

**WEIN
& CO**

Region Abruzzo und ihre Weine



Eine Weinreise zu Bergen und dem Meer



Abruzzan – Paradies mit sagenhafter Vielfalt.



*„Ein guter Montepulciano ist ebenso befriedigend,
ja sogar ebenso fein wie andere italienische
Weine auch – voll Farbe, Lebendigkeit und Wärme.“*

Hugh Johnson, Wein-Experte & Autor, 1983



Inhalt

Die Region Abruzzan	4-5
Der Weinbau	6-7
Montepulciano d'Abruzzo...	8
Trebbiano d'Abruzzo	9
Die Weine	10-14



Abruzzen – Die Entdeckung eines Geheimtipps

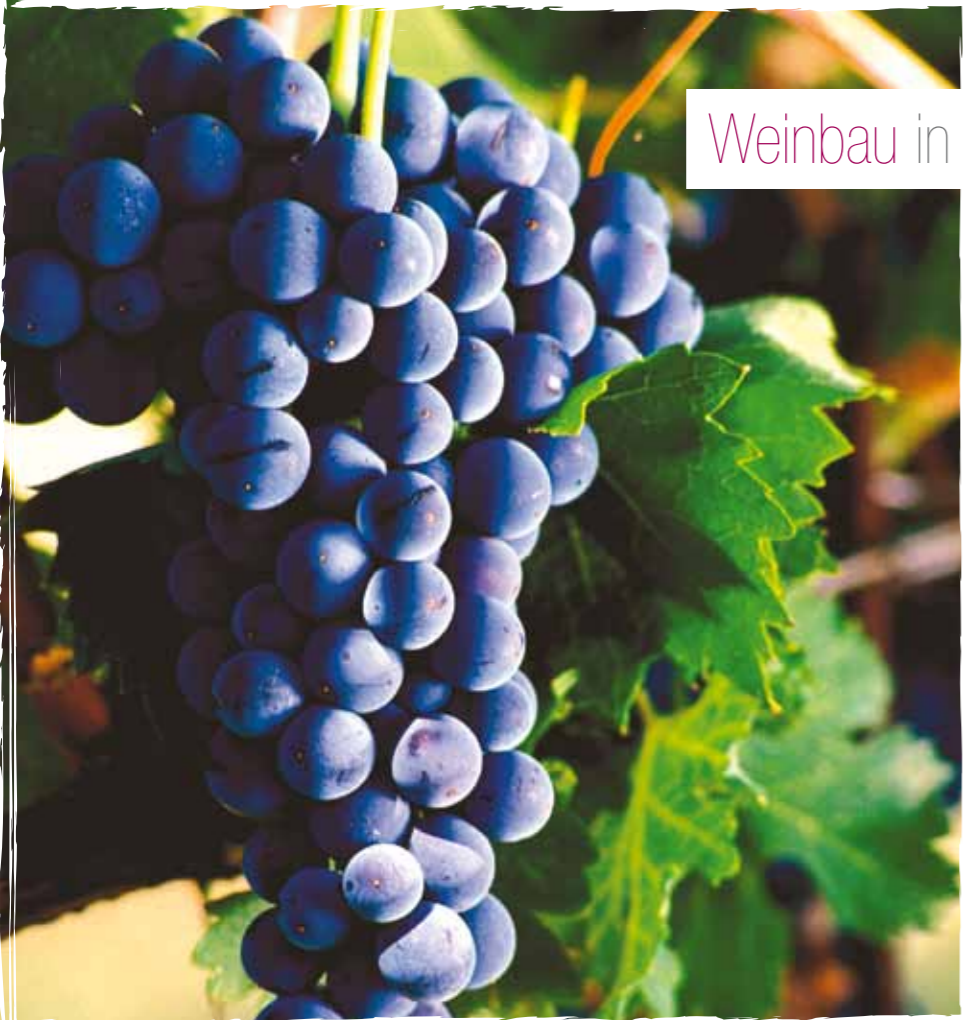
Die Abruzzen mit der Hauptstadt l'Aquila liegen zwischen dem Apennin und der Adriaküste. Nördlich grenzen sie an die Marken, im Westen an die Region Latium, südlich befindet sich die Region Molise und östlich liegt die Adria. 65% der knapp 11.000 km² der Abruzzen sind gebirgig geformt, das andere Drittel besteht aus sanften Hügeln und die 124 km Küste bieten herrliche Strände. Der Tourismus ist im Aufschwung begriffen, dennoch sind die Abruzzen noch ein Geheimtipp. Ob Skispaß auf den zahlreichen Skipisten, wie etwa in Campofelice, oder ausgiebige Wandertouren in den drei riesigen Nationalparks, die mehr als 30% der Abruzzen ausmachen: Hier findet man pure Natur und sanften Tourismus. Oder aber man erforscht die lange Geschichte der Abruzzen, die in Form von prähistorischen Höhlen, antiken Ausgrabungsstätten, wuchtigen Kirchen der Romanik und zahlreichen Schlössern und Burgen noch heute erfahrbar wird.

