



Sicilia
GUSTO MEDITERRANEO





Regione Siciliana
Assessorato regionale delle Risorse Agricole e Alimentari
Istituto Regionale Vini e Olii di Sicilia
Dipartimento degli Interventi per la Pesca



“Gusto Mediterraneo” – “Mediterraner Genuss”, ist ein regionales Werbe-projekt, das zum Ziel hat, die Vermarktung und den Vertrieb von Siziliens Produkten auf dem deutschen Markt zu fördern: den Wein, das Olivenöl und den Fisch, exzellente Darsteller der mediterranen Ernährung und Diätküche. Die Kultur der Reben und des Weines sowie die des Olivenöls sind mit so-zialen, ökonomischen und umweltbezogenen Aspekten von großer Bedeu-tung verbunden.

Die Spezifität der Regionen, die Natur der Böden und das Klima Siziliens bilden die Basis für unterschiedliche Ausdrucksformen und Charakteristiken und schaffen eine umfangreiche und vielfältige Plattform für die Produktion von Wein und Olivenöl.

Deutschland ist insbesondere in Bezug auf den Internationalisierungsprozess sizilianischer Weine ein Drehund Angelpunkt von großem Wert.

Sizilien, das als neuralgisches Zentrum gilt und zugleich die strukturelle sowie kulturelle Brücke zwischen den europäischen Regionen im Norden und den mediterranen Regionen im Süden bildet, hat sich mit seinen ge-schichtsträchtigen traditionellen und faszinierenden modernen Weinen am europäischen Weinhimmel bestens entwickelt und behauptet.

Die Weine Siziliens - Rotweine und Weißweine von autochthonen und in-ternationalen Rebsorten – haben Anziehungskraft. Ein Erfolg, der nicht nur auf die großen Dynastien der Insel zurückzuführen ist. Auch die aufstrebenden kleinen und mittelgroßen Familienbetriebe und regionalen Genossen-schaften haben ihren Anteil dazu beigetragen und im Einklang das Potential der Böden, der Mikroklimata und Rebsorten in den Weinbergen Siziliens erforscht.

Ein Dankeschön an die vielen Produzenten, denen es gelungen ist, dem Terroir Siziliens Geltung zu verleihen. Sizilien ist keine Insel, sondern ein Weinkontinent mit unzähligen Produkten. Wir hoffen, dass Sie die Entde-ckungsreise, die wir auf dem deutschen Markt begonnen haben, genießen können.

Dott. Marcello Caruso
Commissario Straordinario
Istituto Regionale Vini e Olii di Sicilia



Index

Weine in der Verkostung	Pag. 9
Weingüter und ihr Anbaugebiet	Pag. 10
Alagna Fu Antonio, Marsala/Trapani	Pag. 12
Alessandro di Camporeale, Palermo/Monreale	Pag. 14
Az. Agr. Costantino , Alcamo/Segesta	Pag. 16
Az. Agr. Gregorio De Gregorio, Palermo/Monreale	Pag. 18
Baglio dei Fenicotteri, Noto	Pag. 20
Cambria, Nebrodi Mamertino	Pag. 22
Cantine De Gregorio, Agrigento	Pag. 24
Cantine Fina, Marsala/Trapani	Pag. 26
Cantine Patria, Etna	Pag. 28
Cantine Settesoli, Terre Sicane	Pag. 30
Castellucci Miano, Madonie/Contea Sclafani	Pag. 32
Firriato, Marsala/Trapani	Pag. 34
Fondo Antico, Marsala/Trapani	Pag. 36
Icone, Noto	Pag. 38
Ivam, Messina/Faro	Pag. 40
Maurigi, Piazza Armerina	Pag. 42
Nicosia, Etna	Pag. 44
Spadafora dei Principi di Spadafora, Alcamo/Segesta	Pag. 46
Tenuta Gorgi Tondi, Marsala/Trapani	Pag. 48
Az. Vitivinicola Tonnino, Alcamo/Segesta	Pag. 50
Vinci Vini, Marsala/Trapani	Pag. 52
Viticultori Associati, Agrigento	Pag. 54
Olivenölerzeuger	Pag. 56
Az. Agr. Gregorio De Gregorio, Val di Mazara	Pag. 58
Az. Agr. Salamone, Agrigento	Pag. 60
Bonolio, Val di Mazara	Pag. 62
Consoli Pasquale & Figli, Monte Etna	Pag. 64
Manfredi Barbera & Figli, Val di Mazara	Pag. 66
Soc. Agr. Alicos, Valli Trapanesi	Pag. 68
Erzeuger von Fisch- und Meeresprodukten	
Balistreri Girolamo	Pag. 71
Campo d'oro	Pag. 71
Maestri del gusto	Pag. 71



Weine in der Verkostung

Weinseminar 16:30 Uhr

- 1) Catarratto **Tradizione Siciliana** 2011, Alcamo/Segesta, Az. Agr. Costantino – **Pag. 16**
- 2) Sauvignon Blanc **Coste all'ombra** 2011, Piazza Armerina, Maurigi – **Pag. 42**
- 3) Zibibbo **Taif** 2011, Marsala/Trapani, Cantine Fina – **Pag. 26**
- 4) Nero d'Avola **Palmarès Rosè** 2011, Marsala/Trapani, Tenuta Gorgi Tondi – **Pag. 48**
- 5) Nerello Mascalese **Fondo Filara** 2010, Etna, Nicosia – **Pag. 44**
- 6) Petit Verdot **Madrarossa Timperosse** 2011, Terre Sicane, Cantine Settesoli – **Pag. 30**
- 7) Syrah **Sole dei padri** 2007, Alcamo/Segesta, Spadafora dei Principi di Spadafora – **Pag. 46**
- 8) Nero d'Avola **Barone di Bernaj** 2011, Messina/Faro, Ivam – **Pag. 40**
- 9) Nero d'Avola **Haris** 2010, Agrigento, Cantine De Gregorio – **Pag. 24**
- 10) Nero d'Avola **Sense** 2007, Noto, Icone – **Pag. 38**
- 11) **Marsala Superiore Garibaldi Dolce**, Marsala/Trapani, Alagna Fu Antonio – **Pag. 12**

Weinseminar 18:00 Uhr

- 1) Zibibbo **Calicanto** 2011, Marsala/Trapani, Vinci Vini – **Pag. 52**
- 2) Catarratto **Shiarà** 2010, Madonie/Contea Sclafani, Castellucci Miano – **Pag. 32**
- 3) Chenin Blanc **Mediterraneo** 2011, Alcamo/Segesta, Az. Vitivinicola Tonnino – **Pag. 50**
- 4) Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio **Etna Rosso Patria** 2010, Etna, Patria – **Pag. 28**
- 5) Nocera **Mastronicola** 2010, Nebrodi Mamertino, Cambria – **Pag. 22**
- 6) Syrah **Kaid** 2009, Palermo/Monreale, Alessandro di Camporeale – **Pag. 14**
- 7) Nero d'Avola **Centuno** 2010, Agrigento, Viticultori Associati – **Pag. 54**
- 8) Nero d'Avola **La Canneta** 2009, Palermo/Monreale, Az. Agr. Gregorio De Gregorio – **Pag. 24**
- 9) Nero d'Avola **Cala'mpisi** 2008, Noto, Baglio dei Fenicotteri – **Pag. 20**
- 10) Nero d'Avola **Il Canto** 2007, Marsala/Trapani, Fondo Antico – **Pag. 36**
- 11) Nero d'Avola **Harmonium** 2009, Marsala/Trapani, Firriato – **Pag. 34**

Beschriftung

Weine	Olivenöl				
bis 3 Euro (Preis ab Keller)	bis 4 Euro (Preis ab Werk)				\$
bis 5 Euro (Preis ab Keller)	bis 8 Euro (Preis ab Werk)		\$	\$	\$
bis 7 Euro (Preis ab Keller)	über 8 Euro (Preis ab Werk)		\$	\$	\$
über 7 Euro (Preis ab Keller)		\$	\$	\$	\$

Siziliens Anbaugebiete



Alagna Fu Antonio

Marsala - Trapani



Der Betrieb liegt auf dem Landbesitz, der im Besitz der Familie Alagna ist und sich mit 50 Hektar über das Gebiet von Marsala, Mazara del Vallo, Trapani und Salemi erstreckt. Einige Grundstücke, insbesondere jene um Marsala, zeigen eine Beschaffenheit und Struktur mittlerer Mischung. In den Böden hingegen, die weiter entfernt vom Meer liegen, sind Ton und Lehm vorherrschend. In den Weinbergen von Alagna werden die Reben im Spalier angebaut oder in Form des „alberello marsalese“ erzogen. Die Bewirtschaftung erfolgt konsequent ohne Bewässerung. Der traditionelle Produktionsstil brachte dem Gut für seine Weinqualitäten zahlreiche internationale Prämierungen sowie viele Erwähnungen und Medaillen seitens der VinItaly ein. Für seine Marsala-Weine baut es die Rebsorten Grillo, Cataratto und Inzolia aus; für seinen Zibibbo I.G.T. und Moscato I.G.T. die Sorte Zibibbo, die auch Moscato di Alessandria genannt wird.

Alagna Vini Srl – via Salemi, 752 – C.P. 69 – 91025 Marsala (TP)
Ref. Ercole Alagna tel. 0923 981022
info@alagnavini.com
www.alagnavini.it

Marsala Fine I.P.

Herkunftsbezeichnung: Denominazione Origine Protetta

Jahresproduktion: 10.000 Fl.

Alkohol: 17,5% Vol.

Reifung: mindestens 1 Jahr in alten Weinfässern, Lagerung in Tuffsteinkellern

Farbe: typische kräftige Bernsteinfarbe

Geschmack: leichte Süße, kräftig, anhaltend

Speiseempfehlung: ein Dessertwein, der zu allen Süßspeisen passt; in der Küche wird er für die Zubereitung von raffinierten Gerichten verwendet

\$

Marsala Vergine

Herkunftsbezeichnung: Denominazione Origine Protetta

Jahresproduktion: 5.000 Fl.

Alkohol: 18% Vol.

Reifung: mindestens 5 Jahre in alten Weinfässern, Lagerung in Tuffsteinkellern

Farbe: typische Bernsteinfarbe

Geschmack: Holznote, trocken, kräftig, anhaltend

Speiseempfehlung: ein toller Meditationswein und schön zu feinem Essen, Serviertemperatur 15-20°; als Aperitifwein passt er ideal zu reifem Käse, Serviertemperatur 8-10°

\$ \$ \$ \$

Marsala Superiore Garibaldi Dolce

Herkunftsbezeichnung: Denominazione Origine Protetta

Jahresproduktion: 5.000 Fl.

Alkohol: 18,5% Vol.

Reifung: mindestens zwei Jahre in alten Weinfässern, Lagerung in Tuffsteinkellern

Farbe: typische Bernsteinfarbe

Geschmack: unkompliziert, süß, weich mit einem bittersüßen Hauch, der von der erhitzten Maische stammt

Speiseempfehlung: zu allen Gebäcksorten mit Klasse

\$ \$ \$

Zibibbo

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 30.000 Fl.

Alkohol: 16,5% Vol.

Farbe: goldfarben

Geschmack: samtweiche Süße

Speiseempfehlung: der Dessertwein passt zu allen Süßspeisen aus dem Ofen und Gebäck

\$ \$

Alessandro di Camporeale

Palermo - Monreale



Das Weingut Alessandro di Camporeale befindet sich im westlichen Sizilien in der Provinz von Palermo und schmiegt sich an die Hänge des Hügels, der über die Ebene von Mandranova ragt. Ein altes Gebiet, reich an Geschichte und Faszination, in dem die Landwirtschaft schon seit sehr langer Zeit die Hauptrolle spielt. In diesem Terrain, das von Ton, Kalk und starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht geprägt ist, hat das Gut autochthone Rebsorten wie Nero d'Avola und Cataratto und internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chardonnay, Merlot, Syrah, Viogner, Sauvignon Blanc und Petit Verdot angepflanzt. Die Arbeit in den Weinbergen wird ausschließlich per Hand durchgeführt. Das engagierte Weingut, für das Tradition, Familie und Leidenschaft eine große Rolle spielen, hat sich der Produktion von qualitativ hochwertigen Terroir-Weinen mit Persönlichkeit verschrieben.

Azienda Vitivinicola Alessandro di Camporeale – C.da Mandranova - 90043 Camporeale (PA)
Ref. Anna Alessandro tel. 0924 37038
antonino@alessandrodicamporeale.it
www.alessandrodicamporeale.com

Kaid/2009/Syrah



Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 50.000 Fl.

Alkohol: 14,0%Vol.

