

Zum Herausnehmen

# MERUM SELEZIONE VINO

Die Selezione liefert außer den Weinbewertungen eine Fülle wissenschaftlicher Informationen zu den getesteten Weinen und ihren Erzeugern. Als Sammelpublikation angelegt, bietet sich die Selezione dem Leser als nützliches und stets aktuelles Nachschlagewerk an.

### Informationen zum Erzeuger

Name, Ort, Provinz, Telefonnummer, Faxnummer, E-Mail- und Internetadresse, Anzahl der vom Betrieb erzeugten Flaschen, direkt bearbeitete Rebfläche (Besitz und Miete), Direktverkauf.

### Informationen zum getesteten Wein

Weinbezeichnung, Jahrgang, Anzahl davon erzeugter Flaschen, unsere Bewertung, die Ab-Hof-Preise (wo kein Direktverkauf stattfindet, handelt es sich um mittlere Enotheken-Preise in Italien), die Chargennummer des verkosteten Weins (L.), die Zahl der Abfüllungen (bei Spumante „Metodo Classico“ das Datum des Dégorgement/Sboccatura), unsere Degusta-

### Significato dei simboli

- senza valutazione** - Vino che non è piaciuto in degustazione.
- \*\*\*** - Vino di particolare qualità, ma non eccellente al momento della degustazione.
- \*\*\*** - Vino molto buono e ottimo rappresentante della sua appellazione.
- \*\*\*\*** - Vino entusiasmante, tra i migliori della sua appellazione.
- \*\*\*\*\*** - Vino unico, un'emozione indimenticabile.
-  - Vino castoro (per gli amanti del legno).
- JLF** - Un vino per il quale ci aspettiamo una grande performance nel nostro «test JLF» (JLF significa «Je leerer die Flasche, desto besser der Wein...»; oppure: «più è vuota la bottiglia, più è buono il vino...»).

(I vini con imperfezioni non tollerabili – puzzette e difetti di ogni genere – e campioni da botte non vengono valutati.)

tionsnotizen und, wo nicht selbstverständlich, die Traubensorten. Die Nummer der Charge entnehmen wir dem Aufdruck auf der Flasche, sie ist authentisch und kann nicht vom Produzenten mitgeteilt werden. Die Chargennummer soll die Aussagekraft einer Bewertung vor allem dann relativieren, wenn von einer Weinsorte mehr als eine Abfüllung besteht.

Die Angaben zu den erzeugten Flaschenmengen, zur Anzahl Abfüllungen und zur vom Betrieb bewirtschafteten Rebfläche werden von den Produzenten geliefert und von der Redaktion nicht nachgeprüft. Mit # sind vom Erzeuger nicht mitgeteilte Informationen gekennzeichnet.

### Die Bedeutung der Bewertungssymbole

- Keine Wertung **Wein, der in der Verkostung nicht gefiel.**
- \*\*\*-\*\*\* Wein mit besonderen Qualitäten, im Moment der Verkostung aber nicht exzellent.**
- \*\*\* Sehr guter Wein und würdiger Vertreter seiner Appellation.**
- \*\*\*\* Begeisternder Wein, gehört zur Spitze seiner Appellation.**
- \*\*\*\*\* Unvergessliches Weinerlebnis.**
-  **Biberwein (für Holzliebhaber).**
- JLF Wein, von dem wir ein gutes Abschneiden beim JLF-„Weintest“ erwarten.**
- BOX Diesen Wein können Sie selber testen, wenn Sie die Merum-Degubox bestellen (s. Seite 9 der Merum Selezione Vino).**

(Weine mit entstellenden Fehlern – Stinker und grobe Weinfehler aller Art – sowie Fassmuster werden nicht bewertet.)

### Wie bei Merum verkostet wird

Seit 2004 verkostet bei Merum das Zweierteam **Andreas März** und **Jobst Volckamer**. Bei Uneinigkeit kommt die Wertung von **Andreas März** ins Heft. Die Weinbewertungen von Merum sind nach bestem Wissen und Gewissen erarbeitet,

wollen aber nicht mehr als eine subjektive, persönliche Meinung sein, ohne jeglichen Anspruch auf Objektivität.

Wechselnde Gäste bei den Weinproben können sein: Önologen, Journalisten und Weinproduzenten. An Weinmessen oder bei ähnlichen Gelegenheiten verkostete Weine finden keine Aufnahme in die Merum Selezione. Ausnahmen werden im entsprechenden Verkostungskommentar deklariert.

Abgehalten werden die Degustationen in den Räumen der Redaktion in der Toskana. Die Probeflaschen werden uns in der Regel von den Produzenten zugeschickt. Verkostet wird ausnahmslos mit verdeckten Flaschen. Alles andere würde weder Sinn noch Spaß machen.

Bekannt sind jeweils nur die Weinsorte und der Jahrgang, alles andere muss erochen und erschmeckt werden. Erst wenn die Kommentare geschrieben und die Bewertungen im Computer sind, wird aufgedeckt und die Namen der Produzenten und der Weine zu den Kommentaren getippt.

Innerhalb von 12 bis 24 Stunden werden alle Flaschen ein zweites Mal verkostet. Diesmal sind die nun unverdeckten Weine in gleiche Bewertungsgruppen geordnet. Es geht in dieser zweiten Runde darum, eventuelle verkosterische Grobfehler zu korrigieren, also festzustellen, ob sich in eine bestimmte Bewertungsgruppe vielleicht ein schlechterer oder ein besserer Wein verirrt hat. Zudem gibt dieser zweite Durchgang nützliche Informationen zur Stabilität eines Weins.

