

THE MASTER'S NOSE CLUB

“Südtalien – Stolz,
Leidenschaft und
Persönlichkeit!”

SECHS AUFREGENDE
WEINE MIT EINZIGARTIGER
PERSÖNLICHKEIT

AUS SPANNENDEN
LOKALEN REBSORTEN

HERGESTELLT VON LEIDEN-
SCHAFTLICHEN, QUALITÄTS-
BEWUSSTEN PRODUZENTEN
IN FAMILIENBESITZ

AUS BIOLOGISCH
ANGEBAUTEN TRAUBEN

DER GESCHMACK DER SONNE
BRINGT WÄRME IM WINTER!

Real Wines 



FRANCESCA FIASCO



TENUTA DEL TRAVALE

PAOLO CALÌ
Vini delle Sabbie

DIE FASZINIERENDE WELT DER SÜDITALIENISCHEN WEINE

DIESES WEINPAKET

Dies ist kein gewöhnliches Weinpaket! Wenn sie unter süditalienischen Weinen grosse, kräftige «Primitivo-Fruchtbomben» aus Apulien verstehen, dann lassen sie sich überraschen. Denn die Weine aus diesem vielfältigen und geschichtsträchtigen Teil der Welt haben noch eine ganz andere Seite. Ich bin ein grosser Fan von Apulien und seiner wunderbaren Ess-, Olivenöl- und Weinkultur (falls sie es noch nicht getan haben, probieren sie bitte Pasquale Petreras hervorragende «Fatalone» Primitivos in unserem Real Wines-Sortiment). Es ist aber ein Ding der Unmöglichkeit, die riesige Auswahl an Trauben und

Weinstilen, die Süditalien zu bieten hat, in ein Paket von sechs Flaschen zu packen! Deshalb konzentrieren wir uns in diesem Paket bewusst nicht auf Apulien, sondern auf drei Produzenten, die in den wilden, zerklüfteten und weniger bekannten Weinregionen Kampaniens, Kalabriens und Siziliens eine Qualitätsrenaissance einleiten. Es handelt sich um kleine, familiengeführte Weingüter, die ihren ganzen Stolz und ihre Leidenschaft in die Herstellung faszinierender Weine aus lokalen Rebsorten stecken, welche die ihre einzigartige Herkunft perfekt widerspiegeln. Das ist es, was für uns grossen Wein ausmacht!



Süditalien

Der wahre Süden Italiens beginnt in Neapel. Er ist traditionell der ärmste Teil Italiens – tatsächlich wurden die ersten Autobahnen, die Neapel und den Norden mit den südlichen Regionen verbinden, erst nach 1960 gebaut! Der Süden besteht aus fünf Regionen: Kampanien, Basilikata, Kalabriens, Apulien und die Insel Sizilien.

Das Klima hier ist mediterran, mit langen, heissen Sommern und ziemlich feuchten Wintern. Da man im Süden nie zu weit vom Meer entfernt ist, weht meist eine kühlende Brise. Kurzum, es ist ein perfektes Klima für den Rebbau, und wegen der niedrigen Luftfeuchtigkeit und den geringen Niederschlägen besonders ideal für den biologischen Weinanbau.

THE MASTER'S NOSE CLUB



Das gebirgige Rückgrat Italiens erstreckt sich vom Apennin der Abruzzen über das Landesinnere Kampaniens, die Basilikata und Kalabriens bis hin zum äussersten Zipfel Italiens. Entlang dieser südlichen Küstenlinie befinden sich felsige Buchten mit schillernd blauem Meer. Die Böden in Kampanien, Kalabriens und um den Ätna in Sizilien sind überwiegend vulkanisch und liefern einige der besten landwirtschaftlichen Produkte Italiens, wie die berühmten San-Marzano-Tomaten. Apulien, im Stiefel Italiens, ist dagegen im Allgemeinen sehr flach, und seine von

Kalkstein dominierten Böden eignen sich gut für den Weinbau von grösserem Umfang und sind besonders erfolgreich für den Olivenanbau. Von Reggio Calabria, wo 1908 das verheerendste aufgezeichnete Erdbeben Europas stattfand, zieht sich eine Erdbebenverwerfungslinie durch die hügeligen Gebiete im Landesinneren Kampaniens. Diese ist das Epizentrum der tödlichsten «jüngsten» Erdbeben in Europa 1980 und 2016, was den Böden einen höheren Mineralgehalt zu verleihen scheint und sie ideal für den Anbau von Qualitätstrauben macht.