Reifung: 12 Monate in 30 hl großen Fässern und in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche

Farbe: dunkles Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen

Geschmack: kräftig, weich und selbstbewusst; ein durch und durch mediterraner von seiner Region geprägter Wein; verführt mit seiner unvergleichlichen Persönlichkeit und vereint auf wundersame Weise

seine ausgeprägte Struktur mit ungestümen, lebendigen und ausgewogenen Tanninen

Speiseempfehlung: zu großen Anlässen und edlen Speisen

Donna Tà /2010/Nero d'Avola



Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 60.000 Fl.

Alkohol: 14,0%Vol.

Reifung: 10 Monate in Edelstahlbehältern

Farbe: tiefes Rubinrot mit lebendig schimmernden Reflexen

Geschmack: intensiv, kräftig und gut strukturiert; weich, pulsierend und angenehm aufgrund seiner geschmacklichen Harmonie und seinem angenehmen langen Nachhall;

Speiseempfehlung: zu festlichen Menüs, Braten und Fleischgerichten

Benedè /2011/Catarratto



Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 30.000 Fl.

Alkohol: 13%Vol.

Reifung: 10 Monate in Edelstahlbehältern

Farbe: intensives Strohgelb

Geschmack: frisch, weich und elegant

Speiseempfehlung: wunderbar zu Vorspeisen mit Meeresfrüchten und Fischgerichten

Kaid /2010/Sauvignon Blanc



Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 10.000 Fl.

Alkohol: 13%Vol.

Reifung: 6 Monate in Fässern aus Akazienholz (70%) und Eichenholz (30%)

Farbe: strohgelb mit grünlich-brillanten Reflexen

Geschmack: lebendig, dynamisch, feurige Natur

Speiseempfehlung: ein charakterstarker Wein mit ausgeprägter Persönlichkeit, der aufgrund seiner beneidenswerten Frische gut zu Fisch passt

Az. Agr. Costantino

Alcamo - Segesta



Siebzig Jahre Leidenschaft und Erfahrung, Generationen von Winzern. Die Passion von Papa Onofrio ist Tradition der Familie Costantino und zugleich Ursprung der Azienda Agricola Costantino. Unsere Trauben und Weine entstehen durch die unzertrennliche Verbindung zwischen Leidenschaft und Erfahrung.

Eine Verbindung, die sich mit der Morphologie des hügeligen Landes, den Tramontana-Winden, der Schönheit des Meeres, der Sonne und der chemischen und strukturellen Komposition der lehmigen und kalkhaltigen Böden vereint, um Trauben hoher Qualität hervorzubringen. Durch den Einsatz modernster Weintechnologie und die Kontrolle erfahrener Hände enthalten unsere Produkte nur die besten Teilchen unsere Trauben. Eine Harmonie, aus der besondere Weine geboren werden.

Azienda Agricola Costantino – C.da Raccuglia – 90047 – Partinico (PA)

Ref. Davide Greco tel. 091 8781768

marketing@aziendagricolacostantino.it

www.aziendagricolacostantino.it

Làusu/2011/Nero d'Avola

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 50.000 Fl.

Alkohol: 12,5%Vol.

Farbe: intensives Rot mit purpurfarbenen Reflexen

Geschmack: intensives und volles Aroma, in seinem Duft erinnert er an reife rote Beerenfrüchte; im

Geschmack harmonisch, kräftig, samtigweich und gut strukturiert

Speiseempfehlung: ideal zu Fleischgerichten und reifem Käse

\$

Aria Siciliana/2011/Nero d'Avola

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 50.000 Fl.

Alkohol: 14%Vol.

Farbe: intensives Rot mit purpurfarbenen Reflexen

Geschmack: intensives und volles Aroma, erinnert an kleine reife rote

Beerenfrüchte und Gewürze; kraftvoll und dominant mit langem Nachhall; im Mund rund, gut strukturiert, charakterstark; präsentiert sich mit einer schönen aromatischen Holznote

Speiseempfehlung: ideal zu Braten, Wild und Käse

\$

\$

Tradizione Siciliana/2011/Catarratto

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 50.000 Fl.

Alkohol: 12%Vol.

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen

Geschmack: feiner Duft mit blumigen Noten; im Geschmack anhaltend, samtige Fülle und verführerisch

Speiseempfehlung: passt gut zu Fischgerichten und Krustentieren

\$

\$

Chamanit/2011/Nero d'Avola - Syrah

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 50.000 Fl.

Alkohol: 13% Vol.

Farbe: intensives Rot

Geschmack: sein Duft erinnert an reife rote Beerenfrüchte; im Geschmack ist er kräftig, weich und anhaltend; eine gut strukturierte aromatische Persönlichkeit, die Freude macht

Speiseempfehlung: ideal zu Braten, gegrilltem Fleisch und Käse

\$

\$

Az. Agr. Gregorio de Gregorio

Palermo - Monreale



Das Unternehmen liegt im Gebiet von Monreale (Palermo) auf einer Höhe von 200 bis 300 Metern über dem Meeresspiegel. Ein Gebiet, das aus Bergen sowie kalkhaltigen und sandigen Hügeln besteht. Das besondere Merkmal dieser Landschaft ist jedoch sein von alten landwirtschaftlichen Strukturen geprägtes Panorama, das typisch für das Sizilien der Feudalherrschaft ist. Die Weinberge, die geografisch zu den DOC-Zonen Alcamo und Monreale gehören, erstrecken sich auf einem hügeligen Gebiet, das durch leichte Gefälle und sanfte Hänge charakterisiert ist.

Die Höhenlage, die Morphologie, die Zusammensetzung der tonhaltigen Böden und das günstige mediterrane Klima ermöglichen die Kultivierung der autochthonen Rebsorten Cataratto, Inzolia, Grecanico, Nero d'Avola und den Anbau der internationalen Rebsorten Chardonnay, Pinot, Merlot, Syrah, Cabernet, Muller Thurgau.

Azienda Agricola Gregorio De Gregorio – C.da Sirignano – 90046 Monreale (PA)

Ref. Gregorio De Gregorio tel. 091 7303231

info@degregorioagricoltura.com

www.degregorioagricoltura.com

Enjambée rosso/2010/Nero d'avola - Syrah-Merlot

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 30.000 Liter

Alkohol: 13,5%Vol.

Reifung: in Edelstahlbehältern und auf der Flasche

Farbe: rot mit purpurfarbenen Reflexen

Geschmack: weich mit gut gereiften Tanninen

Speiseempfehlung: zu allen Arten von Braten und kräftigen Käsesorten



Case Vecchie /2009/Syrah

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 10.000 Liter

Alkohol: 13,5%Vol.

Reifung: in Barriques aus Eichenholz

Farbe: intensives Rot

Geschmack: weich mit markanten Tanninen

Speiseempfehlung: zu Primi Piatti, weißem und roten Fleisch



La Canneta /2009/Nero d'Avola

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 16.000 Liter

Alkohol: 13,5%Vol.

Reifung: in Barriques aus Eichenholz

Farbe: intensives Rot mit violettfarbenen Reflexen

Geschmack: kräftig und vollmundig mit markanter Tanninstruktur

Speiseempfehlung: zu rotem Fleisch, Braten, würzigen Speisen



Catarratto /2011/Catarratto

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 60.000 Liter

Alkohol: 12,5%Vol.

Reifung: in Edelstahlbehältern

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen

Geschmack: trocken, fruchtig, köstlich

Speiseempfehlung: zu Vorspeisen, Fisch und süßem Käse



Baglio dei Fenicotteri

Noto



Das Unternehmen Baglio dei Fenicotteri ist im südlichsten Teil von Sizilien, in dem Gebiet zwischen Noto und Pachino, zuhause. Der Gutshof von typisch sizilianischer Architektur wurde hier strategisch positioniert und zeigt eine Geometrie, die sich um den Innenhof sammelt.

Das Gebäude liegt auf einem kleinen Hügel, der sich über das bezaubernde Naturreservat Vendicari erhebt, Ziel und Heimat der eleganten rosafarbenen Flamingos ist und einen der schönsten Ausblicke in den Südosten Siziliens bietet. Die Philosophie des Betriebes ist es, sich leidenschaftlich den beheimateten Rebsorten zu widmen und diese zu erforschen. Die Wahl fiel auf die Sorten Nero d'Avola und Moscato di Noto. Die Besonderheiten der Böden und Klimate machen die Weine, die in dieser Region von heimischen Sorten produziert werden, einzigartig und nicht reproduzierbar. Alle Aktivitäten des Unternehmens unterliegen dem kontrollierten und zertifizierten biologischen Anbau.

Baglio dei Fenicotteri – S.P. 19 Noto – Pachino km 11.500 C.da Vendicari – 96017 Noto (SR)

Ref. Francesco Squasi tel. 0931 591944

info@bagliodeifenicotteri.com

www.bagliodeifenicotteri.com

Respensa/2007/ Nero d'Avola aus biologischem Anbau



Herkunftsbezeichnung: Denominazione Origine Controllata Eoro Pachino Riserva

Jahresproduktion: 40.000 Fl.

Alkohol: 15% Vol.

Reifung: insgesamt 4 Jahre in Edelstahl, Holz und Flasche, 10 Monate in Barriques

Farbe: rubinrot mit granatfarbenen Reflexen, klar und brillant

Geschmack: kräftige Struktur, rund und ausgewogen, verführerisch und von einer edlen und eleganten Weichheit getragen

Speiseempfehlung: gegrilltes Fleisch, gebratener und geschmorter Fisch, reifer Käse

Cala'mpisi/2008/Nero d'Avola aus biologischem Anbau



Herkunftsbezeichnung: Denominazione Origine Controllata Eoro Pachino

Jahresproduktion: 60.000 Flaschen

Alkohol: 14% Vol.

Reifung: insgesamt 3 Jahre in Edelstahl, Holz und Flasche, 2 Monate in Barriques

Farbe: intensives Rubinrot, faszinierend und brillant

Geschmack: sehr strukturiert, verführerisch und ausgewogen

Speiseempfehlung: Hauptgerichte mit Fleisch, gebratener Fisch und reifer Käse

Prim'Amore-Passito di Noto/2008/Moscato di Noto aus biologischem Anbau



Herkunftsbezeichnung: Denominazione Origine Controllata Eoro Pachino

Jahresproduktion: 10.000 Fl.

Alkohol: 17,5% Vol.

Reifung: insgesamt 3 Jahre in Edelstahl und Flasche

Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen, klar und schimmernd

Geschmack: faszinierend, unkompliziert, elegant und fein, ausgewogene Süße, weich und warm

Speiseempfehlung: Süßspeisen aus Marzipan, Cremerollen, Cassata, Mostaccioli, Teegebäck, Tiramisù

Floreo/2010/Insolia und Moscato di Noto aus biologischem Anbau



Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 15.000 Fl.

Alkohol: 13,5% Vol.

Reifung: 1 Jahr in Edelstahl und Flasche

Farbe: klares und brillantes Strohgelb

Geschmack: elegant, verführerisch und delikates, erinnert an frische Früchte wie Apfel und Pfirsich

Speiseempfehlung: Hauptgerichte mit weißem Fleisch und Fisch

Cambria

Nebrodi - Mamertino



Cambria zählt zu den ältesten und tief verwurzelten Betrieben im Messina-Gebiet. Sein Ursprung kann tatsächlich bis ins Jahr 1864 zurückverfolgt werden. Seine Geschichte reicht jedoch bis ins römische Zeitalter und führt zu dem mythischen Wein Mamertino D.O.C., der heute Objekt eines großen Projektes ist. Vor 15 Jahren wurde das Unternehmen komplett restrukturiert. Heute wird es mit modernster Technologie und hohen Qualitätsansprüchen in vierter Generation geführt. Seine Weinberge erstrecken sich über 20 Hektar und befinden sich bei der kleinen Stadt Furnari, die im Osten Siziliens liegt. Im Gebiet von Furnari herrschen außergewöhnliche pedoklimatische Bedingungen. Zudem hat das Gut eine gute Exposition zu den Winden, da es zum Norden hin ausgerichtet ist und im Schutz des Gebirges Tindari-Nebrodi liegt. Bedeutende Mitglieder aus der Weinwelt betrachten es als „das best ausgestattete technologische Weingut in Sizilien“, so dass es eine führende Rolle unter den fortschrittlichsten Betrieben einnimmt.

Azienda Agricola Cambria – C.da San Filippo – 98054 Furnari (ME)

Ref. Antonino Cambria tel. 0941 840214

n.astone@cambriavini.com

www.cambriavini.com

Mastronicola/2010/100% Nocera

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 5.000 Fl.

Alkohol: 14,5% Vol.