Mare e Monti!

Die kulturelle und landschaftliche Vielfalt prägt auch die Kulinarik der Abruzzen: So werden nicht selten Zutaten aus Berg und Meer in einem Gericht vereinigt (Mare e Monti). Besonderen Stellenwert ha-

ben Olivenöl, Safran und Peperoncino: Letzterer ist Hauptdarsteller in der abruzzesischen Küche, wenn etwa Sugo traditionell aus Tomaten, Speck, Pecorino und Peperoncino gemacht wird. Die Abruzzen sind auch berühmt für die Arrosticini (Lammspießchen), die hochwertige, handgemachte Pasta und die Vielzahl an Wurstwaren, wie etwa die legendäre Ventricina, eine sehr grobe und scharfe Salami.





Weinbau in alter Tradition

In den Abruzzen hat der Weinbau eine lange Tradition, schon in antiken Schriften wird der abruzzesische Wein als stärkend gelobt. Heute erstreckt sich die Rebfläche über mehr als 33.000 Hektar, wobei die Weingärten teilweise bis hinauf in 600 Meter Höhe liegen.

Gebirge, Wälder und Meernähe beeinflussen das Mikroklima vieler Gegenden maßgeblich, heiße Tage und kalte Nächte sind typisch und bieten daher optimale Voraussetzungen für qualitativ hochstehende Weine.

In den letzten Jahren setzte nicht nur eine Rückbesinnung auf die traditionelle abruzzesische Küche ein, sondern auch im Weinbau entdeckte man die typischen Rebsorten neu. „Die Region ist kurz gesagt ein Versuchslabor für eine raffinierte und schmackhafte Verknüpfung zwischen Modernem und Traditionellem, dem innovativsten und gelungensten Spiegelbild der modernen Wein-gastronomie“, so Alessandro Bocchetti, Journalist für Weinführer Gambero Rosso. Trotzdem gelten Weine aus den Abruzzen immer noch als Geheimtipp, erkennbar am sehr fairen Preis-/Leistungsverhältnis.



„La Dolce Vita“

Ennio Flaiano, aus den Abruzzen stammend;

Fellinis Drehbuchautor des gleichnamigen Films

Typische Weine der Region

Montepulciano d'Abruzzo

Als erster Wein dieser Region wurde der Montepulciano d'Abruzzo mit dem DOC-Prädikat ausgezeichnet.
Achtung: Nicht zu verwechseln mit dem Vino Nobile di Montepulciano aus der Toskana!

Die Weinrebe

Der Montepulciano d'Abruzzo ist eine spät reifende Sorte. Aus ihr, mit maximal 15% Zugabe von Sangiovese, werden ausgezeichnete und preiswerte Weine für jeden Tag gekeltert, aber auch kraftvolle, wuchtige Weine mit viel Tiefe findet man. Als Rosé vinifiziert heißt er Cerasuolo.

Die Eigenschaften

Aussehen: Die Farbe ist ein tiefes, lebendiges Rubinrot mit violetten Reflexen, im Alter Richtung orange-farben gehend.