DIE REGION

Die antike Geschichte ist in diesem Teil der Welt allgegenwärtig, mit starken römischen, griechischen und nordafrikanischen Einflüssen, die dazu beigetragen haben, dass diese Regionen eine der ältesten Weinbaukulturen der Welt haben. Die antike griechische Stadt Paestum an der Küste von Salerno ist nur 20 km vom Weingut von Francesca Fiasco entfernt, und das Weingut von Paolo Cali liegt nur 90 km von Syrakus entfernt, der wichtigsten griechischen Stadt des antiken Sizilien. Einzigartige lokale rote Rebsorten wie Aglianico in Kampanien, Nero d'Avola in Sizilien und Primitivo und Negro Amaro in Apulien werden hier seit Jahrhunderten angebaut und

sind fester Bestandteil der lokalen Essens- und Weinkultur in diesen Regionen. Man sagt, dass Neapel und Kampanien der Geburtsort von Pizza, Spaghetti und Büffelmozzarella sind. Essen und Wein sind auf jeden Fall ein wesentlicher Bestandteil des süditalienischen Lebens!

Weinstile im Wandel

In den letzten Jahren ist in Süditalien, wie in den meisten Weinregionen der Welt, ein zunehmender Trend zu beobachten, Weine mit mehr Frische und Eleganz zu erzeugen, die fruchtiger und in ihrer Jugend leichter zu trinken sind. Eine jüngere Generation von erstklassigen Produzenten, wie Francesca Fiasco in diesem Weinpaket perfekt demonstriert, treibt diese Qualitäts- und Stilrevolution voran, indem sie lokale Trauben verwendet, um das Beste ihrer einzigartigen Terroirs zum Ausdruck zu bringen. In diesen Regionen werden auch viele Bioweine erzeugt, was zum Teil auf das Klima zurückzuführen ist, aber auch darauf, dass diese kleinen, familiengeführten Weingüter ihre schönen Weinberge und Landschaften für die kommenden Generationen bewahren wollen. Unsere ausgewählten Produzenten sind die unbesungenen Helden der italienischen Weinwelt; sie sind zu klein, um international grosse Anerkennung zu finden, aber sie repräsentieren die Zukunft der Qualitätsweinproduktion und bewahren die Persönlichkeit und Identität der Weine ihrer jeweiligen Region.



PRODUZENTEN UND WEINHERSTELLUNG

FRANCESCA FIASCO, CILENTO, CAMPANIA



Francesca Fiasco ist eine hochbegabte junge Frau, die sehr stolz auf ihre Herkunft und die lokale Kultur ist. Vor fast zehn Jahren übernahm sie die Weinberge ihrer Grosseltern in der Nähe von Felitto im wunderschönen Cilento-Nationalpark – etwa 20 km landeinwärts von den antiken griechischen Ruinen von Paestum an der Küste von Salento. Im Alleingang baute sie ein neues Weingut, das sich durch die Verwendung von Steinen aus der Region gut in die Landschaft einfügt, und produzierte 2016 ihren ersten Jahrgang unter ihrem eigenen Namen. Ihre Weinberge liegen in den Hügeln auf 250 bis 450 m Höhe, so dass im Sommer meist eine kühlende Brise weht. Die Böden bestehen hauptsächlich aus Lehm und Kalkstein, die das Wasser hervorragend zurückhalten – eine wichtige Eigenschaft für die langen heißen Sommer in diesem Teil der Welt. Sie baut ihre Reben biologisch an – eine Mischung aus der lokalen roten Aglianico-Traube von 50 – 70 Jahre alten Reben, kombiniert