Reifung: in Fässern aus französischem Eichenholz für ca. 14 Monate, in der Flasche für etwa 6 Monate bei kontrollierter Temperatur

Farbe: intensives Purpurrot

Geschmack: warm, einhüllend mit angenehmer Tanninstruktur

Speiseempfehlung: rotes Fleisch und reifer Käse



Cantine de Gregorio

Agrigento



Dreißig Hektar Weinberge und Olivenhaine an einem sanft geschwungenen Hang, der ins Afrikanische Meer eintaucht und ein Land, in dem der Mensch seit Gedanken Reben kultiviert. Die Società Agricola De Gregorio produziert Weine aus internationalen und autochthonen Rebsorten.

Mäßige Temperaturen im Winter, Hitze und Trockenheit im Sommer, außergewöhnliche Lichtverhältnisse und eine unglaubliche Präzision bei der Weinbergsarbeit bringen gesunde und starke Beeren hervor, aus denen Weine von hoher Qualität entstehen. Der Betrieb hat seinen Sitz in Sciacca. In einem alten Stadtviertel, das sich um einen Wachturm aus dem 14. Jahrhundert postiert, der zum Besitz der Familie De Gregorio gehört.

Cantine De Gregorio – C.da Ragana – 92012 Sciacca (AG)

Ref. Ascanio De Gregorio tel. 0925 85031

info@cantinedegregorio.it

www.cantinedegregorio.com

Rahana/2011/Ansonica

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 13.000 Fl.

Alkohol: 12,5% Vol.

Reifung: in Edelstahl

Farbe: strohgelb mit zartgrünen Reflexen

Geschmack: eine schöne Eleganz und Frische, integriert in Schmackhaftigkeit und Mineralität, auch am Gaumen zeigt sich die Mandelnote, die den finalen Abgang verlängert

Speiseempfehlung: zu mariniertem Fisch, würzigem Gemüse und delikatem Käse



Bianco di San Lorenzo/2011/Manzoni - Ansonica

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 13.000 Fl.

Alkohol: 13% Vol.

Reifung: in Edelstahl

Farbe: strohgelb mit zartgrünen Reflexen

Geschmack: am Gaumen zeigt er sich ausgewogen und elegant, seine aromatische Finesse macht Freude, seine Schmackhaftigkeit und Mineralität verführen zum Trinken

Speiseempfehlung: zu mariniertem Fisch, würzigem Gemüse und delikatem Käse



Rosa di Nero/2011/Nero d'Avola - Rosé

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 13.000 Fl.

Alkohol: 13,5% Vol.

Reifung: in Edelstahl

Farbe: intensives Rosé mit violettfarbenen Reflexen

Geschmack: voll und harmonisch, elegante Fruchtnoten von roten Beeren wie Sauerkirsche, Kirschen, Granatapfel und Walderdbeere

Speiseempfehlung: zu mariniertem Fisch, würzigem Gemüse und delikatem Käse



Haris/2010/Nero d'Avola

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 13.000 Fl.

Alkohol: 13% Vol.

Reifung: 1 Jahr in Barriques und ruckkehr in Edelstahl

Farbe: helles Rubinrot mit feinen purpurfarbenen Reflexen

Geschmack: elegant und intensiv, angenehm weiche Tanninstruktur, die ihm einen langen Nachhall verleiht, beim Finale eine Holznote, die von den Tanninen der Barriques stammt

Speiseempfehlung: zu würzigen Primi Piatti, Fleisch, Wild und reifem Käse



Cantine Fina

Marsala - Trapani



Das Weingut, ein bezaubernder Gutshof im arabisch-sizilianischen Stil, liegt paradiesisch eingebettet zwischen den Ägadischen Inseln und dem Stagnone-Reservat, das in seiner Mitte die Insel Mothia beherbergt. Es ist eine Region, in der nicht nur unzählige unterschiedliche Weinpflanzen, sondern auch mannigfaltige Terroirs zuhause sind, die die Weine hier besonders stark prägen. Die Philosophie, die Familie Fina an diese Region bindet, ist einzigartig. Sie erzählt von Respekt, Bewusstsein und insbesondere von Verantwortung, die nach ihrer Auffassung bei der Weinproduktion von größerer Bedeutung ist als das Motiv Stolz. Die Weinberge der Cantina Fina erstrecken sich hauptsächlich über die Hügel. Sie sind zum größten Teil mit autochthonen Rebsorten wie Grillo und Nero d'Avola bepflanzt, um Weine mit alten und ursprünglichen Eigenschaften kreieren zu können. Die Weine der Cantina Fina spiegeln den Charakter der Region und die Harmonie der Menschen wider, die täglich auf der Suche nach Exzellenz sind.

Kikè/2011/Traminer Aromatico - Sauvignon Blanc

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 22.000 Fl.

Alkohol: 13% Vol.

Reifung: Edelstahl

Farbe: helles Goldgelb

Geschmack: aromatisch und fruchtig

Speiseempfehlung: Fisch, Käse, Gemüse



Taif/2011/Zibibbo trocken

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 20.000 Fl.

Alkohol: 13% Vol.

Reifung: Edelstahl

Farbe: helles Goldgelb

Geschmack: aromatisch und fruchtig

Speiseempfehlung: Fisch und Käse



Kebrilla/2011/Grillo

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 25.000 Fl.

Alkohol: 13,50 %Vol.

Reifung: 30% in Barriques vergoren

Farbe: goldgelb

Geschmack: schmackhaft, fruchtig, gut strukturiert

Speiseempfehlung: zu Primi Piatti oder gemischten Tellern



Bausa/2008/Nero d'Avola

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 13.000 Fl.

Alkohol: 14% Vol.

Reifung: 18 Monate im Holzfass

Farbe: purpurrot

Geschmack: würzig und strukturiert

Speiseempfehlung: rotes Fleisch und würzige Speisen



Fina Vini Srl – C.da Bausa s.m. – 91025 Marsala (TP)

Ref. Marco Fina tel. 0923 733010

marcofina@cantinefina.it

www.cantinefina.it

Cantine Patria

Etna



Zwischen zwei kleinen Ortsteilen von Castiglione di Sicilia ragen die Cantine Patria – auch Cantine dei vulcani genannt – hervor, deren Name von der Region Patrà stammt, die bei Monreale in der Provinz Palermo liegt. In diesem Gebiet kaufte die Familie Di Miceli 1950 eine Domäne des Herzoges Papè und gründete ein Unternehmen mit dem Namen Patria. Im Jahr 1998 übernahm Francesco di Miceli das historische Weingut Torrepalino mit Sitz in der Provinz Catania im nördlichen Bereich des Ätnas auf etwa 700 Höhenmetern. Nicht weit entfernt von dieser für den Weinanbau talentierten Zone befindet sich der Weinkeller mit Fässern aus slowenischer Eiche, die ein Fassungsvermögen für insgesamt 8.500 Hektoliter Etna Doc-Wein haben. Die panoramischen Terrassen und die kleine Wallfahrtskirche des Landstriches wurden im Laufe der Jahre um diverse Einrichtungen bereichert. Sie erlauben der Azienda, ihr Gut der Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Besonders erwähnenswert ist die wiederhergestellte in Lavagestein eingebettete Arena Palice, die vom Naturpark Ätna und dem Flusspark Alcantara und Nebrodi umgeben wird. Reizvoll sind auch die unterirdischen Gänge, die sich im Laufe der Jahrhunderte ihren Weg durch die Lavaströme bahnten.

Società Agricola Patria Arl – S.S. 120 km 194.500 – 95012 Castiglione di Sicilia (CT)

Ref. Bernardo Di Miceli tel. 0942 986072

estero@vinipatria.it

www.vinipatria.it

Morgentino Nero d'Avola/2010

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 200.000 Fl.

Alkohol: 13% Vol.

Reifung: 3 Monate in Holzfässern, 3 Monate in der Flasche

Farbe: rubinrot

Geschmack: trocken, weich und samtig

Speiseempfehlung: Braten, Kochfleisch und weißes Fleisch



Etna Bianco Patria/2011/Carricante - Catarratto

Herkunftsbezeichnung: Denominazione di Origine Protetta

Jahresproduktion: 150.000 Fl.

Alkohol: 12% Vol.

Reifung: 30 Tage in der Flasche

Farbe: strohgelb

Geschmack: sehr schmackhaft

Speiseempfehlung: zu allen Fischarten, insbesondere zu Muscheln und geräuchertem Fisch



Etna Rosso Patria/2010/Nerello Mascalese - Nerello Cappuccio

Herkunftsbezeichnung: Denominazione di Origine Protetta

Jahresproduktion: 150.000 Fl.

Alkohol: 12,50-14% Vol.

Reifung: 1 Jahr in Holzfässern, 1 Jahr in der Flasche

Farbe: rubinrot

Geschmack: vollmundig und samtig

Speiseempfehlung: zu allen Arten von Fleisch, Wurst und Schinken, Käse



Morgentino Inzolia/2011/Chardonnay - Inzolia

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 200.000 Fl.

Alkohol: 12,59% Vol.

Farbe: intensives Strohgelb

Geschmack: verführerisch und faszinierend

Speiseempfehlung: Krustentiere und Fischgerichte, Braten und Kurzgebratenes, Antipasti und Aufläufe



Cantine Settesoli

Terre Sicane



Gegründet wurde der Betrieb 1958 in Menfi, dem hügeligen Zentrum der Provinz Agrigento im Osten von Selinunte, einer griechischen Stadt, deren Ruinen heute noch sichtbar sind. Etwas weiter südlich befindet sich das Tal der Tempel, ein beeindruckender Schauplatz und Zeugnis der griechischen Kultur und Architektur. Hier haben Klima und Böden die Entwicklung der Landwirtschaft begünstigt und die strategisch gute Position den Handel gefördert. Heute zählt die Kellerei 1.863 Mitglieder, eine bewirtschaftete Fläche von etwa 6.000 Hektar – die etwa 5% der Gesamttribfläche Siziliens entspricht – drei Weinkeller, die jährlich um die 500.000 qL Trauben vinifizieren und eine Zentrale, in der die Endprodukte konfektioniert und gelagert werden.

Die Cantine Settesoli, die das charakteristische Anbaugebiet der Provinz Agrigento repräsentiert, ist nicht nur das größte Weinunternehmen Siziliens, sondern kultiviert auch den größten Weinberg Europas. Zwischen Menfi, Montevago und Santa Margherita di Belice sind gut 70% der etwa 5.000 Familien mit Settesoli verbunden.

Cantine Settesoli S.c.a. – Strada Statale 115 – 92013 Menfi (AG)

Ref. Roberta Urso tel. 0925 77149

pubblicherelazioni@cantinesettesoli.it

www.cantinesettesoli.it

Mandrorossa Urra di Mare/2011/Sauvignon Blanc



Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 20.000 Fl.

Alkohol: 12,5%Vol.

Reifung: kein Holz, 3 Monate in der Flasche

Farbe: brillantes Gelb mit grünen Reflexen von guter Konsistenz

Geschmack: ausgewogen, anhaltendes Finale, frisch und aromatisch

Speiseempfehlung: Hühnchengerichte, gegrillter Fisch

Madrarossa Timperosse /2011/Petit Verdot 100%



Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 25.000 Fl.

Alkohol: 13,5%Vol.

Reifung: kein Holz, 3 Monate in der Flasche

Farbe: dunkles Rot mit vielen violettfarbenen Reflexen

Geschmack: frische Säure, trocken, köstlich, stumpfe und viel weiche Tannine

Speiseempfehlung: reifer Schafskäse, Waldbeerenmarmelade

Mandrarossa Bonera /2011/Nero d'Avola 50%



Cabernet Sauvignon 50%

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 180.000 Fl.

Alkohol: 13,5%Vol.

Reifung: lediglich der Cabernet Sauvignon war für 3 Monate im Barrique

Farbe: rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen

Geschmack: gute Struktur, anhaltend mit beständigen und süßen Tanninen

Speiseempfehlung: pikanter Parmesankäse, rotes Fleisch, Grillbraten, originell zu frischem Thunfisch

Madrarossa Cartagho /2010/Nero d'Avola 100%



Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 90.000 Fl.

Alkohol: 14,0%Vol.