Bouquet: Der komplexe Duft nach Kirschen, Weisseln und Pflaumen ist angenehm weich und leicht würzig.

Geschmack: Der Geschmack ist trocken, weich und harmonisch mit seidigem Tannin.

Alkoholgehalt: mindestens 11,5%

Bestes Alter

Der Wein reift ein Jahr im Holzfass, nach zwei Jahren trägt er den Zusatz Riserva. Je nach Qualität kann er 2-4 Jahre gelagert werden, manche Spitzen-Weine bringen es auf 4-8 Jahre.

Speisenkombinationen

Dieser Wein passt sehr gut zur Pasta wie etwa Orecchiette (öhrchenförmige Nudeln aus den Abruzzen) mit Sugo Arrabiata oder Puttanesca oder auch einem Wildschweinsugo. Weiters begleitet er z.B. eine Fleischroulade perfekt. Geschmacklich harmoniert er bestens mit dunklem Fleisch, ob gebraten oder gegrillt, wie Steaks, Lammkoteletts, ganzen Braten und auch Wildfleisch. Ein saftiges Thunfischsteak mit gebratenen Zucchini passt genauso gut zum Montepulciano wie etwa ein kraftvoller Melanzaniauflauf.

Typische Weine der Region

Trebbiano d'Abruzzo

Die Weinrebe

Trebbiano ist gewissermaßen der Grüne Veltliner der Italiener, es gibt viele Subvarietäten dieser Rebsorte. Der Trebbiano d'Abruzzo ist eine eigenständige Variante, die auch Bombino Bianco genannt wird, und problemlos bis zu einer Höhe von 600 m angebaut werden kann.

Die Eigenschaften

Aussehen: Im Glas schimmert dieser Wein meist strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Bouquet: Der Duft ist fruchtig, harmonisch und voll, frisch und angenehm süffig.

Geschmack: Diesen Wein zeichnen ein samtiger Geschmack, gute Säure und wohlig zarte Würzigkeit aus.

Alkoholgehalt: Der Alkoholgehalt eines Trebbiano d'Abruzzo liegt zwischen 11 und 13 Vol.%

Bestes Alter

Er wird jung getrunken, meist innerhalb der ersten zwei Jahre.

Speisenkombinationen

Die angenehme Frische dieses Weins prädestiniert ihn zur Begleitung von gebratenem Fisch wie Dourade oder Rotbarbe in Kombination mit Ruccolasalat, aber auch mit einem gebratenen Octopus harmoniert er wunderbar. Herrlich zu kombinieren ist er auch mit Brathuhn in Zitronensauce oder Kaninchen mit Tomatensauce. Eine Antipastiplatte mit Rohschinken, Kapern, Käse und getrockneten Tomaten passt ebenso zu diesem Wein wie Meeresfrüchte, z.B. Miesmuscheln in Knoblauchsauce. Eine gute Kombination sind auch einfache Gerichte wie Pasta mit Pesto, Spargel mit Butter und Parmigiano-Reggiano oder ein Risotto alla Milanese.



Masciarelli

Montepulciano d'Abruzzo 2008

Das Weingut

Gianni Masciarelli gründete 1978 das Weingut, das heute seine Weingärten auf die Provinzen Chieti, Teramo, Pescara und l'Aquila aufgeteilt hat. Herzstück des Betriebs ist und bleibt jedoch das Gebiet von San Martino sulla Marucina, das zu den 50 besten Weinbaugebieten der Welt zählt. Gemeinsam mit Ehefrau Marina arbeitete der 2008 leider viel zu früh verstorbene Winzer unermüdlich an der Qualität seiner intensiven, dichten und aromatischen Weine; Marina führt den Betrieb in seinem Sinne weiter. Unzählige Preise und Auszeichnungen im In- und Ausland zeugen von der Spitzenqualität der Masciarelli-Weine: etwa 13 Mal in Folge die 3-Gläser-Höchstbewertung von Gambero Rosso oder auch 2004 „Beste Kellerei und bester Produzent Italiens“.