### Was geschieht mit nicht verwendeten Musterflaschen?

Musterflaschen, die nicht für die Verkostung gebraucht werden, nicht von den Mitgliedern der Redaktion privat getrunken werden und nicht für die Merum-Sammlung von Interesse sind, werden verkauft. Der Erlös wird bis auf den letzten Cent der Organisation

Dez. '08/Jan. '09  
**6/08** INHALT

**Piemont:**

Barbaresco	2
Barolo	5
Nebbiolo d'Alba	12
Roero	14
Grignolino	15
Recioto di Soave	17

**www.merum.info:**  
**Wo Sie gute Weine finden** 19

### DEGUBOX: Seite 20

«Ärzte ohne Grenzen» (in Italien: «Medici senza Frontiere») überwiesen. Seit April 1997 konnte Merum Selezione die Institution mit EUR 37 493,49 unterstützen.

### Bezugsquellen

Leider sind wir nicht in der Lage, für die rund 2000 verkosteten Weine die Bezugsquellen in Deutschland, der Schweiz und Österreich zu beschaffen. Die Angaben, die wir diesbezüglich von den Produzenten erhalten, sind leider oft unzuverlässig.

- Interessenten können den betreffenden Erzeuger per Telefon, Fax oder e-Mail direkt in Italien kontaktieren und ihn um Namen und Anschrift seines Importeurs bitten.
- Für Schweizer Weinfreunde gibt es den erstaunlich vollständigen Wein-Einkaufsführer «vinfox» (700 Seiten) im A4-Format: W&H Verlags AG, «vinfox 2008», CH-6314 Unterägeri, CHF 119.-; [www.vinfox.ch](http://www.vinfox.ch).

### Warnung!

Die Weinbewertungen auf den folgenden Seiten sind Ausdruck der persönlichen Meinung des Teams **Andreas März/Jobst von Volckamer** und sollten nicht pur genossen werden. Wir raten unseren Lesern – zu ihrem und der Weinproduzenten Vorteil – die folgenden Weinbewertungen mit denen anderer Autoren zu vergleichen. Die Redaktion

**Ceste**

12040 Govone (CN)  
Corso Alfieri 1  
150 000 Flaschen; 20 Hektar  
Tel. 0173 58635; Fax 0173 58635  
www.cestevini.com; info@cestevini.com

**Roero DOCG Riserva Palliano 2005**

★★ – ★★★

# Flaschen; L. 801; # Abf.  
Privatpreis ab Hof: EUR 9,70

*Mittelintensives Rot; verhalten, etwas stau-  
big; gewisse Frucht, Mittelgewicht, gewisse Tie-  
fe, herbes Tannin.*

**Gallino Filippo**

12043 Canale (CN)  
Frazione Valle del Pozzo 63  
82 000 Flaschen; 14 Hektar  
Tel. 0173 98112; Fax 0173 968914  
www.filippogallino.com; gallino.filippo@libero.it

**Roero DOCG 2005**

5000 Flaschen; L. 209.7; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR #

*Dunkelrot; verhaltene Neuholznoten, Leder;  
Mittelgewicht, kaum Frucht, Holz, trocknendes  
Tannin, ungeschmeidig.*

**La Contea**

12052 Neive (CN)  
Vicolo Asilo 13  
50 000 Flaschen; 12 Hektar  
Tel. 0173 677585; Fax 0173 67367  
www.la-contea.it; lacontea@la-contea.it

**Roero DOCG Mai Vist 2005**

3000 Flaschen; L. RMV 10/07; # Abf.  
Privatpreis ab Hof: EUR 14,00

*Mittelhelles Rot; flüchtige, nicht sehr klare  
Noten; Mittelgewicht, keine Frucht, trocknend.*

**Malabaila**

12043 Canale (CN)  
Frazione Madonna degli Cavalli 19  
100 000 Flaschen; 22 Hektar  
Tel. 0173 98381; Fax 0173 968907  
www.malabaila.com; cantina@malabaila.com

**Roero DOCG Bric Volta 2005**

★★★ – ★★★

10 000 Flaschen; L. 211-7; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 7,50

*Mittleres Rubin; warme Nebbiolo-Frucht,  
Karamell, Butter; Mittelgewicht, fruchtig, saftig,  
dann herb.*

**Negro Angelo**

12040 Monteu Roero (CN)  
Frazione S. Anna 1  
250 000 Flaschen; 54 Hektar  
Tel. 0173 90252; Fax 0173 90712  
www.negroangelo.it; negro@negroangelo.it

**Roero DOCG Prachiosso 2005**

13 000 Flaschen; L. 1; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 10,00

*Mittleres, reifendes Rot; gewisse Holzno-  
ten, holundrig, Cassis; auch im Mund holundrig,  
recht saftig, nicht unangenehm, aber zu einsei-  
tig, herbes Tannin.*

**Taliano Michele**

12046 Montà (CN)  
Corso Manzoni 24  
60 000 Flaschen; 12 Hektar  
Tel. 0173 976512; Fax 0173 976512  
www.talianomichele.com; taliano@libero.it

**Roero DOCG Riserva**

**Ròche Dra Bòssora 2005**

# Flaschen; L. 707; # Abf.

Privatpreis ab Hof: EUR #

*Mittleres, frisches Rot; rotbeerige Konfitüre-  
noten, etwas Holz; marmeladig, Süße, breit,  
nicht tief, endet auf trockenem Holztaunin.*

**Valdinera**

12040 Cornelianò d'Alba (CN)  
Via Cavour 1  
60 000 Flaschen; 16 Hektar  
Tel. 0173 619881; Fax 0173 614038  
www.valdinera.com; info@valdinera.com

**Roero DOCG San Carlo 2005**

6000 Flaschen; L. 18807; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 15,80

*Mittleres Rot; Holznoten, Leder; Mittelge-  
wicht, kaum Frucht, dann trocknendes Tannin.*

**Vico Giacomo**

12043 Canale (CN)  
Via Torino 80  
100 000 Flaschen; 4,5 Hektar  
Tel. 0173 979126; Fax 0173 970984  
www.giacomovico.it; info@giacomovico.it

**Roero DOC Superiore 2004**

3868 Flaschen; L. 07/06; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 15,00

*Mittelhelles, gereiftes Rot; gereifte Holzno-  
ten, Cola; eher schlank, keine Frucht, gereiftes  
Holz, gewisse Süße, gereift, herb.*



# Grignolino: Bald Mangelware?

Falls immer mehr Leute auf den Geschmack des Grignolino kommen sollten, dann könnten die guten Flaschen bald knapp werden...

