



NICOSIA

Das Weingut der Familie Nicosia in Trecastagni verfügt über 163 Hektaren eigene Rebberge, ein Teil liegt auf der Ostseite Siziliens am Fusse des Ätnas, ein Teil auf der Südseite bei Vittoria und Noto. Aus den beiden Anbauzonen stammt ganz und gar Unterschiedliches, geschuldet dem Kleinklima, den Bodenstrukturen, den Traubensorten. Der Betrieb wird in fünfter Generation von den Gebrüdern Graziano und Francesco Nicosia geleitet. Das Firmenlogo zeigt ihren Grossvater reitend auf einem mit Weinfässchen beladenen Maulesel. Es erinnert daran, wie die Vorfahren die Früchte ihrer Arbeit ins nahe Catania gebracht haben. Heute geniessen Nicosias Weine internationales Ansehen.



MASSERIA CUTURI 1881

Il lusso del silenzio, der Luxus der Stille, so wirbt die Masseria Cuturi für ihr Weingut in Manduria. Die ältesten Fundstücke der Anlage stammen aus vorrömischer Zeit. Die Winzerin Camilla Rossi Chauvenet aus Venetien hat in den vergangenen zwanzig Jahren Stein für Stein umgedreht und einen Ort der Kultur und Kulinarik geschaffen. Die Weingärten liegen eingebettet in einem geschützten Naturpark. Im Mittelpunkt der Weinproduktion steht die Sorte Primitivo, in Manduria findet sie ihren eigenen Ausdruck. Weitere typische Traubensorten sind Grillo und Negroamaro.

KÜFERWEG

Weine mit Kultur



Probierpaket August 2026

FRECCIA DEL SUD

Freccia del Sud, der Pfeil des Südens, war der Name eines bekannten italienischen Fernzugs, der ab den 1930er-Jahren die Verbindung zwischen Nord- und Süditalien herstellte. Die drei Weine des vorliegenden Probierpakets stammen aus Sizilien und Apulien und machen deutlich, wie attraktiv sich heute Weiss- und Rotweine aus diesen beiden Regionen präsentieren.

HÝBLA GRILLO

Sicilia DOC
Nicosia, Trecastagni

Hýbla nannten die Griechen das heutige Ragusa, deren Altstadt – italianisiert – als Ibla bezeichnet wird. Nicosias Grillo stammt aus den Weingärten von Vittoria, aus der Contrada beziehungsweise Lage Bonincontro. Auf Sizilien ist Grillo hinter Catarratto und Nero d'Avola die meistangebaute Sorte. Den Trauben scheint der Ort zu passen, der stahltankvergorene 2025er jedenfalls erhielt von den Degustatoren der Weinfachzeitschrift «Decanter» 90/100 Punkten. Die Etikette ziert ein Zitronenfalter, er passt zum Weincharakter ganz gut. Mit der Frische und Leichtigkeit paart sich eine leichte Salzigkeit.

Esstipps: Salat mit frischem Ziegenkäse, Meeresfrüchte, Champignontoast



2025 – 75 cl – Fr. 14.90

Ideale Trinkreife:

jetzt bis 2028

Serviertemperatur:

6–8 °C

Rebsorte:

Grillo

TUMÀ

Primitivo Puglia IGT
Masseria Cuturi 1881, Manduria

Das Gebiet von Manduria ist berühmt für seine Weine aus der Primitivo-Traube. Auch auf der Masseria Cuturi 1881 wird ihrem Anbau grosse Aufmerksamkeit geschenkt. Don Tumà war ein wohlhabender Grossgrundbesitzer, dem Cuturi Ende des 19. Jahrhunderts gehörte. 1881 heiratete er die Gräfin Sabini aus Altamura, und mit ihrer Mitgift kamen die ersten Barbatelle, Jungreben also, der Sorte Primitivo hierher, in die fruchtbare Erde der Conca d'Oro. Die Abfüllung Tumà erinnert an diese Geschichte. Der im Stahltank ausgebaute Rote zeigt sich frisch und beerig und von guter Länge.

Esstipps: Pasta e fagioli, Tintenfischeintopf, Parmigiana



2025 – 75 cl – Fr. 16.50

Ideale Trinkreife:

jetzt bis 2028

Serviertemperatur:

14–16 °C

Rebsorte:

Primitivo

ZACINTO

Negroamaro Puglia IGT
Masseria Cuturi 1881, Manduria

Masseria Cuturis Zacinto Jahrgang 2025 ist ausgesprochen fruchtig und frisch gelungen. Die Negroamaro-Trauben wachsen in unmittelbarer Nähe der Masseria und können so frühmorgens geerntet kühl in den Keller gebracht werden. Der Ausbau findet im Stahltank statt. Schade hat diese Sorte in den letzten Jahren an Terrain verloren. Weine wie Zacinto zeigen, dass daraus ausgesprochen Eigenständiges gekeltert werden kann.

Esstipps: Orecchiette mit Catalogna-Gemüse, Lammvoressen, Linsenstrudel



2025 – 75 cl – Fr. 16.90

Ideale Trinkreife:

jetzt bis 2028

Serviertemperatur:

14–16 °C

Rebsorte:

Negroamaro



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 Verpackungs- und Versandkosten. Abonnentinnen und Abonnenten haben zudem die Gelegenheit, Probierpaket-Weine während einer bestimmten Zeitspanne mit einem Rabatt von 10 Prozent zu beziehen.