Reifung: 12 Monate in Barriques

Farbe: intensives Rot mit leichten purpurfarbenen Reflexen, unzweifelhaft brillant

Geschmack: voll, ausgewogen, getragen von feinen und süßen Tanninen

Speiseempfehlung: rotes Fleisch geschmort oder aus dem Ofen, Wild, lange gereifter Käse

Castellucci Miano

Madonie/Contea Sclafani



Castellucci Miano schmiegt sich im Herzen Siziliens in einer Höhe von 650 bis 1.000 Höhenmetern an die Hänge der Madonie. Es ist ein Landstrich, über den die Winde unablässig wehen und sich die Natur einer ungeheuerlichen Schönheit rühmt. Wo die aufgeschichteten Steine des Menschen Raum für die braune, fruchtbare und feuchte Erde lassen. Wo der grüne Smaragd der Kultivierungen seine Wurzeln in sandweiße Erdschollen eintaucht und das Kobaltblau des Himmels unbeweglich und unreal erscheint. Dort verknüpft das Unternehmen nachhaltige Landwirtschaft mit Erfahrung und Weintraditionen und demonstriert authentisch seine Zugehörigkeit.

Castellucci Miano hat mit den Rebsorten Cataratto, Inzolia, Nero d'Avola und Perricone ein autochthones Erbe aufgebaut, das in dieser Region hohe Qualitäten und einzigartige Charaktere hervorbringt.

Miano/2011/Catarratto

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Alkohol: 13%



Shiarà/2010/Catarratto

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Alkohol: 13,5%



Perric.One/2009/Perricone

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Alkohol: 13%



Nero d'Avola/2009/Nero d'Avola

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Alkohol: 15%



Società Agricola Vitivinicola per Azioni Castellucci Miano – Via Sicilia, 1 – 90029 Valledolmo (PA)

Ref. Pietro Buffa tel. 0921 542385

info@castelluccimiano.it

www.castelluccimiano.it

Firriato

Marsala - Trapani



Im Herzen des wunderschönen Agro di Trapani, das eine jahrtausendealte Landwirtschaft und Weinkultur pflegt und von einer ursprünglichen und starken Natur profitiert, entstand Mitte der achtziger Jahre die Marke Firriato. Das Land ist die Quelle unserer Inspiration und die Weingüter sind Ursprung unserer kostbaren Trauben, aus denen wir unsere Weine kreieren.

Die Weinbergsfläche erstreckt sich auf dem außergewöhnlichen „Kontinent“ Sizilien über drei Gebiete. Jedes dieser grundlegend unterschiedlichen Gebiete präsentiert eindrucksvoll seine Besonderheiten: Agro di Trapani, Etna und Favignana. Die Weinreben der Tenuta di Favignana, die nur wenige Schritte vom Meer entfernt sind, genießen zwischen Tuffsteinen und rotem Sand die Alberello-Erziehung.

Das Meer spielt eine bedeutende Rolle bei der Entwicklung der Trauben.

Es beeinflusst ihre sensorischen Eigenschaften, die schließlich auch die Weine der Tenuta di Favignana formen und schenkt ihnen wertvolle salzige Komponenten. Eine Reise durch die Natur Siziliens – durch seine kraftvollen und bezaubernden Farben, Traditionen und Aromen.

Firriato – Via Trapani, 4 – 91027 Paceco (TP)

Ref. Federico Mammoli tel. 0923 882755

infoexport@firriato.it

www.firriato.it

Chiaromonte/2010/Nero d'Avola

Herkunftsbezeichnung: Sicilia - Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 500.000 Flaschen

Alkohol: 14%

Reifung: 6 Monate in barriques aus amerikanischer Eiche

Farbe: intensives Rubinrot mit lebhaften violettfarbenen Schattierungen am Rand

Geschmack: überraschend klare und saubere fruchtige Frarancen, die an Pflaume, Brombeere, dunkle Kirsche und Heidelbeere erinnern, mit einem Hauch von Gewürznelke, schwarzem Pfeffer, Lakritz, dunkler Schokolade und Humus. Am Gaumen vereinen sich auf angenehme Weise Potenz und Weichheit, tief und schmeichelnd, der kräftige Charakter wird vom seidigen, weichen Tannin gemäßigt; außergewöhnliche Übereinstimmung von Nase und Gaumen.

Speiseempfehlung: Als Begleiter herzhafter Gerichte kommt dieser Wein am besten zur Geltung, zum Beispiel mit tagliatelle alla bolognese, saftigem Ossobuco nach Mailänder Art, Goulasch, hunfischklösschen, Lamm aus dem Ofen. Hervorragend auch zu schmackhaftem Hartkäse mittlerer Reife.



Santagostino Baglio Soria/2010/Nero d'Avola 50% - Syrah 50%

Herkunftsbezeichnung: Sicilia - Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 400.000 Flaschen

Alkohol: 14,5%

Reifung: 8 Monate in barriques aus amerikanischer Eiche

Farbe: tiefes, dichtes Rubinrot mit lebhaften violettfarbenen Schattierungen

Geschmack: Konzentrierte und ausgeprägte Noten von Sauerkirschen, Waldfrüchten, Rhabarber, Gewürznelken, aromatischen rautern und Pflaumen, die von Wahrnehmungen von Lakritze, Tinte und Tabakblättern ergänzt werden. Angenehm, weich und schmeichelnd, viel Persönlichkeit mit starkem mediterranen Einfluss, übermütig, potent, zugleich harmonisch, außergewöhnliche geschmackliche Dynamik, vornehm samtige Tannin-Struktur.

Speiseempfehlung: Seine Vielseitigkeit macht ihn zu einem idealen Begleiter von überbackener Lasagne, Kalbsfilet mit Waldpilzen, geschmortem Wildschwein, Hasenpfeffer, Schweinsrippen mit Pflaumen. Mit seiner unvergleichlichen Weichheit auch exzellent zu gereiftem Käse



Harmonium/2009/Nero d'Avola

Herkunftsbezeichnung: Sicilia - Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 80.000 Flaschen

Alkohol: 14,5%

Reifung: 12 Monate in barriques aus französischer und amerikanischer Eiche

Farbe: tiefes, undurchdringliches Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen

Geschmack: am Ansatz herrliche Noten von Kirsche, Pflaume, Maulbeere, Brombeere und schwarzer Johannisbeere, denen subtile Anklänge von Rhabarber, Tusche, Muskatnuss und Bitterschokolade folgen, abgerundet von mineralischen Eindrücken und Wahrnehmungen von Unterholz. Potenz, Eleganz, vibrierendes Tannin, unvergleichbare Weichheit und Frische in harmonischer und ausgewogener Mischung, Protagonist am Gaumen, klar und von unglaublicher Länge.

Speiseempfehlung: Zu empfehlen mit herzhaften Speisen wie rigatoni mit Wildragout, Steinpilzrisotto mit salsiccia (grobe italienische Bratwurst), im Ofen gebackener Hammel, Rehrücken mit wilden Pflaumen, in demselben Wein geschmorter Braten. Hervorragend zu gereiftem kräftigen Käse



Etna Rosso/2010/Nerello Mascalese 80% - Nerello Cappuccio 20%

Herkunftsbezeichnung: Etna DOC

Jahresproduktion: 60.000 Flaschen

Alkohol: 14%

Reifung: 6 Monate in Eichenbarriques

Farbe: strahlendes Rubinrot mit lebhaften violettfarbenen Reflexen

Geschmack: Am Ansatz typische mineralische Noten, reif und elegant, denen intensive Anklänge an schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Pflaumenmarmelade, schwarze Kirschen, Lakritz, Pfeffer und getrocknete Veilchen folgen. sehr ausgeglichen, harmonisch, präsentiert sich energisch und lebhaft, reich, warm und vornehm, mit zartem Tannin ausgestattet; klingt auf einem aromatischen Finale beachtlicher Länge mit befriedigend „saftigem“ Abschluss aus.

Speiseempfehlung: Kalbsklöße, polenta mit Hirschragout, ravioli mit Entensauce, üppiges Schweine-Kartoffel-Gulasch, Zicklein aus dem Ofen, geschmorter Ochsenchwanz, Rindsbraten mit Paprika, paniertes, in Butter frittiertes Lamm. Ausgezeichnet auch zu Hartkäse von mittlerer Reife



Fondo Antico

Marsala - Trapani



Nur wenige Kilometer von Trapani entfernt in einem alten Gutshof der Familie Polizzotti-Scuderi befindet sich das Weingut Fondo Antico. Dort liegt es eingebettet in der wundervollen Natur Siziliens und genießt die wärmende Sonne, die Düfte der Landschaft und den historischen und kulturellen Reichtum des Landes. Der Betrieb schafft eine exzellente Verbindung zwischen der alten und weisen Weintradition der Insel und den Innovationen der modernen Weintechnologie.

Die Verarbeitung der Trauben in den Weinkellern unterliegt während aller Produktionsphasen einer sorgfältigen Kontrolle: von der Vinifizierung bis zur Temperaturkontrolle über die Reifung in Barriques bis zur Flaschenfüllung, mit der schließlich die letzte Reifeperiode beginnt. Fondo Antico arbeitet lediglich mit eigenen Trauben und ohne jegliche industrielle Prozesse. Das Weingut füllt nur das ab, was es in den Weinbergen erntet. Auf diese Weise entstehen seine großen Weine, die harmonische Farben und Gefühle, den Reichtum der Region und die Großzügigkeit und Leidenschaft der Menschen übertragen.

Il Canto di Fondo Antico/2007/Nero d'Avola

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 10.000 Fl.

Alkohol: 13% Vol.

Reifung: 14 Monate in Barriques verschiedener Hölzer und in der Flasche

Farbe: tiefes, intensives edles Rot

Geschmack: kräftiger Körper und harmonisch-weiche Tannine

Speiseempfehlung: feines Fleisch, Käse von mittlerer Reife



Chardonnay/2011/Chardonnay

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 15.000 Fl.

Alkohol: 13,5% Vol.

Reifung: in Edelstahltanks und in der Flasche

Farbe: weiß

Geschmack: voll und anhaltend mit einem köstlichen Finale

Speiseempfehlung: Fischgerichte, weißes und rotes Fleisch, Gemüse. Ein perfekter Aperitifwein



Nero d'Avola/2011/Nero d'Avola

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 70.000 Fl.

Alkohol: 13,5% Vol.

Reifung: in Edelstahltanks und in der Flasche

Farbe: rot

Geschmack: anhaltend, frisch und fruchtig

Speiseempfehlung: mit mediterranen Gewürzen verfeinerte Fleisch- und Fischgerichte, Käse von mittlerer Reife



Versi Bianchi/2011/Greco - Insolia und Grillo

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 60.000 Fl.

Alkohol: 13,5% Vol.

Reifung: in Edelstahltanks und in der Flasche

Farbe: weiß

Geschmack: frisch und angenehm

Speiseempfehlung: Fisch, weißes Fleisch, Gemüse, Käse, ein idealer Aperitifwein



Fondo antico Srl – Via Fiorame, 54/a – Frazione Rilievo – 91020 Trapani

Ref. Agostino Adragna tel. 0923 864339

a.adragna@fondoantico.it

www.fondoantico.it



Unsere Weine verführen mit mediterranen Düften, süßen Fruchtaromen, würzigen Kräuternoten und angenehmer Wärme. Am Gaumen und im Herzen spürt man die Sonne, die die Hügel erleuchtet und die Trauben zur Reife führt. Sie tragen die Geschichten der vielen Völker in sich, die einst an den Stränden Siziliens gelandet sind. Das traditionell ausgerichtete Weingut ist ein Familienbetrieb. Seine Weinberge befinden sich im Gebiet Buonvini der Region Noto (Siracusa), einem der exzellentesten Anbauzonen Siziliens, in der die Weinkultur sehr weit zurückliegende Wurzeln hat. Zurzeit hat Icone neun Produkte aus vier Linien, die für unterschiedliche Verkaufskanäle konzipiert sind: die Linie Sense, Icone, Villa Vulcano und Spumanti. Einige Weine werden aus autochthonen Trauben produziert (Nero d'Avola, Grillo, Cataratto), andere aus internationalen Rebsorten (Merlot und Syrah). Alle Weine haben ein gutes Preisleistungs-niveau und viele sind international prämiert worden. Seriösität, Qualität und Preis sind unsere Parolen.