Keine Panik, so weit sind wir wohl noch lange nicht. Der Grignolino überlebte jahrzehntelang nur dank einer treuen, einheimischen Fangemeinde, die ihn Barbera und anderen lokalen Weinen vorzog. Da dieser einstmals sehr beliebte, helle, schlank-herbe Wein dem aktuellen Mehrheitsgeschmack diametral gegenübersteht, blieb ihm eine größere Verbreitung in Italien und im Ausland versagt. Das ist zwar beruhigend für den kleinen, von Merum geförderten Grignolino-Fanclub, andererseits kann aber nur eine rege Nachfrage eine seriöse Qualitätsentwicklung auslösen und unterhalten.

Der grundsätzliche Unterschied zwischen dem Grignolino und anderen Rotweinen ist, dass der Grignolino wegen seiner hellen Farbe und seines schlanken Körpers vom großen Wettkampf der „vini importanti“ zum Vornherein ausgeschlossen ist. Somit äußern sich hier Investitionen

**Produktionsregeln  
Grignolino d'Asti DOC**

**Traubensorte:** Grignolino (90–100%), Freisa (0–10%); **Höchstsertrag:** 8000 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 11,0 Vol.-%.

**Produktionsregeln  
Grignolino del Monferrato  
Casalese DOC**

**Traubensorte:** Grignolino (90–100%), Freisa (0–10%); **Höchstsertrag:** 7500 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 11,0 Vol.-%.

**Produktionsregeln  
Piemonte Grignolino DOC**

**Traubensorte:** Grignolino (90–100%), Freisa (0–10%); **Höchstsertrag:** 9500 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 11,0 Vol.-%.

in die Qualität nicht in Überkonzentration und Holzaromen, sondern in größerer Typizität und Komplettheit sowie in Reintönigkeit. Dieser positive Trend wird sich solange fortsetzen, bis ein durchgeknallter Weinpapst einem dunklen, vollfetten, röstigen Grignolino zu Ruhm und kom-

merziellen Erfolgen verhilft. Es ist übrigens genau dieselbe Gefahr, die auch dem St. Magdalena des Südtirols droht. Deshalb können wir nur hoffen, dass Parker, Winespectator, Gambero & Co. diese Weine auch in Zukunft mit Verachtung strafen.

Die sehr angenehme Verkostung der 2007er Grignolino – sie schienen uns insgesamt vielleicht etwas weniger duftig als die 2006er – zeigt die Zuverlässigkeit der guten Produzenten: Die Weine von Canato, Vinchio e Vaglio, Braida, La Casaccia kann man praktisch blind kaufen, ohne Enttäuschungen fürchten zu müssen. Die Auswahl guter Grignolino ist groß: 20 der verkosteten 30 Grignolino würden wir im Restaurant bestellen! Eine überdurchschnittlich hohe Rate, die jedoch nur zeigt, auf welchem Niveau die italienischen Weine sein könnten, wenn die Produzenten auf Barriques und andere, den Wein entstellende Hilfsmittel verzichten würden.

Wir können unseren Lesern nur empfehlen, bei ihrem nächsten Piemontbesuch einen Abstecher ins

Monferrato zu machen und sich hier nicht nur mit den Süßweinen Moscato d'Asti, Malvasia di Castelnuovo Don Bosco, Brachetto d'Acqui, den Rotweinen Barbera, Ruchè, Freisa und Dolcetto, sondern auch mit Grignolino einzudecken. Dass selbst einige der besten Grignolino um die fünf Euro zu haben sind, macht den Abstecher nur noch lohnender. *am*

*Die für die Merum-Degubox selektionierten Weine sind mit dem Symbol **BOX** gekennzeichnet. (Degustierte Weine: 30; publizierte Weine: 28; wegen entstellender Fehler nicht bewertete Weine: 2.)*

## Beccaria

15039 Ozzano Monferrato (AL)  
Via Giovanni Bianco 3  
20 000 Flaschen; 10 Hektar  
Tel. 0142 487321; Fax 0142 487321  
www.beccaria-vini.it; beccaria@beccaria-vini.it

## Grignolino del Monferrato Casalese DOC Grignò 2007

★★★ – ★★★  
3000 Flaschen; L. #: eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 5,60

*Hellrot; rindig-kompottige Noten; recht kraftvoll, Süße, spürbare Säure, saftig, fehlt Frische, breit, feinbittere Herbe.*

## Bersano

14049 Nizza Monferrato (AT)  
Piazza Dante 21  
2 600 000 Flaschen; 230 Hektar  
Tel. 0141 720211; Fax 0141 701706  
www.bersano.it; wine@bersano.it

## Grignolino d'Asti DOC Valdelsalto 2007

★★★ – ★★★  
50 000 Flaschen; L. 08158; # Abf.  
Privatpreis ab Hof: EUR 6,80

*Hellrot; Noten von Himbeer- und Veilchenbonbons; fein, etwas breite Frucht und Süße, recht angenehm.*