mit etwas Cabernet Sauvignon, Barbera und anderen lokalen Sorten. Die Trauben werden geerntet und mit wilden Hefen vergoren. Anschließend reifen sie etwa zwei Jahre lang in einer Mischung aus französischen Barriques und Fässern unterschiedlicher Grösse, um den Weinen Struktur, aber einen minimalen Eichengeschmack zu verleihen. Dann werden sie verschnitten und in Flaschen abgefüllt, wo sie weitere 8 bis 12 Monate verbleiben, bevor sie in den Verkauf gelangen. Die Zugabe von Cabernet Sauvignon in den Verschnitt – was in diesem Teil der Welt sehr ungewöhnlich ist – mildert die festen Aglianico-Tannine ab und verleiht den Weinen eine ansprechende Fruchtigkeit und zusätzliches Gewicht. Francescas Weine haben sich schnell den Respekt und das Lob der italienischen Weinkenner erworben. Der berühmte Gambero Rosso 2023 Guide stuft sie als Spitzenreiterin der neuen Generation aufstrebender junger Produzenten in Kampanien ein.

PRODUZENTEN UND WEINHERSTELLUNG

TENUTA DEL TRAVALE, COSENZA, CALABRIA



Wussten sie, dass man in Kalabrien Ski fahren kann? Das ist nur eine der vielen faszinierenden Tatsachen, die wir bei unserem Besuch der reizvollen Tenuta del Travale erfuhren, die auf 520 m Höhe in den Ausläufern des Monte Sila liegt, dem höchsten Berg Kalabriens und alljährlichen Wintersportort!

Das Weingut gehört der charmanten Raffaella Ciardullo, einer ehemaligen Italienischlehrerin, und ihrem Mann Nicola, einem Rechtsanwalt. In ihrem kleinen Weinbergparadies in den Hügeln oberhalb von Cosenza bauen sie hauptsächlich Nerello Mascalese, die berühmte Traube des Ätna, und einige Nerello Cappuccio-Trauben an. Der Weinberg sieht aus wie ein kleines Amphitheater. Rundherum wächst Lavendel, und Olivenbäume und Latschenkiefern umgeben die Reben auf allen Seiten. Die Sommer in Kalabrien sind heiss, aber die Höhenlage sowie der ständig wehende kühlende Wind vom nahen Mittelmeer und die niedrigen Temperaturen in der Nacht halten die

Trauben frisch und gesund. Die Böden hier sind als «Terreno Franco» bekannt – eine ausgewogene Mischung aus Sand, Steinen und Lehm, die perfekt für die Nerello Mascalese-Traube ist. Im Gegensatz zum Ätna, wo die vulkanischen Böden einen starken Geschmack von rauchiger Mineralität vermitteln, begünstigen diese Böden eine maximale Fruchtausprägung und bringen die Aromen dieser Rebsorte voll zur Geltung.

Die Trauben werden von Hand geerntet, dann mit wilden Hefen vinifiziert und 12 bis 18 Monate in einer Mischung aus französischen Barriques und grossen Kastanienfässern gereift. Die verschiedenen Chargen werden dann gemischt und reifen weitere drei Monate in Edelstahl tanks, bevor sie ohne jegliche Filtration in Flaschen abgefüllt werden.

«Esmen Tetra» verbringt dann weitere 8 Monate in der Flasche und «Eleuteria» 20 Monate, bevor er in den Verkauf kommt.