Icone Srl – viale delle Alpi, 84 – 90144 Palermo
Ref. Carmela Di Bella tel. 091 513481
carmeladibella@gmail.com
www.ic1.it

Villa Vulcano/2011/Nero d'Avola

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta
Jahresproduktion: 50.000 Fl.
Alkohol: 13% Vol.
Reifung: in Edelstahlbehältern
Farbe: purpurrot
Geschmack: ausgewogen und nachhaltig, weiche Tannine
Speiseempfehlung: Pasta mit Soße, Thunfisch, weißes und rotes Fleisch, Käse mittlerer Reife



Villa Vulcano Catarà/2011/Catarratto

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta
Jahresproduktion: 50.000 Fl.
Alkohol: 12,50% Vol.
Reifung: in Edelstahlbehältern
Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen
Geschmack: trocken mit dem charakteristischen leicht bitteren Nachgeschmack
Speiseempfehlung: Pasta mit leichter Soße, Fisch und Krustentiere, Hühnchen, Ziegenfrischkäse. Idealer Aperitifwein



Icone/2008/Merlot

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica
Jahresproduktion: 10.000 Fl.
Alkohol: 13,5 Vol.
Reifung: in Edelstahlbehältern
Farbe: intensives Rubinrot
Geschmack: körperreich und rund
Speiseempfehlung: Pilze, Pasta alla Carbonara, Rindercarpaccio, gegrilltes Fleisch, Wild, Hähnchen am Spieß, Wurst, Schmorbraten, reifer Käse



Icone/2008/Syrah

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica
Jahresproduktion: 10.000 Fl.
Alkohol: 13% Vol.
Reifung: in Edelstahlbehältern
Farbe: intensives Rubinrot
Geschmack: samtig, rund, weiche Tannine
Speiseempfehlung: Lamm, rotes Fleisch, Grillbraten, Wurst und reifer Käse





Die Kellerei IVAM Srl, die 1945 ins Leben gerufen wurde, spezialisiert sich seit zwei Generationen auf die Selektion und Füllung regionaltypischer Produkte. Im Laufe der Jahre investierte das Unternehmen in die Zukunft, so dass heute die neuen Betriebe in Villafranca und Larderia (Messina) mittels fortschrittlichen technologischen Anlagen ein Produktionsvolumen von etwa neun Millionen Flaschen produziert. Eine Zahl, die das Unternehmen auf den dritten Platz unter den Weinproduzenten Siziliens postiert (Quelle: Osservatorio Vitivinicolo Siciliano 2008). Die vielfältigen Produkte der Kellerei IVAM stammen von den 300 Hektar großen Weinbergen, die sich in unterschiedlichen Zonen der Insel befinden. Aus den regionaltypischen Rebsorten werden Weine mit der Bezeichnung IGT Sicilia, DOC Sicilia und DOCG Cerasuolo di Vittoria produziert, die von Agronomen und Önologen nach Selektionen den verschiedenen Marken des Unternehmens zugeordnet werden.

Cantine Ivam Srl – Via degli Uffici (ex area Pirelli) Lotto n° 7 – 98049 Villafranca Tirrena (ME)
 Ref. Stefania Giannetto tel.090 3378556
 stefania.giannetto@ivamsrl.it
 www.ivamsrl.com

Barone di Bernaj/2011/Nero d'Avola



Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 500.000 Fl.

Alkohol: 13% Vol.

Reifung: in Edelstahlbehältern, Verfeinerung in Barriques für 6 Monate, einmonatige Flaschenreifung bei kontrollierter Temperatur

Farbe: rot

Geschmack: harmonisch mit aromatischen Kräuternoten

Speiseempfehlung: zu Wurstwaren und Schinken, Käse, rotem Fleisch und Wild

Barone di Bernaj/2011/Catarratto



Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 150.000 Fl.

Alkohol: 13% Vol.

Reifung: 5 Monate in Edelstahlbehältern

Farbe: weiß

Geschmack: anhaltender Geschmack nach frischen Früchten und Bittermandel

Speiseempfehlung: zu Fisch und Gemüsevariationen

Barone di Bernaj/2011/Syrah



Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 230.000 Fl.

Alkohol: 13% Vol.

Reifung: 6 Monate in Barriques aus Hölzern der französischen Alliereiche, einmonatige Flaschenreifung bei

kontrollierter Temperatur

Farbe: rot

Geschmack: intensiver Duft nach roten Früchten und Gewürzen, harmonischer Geschmack mit aromatischem Nachhall

Speiseempfehlung: ideal zu würzigen Speisen, Schmorbraten, Braten und reifem Käse

Barone di Bernaj/2009/Etna Rosso



Herkunftsbezeichnung: Denominazione Origine Controllata

Jahresproduktion: 60.000 Fl.

Alkohol: 13,5 Vol.

Reifung: in Edelstahlbehältern, für etwa 10 Monate in Barriques, nach der Füllung 3 Monate Flaschenreifung

Farbe: rot

Geschmack: trocken und anhaltend

Speiseempfehlung: ideal zu rotem Fleisch, Braten, Wild und reifem Käse



Abschüssige Steilhänge, die sich mal nachgiebig, ein anderes Mal unwegsam zeigen. Ausgeprägte Temperaturschwankungen auf 600 Höhenmetern über dem Meer. Tiefgründige, durchlässige und extrem fruchtbare Schwemmböden, die reich an Wasser führenden Schichten sind. Bäume und Vegetation, die sich mit kahlen und steinigen Flächen abwechseln. Die Tenuta di Budonetto lädt zu der üppigen Landschaft eines von Kontrasten gekennzeichneten sizilianischen Hinterlandes ein. Die menschliche Intuition kann dieser komplexen Region, die traditionell für Anderes genutzt wurde, zu einer höheren Berufung, einer innovativen Bewirtschaftung und höheren Qualität der Reben verhelfen. So kreierte Francesco Maurigi ein Weingut, in dem er önologische Maßnahmen, Strukturen und Prozesse klar definierte, autochthone und internationale Rebsorten wie Pinot Noir und Sauvignon Blanc anpflanzte und sein Weingut auf die Produktion qualitativ hochwertiger Weine ausrichtete.

Maurigi Tenuta di Budonetto Azienda Agricola – C.da Budonetto C.P.103 – 94015 Piazza Armerina (EN)
Ref. Gianfranco Lena tel. 393 3318253
gianfrancolena@maurigi.it
www.maurigi.it

Bacca Bianca/2012/Inzolia - Grecanico

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 100.000 Fl.

Alkohol: 12,5%Vol.

Reifung: in Edelstahl

Farbe: intensives Strohgelb mit einem eleganten Hauch von Grün

Geschmack: duftig, Noten von weißen Früchten, Anis und Zitrus; am Gaumen saftig mit intensiven mineralischen Noten; anhaltend

Speiseempfehlung: roher und gekochter Fisch, Salate, frische Pasta mit Fisch



Bacca rossa /2012/Nero d'Avola - Syrah

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 100.000 Fl.

Alkohol: 13%Vol.

Reifung: in Edelstahl

Farbe: intensives Rubinrot mit einem Hauch Violett

Geschmack: intensiver blumiger und fruchtiger Duft von roten Beeren mit schönen Nuancen von aromatischen Kräutern; fein und elegant mit einem dynamischen und frischen Abgang

Speiseempfehlung: mildes und leichteres weißes und rotes Fleisch, Pasta und Risotto mit Gemüse und Fischsoßen, Käse von mittlerer Reife



Coste all'Ombra/2011/Sauvignon Blanc

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 20.000 Fl.

Alkohol: 13%Vol.

Reifung: in Edelstahl

Farbe: brillantes und elegantes durchscheinendes Gelb

Geschmack: große Nase, duftet nach Früchten und grünem Apfel mit einem Anklang von Zitrus und blumigen Noten; am Gaumen eine fruchtige Komposition; präsentiert sich mit langem Abgang und regionalem Charakter

Speiseempfehlung: Fisch, Reissalat, rohes Gemüse, weißes Fleisch, Pasta mit leichter Fischsoße, Fisch- oder Fleisch-Carpaccio, Krustentiere



Saia Grande/2009/Syrah - Merlot - Pinot Noir

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 20.000 Fl.

Alkohol: 13,5%Vol.

Reifung: in Edelstahl

Farbe: intensives Rubinrot

Geschmack: erinnert im Duft an Tabak und Graphit sowie an süße und reife Früchte; am Gaumen voll und konzentriert, dicht, reichhaltig mit Anklängen von Zitrusnoten, Kompott und Sauerkirschsaft

Speiseempfehlung: weißes und rotes Fleisch, Pasta mit Fleisch oder Gemüsesoße, kräftiger und würziger Fisch, Käse von mittlerer Reife



Nicosia

Etna



Die Verbindung zwischen Familie Nicosia und dem Wein nahm Ende des 18. Jahrhunderts in Trecastagni, am Osthang des Vulkans Ätna, ihren Anfang. Für die ländliche Bevölkerung stellte der Ätna, mit seinen steilen und windigen Gebieten, beim Weinanbau eine tägliche Herausforderung dar. Die charakteristischen Trockenmauern aus Basalt und die Terrassen, die an den glatten Hängen hinaufklettern, zeigen wunderschöne Weinberge. Viele alte Mühlen übersäen die Seiten des Vulkans und sind Zeichen für die uralten Mühen der Ätna-Weinbauer. Dank der überlieferten Weinleidenschaft von Vater zu Sohn in bereits fünfter Generation agiert das Gut Nicosia heute als sizilianisches Weinunternehmen ersten Ranges. Seine Produktionsphilosophie ist klar: Förderung der besten Weinanbauzonen Siziliens, Aufwertung des Weines durch eine sorgfältige Selektion der Trauben, eine konstante Pflege im Keller und der bevorzugte Anbau autochthoner Rebsorten.

Nicosia Spa – Via Luigi Capuana, 49 – 95039 Trecastagni (CT)
Ref. Giuseppe Monaco tel. 095 7806767
g.monaco@cantinenicosia.it
www.cantinenicosia.it

Sosta Tre Santi/2008/Nero d'Avola 85% - Syrah 15%

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 6.500 Fl.

Alkohol: 14% Vol.

Reifung: für 12 Monate in Barriques aus französischem Eichenholz und mindestens 8 Monate in der Flasche

Farbe: rubinrot mit purpurfarbenen Reflexen

Geschmack: vollmundig, samtig, sehr ausgewogen und lange anhaltend

Speiseempfehlung: rotes Fleisch, Wildbraten, Wurst und Schinken, lange gereifter Käse



Fondo Filara Cerasuolo di Vittoria Classico/2009/

Nero d'Avola 60% - Frappato 40%

Herkunftsbezeichnung: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Jahresproduktion: 25.000 Fl.

Alkohol: 13,5% Vol.

Reifung: nach einer langen Reifung in Edelstahl reift der Wein für 5-6 Monate in Barriques und mindestens

weitere 5-6 Monate in der Flasche

Farbe: lebendiges Kirschrot

Geschmack: warm und rund mit angenehmen süßen Tanninen

Speiseempfehlung: Fleisch am Spieß, feines Wild, pikanter Käse



Fondo Filara Nerello Mascalese/2010/Nerello Mascalese

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 10.000 Fl.

Alkohol: 13% Vol.

Reifung: nach der ersten Reifung in Edelstahlbehältern reift der Wein für 5-6 Monate in Barriques und 3-4 Monate in großen Holzfässern, schließlich für 3-4 Monate in der Flasche

Farbe: rubinrot

Geschmack: warm und strukturiert mit einem langen balsamischen Finale

Speiseempfehlung: Primi Piatti, Risotto mit kräftigen Aromen, rotes Fleisch, Käse von mittlerer und langer Reifung



Etna Bianco Fondo Filara/2011/Carricante 60% - Catarratto 40%

Herkunftsbezeichnung: Denominazione di Origine Controllata

Jahresproduktion: 10.000 Fl.

Alkohol: 13% Vol.

Reifung: in Edelstahlbehältern auf der Feinhefe mit häufiger Batonnage, danach ca. 3 Monate in der Flasche

Farbe: brillantes Strohgelb

Geschmack: von großer Frische und Mineralität mit einem besonderen Nachgeschmack von Anis

Speiseempfehlung: wunderbar zu Risotto mit Krustentieren, zu gegrilltem oder frittiertem Fisch oder Fisch aus der Folie



Spadafora dei Principi di Spadafora

Alcamo - Segesta



Die Geschichte des Weines Spadafora begann vor etwa 20 Jahren, im Sommer 1988, als mein Vater beschloss, dass es besser wäre, mal eine andere Welt zu erkunden. So zog ich von dem Landstrich Mussomeli und dem Familiengut im Landesinneren von Sizilien, wo ich Getreide anbaute, nach Virzì, um mich mit Weinreben zu beschäftigen und aus Trauben Wein zu machen.

Ich war sofort davon begeistert und stellte mir vor, wie es meinem Vater gefallen hätte. Die Region Virzì befindet sich auf den Hügeln zwischen Alcamo und Campreale auf 200 bis 400 Metern über dem Meeresspiegel. Es ist das Land der Gemeinde Monreale, das sich weit über Sizilien ausdehnt und zum Weinanbau berufen ist. Nach Verkostungen und einigen Versuchen entschied ich mich 1993, lediglich heimische Rebsorten anzubauen und zu vinifizieren und produzierte meine erste Flasche, der ich den Namen meines Vaters Don Pietro gab. Auf ein Rückenetikett schrieb ich vor einigen Jahren: Ich wünsche jenen, die diesen Wein trinken, die gleichen Gefühle, die ich beim Erschaffen empfand.