## Braida

14030 Rocchetta Tanaro (AT)  
Via Roma 94  
500 000 Flaschen; 48 Hektar  
Tel. 0141 644113; Fax 0141 644584  
www.braida.it; info@braida.it

## Grignolino d'Asti DOC 2007

★★★  
35 000 Flaschen; L. 0538; mehr als eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 8,60

*Reifendes Hellrot; pfeffrige Noten, eine Spur Leder; kräftig, Süße, Fülle, pfeffrig, dann gute Herbe.*

## Bricco Mondalino

15049 Vignale Monferrato (AL)  
Regione Mondalino  
80 000 Flaschen; 13 Hektar  
Tel. 0142 933204; Fax 0142 933421  
www.briccomondalino.it;  
info@bricomondalino.it

## Grignolino del Monferrato Casalese DOC Gaudio 2007

★★★ – ★★★  
25 000 Flaschen; L. 28/05/2008; mehr als eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 6,00

*Helles Rot; Laubnoten, etwas Gummi, auch Frucht; kräftig, Süße, Säure, recht fruchtig, etwas zu breit, dann herb.*

## Canato Marco

15043 Vignale Monferrato (AL)  
Cà Baldea 18  
25 000 Flaschen; 13 Hektar  
Tel. 0142 933653; Fax 0142 933653  
www.canatovini.it; canatovini@yahoo.it

## Grignolino del Monferrato Casalese DOC Celio 2007

★★★ JLF **BOX**  
4000 Flaschen; L. 01/08; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 5,70

*Hellrot; angenehme rindig-fruchtige Noten, Gummi, Johannisbeergelee; schlank, feine Frucht, zart, dehnt sich aus, angenehme Herbe.*

## Cascina Valeggia

14036 Moncalvo (AT)  
Strada San Martino 7  
20 000 Flaschen; 22 Hektar  
Tel. 0141 917882; Fax 0141 917882  
c.valeggia@libero.it

## Grignolino d'Asti DOC 2007

★★★ – ★★★  
4000 Flaschen; L. 1.08; mehr als eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 4,00

*Blassrosa; aromatische Nase, Orangen; schlank, viel Süße, Säure, gewisse Herbe im Abgang.*

## Castello d'Uviglie

15030 Rosignano (AL)  
Via Castello di Uviglie 73  
70 000 Flaschen; 25 Hektar  
Tel. 0142 488132; Fax 0142 489459  
www.castellodiuviglie.com;  
sales@castellodiuviglie.com

## Grignolino del Monferrato Casalese DOC San Bastiano 2007

★★★ – ★★★  
8000 Flaschen; L. 08-52; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 4,60

*Blassrot; aromatische Frucht, erinnert an Moscato; auch im Mund aromatisch, angenehm, aber nicht typisch.*

## Castello di Gabiano

15020 Gabiano (AL)  
Via Defendente 2  
80 000 Flaschen; 20 Hektar  
Tel. 0142 945004; Fax 0142 945332  
www.castellodigabiano.com;  
info@castellodigabiano.com

## Grignolino del Monferrato Casalese DOC Il Ruvo 2007

★★★ – ★★★  
6000 Flaschen; L. 64/08; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 5,80

*Blassrot; süße Fruchtnoten, kandierte Früchte, Zwiebel, einladend; saftig, fruchtig, etwas viel Süße, recht tief, etwas Gummi, breitet sich aus, feine Herbe, Länge.*

## Crivelli

14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Bricco La Morra  
650 000 Flaschen; 8 Hektar  
Tel. 0141 292357; Fax 0141 292357  
crivelli.marcomaria@libero.it

## Grignolino d'Asti DOC 2007

5000 Flaschen; L. 208; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 5,00  
*Hellrot; nicht klar, fehlt Frische; recht kraftvoll, Tannin, etwas Leder, müsste geschmeidiger und fruchtfrischer sein.*

## CS di Castagnole Monferrato

14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Via XX Settembre 64  
250 000 Flaschen; 10 Hektar  
Tel. 0141 292131; Fax 0141 292131  
www.cantinasocialecastagnolemonferrato.it;  
info@cantinasocialecastagnolemonferrato.it

## Grignolino d'Asti DOC 2007

★★★ – ★★★  
20 000 Flaschen; L. 8 025; # Abf.  
Privatpreis ab Hof: EUR 3,80

*Lebendiges Hellrot; Himbeernoten, etwas Gummi, recht einladend; schlank, zart, gewisse Frucht, gewisse Herbe.*

## CS Vinchio e Vaglio Serra

14040 Vinchio (AT)  
Regione S. Pancrazio  
1 200 000 Flaschen; 327 Hektar  
Tel. 0141 950903; Fax 0141 950904  
www.vinchio.com; export@vinchio.com

## Grignolino d'Asti DOC

★★★ **BOX**  
# Flaschen; L. 1408; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 4,50

*Hellrot; einladende, recht tiefe Frucht, etwas Gummi; zart, Süße, fruchtig, gewisse Herbe, ausgewogen, lang.*

## Ferraris Luca

14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Via al Castello 14  
80 000 Flaschen; 10 Hektar  
Tel. 0141 292202; Fax 0141 292935  
www.lucaferraris.it; info@lucaferraris.it

## Grignolino d'Asti DOC CasNCot 2007

10 000 Flaschen; L. 120308; mehr als eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 5,00

*Hellrot; Teer- und Holznoten; Süße, gewisse Frucht, dann kaum Frucht, trocken.*

## Gatto Pierfrancesco

14030 Castagnole Monferrato (AT)  
Via Vittorio Emanuele II 15  
45 000 Flaschen; 8 Hektar  
Tel. 0141 292149; Fax 0141 292149  
www.terradeivini.net/vinigatto;  
vinigatto@libero.it