PAOLO CALI, PAOLO CALI Vini delle Sabbie CERASUOLO DI VITTORIA, SICILIA

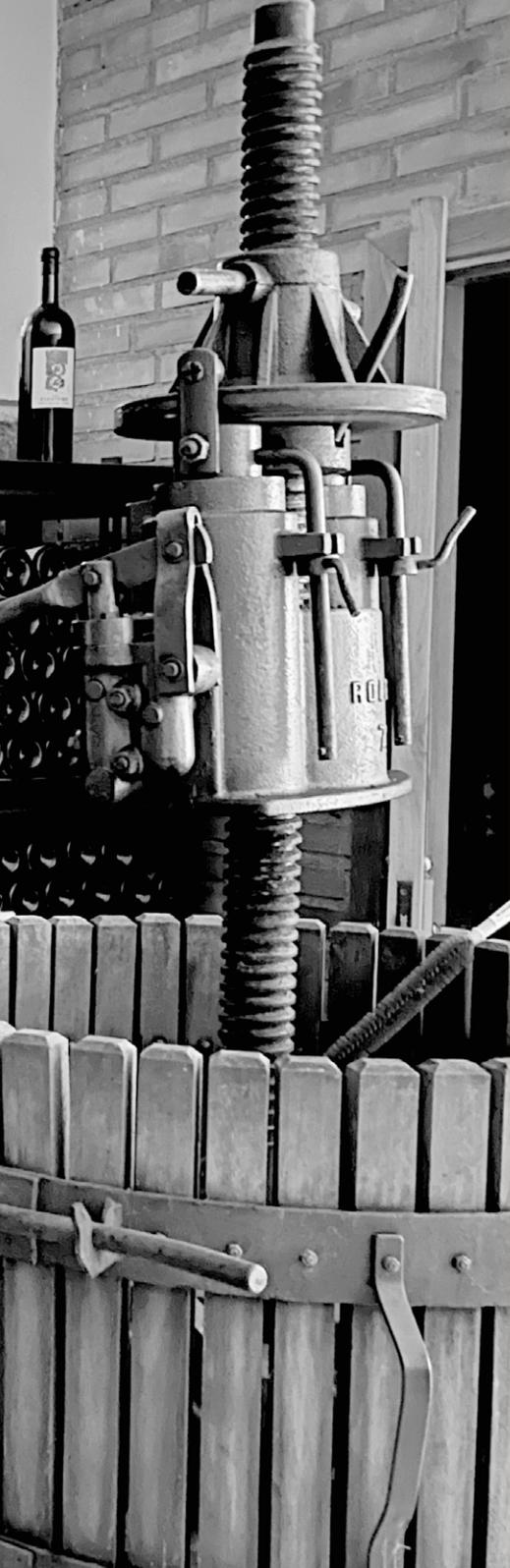
Paolo Calis «Vini delle Sabbie» Weinberge befinden sich im äussersten Südosten Siziliens, in Cerasuolo di Vittoria, der einzigen offiziellen Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) der Insel. Hier, auf einem ähnlichen Breitengrad wie Tunis, etwa 400 km westlich, produziert er frische, vom Terroir geprägte Rotweine aus den lokalen Rebsorten Frappato und Nero d'Avola. Als ob es in diesem südlichen Teil der Welt nicht schon heiss und trocken genug wäre, pflanzte Paolo diese Weinberge in tiefen Sanddünen, etwa 9 km vom Meer entfernt. Sein Pruvuleta-Weinberg wächst auf zehn Meter tiefen Sandböden, während der Boden in seinem Niscia-Weinberg eine Mischung aus Sand und Kalkstein ist. In den heissen Sommermonaten ist die Arbeit in den Reben nach 11 Uhr nicht mehr möglich, da der Sand zu heiss wird, um ihn zu betreten!

Wie also schmecken seine Weine so fein und elegant?

Erstens bringen sandige Böden von Natur aus leichtere, feinere und aromatischere Rotweine hervor. Obwohl die sommerlichen Tages-

