gibf's bei uns im Laden:



Cantina Piemontese | Jens Keller & Thomas Kühn Gbr  
Dörnigheimer Str. 4 | 63075 Offenbach-Rumpenheim  
[www.cantinapiemontese.de](http://www.cantinapiemontese.de)

text, konzept & layout: [www.doppelhirn.com](http://www.doppelhirn.com)

Die in diesem Katalog veröffentlichten Inhalte und Werke sind urheberrechtlich geschützt. Jede vom deutschen Urheberrecht nicht zugelassene Verwertung bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des jeweiligen Autors oder Urhebers. Bildnachweis: Fotos Seiten 4, 15, 16, 17, 37, 49 © Thomas Kühn, alle Rechte vorbehalten. Die Urheber der übrigen abgebildeten Fotografien sind uns unbekannt, falls geschützte Rechte vorliegen, bitten wir um diesbezügliche Informationen.