



## Azienda Vinicola Al Bano Carrisi

Auf einem Boden, der reich an Geschichte ist, hat Al Bano sein Landgut gebaut, auf dem er Wein und auch bestes Olivenöl produziert: wesentliche Nahrungsgrundlagen, die, uns schon seit 5'000 Jahren begleiten.

Der Wein ist eine Tradition, die in der antiken Masseria von Curtipitrizzi in Cellino S. Marco (Brindisi) seit Jahrhunderten gelebt wird. Seit jeher versorgten sich die Bewohner dieser Gegend beim Urgrossvater des Sängers mit den besten Weinen, die er hier zusammen mit seiner Familie produzierte. Damals nannte man die edlen Tropfen „miero“ – vom lateinischen „merum“ – was reiner Wein bedeutet.

Noch heute werden in dieser grossartigen Landschaft die Weinberge nach ortsüblicher Tradition und mit Respekt vor der Natur und dem Terroir kultiviert, was – zusammen mit den idealen klimatischen Bedingungen – zu einer aussergewöhnlichen Qualität des Traubengutes führt. Erfahrene Önologen verfolgen die verschiedenen Phasen der Weinbereitung: von der Lese über die Kelterung und den Gärprozess bis zum Ausbau in den Eichenfässern.

Das Olivenöl Extra Vergine des Landgutes entsteht aus den Früchten jahrhundertealter Bäume, die in diesem Territorium des „alto Salento“, dem von zwei Meeren umspülten idealen Kap des Mittelmeeres, echte Naturmonumente darstellen.

Al Banos Weine und sein Olivenöl sind authentische Produkte, die nach Geschichte duften: der Geschichte, die in dieser Gegend von Quinto Ennio, dem berühmtem römischen Söldner, aber auch von Virgilio Marco Vacuvio geprägt wurde. Ein Land, das sich auf die „Magna Grecia“, die Besiedlung und Kolonialisierung der Griechen im antiken Süditalien, und auf Philosophen wie Platon beruft – der erste, der über Wein schrieb. Es ist also kein Zufall, dass Al Bano einen seiner Rotweine ausgerechnet „Platone“ genannt hat. Aber auch der Negroamaro „Basiliano“, der sich auf die Anwesenheit der basilianischen Mönche in diesem Gebiet beruft, die auch Spuren ihrer Kultur in den kostbaren Krypten hinterliessen. Der Primitivo „Taras“ erinnert schon fast an die Biografie des Sängers, wie die mythologische Gestalt von Arione, dem griechischen Musiker und Poeten des 7. Jahrhunderts vor Christus.

Wer also einen Wein von Al Bano trinkt, der trinkt auch einen Schluck Geschichte...

Region / Herkunft

Die Region Apulien bildet den Absatz des italienischen Stiefels. Entlang dem Adriatischen Meer zieht sich die Landschaft auf einer Länge von mehr als dreihundert Kilometern bis zum Ionischen Meer. Die Region trägt mengenmässig einen wesentlichen Teil zur italienischen Weinproduktion bei – und dies erfreulicherweise bei steigendem Qualitätsstandard. Der südliche Teil Apuliens mit den DOC Gebieten Primitivo di Manduria und Salice Salentino nennt sich Salento oder tarentinische Halbinsel.

Das Gebiet ist eines der ältesten Weinbaugebiete der Welt, denn schon vor 3'000 Jahren pflanzten hier die Phönizier und Griechen Rebstöcke. Die Römer schätzten besonders den Wein aus Tarentum (Hafenstadt Taranto) und der Dichter Horaz (65-8 v. Chr.) beschrieb dieses Gebiet als einen Ort des „ewigen Frühlings“.

Das Weingut von Al Bano Carrisi liegt mitten in diesem Weinbaugebiet und produziert Weine und Olivenöl von einzigartiger Qualität. Die Charakteristiken der Böden und der unbedingte Respekt vor lokalen Traditionen garantieren den hohen qualitativen Standard des nach biologischen Grundsätzen kultivierten Traubengutes, das nach modernsten önologischen Methoden vinifiziert wird.

Reben / Trauben:

Das Spezielle an den Rotweinen aus Apulien und insbesondere der Azienda Vinicola von Al Bano Carrisi ist die Tatsache, dass Sie aus in unseren Breitengraden weniger bekannten Trauben gekeltert werden:

**PRIMITIVO**

Die Herkunft der Traube ist ungewiss. Die Einführung nach Apulien ist möglicherweise auf die Phönizier oder die nachfolgende hellenische Kolonialisierung zurückzuführen. Die Rebsorte Primitivo ist mit dem Zinfandel identisch. Sie wird überwiegend in Kalifornien und Australien angebaut.