## Grignolino d'Asti DOC 2007

4000 Flaschen; L. 33408; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 5,50

*Ziemlich helles Rot; breit-kompottige Nase; breit, kräftig, Süße, als Grignolino zu überladen und zu wenig fein, etwas trocknend.*

## Guasti Clemente

14049 Nizza Monferrato (AT)  
Corso IV Novembre 80  
180 000 Flaschen; 30 Hektar  
Tel. 0141 721350; Fax 0141 727000  
www.clementeguasti.it; info@clementeguasti.it

## Grignolino d'Asti DOC 2007

★★★ – ★★★  
4000 Flaschen; L. 8 39; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 7,50

*Blassrot; leicht schwitzige Fruchtnoten; schlank, saftig, fruchtig, dezentes Tannin, feine Butter, rund.*

## Il Mongetto

15049 Vignale Monferrato (AL)  
Via Piave 2  
35 000 Flaschen; 13 Hektar  
Tel. 0142 933442; Fax 0142 920921  
www.mongetto.it; info@mongetto.it

## Grignolino del Monferrato Casalese DOC Solin 2007

★★★ – ★★★  
10 000 Flaschen; L. 10 aprile 2008; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 8,00

*Hellrot; Gumminoten; recht kräftig, betont fruchtig, saftig, Gummi, Butter, herb.*

## L'Alegra

14020 Settime (AT)  
Frazione Meridiana 35  
40 000 Flaschen; 19 Hektar  
Tel. 0141 1209131; Fax 0141 1209856  
www.alegra.it; alegra@alegra.it

## Grignolino d'Asti DOC Lu 2007

4850 Flaschen; L. 0308; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 3,60

*Mittleres Rot; staubig-mostige Noten; Süße, breit, nicht fruchtfrisch, zu grob, herb.*

## La Casaccia/Giovanni Rava

15034 Cella Monte (AL)  
Via D. Barbano 10  
30 000 Flaschen; 8 Hektar  
Tel. 0142 489986; Fax 0142 489986  
www.lacasaccia.biz; vini@lacasaccia.biz

## Grignolino del Monferrato Casalese DOC Poggeto 2007

★★★ **BOX**  
9360 Flaschen; L. 08-1-G; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 5,00

*Hellrot; feinfruchtige Nase, Pfeffer und gelber Apfel, einladend; mittelschlank, Frucht, feinherb.*

## La Tenaglia

15020 Serralunga di Crea (AL)  
Strada Santuarua di Crea 5  
100 000 Flaschen; 30 Hektar  
Tel. 0142 940252; Fax 0142 940546  
www.latenaglia.com; info@latenaglia.com

## Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2007

★★★ – ★★★  
3350 Flaschen; L. 129.08; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 6,20

*Helles Rot; fruchtige, einladende Nase, tief, schon im Ansatz Frucht, auch Birne, saftig, etwas viel Süße, rund, kaum herb.*

## Marchesi Alfieri

14010 San Martino Alfieri (AT)  
Piazza Alfieri 28  
110 000 Flaschen; 25 Hektar  
Tel. 0141 976015; Fax 0141 976288  
www.marchesialfieri.it; info@marchesialfieri.it

## Piemonte Grignolino DOC Sansero 2007

★★★ – ★★★  
5000 Flaschen; L. 8-64; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 7,00

*Mittelhelles Rot; fruchtige, süßliche Noten; Süße, gewisse Pfefferfrucht, etwas breit und unflüssig, feinbitteres Tannin.*

## Pavia Agostino

14041 Agliano Terme (AT)  
Frazione Bologna 33  
80 000 Flaschen; 7,5 Hektar  
Tel. 0141 954125; Fax 0141 964349  
www.agostinopavia.it;  
agostinopavia@agostinopavia.it

## Grignolino d'Asti DOC 2007

★★★ – ★★★  
6500 Flaschen; L. 08.08; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 5,00

*Hellrot; schwitzige Fruchtnoten; fein, saftig, fruchtig, herb.*

**Roero Franco**

14048 Montegrosso d'Asti (AT)  
Via Zucchetto 8  
50 000 Flaschen; 11 Hektar  
Tel. 0141 956160; Fax 0141 956160  
www.terradeivini.net/francoroero;  
franco.roero@eklettica.it

**Grignolino d'Asti DOC 2007**

3000 Flaschen; L. 8030; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 5,00

*Mittelhelles Rot; staubig-marmeladige Noten; im Mund ziemlich breit, kompottig, fehlt Geschmeidigkeit, dann herb.*

**Rovero**

14100 Asti (AT)  
Località Valdonata 216  
80 000 Flaschen; 20 Hektar  
Tel. 0141 592460; Fax 0141 598287  
www.rovero.it; info@rovero.it

**Grignolino d'Asti DOC La Casalina 2007**

10 000 Flaschen; L. GR108; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 6,00

*Mittelhelles Rot; nicht klar, unfrisch; Fülle, herb, breit, fehlt Grignolino-Feinheit.*

**Sant'Agata**

14030 Scurzolengo (AT)  
Regione Mezzena 19  
140 000 Flaschen; 12 Hektar  
Tel. 0141 203186; Fax 0141 203900  
www.santagata.com; info@santagata.com

**Grignolino d'Asti DOC Miravalle 2007**

8000 Flaschen; L. 8 158; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 7,00

*Hellrot; nicht völlig klar, pfeffrig-kompottig; Süße, Körper, Pfeffer, zu breit.*