Der Wein

Was für ein Duft! Das reife Beerenaroma und die aromatische Würze wecken so manche süße Erinnerung an vergangene Tage am Meer. Durch sein feinkörniges Tannin und den fleischigen Charakter fordert dieser Wein geradezu eine gebratene Speise, wie etwa Lammkotelett oder Steak.

13% Alk.,

Perfekt zu
Lamm, Steak
oder Braten!

Spritziger Begleiter

zu mediterraner Küche!



Cantine Mucci

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Rosé 2009

Das Weingut

Seit über 115 Jahren wird bei Cantine Mucci Wein hergestellt; heute führen Aurelia und Valentino Mucci den Betrieb mit großem Engagement. Die Weinberge liegen in einem Gebiet, das für die Weinbereitung besonders prädestiniert ist: Zwischen der Bergkette Maiella und der Adria gelegen, auf 100 bis 250 Metern Höhe, bietet es durch das spezielle Mikroklima optimale Voraussetzungen für Weine von hoher Qualität. Cantine Mucci hat sich auf die typisch abruzzesischen Sorten Montepulciano, Trebbiano und Cerasuolo spezialisiert, produziert aber auch in alter Tradition ein für die Abruzzen typisches Olivenöl.

Der Wein

Zarte Beerigkeit und zischende Spritzigkeit machen den Cerasuolo Rosé zum besten Aperitifwein. Durch den weichen, würzigen Geschmack begleitet er aber auch eine leichte mediterrane Küche optimal. Oder aber ein kalter Avocado-Shrimpsalat, ein Sonnenschirm und ein Pool – und den Cerasuolo eisgekühlt dazu!

12,5% Alk.

Agriverde

Das Weingut

Wenn es um abruzzesische Weine geht, kommt man um Agriverde nicht herum: Der bedeutende Weinproduzent gehört dem italienischen Verein für Bio-Landwirtschaft an, entsprechend arbeitet man am Weingut: Gründüngung, um den Boden mit Stickstoff anzureichern, Schädlingsbekämpfung mit Pheromonen, umweltfreundliche Mate-

rialien am Weingut und vieles mehr. Die Weine weisen alle Facetten des Terroirs auf, insbesondere durch den Einsatz von natürlichen Hefen in der Weinbereitung. Die hohe Weinqualität zieht sich durch die gesamte Palette, von Montepulciano und Cerasuolo über Trebbiano bis hin zu Cabernet und Sangiovese.



Montepulciano d'Abruzzo Piane di Maggio 2009

Der Wein

Tolle Qualität für jeden Tag bietet dieser unkomplizierte und trinkfreudige Montepulciano, der Lust auf mehr macht und animierend wirkt. Der Wein mit dem typischen Kirschduft passt natürlich perfekt zu Pasta oder zu einem saftigen Braten – und ganz besonders zu einem Abend voller italienischer Urlaubs-Erinnerungen!

13% Alk.

Perfekt zu Pasta!



Trebbiano d'Abruzzo Riseis di Recastro 2009

Der Wein

Trebbiano ist eine (noch) unterschätzte Rebsorte und quasi der Grüne Veltliner der Italiener. Das schöne Säurespiel, die fruchtigen Aromen und seine animierende Saftigkeit prädestinieren diesen Wein zu Antipasti, allen Speisen mit Meeresfrüchten, Sushi, gegrilltem Fisch oder auch zarter Pasta!

13% Alk.

Zu Frutti di Mare genießen!

Fontefico

Montepulciano d'Abruzzo Titinge Riserva DOC 2006

Das Weingut

1996 entschlossen sich Nicola und Emanuele Altieri einen alten, 15 ha großen Weinberg zu revitalisieren; sie prüften die einzelnen Rebsorten und experimentierten mit ihnen, um einzigartige Weine herzustellen – ehrgeiziges Ziel war es, die pure Echtheit der Gegend in die Flasche zu bekommen. 2006, nach 10 Jahren, brachten sie ihre Weine dann auf den Markt, wo diese begeistert aufgenommen wurden. Heute ist Fontefico eine „Winery Boutique“, die nur wenige Tausend Flaschen pro Wein produziert, schließlich werden erbarmungslos nur die allerbesten Trauben verwendet. Dabei liegt der Fokus auf den traditionellen Sorten der Abruzzen: Es werden ausschließlich Montepulciano und Pecorino vinifiziert.