Azienda Agricola Spadafora – Via Ausonia, 90 - 90144 Palermo
Ref. Francesco Spadafora tel. 091 514952
info@spadafora.com
www.spadafora.com

Grillo/2011/Grillo 100%

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 15.000 Fl.

Alkohol: 13,5%Vol.

Reifung: 4 Monate in Behältern und 4 Monate in der Flasche

Farbe: kräftiges Strohgelb mit deutlichen grünen Reflexen

Geschmack: reich und schmackhaft

Speiseempfehlung: Fischgerichte, weißes Fleisch, passt auch gut zu Weichkäse, mittelhartem Käse



Cabernet Sauvignon /2008/Cabernet Sauvignon 100%

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 15.000 Fl.

Alkohol: 14%Vol.

Reifung: 1 Jahr in Barriques und 18 Monate in der Flasche

Farbe: purpurrot

Geschmack: voll und rund, präsente weiche Tannine

Speiseempfehlung: Fleischbraten und Käse



Schietto/2008/Cabernet Sauvignon 100%

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 15.000 Fl.

Alkohol: 14,5%Vol.

Reifung: 1 Jahr in großen Holzfässern

Farbe: rubinrot

Geschmack: weiche Tannine

Speiseempfehlung: Braten und milder Käse



Sole dei Padri /2007/Syrah 100%

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 9.000 Fl.

Alkohol: 14,5%Vol.

Reifung: 1 Jahr im Barrique und 24 Monate in der Flasche

Farbe: tiefes Purpurrot

Geschmack: üppig, intensiv, ausgewogen, deutliche Tannine

Speiseempfehlung: Braten, Wild, milder Käse



Tenuta Gorgi Tondi

Marsala - Trapani



Das Gut „Tenuta Gorgi Tondi“ liegt in Mazara del Vallo im Innern einer der schönsten Naturoasen des Mittelmeerraumes: im Naturreservat WWF des Preola-Sees und der kleineren Gewässer „Gorgi Tondi“. Die Rebzeilen an den Seen, die karstigen Ursprungs sind, genießen das ideale Klima und breiten sich zwischen Olivenhainen, Kaktusfeigen und Zwergpalmen aus. Wie in einem Spiel wechselt sich die Geometrie der Weinberge mit der dichten Vegetation der mediterranen Macchia ab, in der wilde Orchideen, Anemonen und Pistazien heranwachsen. Eine Welt der Düfte und Farben. Turmfalke, Fischadler und Zwergdommel, das Symbol dieser Oase, bauen gerne ihre Nester hier. Auf dem Weingut werden sowohl die seit Jahrhunderten beheimateten Rebsorten Grillo, Nero d'Avola, Zibibbo und Cataratto, als auch internationale Sorten wie Chardonnay, Syrah und Merlot angebaut, die sich auf diesem Terroir zu außergewöhnlichen Persönlichkeiten entwickeln.

Tenuta Gorgi Tondi Sas – C.da San Nicola – 91026 Mazara del Vallo (TP)
Ref. Ivan Gennuso tel. 0923 719741
export@gorghitondi.com
www.gorghitondi.com

Rajàh/2011/Zibibbo trocken 100%

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 10.000 Fl.

Alkohol: 13% Vol.

Reifung: 1-2 Monate in der Flasche

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen

Geschmack: aromatisch, faszinierend, frisch, sehr weich und anhaltend

Speiseempfehlung: ideal als Aperitif und zu Spargel, köstlich zu Fischgerichten, insbesondere zu Krustentieren, Seeigel und Austern



Coste a Preola Bianco/2011/Grillo 100%

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 22.000 Fl.

Alkohol: 12,5% Vol.

Reifung: 1-2 Monate in der Flasche

Farbe: strohgelb

Geschmack: voll, weich und duftig mit einer lebendigen Säure und einem langen Nachhall

Speiseempfehlung: ideal zu geräucherten Fischgerichten und Gemüsevariationen



Coste a Preola Rosso/2010/Nero d'Avola 100%

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 20.000 Fl.

Alkohol: 13,5% Vol.

Reifung: 4 Monate in Barriques aus französischem Eichenholz und 6 Monate in der Flasche

Farbe: rubinrot mit violettfarbenen Reflexen

Geschmack: fruchtig, üppig, intensiv, weich, ausgewogene Tannine mit langem Nachhall

Speiseempfehlung: sehr schön zu Pasta und Speisen mit Fleisch oder Käse



Palmarès Rosè extra dry/2011/Nero d'Avola 100%

Jahresproduktion: 15.000 Fl.

Alkohol: 11% Vol.

Reifung: Charmat-Verfahren und 30 Tage in der Flasche

Farbe: brillante und intensive Rosé-Farbe mit einer feinen Perlage, üppig und anhaltend

Geschmack: trocken, gut strukturiert, weich mit aufsteigender Fruchtigkeit, ausgewogen und schmackhaft, am Gaumen angenehm und harmonisch

Speiseempfehlung: ideal als Aperitif, zu rohem oder geräuchertem Fisch, Krustentieren und Austern



Tonnino Azienda Vitivinicola

Alcamo - Segesta



Die Tenute Tonnino liegen im Tal von Belice in den Gebieten von Contessa Entellina, Poggioreale und Salaparuta. Mikrozonon, die seit jeher dafür bekannt sind, dass sie ihren Produkten eine starke Persönlichkeit verleihen. Die Güter liegen, umgeben von einem Land seltener Schönheit, auf 200 bis 450 Metern über dem Meeresspiegel. Sie genießen ihre lokale Umgebung, die ihnen die Exzellenz ihrer Weine schenkt. Das Mikroklima ist geprägt von einer perfekten Harmonie zwischen Licht, idealen Reifetemperaturen und Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die die Aromen der Trauben begünstigen. Die 150 Hektar der Betriebe verteilen sich in einem Gebiet, das eine gute Fruchtbarkeit, eine natürliche Menge von Carbonaten und für die Rebe nützliche Mikroelemente vorweist. Diese Aspekte schaffen-zusammen mit dem Mikroklima des Flusses Belice, der zwischen den Tenute fließt-ideale pedoklimatische Bedingungen und somit perfekte Voraussetzungen für den Anbau von Weinen.

Azienda Vitivinicola Tonnino – viale Europa, 104 – 91011 Alcamo (TP)
Ref. Antonio Tonnino tel. 0924 24135
info@vinitonnino.it
www.vinitonnino.com

Pinot Grigio/2011/Pinot Grigio 100%

Herkunftsbezeichnung: Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 80.000 Fl.

Alkohol: 12,5% Vol.

Reifung: in Edelstahltanks über den ganzen Winter bis zur Filtration im Frühjahr vor der Füllung

Farbe: strohgelb mit leuchtenden Reflexen

Geschmack: große Persönlichkeit, angenehm weich, üppig, intensiv und duftig

Speiseempfehlung: mageren Antipasti, Minestrone, Kräuterrisotto und Fischgerichte



Mediterraneo/2011/Chenin Blanc

Herkunftsbezeichnung: Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 60.000 Fl.

Alkohol: 13% Vol.

Reifung: 80% in Edelstahl, der restliche Teil in Eichenfässern, über den ganzen Winter bis zur Filtration im Frühjahr vor der Füllung

Farbe: intensiv und leuchtend

Geschmack: schmackhaft frisch und mineralisch

Speiseempfehlung: ideal zu Fischgerichten, Krustentieren und weißem Fleisch



Grillo/2011/Grillo 100%

Herkunftsbezeichnung: Indicazione Geografica Protetta

Jahresproduktion: 30.000 Fl.

Alkohol: 12,5% Vol.

Reifung: in Edelstahl

Farbe: strohgelb mit intensiven grünlichen Reflexen

Geschmack: große Persönlichkeit, angenehm weich, üppig, intensiv und duftig

Speiseempfehlung: zu mageren Antipasti, Minestrone, Kräuterrisotto und Fischgerichten



Vinci Vini

Marsala - Trapani



Schließt für einen Moment die Augen, lasst Euch vom Wind streicheln und der Sonne wärmen und atmet die Luft ein, die nach Meer, Pflanzen und Erde duftet... Ihr seid in Marsala, dem "Land des Weines". Hier entstand vor 10 Jahren das Gut Vinci. Es wurde von drei Winzerfamilien gegründet, die Erfahrungen aus mehreren Generationen mit sich brachten, die richtigen Grundstücke erwarben und traditionelle Rebsorten auswählten. Durch Selektion der besten Trauben entstanden Weine von höchster Qualität: Calicanto – ein trockener Zibibbo, Lithos – ein Nero d'Avola, der Passito di Sicilia und Passito di Pantelleria sowie der Marsala Vergine Soleras. Die Klarheit und Farbe der Vinci-Weine sind ungeheuer faszinierend... und die Versuchung ist groß, in das Glas Wein einzutauchen, so, als würde man in das azurblaue und klare Meer von Marsala springen.

Lithos/2010/Nero d'Avola 100%

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 10.000 Fl.

Alkohol: 13,5 % Vol.

Reifung: 2 Jahre

Farbe: intensives Rubinrot

Geschmack: trocken, idealer Tanningehalt, würzig, Kirsch, Brombeere und Vanillenoten

Speiseempfehlung: pikanter Hartkäse, gebratenes oder gegrilltes rotes Fleisch



Calicanto Zibibbo Secco Sicilia/2011/Zibibbo 100%

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 10.000 Fl.

Alkohol: 13,5% Vol.

Farbe: strohgelb

Geschmack: trocken und aromatisch

Speiseempfehlung: Antipasti mit Meeresfrüchten, Krustentiere und Geräuchertes



Passito/100% Zibibbo oder Moscatellone

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 8.000 Fl.

Alkohol: 14% Vol.

Farbe: goldgelb mit kupferroten Reflexen

Geschmack: süß, aromatisch, intensiv, verführerisch mit großer Substanz

Speiseempfehlung: ein exzellenter Dessertwein, zu Gebäck und Fruchteis



Calavianca Nero d'Avola/2010/Nero d'Avola

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 50.000 Fl.

Alkohol: 12,5% Vol.

Reifung: 1 Jahr

Farbe: rubinrot

Geschmack: trocken, idealer Tanningehalt

Speiseempfehlung: pikante Hartkäse, gebratenes oder gegrilltes rotes Fleisch



Cantine Vinci – Via Trapani, 7 - C.da S. Venera – 91025 Marsala (TP)
Ref. Filippo Alagna tel. 0923 989300
vincivini@libero.it
www.cantinevinci.it

Viticultori Associati

Agrigento



Sanfte Hügel, die nicht mehr als 600 Höhenmeter erreichen und ein sonnenverwöhntes Areal, das von Wassermangel und sehr mineralreichen Böden (Schwefel, Kalium, Kalzium) geprägt ist, machen aus diesem Land zugunsten des Qualitätssweinbaus ein natürliches Chemielabor.

Die Azienda Viticultori Associati Canicattì umfasst mehr als 60 Produktionszonen und kultiviert eine Fläche von über tausend Hektar, die sich über diverse Gebiete von Agrigento verteilen.

Produktionsauflagen stabilisieren und regeln sämtliche Weinbergsaktivitäten, um bereits an der Pflanze den Qualitätsstandard der Trauben festzulegen, die am Ende für die Weine selektiert werden. Auf diese Weise werden die Produktionsprozesse an die moderne Weintechnologie angepasst und die Qualität und Unversehrtheit der Trauben gewährleistet.

Centuno /2010/Nero d'Avola

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 40.000 Fl.

Alkohol: 14% Vol.

Reifung: 12 Monate in Holzfässern aus französischer Eiche und 6 Monate in der Flasche

Farbe: tiefes Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen

Geschmack: typische Charakteristiken der Rebsorten sind erkennbar, Noten von Pflaumen, Kirschen, reifen roten Früchten

Speiseempfehlung: gegrilltes Fleisch und reifer Käse



Aquilae /2010/Nero d'Avola

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 120.000 Fl.

Alkohol: 14% Vol.

Reifung: 8 Monate in Edelstahl und 4 Monate in der Flasche

Farbe: tiefes Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen

Geschmack: weich und samtig

Speiseempfehlung: Primi Piatti, Fleisch, Käse mittlerer Reife



Aquilae/2011/Grillo

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 50.000 Fl.

Alkohol: 12,5% Vol.

Reifung: 3 Monate in Edelstahl und bis 2 Monate vor seiner Vermarktung in der Flasche

Farbe: strohgelb mit grünen Reflexen

Geschmack: üppig und delikat mit den typischen Charakteristiken der Rebsorte

Speiseempfehlung: als Aperitif, zu allen Fischgerichten



La Ferla/2010/Nero d'Avola

Herkunftsbezeichnung: Sicilia Indicazione Geografica Tipica

Jahresproduktion: 200.000 Fl.