**Tenuta Garetto**

14041 Agliano Terme (AT)  
Strada Asti Mare 30  
140 000 Flaschen; 18 Hektar  
Tel. 0141 954068; Fax 0141 954167  
www.garetto.it; tenutagaretto@garetto.it

**Grignolino d'Asti DOC L'Giget 2007**

★★★ JLF  
10 000 Flaschen; L. 0107; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 5,90

*Hellrot; fruchtige, leicht schwitzig-erdbeerige, recht vielschichtige Nase; saftig, pfeffrige Frucht, saftig, feine Herbe, trinkig, angenehm, gute Länge.*

**Tenuta Imprendino/Cordara**

14040 Castel Boglione (AT)  
Via Gianola 23  
25 000 Flaschen; 5 Hektar  
Tel. 0141 762176; Fax 0141 762176  
cordaravini@alice.it

**Grignolino d'Asti DOC 2007**

★★ – ★★★  
2500 Flaschen; L. 05-08; mehr als eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 5,00

*Reifendes Hellrot; aromatische, nicht sehr typische Noten; auch im Mund Brachetto-fruchtig, angenehm, aber nicht sehr typisch, dann herb.*

**Terre di Vignale**

15049 Vignale Monferrato (AL)  
Via B. Mazzuco 2  
110 000 Flaschen; 10 Hektar  
Tel. 0142 933015; Fax 0142 930656  
www.terredivignale.it;  
terredivignale@terredivignale.it

**Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2007**

★★★  
11 000 Flaschen; L. 8170; mehr als eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 2,80

*Sehr helles Rot; feine, reife Fruchtnoten; saftig, herb, angenehm, intakte Frucht, gute Länge.*

**Vicara**

15030 Rosignano (AL)  
Via Madonna delle Strazie 5  
200 000 Flaschen; 42 Hektar  
Tel. 0142 488054; Fax 0142 489005  
www.vicara.it; vicara@vicara.it

**Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2007**

★★ – ★★★  
30 000 Flaschen; L. G0710201; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 7,70

*Recht helles Rot; pfeffrige Frucht; recht kraftvoll, Süße, etwas breit, herb, dürfte elegant sein.*

**Villa Fiorita**

14034 Castello di Annone (AT)  
Via Case Sparse 2  
70 000 Flaschen; 11 Hektar  
Tel. 0141 401231; Fax 0141 401209  
www.villafiorita-wines.com;  
villafiorita-wines@villafiorita-wines.com

**Grignolino d'Asti DOC Pian Delle Querce 2007**

4000 Flaschen; L. 104; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 6,50

*Hellrot; pfeffrige Rosennoten, auch etwas Verbranntes; recht zarter Ansatz, hätte wertvolle Frucht, leider auch störendes Aroma von verbrannter Marmelade, dann feinherb.*



# Recioto di Soave: Süß reicht nicht

Der Recioto di Soave wird aus angetrockneten Soave-Trauben bereitet. Wenn beim Antrocknen nur gerade ein Wasserverlust stattfindet, dann entsteht ein zwar zuckerreicher, vielleicht fruchtiger, aber gleichwohl einfacher Süßwein.

Rasches Antrocknen mit künstlicher Luftzufuhr ist zwar eine sichere Methode, bewahrt sie den Winzer doch vor Verlusten durch Fäulnis, aber dem späteren Süßwein fehlt dann all das, was dem Geschmacks-träger Zucker einen Sinn gibt: die geschmackliche Vielschichtigkeit.

Die Trauben werden entweder auf Strohmatte ausgelegt oder an Schnüren aufgehängt. Nur der Monate dauernde Einfluss der natürlichen Luftfeuchtigkeit und der Temperaturschwankungen bringt jene mikrobiologischen und enzymatischen Prozesse in Gang, die einen Recioto zu einem großen Süßwein machen. Vier sehr gute Weine sind

## Produktionsregeln Recioto di Soave DOCG

**Traubensorten:** Garganega (mindestens 70%), Trebbiano di Soave, Chardonnay, Weißburgunder (bis 30%), nicht aromatische andere weiße Sorten (bis 5%); **Höchstmenge:** 9000 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 12 Vol.-%; Restzuckergehalt mindestens 70g/l.

uns aufgefallen, zwei davon sind unvergesslich! Insgesamt sind aber doch fast die Hälfte der angestellten Recioto von hohem Niveau und absolut empfehlenswert. Die andere Hälfte der verkosteten Recioto gefällt uns nicht, da wir uns weder aus Oxidationsnoten und Holzgeschmack noch aus Fremdaromen oder Pappigkeit etwas machen. *am*

*(Degustierte Weine: 25; publizierte Weine: 25; wegen entstellender Fehler nicht bewertete Weine: 0.)*

**Cà Rugate**

37030 Montecchia di Crosara (VR)  
Via Pergola 36  
450 000 Flaschen; 40 Hektar  
Tel. 045 6176328; Fax 045 6176329  
www.carugate.it; carugate@carugate.it

**Recioto di Soave DOCG La Perlara 2006**

★★ – ★★★  
10 000 Flaschen; L. 08.11.07; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 20,10

*Warmes Gelb; Grapefruitnoten, etwas Gummi; viel Süße, Frucht, nicht sehr lang.*

**Cambrago**

37030 Colognola ai Colli (VR)  
Via Cambrago 7  
110 000 Flaschen; 14 Hektar  
Tel. 045 7650745; Fax 045 6150062  
www.cambrago.it; info@cambrago.it

**Recioto di Soave DOCG i Cèrceni 2004**

4000 Flaschen; L. 060401; eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 15,80

*Helles Bernstein gelb; gewisse Frucht, nicht restlos klar, etwas flüchtige Himbeerennoten; süß, nicht sehr fruchtig, getrocknete Pilze, gewisse Struktur, gewisse Länge.*