Der Wein weist ein besonders fruchtiges Aroma von Pflaume bis rote Beeren auf, leicht orientalisch würzig und im Abgang zart nach Tabak.

**NEGROAMARO**

Unbekannter Herkunft, seit sehr langer Zeit in der ionischen Gegend verbreitet. Einige vermuten, dass der Name vom Dialektausdruck niuru mani abstammt, was den leicht bitteren Geschmack identifiziert. Man meint aber auch, dass der Name von zwei Worten abstammt, welche die gleiche Bedeutung – die Farbe Schwarz – haben, lateinisch NIGRA und griechisch MAVRO, zusammen benutzt, um die tief schwarze Farbe der Traube und des Weines zu umschreiben.

Die Farbe des Weines ist intensives Granatrot, der Geschmack abgerundet, leicht bitter und trocken. Zusammen mit Malvasia Nera ergibt dies einen guten Rosé.

**MALVASIA NERA DI BRINDISI**

Eine sehr alte Rebsorte, deren Herkunft nicht bekannt ist. Hat sich in Apulien sehr verbreitet, besonders in der Gegend von Brindisi, Lecce und Tarent. Gehört zur Familie „Malvasie“ aus griechischer Herkunft, vermutlich aus der Stadt Monemvasia in Apulien eingeführt.

Normalerweise wird diese Rebsorte mit anderen lokalen Sorten vermischt, wie beispielsweise Negroamaro und Susumaniello. Der Wein präsentiert sich in rubinroter Farbe, mit angenehmem Duft, harmonischem Geschmack und kraftvoll.

**ALEATICO**

Wurde in der Vergangenheit durch die Griechen in Italien eingeführt. Danach hat sich die Rebsorte in Lazio und Apulien verbreitet. In einigen Gegenden der Toskana findet sich auch ein Aleatico aus weissen Trauben, genannt Liatico oder Liatica.

Die Farbe des Weines ist rubinrot mit violetten Reflexen, der Geschmack weich, samtartig, lieblich, mit Muskataroma, mitunter intensiv.

# L'Italiano

Ristorante Italiano - Enoteca

Artikel	Jahrgang	Inhalt (Lt.)	Preis CHF	Rebsorten
<b>Spumante</b>				
Brut Felicità		0.75 / 6er Kt.	29.50	100% Chardonnay
Brut Felicità Magnum		1.5	58.00	100% Chardonnay
<b>Weisswein</b>				
Don Carmelo Bianco	2006	0.75 / 6er Kt.	16.50	100% Chardonnay
Felicità	2006	0.75 / 6er Kt.	17.50	Sauvignon / Chardonnay
<b>Roséwein</b>				
Mediterraneo	2006	0.75 / 6er Kt.	18.50	100% Negroamaro
<b>Rotwein</b>				
Don Carmelo rosso	2005	0.75 / 6er Kt.	18.50	Negroamaro / Primitivo
Il Basiliano	2006	0.75 / 6er Kt.	18.50	100% Negroamaro
Salice Salentino	2005	0.75 / 6er Kt.	19.50	Negroamaro / Malvasia
Nostalgia	2005	0.75 / 6er Kt.	19.50	100% Negroamaro
Taras	2005	0.75 / 6er Kt.	34.50	100% Primitivo
Platone	2004	0.75 / 6er Kt.	65.00	Negroamaro / Primitivo
<b>Rotwein Doppelmagnum</b>				
Taras	2006	1.5	69.00	100% Primitivo
Platone	2004	1.5	125.00	Negroamaro / Primitivo
<b>Rotwein Doppelmagnum</b>				
Don Carmelo	2005	3.0	95.00	Negroamaro / Primitivo
Taras	2006	3.0	195.00	100% Primitivo
Platone	2004	3.0	295.00	Negroamaro / Primitivo
<b>Dessert Rotwein</b>				
Aleatico	2007	0.5	29.80	100% Aleatico
<b>Degustationsset / Geschenkset</b>				
Felicità / Mediterraneo / Nostalgia		3 x 0.75	58.00	
<b>Grappa</b>				
Luna		0.5	59.50	100% Primitivo
<b>Olivenöl</b>				
Extra Verigine		0.75	26.50	Cellina, Carolea, Leccio