temperaturen über 40 Grad Celsius erreichen können, fallen die Nachttemperaturen unter 15 Grad Celsius, was den Weinen eine gute Säure und Präzision verleiht. Die Reben befinden sich auf einer Höhe von 200 m und werden von den Winden gekühlt, die von den Hügeln im Norden herabwehen. Ausserdem gibt es einen natürlichen Grundwasserspiegel etwa 10 m unter den Reben, der die Wurzeln mit Wasser versorgt und sie auch im Hochsommer kühl hält. Wenn Paolo seine Weine vinifiziert, lässt er bei 50% der Ernte die Stiele an den Trauben (bekannt als «Ganztraubengärung»). Dies verleiht den Weinen mehr Frische und Eleganz, etwas stämmigere Tannine und einen geringeren Alkoholgehalt. Anschliessend lässt er beide Weine in speziellen «Cocciopesto»-Amphoren gären und reifen – antike, handgefertigte Amphoren aus Ton und Sand, die schon von den Griechen und Römern verwendet wurden. Die 5 cm dicken Wände verhindern die Oxidation der Weine, was den Tanninen eine seidige und geschmeidige Textur verleiht. Beide Weine wurden im Jahr 2022 als biologisch zertifiziert.





DIE WEINE

UNSERE EXQUISITE AUSWAHL



**Francesca Fiasco
Ersa 2019,
Paestum Rosso IGP,
Campania**
CHF 19.90/Fl.
(eine Flasche)

Eine Assemblage aus 30 % Aglianico, 30 % Cabernet Sauvignon, 20 % Barbera sowie lokalen roten Trauben aus dem Cilento. Zwei Jahre lang in französischen Fässern gereift, davon 20% neu.

Rubinrote Farbe mit granatrotten Reflexen. In der Nase vielfältige Aromen von wilden roten Früchten, Tabak, Gewürzen und Kräutern. Am Gaumen ist er unverkennbar südtalienisch! Reife, leicht bittere rote Kirschrüchte vermischen sich mit Noten von Zigarrentabak, Gewürzen und Lakritze. Der Wein hat eine frische Säure und feste Tannine, aber die Verwendung von Cabernet Sauvignon in der Assemblage mildert die Tannine sanft ab und verleiht der Frucht ein ansprechendes Gewicht. 13% Alkohol

660 Kisten wurden produziert.

Geniessen sie ihn zu
Pizza mit Fleischbelag,
gegrilltem Fleisch oder
Büffelmozzarella

Trinkbar jetzt – 2027.



**Francesca Fiasco
Difesa 2018,
Paestum Rosso IGP,
Campania**
CHF 29.90/Fl.
(eine Flasche)

Eine Assemblage aus 35% Aglianico, 35% Cabernet Sauvignon, 20% Barbera und dem Rest aus lokalen roten Rebsorten. Eineinhalb Jahre lang in französischen Fässern gereift, davon 50% neu.

Er hat eine tiefe rubinrote Farbe. In der Nase zeigt er eine Vielzahl von Düften: schwarze Kirsche, schwarze Pflaume, Veilchen, Rosen, mediterrane Macchia, Muskatnuss, geröstete Mandeln, Menthol und Graphit. Am Gaumen entfalten sich köstliche Aromen von dunklen Kirschen, sanfter Vanille und Gewürzen – ein edler, komplexer und wunderschön gemachter Wein. Die Verwendung von 50 % neuen Eichenfässern verleiht dem Wein eine ausgezeichnete Fülle und Struktur. Die Tannine sind fest, aber abgerundet und die Frucht ist reif und genussvoll. Dies ist eine perfekte Mischung aus klassischen/traditionellen südtalienischen Aromen und einem modernen Weinherstellungsstil; ein perfekter Winterwein! 13,5% Alkohol.

580 Kisten wurden produziert.

Trinken sie ihn zu
gebackenem Lammfleisch
mit Kartoffeln oder
Caciocavallo-Käse.

Trinkbar jetzt – 2030.



**Tenuta del Travale
Esmen Tetra 2020,
Rosso Calabria IGP**
CHF 35/Fl.
(eine Flasche)

Eine Assemblage aus 80% Nerello Mascalese und 20% Nerello Carpuccio.