**Canoso/Cà del Vento**

37072 Monteforte d'Alpone (VR)  
Via Santa Croce 9  
90 000 Flaschen; 15 Hektar  
Tel. 045 6101981; Fax 045 6131461  
www.canoso.it; info@canoso.it

**Recioto di Soave DOCG Le Coste 2002**

5000 Flaschen; L. #: eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 12,50

*Helles Bernstein; gereifte Nase; auch im Mund fortgeschritten, müde.*

**Cantina di Soave**

37068 Soave (VR)  
Via Covergnino 7  
30 000 000 Flaschen; 4200 Hektar  
Tel. 045 6139811; Fax 045 7681203  
www.cantinasoave.it; cantina@cantinasoave.it

**Recioto di Soave Classico DOCG Mida Rocca Sveva 2005**

9000 Flaschen; L. #: eine Abfüllung  
Privatpreis ab Hof: EUR 13,80

*Bernsteingelb; nicht sehr intensive Frucht; süß, etwas müde, grüne Aromen, Paprika, nicht sehr lang.*



Auf [www.merum.info](http://www.merum.info):  
Die Bezugsquellen

# Wo Sie guten Wein finden

Folgende Weinhändler haben ihre Weine, Öle und Grappa eingetragen:

## SCHWEIZ

### cantina del mulino

1702 Freiburg, [info@cantinadelmulino.ch](mailto:info@cantinadelmulino.ch),  
[www.cantinadelmulino.ch](http://www.cantinadelmulino.ch)

### SCALA VINI

3706 Leissigen, [info@scalavini.ch](mailto:info@scalavini.ch),  
[www.scalavini.ch](http://www.scalavini.ch)

### Mistral Impex GmbH

4054 Basel, [info@mistral-impex.ch](mailto:info@mistral-impex.ch),  
[www.mistral-impex.ch](http://www.mistral-impex.ch)

### Wein Feer

4142 Münchenstein, [m\\_feer@bluewin.ch](mailto:m_feer@bluewin.ch),  
[www.wein-feer.ch](http://www.wein-feer.ch)

### L'Art du Vin Thomas Reichle

4623 Neuendorf, [lartduvin@active.ch](mailto:lartduvin@active.ch),  
[www.lartduvin.ch](http://www.lartduvin.ch)

### u mmiier Weinhandels GmbH

5000 Aarau, [ummiier@bluewin.ch](mailto:ummiier@bluewin.ch),

### Vinoptima, P.Schmid

5415 Nussbaumen,  
[pschmid@vinoptima.ch](mailto:pschmid@vinoptima.ch),  
[www.vinoptima.ch](http://www.vinoptima.ch)

### Deligusto AG

5506 Mägenwil, [wein@deligusto.ch](mailto:wein@deligusto.ch),  
[www.deligusto.ch](http://www.deligusto.ch)

### VINOVIN GmbH

6055 Alpnach Dorf, [info@vinovin.ch](mailto:info@vinovin.ch),  
[www.vinovin.ch](http://www.vinovin.ch)

### PrOlive Notter & Cie.

6353 Weggis, [info@prolive.ch](mailto:info@prolive.ch),  
[www.prolive.ch](http://www.prolive.ch)

### HG Weindepot AG

8008 Zürich, [weindepot@weindepot.ch](mailto:weindepot@weindepot.ch),  
[www.weindepot.ch](http://www.weindepot.ch)

### Mucci Weine GmbH

8155 Niederhasli, [ml.bion@bluewin.ch](mailto:ml.bion@bluewin.ch),  
[www.cascinamucci.it/muweine\\_news.html](http://www.cascinamucci.it/muweine_news.html)

### Vini Eccetera

8475 Ossingen, [info@viniecc.ch](mailto:info@viniecc.ch),  
[www.viniecc.ch](http://www.viniecc.ch)

### Vinothek René Wäspi

8634 Hombrechtikon, [info@waespi.ch](mailto:info@waespi.ch),  
[www.waespi.ch](http://www.waespi.ch)

### Arte Vino

9000 St. Gallen, [artevino@bluewin.ch](mailto:artevino@bluewin.ch),  
[www.artevino.ch](http://www.artevino.ch)

### Weine Simone Lanz

9000 St.Gallen, [info@weinesimonelanz.ch](mailto:info@weinesimonelanz.ch),  
[weinesimonelanz.ch](http://weinesimonelanz.ch)

### Le Bouquet Garni

9500 Wil, [lebouquetgarni@hotmail.com](mailto:lebouquetgarni@hotmail.com),  
[www.lebouquetgarni.ch](http://www.lebouquetgarni.ch)

## DEUTSCHLAND

### Weinhandlung in vino

14467 Potsdam, [in.vino@t-online.de](mailto:in.vino@t-online.de)

### Olivenoel-Quelle.de

20259 Hamburg,  
[info@olivenoel-quelle.de](mailto:info@olivenoel-quelle.de),  
[www.olivenoel-quelle.de](http://www.olivenoel-quelle.de)

### Piazza Pipistrello

23795 Bad Segeberg,  
[event@pipistrello.info](mailto:event@pipistrello.info),  
[www.piazza-pipistrello.de](http://www.piazza-pipistrello.de)

### Il Vino

23847 Groß Boden,  
[italia.biowein@gmx.de](mailto:italia.biowein@gmx.de),  
[www.biowein-italia.de](http://www.biowein-italia.de)

### Viva-Vino Matthias Metz

29599 Weste, [m.metze@viva-vino.de](mailto:m.metze@viva-vino.de),  
[www.viva-vino.de](http://www.viva-vino.de)

### Göttinger Koch-und Weinschule

37079 Göttingen,  
[info@goettinger-kochschule.de](mailto:info@goettinger-kochschule.de),  
[www.goettinger-kochschule.de](http://www.goettinger-kochschule.de)