Alkohol: 13% Vol.

Reifung: 8 Monate in Zementtanks mit entsprechender Beschichtung und 4 Monate auf der Flasche

Farbe: dunkles Rubinrot mit leuchtenden violettfarbenen Reflexen

Geschmack: frisch, weich, samtig

Speiseempfehlung: Primi Piatti, Hauptgerichte mit Fleisch, Käse mittlerer Reife



C.S. Viticultori Associati Società Cooperativa – C.da Aquilata – 92024 Canicattì (AG)

Ref. Salvatore Messina tel. 338 7963177

messina@viticultoriassociati.it

www.viticultoriassociati.it

Olivenölerzeuger



Az. Agr. Gregorio De Gregorio

Palermo - Monreale



Die Azienda liegt in der Region Monreale (PA) auf 200 bis 230 Metern über dem Meeresspiegel und erstreckt sich mit etwa 270 Hektar im westlichen Sizilien über einen Teil des Feudo Sirignano.

Dieses für den Olivenanbau bekannte Gebiet befindet sich zwischen dem Tal von Belice und dem Tal des Flusses Sirignano, der an dieser Stelle zum letzten Mal absteigt, um in Richtung des Golfo di Castellammare zu fließen. Die jahrhundertealten Olivenhaine mit den kostbaren autochthonen Pflanzen gehören zum Gebiet DOP Val di Mazara, während die Weinberge mit autochthonen sowie internationalen Rebsorten zum Gebiet DOC Alcamo und DOC Monreale zählen. Das Unternehmen, das seine jahrhundertealte Familientradition respektiert und pflegt, zeichnet sich durch die Qualität seiner Produkte aus, die von exzellenten Böden und dem charakteristisch mediterranen Klima verwöhnt werden. Die von der Azienda angebauten Sorten sind typisch für das geografische Gebiet, zu dem es gehört. Lediglich ein kleiner Teil der Sorten, die hier wachsen, stammt aus dem Westen Siziliens.

Azienda Agricola Gregorio De Gregorio – C.da Sirignano – 90046 Monreale (PA)

Ref. Gregorio De Gregorio tel. 091 7303231

info@degregorioagricoltura.com

www.degregorioagricoltura.com

Extra Vergine Olivenöl

Kultivar: Cerasuola (95%), Biancolilla (5%)

Produktionsgebiet: C.da Sirignano - Monreale Palermo

Höhe des Olivenhains: 220 m über dem Meeresspiegel

Lesetechnik: manuell

Extraktionsverfahren: kontinuierliche Kaltextraktion in drei Phasen

Aroma: Olivenfrüchte, geschnittene Kräuter, Mandeln

Geschmack: zuerst pikant, im Nachgeschmack süßlich

Verwendung: zu rotem und weißem Fleisch, Fisch und Salat



Extra Vergine Olivenöl Case Vecchie aus biologischem Anbau

Kultivar: Ogialora 70%, Biancolilla 15%, Nocellara 15%

Produktionsgebiet: C.da Sirignano - Monreale Palermo

Höhe des Olivenhains: 200 m über dem Meeresspiegel

Lesetechnik: mittels mechanischen Schüttlern

Extraktionsverfahren: kontinuierliche Kaltextraktion in drei Phasen

Aroma: Olivenfrüchte, Mandeln, Gemüseartischocke, Artischocke, Tomate

Geschmack: süß, bitter, pikant

Verwendung: Salat, Rohkost, Suppen mit Hülsenfrüchten



Extra Vergine Olivenöl Sirignano aus biologischem Anbau

Kultivar: Cerasuola 90%, Biancolilla 5%, Calabrese 5%

Produktionsgebiet: C.da Sirignano - Monreale Palermo

Höhe des Olivenhains: 220 m über dem Meeresspiegel

Lesetechnik: manuell

Extraktionsverfahren: kontinuierliche Kaltextraktion in drei Phasen

Aroma: Olivenfrüchte, geschnittene Kräuter, Artischocke, Tomate

Geschmack: leicht bitter, etwas pikant

Verwendung: gegrilltes rotes Fleisch, Gemüsesalate, gebratener Fisch, Carpaccio, Bruschetta



Az. Agr. Salamone

Agrigento



Das Gut erstreckt sich mit etwa 100 Hektar zwischen den Gebieten Aragona und Santa Elisabetta. Von den weißen aus Kalkstein bestehenden Hügeln blickt man in eine Landschaft mit zahlreichen Tälern und rauen Bergen, die in der Ferne bis zum Meer reichen. Der in der Ebene gelegene Olivenhain ist vor Scirocco-Winden geschützt. Im Zuge von Modernisierung und Innovation wurde der erste Olivenhain mit unterschiedlichen Sorten gepflanzt. Außerdem führte die Azienda aus Respekt vor der Umwelt den biologisch kontrollierten und zertifizierten Anbau ein. Das Unternehmen ist mit fortschrittlichen Anlagen ausgestattet, die für die Bodenarbeiten und mechanische Lese erst vor kurzem modernisiert wurden. Das Gut zählt 1.600 Bäume, aus deren Früchten biologisches Extra Vergine Olivenöl von hohem Qualitätsstandard produziert wird. Durch die Sorgfalt bei jeder Phase des Produktionskreislaufes, die Aufmerksamkeit während der Früherlese, die tägliche Verarbeitung der Oliven und die Extraktion des Öls bei kontrollierten Temperaturen hat das Carbonia-Öl in den vergangenen Jahren einen immer größeren Zuspruch seitens Fachleuten erfahren und von Olivenöl-Führern und nationalen wie internationalen Wettbewerben große Anerkennung erhalten

Azienda Agricola Salamone – Via Diodoro Siculo, 2 – 92100 Agrigento
Ref. Eugenia Gino tel. 0922 23878
info@oliocarbonia.it
www.oliocarbonia.it

Extra Vergine Olivenöl A.Q. Bio

Herkunftsbezeichnung: Denominazione di Origine Protetta

Kultivar: Biancolilla - Giarraffa

Produktionsgebiet: Aragona - Agrigento - Sizilien

Höhe des Olivenhains: 400 m über dem Meeresspiegel

Lesetechnik: per Hand gepflückt

Extraktionsverfahren: Kaltextraktion

Aroma: leicht fruchtig

Geschmack: erinnert an Mandeln, Tomaten, Schokolade

Verwendung: Gemüse, Fisch, Fleisch



Extra Vergine Olivenöl, aromatisiert mit natürlichem Zitronen- und Peperoncini-Aroma

Herkunftsbezeichnung: Denominazione di Origine Protetta

Kultivar: Biancolilla - Nocellara - Passulunara

Produktionsgebiet: Aragona - Agrigento - Sizilien

Höhe des Olivenhains: 600 m über dem Meeresspiegel

Lesetechnik: per Hand gepflückt

Extraktionsverfahren: Kaltextraktion

Aroma: leicht fruchtig

Geschmack: nach Limone und Peperoncini

Verwendung: Fisch und Fleisch



Extra Vergine Olivenöl konventionell

Herkunftsbezeichnung: Denominazione di Origine Protetta

Kultivar: Biancolilla - Nocellara - Passulunara

Produktionsgebiet: Aragona - Agrigento - Sizilien

Höhe des Olivenhains: 600 m über dem Meeresspiegel

Lesetechnik: per Hand gepflückt

Extraktionsverfahren: Kaltextraktion

Aroma: mittelmäßig fruchtig

Geschmack: erinnert an Mandeln, Tomaten

Verwendung: Gemüse, Fisch, Fleisch, Dessert



Bonolio SAS

Val di Mazara



Der Ölhersteller Bonolio befindet sich in Siacca in der Anbauzone DOP Sicilia „Val Di Mazara“ und liegt somit in einem Gebiet, das ideal für den Anbau besonders erlesener Oliven ist. Das Unternehmen, das sehr hochwertige und kostbare Olivenöle produziert, kultiviert hier die Olivensorten Biancolilla, Novellara del Belice und Cerasuola. Aus ihnen entstehen nicht nur ausgezeichnete und authentische, sondern - dank der Achtung vor dem Erbe - auch sehr unterschiedliche Produkte, die die geschmacklichen Ansprüche all jener erfüllen, die dieses einzigartige Produkt lieben. Heute besitzt Bonolio die größte Ölpresse Siziliens mit einer Arbeitskapazität von 250 q.li/h (2.500 kg Oliven/Stunde) und produziert vier Linien, von denen zwei in Flaschen abgefüllt werden und eine den Weg ins Lager findet.

Extra Vergine Olivenöl



Herkunftsbezeichnung: Denominazione di Origine Protetta Val di Mazara

Kultivar: Biancolilla (50%), Cerasuola (40%), Nocellara del Belice (10%)

Produktionsgebiet: in der Provinz Palermo inmitten von West-Siziliens und im westlichen Teil der Provinz Agrigento

Höhe des Olivenhains: von 50 m bis 850 m über dem Meeresspiegel

Lesetechnik: per Hand und mit manuellen Schüttlern

Extraktionsverfahren: kontinuierliche Kaltextraktion

Aroma: delikat und anhaltend mit Noten, die an grüne Tomaten erinnern, umhüllt von Noten der typischen Gemüseartischocke Siziliens

Geschmack: intensive Fruchtigkeit mit einem Hauch von Gemüseartischocke und bisweilen süßer Mandel

Verwendung: für jegliche Zubereitungen in der mediterranen Küche, insbesondere um Gemüse, Suppen und Salate zu verfeinern

Bonolio Sas di Michele Bono & F.lli – C.da Bordea, 1 – 92019 Siacca (AG)

Ref. Salvatore Bono tel. 0925 84500

salvatore@bonolio.it

www.bonolio.it

Consoli Pasquale & F.lli s.n.c.

Monte Etna



Von antiken Mühlsteinen aus Lavagestein zu modernen Maschinen mit Kaltextraktion. Für ihr qualitativ hochwertiges Extra Vergine Olivenöl ist die kontrollierte Ursprungsbezeichnung Denominazione di origine protetta "Monte Etna" bekannt. Das Gut Consoli wurde im Jahr 1960 in Adrano (CT) im Südwesten des Ätna geboren. Zum Schutz der Umwelt setzt es erneuerbare Energiequellen ein. Um die Qualität seines Öls zu verbessern, arbeitet es mit einer Ölpresse aus jüngster Generation, die mit einer zweiphasigen Vorrichtung und der Technologie für Kaltextraktion ausgestattet ist. Die Selektion erstklassiger Rohstoffe steuert das Unternehmen durch die Wahl seiner Produktionsstätte (Höhe und Bodenbeschaffenheit) und über die Methode der Bodenbearbeitung. Neben seinem Extra Vergine Olivenöl, aus dem vier unterschiedliche Linien entstehen, produziert es Tafeloliven, Olivenpaté und Pistazienpesto. In Zusammenarbeit mit der Universität von Catania und Messina setzt es sich für die Stärkung der Nebenprodukte und die natürliche Produktion von Tafeloliven ein. Ein gutes Olivenöl achtet das Essen, das es begleitet, so wie ein guter Produzent das Gebiet respektiert, das ihm seine Früchte schenkt.

