

## MASSERIA CUTURI 1881

---

Die Masseria Cuturi 1881 liegt etwas ausserhalb der Stadt Manduria. Camilla Rossi Chauvenet und ihre Familie erwarben vor wenigen Jahren das landwirtschaftliche Gut und erweckten es zu neuem Leben. Sie sind in Padova ansässig und betreiben auch im Valpolicella-Gebiet Weinbau. 1881 begannen ihre Vorgänger auf der Masseria Cuturi mit dem Rebbau. In diesem Jahr heiratete der Grossgrundbesitzer Don Tommaso Schiavoni Tafuri die Contessa Bianca Sabini aus Altamura. Zu ihrer Mitgift gehörten auch Rebstöcke, deren Holz Tommaso Schiavoni sofort in die Conca d'Oro seiner Masseria Cuturi einpflanzte. Von den 270 Hektaren sind heute 25 mit Reben und 80 mit Olivenbäumen bepflanzt. Weite Teile bedecken Wälder.

## FRATELLI ROVERO

---

Die Fratelli Rovero in San Marzanotto bei Asti sind berühmt für Barbera und Grappa. Sie haben sich seit vielen Jahren auf den An- und Ausbau von Barbera spezialisiert. Der Betrieb in San Marzanotto vor den Toren Astis umfasst Kellerei, Brennerei und Restaurant und

bietet auch Übernachtungsmöglichkeiten an. Enrico Rovero keltert eine vielfältige, ganz unterschiedliche Palette: Beeriges, jung zu trinken, charaktervolle Lagenweine, in Barriques ausgebaute Gewächse. Daneben pflegt er auch einen fassausgebauten Sauvignon und einen süssen, roten Schaumwein aus Brachetto-Trauben. Der Betrieb ist für seine sortenreinen Grappas weit über das Piemont hinaus berühmt.

## FATTORIA CARPINETA FONTALPINO

---

Gioia Cresti gelingt es, ihren Weinen das gewisse Etwas zu verleihen. Durch geschickte Interventionen betont sie das Typische und Spezifische einer Lage respektive eines Weines: heitere Leichtigkeit beim Chianti aus den Colli Senesi, Ernsthaftigkeit beim Chianti Classico, Hedonistisches bei ihrem Do ut des. Treffsicher und mit spielerischer Freude arbeitet sie bei jedem Wein das Besondere heraus; man merkt es dem Resultat an. Ob im «Merum» oder im «Wine Spectator», die Kritiker wichtiger Weinpublikationen sind des Lobes voll. Sie schreiben etwa: «Sehr schöner Wein, von dem wir gerne einen kleinen Vorrat im Keller hätten» oder «Sangiovese-Meisterwerk von elegantem Understatement».

## KÜFERWEG

Weine mit Kultur



Probierpaket Januar 2021

## NUMERO UNO: ITALIA

---

Aus keinem Land führt die Schweiz mehr Weine ein als aus Italien. Das Angebot ist ja auch ausgesprochen vielfältig. Vom Piemont am Fusse der Alpen über die Hügel des Chianti Classico bis zum Stiefelabsatz Apuliens, es mangelt wahrlich an nichts.

## SEGRETO DI BIANCA

Puglia IGT  
Masseria Cuturi 1881, Manduria

Zu den Spezialitäten Apuliens zählt die Weissweinsorte Fiano Minutolo und ist nicht zu verwechseln mit der Fiano, wie sie in anderen Teilen Italiens kultiviert wird. Am Ende des letzten Jahrhunderts war Fiano Minutolo fast ganz verschwunden, dann setzte ein zaghafter Aufschwung ein. Heute stösst die Sorte auf wachsendes Interesse. Auch in den Weingärten der Masseria Cuturi wird ihr grosse Aufmerksamkeit geschenkt und seit ein paar Jahren ein vorzüglicher Weissler daraus gekeltert. Der Most vergärt während zweier Wochen im Stahltank. Nach einem halben Jahr wird abgefüllt. Im Glas präsentiert sich ein aromatischer Weisswein mit frisch wirkender Säure, dezenter Salzigkeit und langem Finale.

Esstipp: Schwertfisch, Fenchelgratin, Pasta mit Cime di rapa

2019 – 75 cl – Fr. 15.90

Trinkreif:

jetzt bis 2022

Serviertemperatur:

10–12 °C

Rebsorte:

Fiano Minutolo



## BARBERA D'ASTI SUPERIORE GUSTIN

Barbera d'Asti superiore DOCG  
Fratelli Rovero, San Marzanotto

Beim Barbera kann Kellermeister Enrico Rovero aus dem Vollen schöpfen. Ein Grossteil der rund 20 Hektaren der familien-eigenen Rebberge sind mit der für dieses Gebiet typischen Sorte bestockt. Je nach Herkunft und Qualität werden die Trauben zu Barbera gekeltert, die vorzugsweise jung zu trinken sind, andere wie die Chargen aus dem Reberg Gustin werden stärker extrahiert und im Falle dieses Lagenweins in 2000-Liter-Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaut. Bevor der Rote abgefüllt wird, vergehen mindestens zwei Jahre. Eines davon reift der Wein im Stahltank, eines im Fass. Der Gustin ist von kräftigem, kernigem Geschmack. Die Aromen sind von Kirschnoten und einer erdigen Würzigkeit geprägt.

Esstipp: Penne mit schwarzen Oliven, Rindsbraten, Kaninchen in Rotweinsauce

2018 – 75 cl – Fr. 19.50

Trinkreif: jetzt bis 2023

Serviertemperatur:

14–16 °C

Rebsorte: Barbera



## CHIANTI CLASSICO

Chianti Classico DOCG  
Fattoria Carpineta Fontalpino,  
Castelnuovo Berardenga

Die Rebberge Gioia Crestis liegen ganz im Süden des Anbaugebiets des Chianti Classico. Hier werden vor allem drei Weintypen gekeltert: Annata, Riserva und Gran Selezione. Immer bildet Sangiovese die Basis, bis zu einem bestimmten Anteil können Komplementärsorten mitverwendet werden. Für ihre Annata braucht Gioia Cresti ausschliesslich Sangiovese-Trauben. Nach einer knapp dreiwöchigen Mischung reift der Wein während eines Jahres in Barriques. Es ist ein kraftvoller, strukturierter Rotwein, würzig und beerig und von bemerkenswerter Länge und ein vorzüglicher Essensbegleiter zu den Klassikern der italienischen Küche.

Esstipp: Lasagne mit Gemüse, Papardelle mit Wildsauce, reifer Hartkäse

2018 – 75 cl – Fr. 22.-

Trinkreif:

jetzt bis 2025

Serviertemperatur:

16–18 °C

Rebsorte:

Sangiovese



Ein attraktives Geschenk

## DAS PROBIERPAKET IM ABO

Mit dem Küferweg-Probierpaket im Abonnement erhalten die Beschenkten während eines Jahres fünf Degustationssets mit je zwei bis drei Flaschen per Post zugestellt. Wir wählen dafür Neuheiten oder besonders gut gelungene Jahrgänge von bereits eingeführten Gewächsen aus. Die Pakete werden einzeln in Rechnung gestellt und kosten jeweils zwischen 35 und 55 Franken inklusive Versand- und Verpackungsspesen. Abonnentinnen und Abonnenten haben zudem die Gelegenheit, Probierpaket-Weine während einer bestimmten Zeitspanne mit einem Rabatt von 10 Prozent zu beziehen.