### La Vite – Armin Hebel

37085 Göttingen, [ja.hebel@t-online.de](mailto:ja.hebel@t-online.de),  
[www.lavite-enoteca.de](http://www.lavite-enoteca.de)

### Harald L. Bremer Weinimport

38104 Braunschweig,  
[info@bremerwein.de](mailto:info@bremerwein.de),  
[www.bremerwein.de](http://www.bremerwein.de)

### Weinakzente

47906 Kempen, [info@weinakzente.de](mailto:info@weinakzente.de),  
[www.weinakzente.de](http://www.weinakzente.de)

### vini diretti

50933 Köln, [info@vini-diretti.de](mailto:info@vini-diretti.de),  
[www.vini-diretti.de](http://www.vini-diretti.de)

### Steller Frank

63486 Bruchköbel,  
[steller@weininternational.de](mailto:steller@weininternational.de),  
[www.weininternational.de](http://www.weininternational.de)

### Vinothek Laveneziana

63500 Seligenstadt, [weindurst@web.de](mailto:weindurst@web.de),  
[www.weindurst.de](http://www.weindurst.de)

### Wolfgang Weber

64285 Darmstadt, [info@der-wein-weber.de](mailto:info@der-wein-weber.de),  
[www.der-wein-weber.de](http://www.der-wein-weber.de)

### Vinocentral GmbH

64293 Darmstadt,  
[central@centralticket.de](mailto:central@centralticket.de),  
[www.vinocentral.de](http://www.vinocentral.de)

### apero

66119 Saarbrücken,  
[info@apero-genusskultur.de](mailto:info@apero-genusskultur.de),  
[www.apero-genusskultur.de](http://www.apero-genusskultur.de)

### Schmauch&Schmauch, Vini d'Italia

66133 Saarbrücken,  
[schmauch@vini-ditalia.de](mailto:schmauch@vini-ditalia.de),  
[www.vini-ditalia.de](http://www.vini-ditalia.de)

### Die Terrine Weinhandel, Gert Schreiber

71642 Ludwigsburg,  
[weinschreiber@web.de](mailto:weinschreiber@web.de)

### Ligurische Spezialitäten – Erik Dittrich

73734 Esslingen,  
[erik.dittrich@sole-liguria.de](mailto:erik.dittrich@sole-liguria.de),  
[www.sole-liguria.com](http://www.sole-liguria.com)

### Lothar Müller

78465 Konstanz, [kerlot@web.de](mailto:kerlot@web.de),  
[www.die-weinnasen.de](http://www.die-weinnasen.de)

### vite – la vigne Bernhard Fiege-kiowsky

79576 Weil am Rhein,  
[vitelavigne@aol.com](mailto:vitelavigne@aol.com), [www.vitelavigne.de](http://www.vitelavigne.de)

### DEGUSTARE – Inh. Werner Gaßner

80469 München, [vino@degustare.de](mailto:vino@degustare.de),  
[www.degustare.de](http://www.degustare.de)

### Ruffini Weinimport, Weinladen & Weinhaus

80637 München, [vini@ruffini.de](mailto:vini@ruffini.de),  
[www.ruffini.de](http://www.ruffini.de)

### VinumMerum Elbert&Scherer OHG

81379 München, [info@vinummerum.de](mailto:info@vinummerum.de),  
[www.vinummerum.de](http://www.vinummerum.de)

### Italienische Vinothek Munzert

81825 München,  
[vinothek\\_munzert@t-online.de](mailto:vinothek_munzert@t-online.de),  
[www.vinothek-munzert.de](http://www.vinothek-munzert.de)

### Piccola Cantinetta (M. Richter)

82008 Unterhaching,  
[service@piccola-cantinetta.de](mailto:service@piccola-cantinetta.de),  
[www.piccola-cantinetta.de](http://www.piccola-cantinetta.de)

### Italiavini Hans-J. Müller

82223 Eichenau, [info@italiavini.de](mailto:info@italiavini.de),  
[www.italiavini.de](http://www.italiavini.de)

### Delicat

86399 Bobingen, [delicatissimo@web.de](mailto:delicatissimo@web.de),

### Jürgen Lang Weine

87466 Oy – Mittelberg,  
[service@pro-biowein.de](mailto:service@pro-biowein.de),  
[www.probiowein.de](http://www.probiowein.de)

### il classico - Georg Böck

87600 Kaufbeuren, [info@ilclassico.de](mailto:info@ilclassico.de),  
[www.ilclassico.de](http://www.ilclassico.de)

### televino.de

88079 Kressbronn, [info@televino.de](mailto:info@televino.de),  
[www.televino.de](http://www.televino.de)

### IL NURAGHE GmbH

90765 Fürth, [info@ilnuraghe.com](mailto:info@ilnuraghe.com),  
[www.ilnuraghe.com](http://www.ilnuraghe.com)

### feineMARKENweine

93051 Regensburg,  
[info@feinemarkenweine.de](mailto:info@feinemarkenweine.de),  
[www.feineMARKENweine.de](http://www.feineMARKENweine.de)

### Enoteca Italiana

93059 Regensburg,  
[enoteca-regensburg@web.de](mailto:enoteca-regensburg@web.de),  
[www.enoteca-italiana.de](http://www.enoteca-italiana.de)

## ÖSTERREICH

### OLIO SECONDO VERONELLI

5310 Mondsee, [heinrich.zehetner@aon.at](mailto:heinrich.zehetner@aon.at),  
[www.oliosecondoveronelli.at](http://www.oliosecondoveronelli.at)