Der Wein

Titinge Riserva (Montepulciano) hat zwei Jahre Lagerung im Holzfass hinter sich, ist dicht, kraftvoll und facettenreich und sollte unbedingt dekantiert werden. Ein Wein zum Nachdenken, dessen Nuancen sich erst nach und nach erschließen und der äußerst rar ist: Nur 600 Flaschen gibt es – schnell zugreifen!

14,5% Alk.



Extrem
limitierte
Menge!



Anxanum

Olio Extra Vergine d'Oliva

Der Produzent

Olivenöl aus den Abruzzen ist in der kulinarischen Welt noch immer ein Geheimitipp, wie das der Firma Anxanum. Sie befindet sich in Lanciano in der Provinz Chieti und ist ein Familienbetrieb, der sich mit Liebe und Leidenschaft der Herstellung von hochwertigem Olivenöl widmet. Dabei werden die Olivenbäume mit größter Sorgfalt behandelt und überwacht – schließlich sind diese schon mehr als 100 Jahre alt. 2009, nur drei Jahre nach Gründung des Betriebs, erhielt Anxanum mehrfache Auszeichnungen: Zum Einen wurden die Produkte für den Slow-Food-Katalog 2009 ausgesucht, zum anderen erhielten diese die DOP-Bezeichnung, also die geschützte Herkunftsbezeichnung.

Die „Geheimwaffe“
jeder guten Küche!

Das Olivenöl

Dieses Olivenöl ist die Geheimwaffe in jeder Küche! Aus den besten Oliven hergestellt schmeckt es herrlich würzig und leicht bitter. Ein Öl für Anspruchsvolle, mit dem man kalte Gerichte wie Salate, Carpaccio oder alle Arten von Platten verfeinern kann. Inhalt: 0,25l



„Starkes gedeiht von selbst“

Ovid, geb. 43 v.Chr. in Sulmo, Abruzzen, römischer Dichter



18 mal in Österreich

Wien 1.	BAR	Jasomirgottstr. 3-5, Tel. 01/535 09 16
Wien 1.	BAR	Dr.-Karl-Lueger-Ring 12, Tel. 01/533 85 30
Wien 6.	BAR	Getreidemarkt 1, Tel. 01/585 72 57
Wien 7.		Mariahilfer Straße 32-34, Tel. 01/522 39 13
Wien 13.		Ekazent Hietzing, Hietzinger Hauptstraße 22/ Top 19, Tel. 01/877 76 10
Wien 19.		Muthgasse 56-58, Tel. 01/318 80 93
Wien Nord		Hermann-Gebauer-Straße 8, Tel. 01/734 42 00
Donauzentrum		Top 130, Tel. 01/204 70 73
SCS		Autoallee/Südpark, Tel. 01/XXXXXXXXXXXX
Linz		Harter Plateau, Kornstraße 6, Tel. 0732/68 25 29
Salzburg	BAR	Platzl 2, Tel. 0662/87 69 25
Salzburg		Alpenstraße 43, Tel. 0662/62 63 30
Graz	BAR	Joanneumring 13, Tel. 0316/82 66 76
Graz		Shopping City Seiersberg, Tel. 0316/29 57 06
Klagenfurt		City Arkaden, Heuplatz 5, Tel. 0512/32 53 30
Innsbruck		Einkaufszentrum DEZ, Tel. 0512/32 53 30
Kufstein		Riedel-Werksgelände, Tel. 05372/687 11
Bregenz		GWL, Römerstraße 2, Tel. 05574/420 43



REGIONE ABRUZZO
ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA

ITALIA 

Italienisches Institut
für Aussenhandel

**Handelsförderungsbüro
der italienischen Botschaft**
Karlsplatz 1/6, 1010 Wien
Tel. 01/503 90 80, Fax 01/503 90 80-20
vienna@ice.it., www.ice.gov.it
www.italtrade.com/austria