Consoli Pasquale & F.lli Snc – C.da Giordano S.S. 284 km 28.500 – 95031 Adrano (CT)
Ref. Pasquale Consoli tel. 0957 601517
olio.consoli@tiscali.it
www.olioconsoli.it

Extra Vergine Olivenöl Consoli

Herkunftsbezeichnung: Denominazione di Origine Protetta

Kultivar: Biancolilla - Giarraffa

Produktionsgebiet: Aragona - Agrigento - Sizilien

Höhe des Olivenhains: 400 m über dem Meeresspiegel

Lesetechnik: per Hand gepflückt

Extraktionsverfahren: Kaltextraktion

Aroma: leicht fruchtig

Gusto: Mandeln, Tomaten, Schokolade

Verwendung: Gemüse, Fisch, Fleisch



Extra Vergine Olivenöl Consoli aus biologischem Anbau

Kultivar: Nocellara Etnea (über 90%), Moresca und Oragliola

Produktionsgebiet: Provinz von Catania und Enna

Höhe des Olivenhains: zwischen 450 und 700 m über dem Meeresspiegel

Lesetechnik: per Hand, Oliven werden innerhalb 48 Stunden gemahlen

Extraktionsverfahren: Zentrifuge mit Kaltextraktion in zwei Phasen

Aroma: leicht fruchtig mit Noten, die an frisch geerntete Kräuter und an Artischocken erinnern

Geschmack: klar und frisch, im Nachgeschmack Artischocke und Wiesenkräuter; ausgewogene bittere und pikante Noten

Verwendung: zu allen rohen und gekochten Speisen, Fleisch und Gemüse



Extra Vergine Olivenöl Consoli, 100% italienisch

Kultivar: Nocellara Etnea (über 90%), Moresca und Oragliola

Produktionsgebiet: Provinz von Catania und Enna

Höhe des Olivenhains: zwischen 450 und 700 m über dem Meeresspiegel

Lesetechnik: per Hand, Oliven werden innerhalb 48 Stunden gemahlen

Extraktionsverfahren: Zentrifuge mit Kaltextraktion in zwei Phasen

Aroma: leicht fruchtig mit Noten, die an frisch geerntete Kräuter erinnern

Geschmack: klar mit ausgewogenen bitteren und pikanten Noten

Verwendung: zu allen rohen und gekochten Speisen, zu Gebratenem und Suppen



Manfredi Barbera & Figli spa

Val di Mazara - Valli Trapanesi



Es begann im Jahr 1888, als Familie Barbera, die ein blühendes landwirtschaftliches Unternehmen in der Provinz Agrigento führte, ihren Standort verlegte und unweit von Palermo ein prächtiges Anwesen in San Lorenzo bezog; ein Jagdgut aus dem 16. Jahrhundert, das schon Bleibe des Fürsten von Buonfornello war.

Die Geschichte der Familie Barbera dauert heute noch an und Manfredi Barbera repräsentiert inzwischen die vierte Generation, die das Gut mit Leidenschaft und Intuition führt. Seine Liebe zur Tradition verbindet er mit seiner Offenheit für moderne Technologie, mittels der er die Qualität seiner Weine perfektioniert und das Gut internationalisiert. Die Ideen zu seinem vielfältigen Produktsortiment und die Gestaltung seiner ansprechenden und originellen Verpackung zeigen Erfolg. Seinem Sohn Lorenzo widmet er das erste entkernte Öl "Lorenzo n°5", das aus der köstlichen Sorte Nocellara del Belice gewonnen wird, und ernennt es zu einem seiner kostbarsten Erzeugnisse. Passion, Terroir und Unternehmensgeist machen die Produkte der Azienda Barbera zu Botschaftern für sizilianische Qualität.

Manfredi Barbera & Figli Spa – Via E. Amari, 55/A – 90139 Palermo
Ref. Enza Gaglio tel. 091 582900
enza.gaglio@oliobarbera.com
www.oliobarbera.it

Alive Extra Vergine Olivenöl



Kultivar: Koroneiki aus Griechenland und Arbequino aus Spanien

Produktionsgebiet: Puglia, Peloponnes, Spanien

Höhe des Olivenhains: Hügelgebiet bis in die Ebene

Lesetechnik: per Hand gepflückt, innerhalb 24 Stunden nach der Lese gepresst

Extraktionsverfahren: Dauerextraktion und Separation über eine Zentrifuge, natürliches Absetzen und Umfüllen

Aroma: zarter, aber anhaltender frischer Duft

Geschmack: durchschnittlich fruchtig mit Mandelnote

Verwendung: zur Zubereitung von Soßen, zum Backen und Braten, zum Kochen

Selezione Storica 2012 Extra Vergine Olivenöl



Kultivar: Nocellara del Belice

Produktionsgebiet: West-Sizilien (Castelvetrano)

Höhe des Olivenhains: auf Hügel

Lesetechnik: per Hand gepflückt

Extraktionsverfahren: Auspressen in einer Mühle mit gegensätzlich arbeitenden Granitwalzen innerhalb 12 Stunden nach der Lese, kontinuierliche Extraktion und Separation über Zentrifuge, natürliches Absetzen und Umfüllen

Aroma: duftet nach geschnittenen Kräutern und grünen Tomaten

Geschmack: mittelfruchtig mit einem Hauch Tomaten- und Artischockennoten

Verwendung: Fisch, frischer Käse, Bruschetta

Unfiltriertes Extra Vergine Olivenöl



Kultivar: Ogliarola, Cerasuola, Biancolilla, Coratina

Produktionsgebiet: Sizilien und Apulien

Höhe des Olivenhains: auf Hügel

Lesetechnik: per Hand gepflückt

Extraktionsverfahren: innerhalb 24 Stunden nach der Lese erfolgt das Auspressen, kontinuierliche Extraktion und Separation per Zentrifuge, natürliches Absetzen und Umfüllen

Aroma: zarter Duft, aber anhaltend frisch

Geschmack: mittelfruchtig mit Mandelnote

Verwendung: vegetarische Salate und Suppen; universal einsetzbar

Soc. Agricola Alicos sas

Valli Trapanesi



Ziel der Azienda Agricola ALICOS ist es, den Wert der landwirtschaftlichen Produkte Siziliens enorm zu steigern und dabei insbesondere jene aus der Region Salemi zu fördern, dem ursprünglichen Kern der Produktion. Das Gut gehört zur Produktionszone der DOP «Valli Trapanesi». Das Extra Vergine Olivenöl wird hier hauptsächlich aus der Cerasuola-Pflanze gewonnen, die im Jahr 1929 im Gebiet Guardancielo bei Salemi in der Nähe des Flusses Grande gepflanzt wurde. Der Fluss wurde einst Halycus genannt und bildete die Grenze zwischen den mächtigen Städten Segesta und Selinunte. Das Extra Vergine Öl Halycos ist nur eine der Köstlichkeiten von Alicos. Die Azienda produziert außerdem Konserven, die nach sehr alten und unverfälschten sizilianischen Traditionen kreiert werden. Der Betrieb verwendet nur ausgewählte erstklassige Rohstoffe, die er mit Extra Vergine Olivenöl verarbeitet, um die natürlichen Düfte und Aromen der Zutaten zu erhalten. Das Öl wird nicht filtriert, damit es seine exzellenten und charakteristischen Duftnoten und Aromen bewahren kann.

Olio Halycos Extra Vergine Olivenöl

Kultivar: 100% Cerasuola

Produktionsgebiet: C. da Guardancielo - Salemi

Lesetechnik: per Hand

Extraktionsverfahren: kontinuierliche Kaltextraktion

Aroma: verführerisch, reich an eleganten Fruchtnoten, die an Tomaten und Artischocken erinnern

Geschmack: komplex, charakterstark, vegetale Noten von grünem Salat und kräftigen Heilkräutern; pikant mit schöner ausgewogener Bitternote



Olio Halycos biodynamisch

Kultivar: Cerasuola und Nocellara

Produktionsgebiet: Provinz von Trapani

Lesetechnik: per Hand

Extraktionsverfahren: kontinuierliche Kaltextraktion

Aroma: reich an eleganten fruchtigen Noten, die an Tomaten und Kräutern erinnern

Geschmack: vegetale Noten von Tomaten und Artischocken; pikant mit schöner ausgewogener Bitternote



Extra Vergine Olivenöl Tellus

Kultivar: Cerasuola, Nocellara und Biancolilla

Produktionsgebiet: Provinz von Trapani, Agrigento und Palermo

Lesetechnik: per Hand

Extraktionsverfahren: kontinuierliche Kaltextraktion

Aroma: duftet nach Oliven, Kräutern und Tomaten

Geschmack: weich und fruchtig, pikant mit ausgewogenen Bitternoten

Verwendung: passt zu jeder Speise, zu rohen Variationen als Soße, beim Kochen für jegliche Zubereitungen



Società Agricola Alicos Sas – via M. Cremona, 21 – 91018 Salemi (TP)

Ref. Gaetano Palermo tel. 0924 983348

info@alicos.it

www.alicos.it



Balistreri Girolamo

Der Betrieb Balistreri Girolamo befindet sich in dem Seefahrerort Aspra, der nur wenige Kilometer entfernt von Palermo liegt. Gegründet wurde der Betrieb 1947, heute nimmt das Unternehmen im Bereich der Konservierung von Sardellen eine beachtliche Stellung ein. Sein größtes Ziel ist es, seinen Kunden Sardellen von bester Qualität zu garantieren, daher bietet es nur perfekt gereifte und rosafarbene Sardellen im Glas oder als Konserve an. Für seine Produkte verwendet es nur die besten Sardellen, die in den richtigen Monaten (Mai-Juni) ausschließlich an den Küsten von Sizilien und Spanien gefischt werden. Balistreri Girolamo ist einer der wenigen Betriebe, die gesalzene und in Öl eingelegten Fisch direkt produzieren. Mit Engagement und Beständigkeit wurde diese Aufgabe vorangetrieben und eine 4.000 Quadratmeter große Fabrik geschaffen, in der nur hochqualifizierte Arbeitskräfte beschäftigt werden. Für seine ausgezeichnete Qualität und die Einhaltung von Gesundheitsgesetzen und Verordnungen nach europäischem Standard erhielt das Unternehmen die Anerkennung der EU.

Balistreri Girolamo & C. Snc - Via Cotogni, 1 - 90010 Aspra (Pa) - Sicilia - Italia
Ref. Girolamo Balistreri Tel. 091 955612 - www.balistrerigirolamo.it

Campo d'Oro

Seit über 24 Jahren produziert Campo d'Oro ein umfangreiches Sortiment von Lebensmittelkonserven. Das Angebot zählt mehr als 500 Produkte, die in vier Linien eingeteilt sind: Villa Reale, Villa Reale Supreme, Paolo Licata und Bio Sicilia Organic. Die Gourmet-Linie Villa Reale beinhaltet eine große Palette an Spezialitäten in Extravergine Olivenöl, typische Konserven, Fertigsoups, Aufstriche und Dressings, Fisch, Marmelade und Konfitüren, Gelatine, Süßspeisen, Honig.

Die Luxuslinie Villa Reale Supreme besteht aus einer Auswahl von Spezialitäten in Extravergine Olivenöl mit einigen von Slow Food ausgewählten Zutaten. Deutschland gehört zu den Ländern, die unsere Qualität besonders schätzen und anerkennen. Die Bestseller auf dem deutschen Markt sind: Paprika-Mandel-Creme, Pesto Trapanese, Thunfisch-Orangen-Creme, Zwiebeln süßsauer, halbtrocknete Kirschtomaten, gefüllte Peperoni mit Schwertfisch, Sugo alla Norma mit Auberginen.

Unsere Spezialitäten werden in den besten Geschäften für die gehobene Gastronomie, in Delikatessenzläden und spezialisierten Metzgereien verkauft und in die ganze Welt exportiert, was wir auch unserer steten Präsenz auf der Anuga in Köln zu verdanken haben.

Campo d'Oro Sas - C.da Scunchipane c.p. 125 - 92019 Sciacca (AG) Italy
Ref. Paolo Licata Tel. 0925 80100 - www.campodoro.eu

Maestri del gusto

Seit über 50 Jahren arbeitet Maestri del Gusto mit Leidenschaft in der Fischbranche und ist als führendes Unternehmen im Marketing und Vertrieb von Fettfisch, Thunfisch und Weißfisch auf dem nationalen und europäischen Markt aktiv. Seine langjährige Erfahrung, andauernde Forschungsarbeiten und Innovationen, eine effiziente Organisation und hohe Kundenorientiertheit sichern dem Betrieb einen qualitativ hohen Arbeitsstandard. Das Unternehmen produziert geräucherte Fischwaren; gesalzene Fischprodukte (Bottarga aus Thunfischrogen, Meeräsche, Schwertfisch); Carpaccio vom Schwert- und Thunfisch; Filets von Thunfisch, Schwertfisch und Goldmakrele; Makrelen in Öl; Sardellenfilets in Öl.

Maestri del Gusto Srl - Via Don Milani - 90044 Carini Palermo Italy
Ref. Angelo Zimbardo Tel. 091 8660018 www.maestrigusto.it

Notes





Regione Siciliana
Assessorato regionale delle Risorse Agricole e Alimentari
Istituto Regionale Vini e Olii di Sicilia
Dipartimento degli Interventi per la Pesca

www.irvos.it - direzione.vitevino@regione.sicilia.it

Ein Projekt von



In Zusammenarbeit mit:



CAMERA DI COMMERCIO
ITALIANA PER LA GERMANIA
ITALIENSCHER HANDELSKAMMER
FÜR DEUTSCHLAND
Fondazione ITC / Germanische



ITALIENSCHER HANDELSKAMMER
MÜNCHEN-STUTTGART
CAMERA DI COMMERCIO
ITALO-TEDESCA



WEINWELTEN
Steffen Maus

www.wein-welten.com

Dott. Antonio Mercadante
Export Consultant

Für weitere Informationen: www.irvos.it – www.wein-welten.com – www.itkam.org