Leuchtend kirschrot in der Farbe. Die Nase ist einladend und überraschend Pinot Noir-ähnlich, mit duftenden, blumigen Aromen von roten Kirschen, roten Johannisbeeren, Kräutern und Gewürzen. Am Gaumen eine betörende Mischung aus sanften Aromen von roten Früchten, Nelken, Lavendel und Gewürzen. Der Wein ist elegant und frisch mit einer bemerkenswerten Leichtigkeit für eine solch südliche Weinregion. Kalabrien trifft auf roten Burgunder – das ist die wahre Essenz der Nerello Mascalese-Traube! 13,5% Alkohol.

330 Kisten wurden produziert.

Geniessen sie ihn zu
Pasta mit Tomaten- oder
Carbonara-Sauce, zu den
meisten roten Fleisch-
gerichten oder leicht
gekühlt zu Sashimi oder
gebratenem Fisch.

Trinkbar jetzt – 2030.



**Tenuta del Travale
Eleuteria 2020,
Rosso Calabria IGP**
CHF 55/FI.
(eine Flasche)

100% Nerello Mascalese.

Helle granatrote Farbe. Sanfte Aromen von dunklen Kirschen, Blumen und Gewürzen. Am Gaumen hat er mehr Fruchttiefe und Dichte als der Esmen Tetra und festere, etwas stämmigere Tannine. Er ist elegant und fein mit einem Abgang, der immer länger wird, je länger man den Wein im Glas lässt. Dieser Wein hat eine wunderbare, einzigartige Persönlichkeit – er schmeckt wie eine kalabrische Version des Barolo! 14,5% Alkohol.

Es wurden 200 Kisten produziert.



Geniessen sie ihn zu einem Käsefondue oder Pasta mit Sardinen und Tomaten, oder servieren sie ihn leicht gekühlt zu Schwertfisch in einer Tomaten-Oliven-Sauce.

Trinkbar jetzt – 2035.

Dieser Wein erst ab jetzt so langsam trinkbar, hat aber ein langes Lagerungspotenzial.



**Paolo Cali
«Niscia» 2020,
Cerasuolo di
Vittoria DOCG,
Sicilia**
CHF 45/FI.
(eine Flasche)

Hergestellt aus einem Verschnitt von 50% Frappato und 50% Nero d'Avola Trauben, die auf Sand- und Kalksteinböden angebaut werden.

Blassgranatrote Farbe mit verlockenden Aromen von roten Kirschen, Himbeeren und Kräutern. Am Gaumen ist er frisch und lebendig, mit würziger, mineralischer Säure, leichtem bis mittlerem Körper und seidenweichen, sinnlichen Tanninen. Aromen von roten Kirschen verbinden sich mit Kräutern und einer sanften Erdigkeit. Erstaunlich sauber und frisch für einen Wein aus einem derart warmen Klima, mit Präzision und Mineralität im Abgang. Ein Wein, von dem man gerne ein zweites Glas trinkt! 14,5% Alkohol.

Es wurden 50 Kisten produziert.

Geniessen sie ihn zu gebratenem oder gegrilltem rotem Fleisch oder servieren sie ihn leicht gekühlt zu einem Thunfischsteak.

Trinkbar jetzt – 2027.



**Paolo Cali
«Pruvuletta»
2020, Cerasuolo
di Vittoria DOCG,
Sicilia**
CHF 45/FI.
(eine Flasche)

Hergestellt aus einer Mischung von 50% Frappato und 50% Nero d'Avola Trauben, die auf 100% sandigen Böden angebaut werden.

Er hat eine helle, granatrote Farbe und zarte Aromen von roten Johannisbeeren, Blutorangen und Sauerkirschen. Er ist von leichtem bis mittlerem Körper mit guter Frische, Schwung und Eleganz. Die reifen, süssen und säuerlichen Aromen von roten Kirschen werden durch eine würzige Säure und sanfte, weiche Tannine ausgeglichen. Raffiniert und anmutig! 14,5% Alkohol.

50 Kisten wurden produziert.

Geniessen sie ihn zu gebratenem oder gegrilltem rotem Fleisch oder servieren sie ihn leicht gekühlt zu einem Thunfischsteak.

Trinkbar jetzt – 2027.

