

Il Salotto

Le Novità – Nachrichten 3/2013

Salottello-Toscana

Am 07.11.2013 lud der deutsch-italienische Verein Il Salotto zum SALOTTELLO-TOSCANA ein. Wie der Name schon sagte, war der Abend der Region Toskana und besonders der Winzer-Vereinigung „Vignaioli della via dei Setteponti“ gewidmet. Die Winzer-Vereinigung ist ein wichtiger Faktor für die Wirtschaft und den Weinbau im Valdarno, einer kleinen aber feinen Region der Toskana. Ihre Mitglieder produzieren einige der besten Weine der ganzen Gegend.





Die Il Salotto-Vorstände Dott.ssa Nicoletta De Rossi, Rechtsanwalt Dr. Günther Kreuzer und Maurizio Mancini begrüßten alle Anwesenden und bedankten sich bei Barbara de Mars von INDO' Valdarno, mit deren Zusammenarbeit der Abend organisiert worden war. Dr. Günther Kreuzer nahm die Gelegenheit wahr und würdigte seine Vorstandskollegin Dott.ssa Nicoletta De Rossi mit lobenden Worten. Ihr Reiseführer „MERIAN live! Apulien“ war auf der Frankfurter Buchmesse von der Italienischen Zentrale für Tourismus als bester Reiseführer 2013 ausgezeichnet worden. Dabei waren an diesem Abend auch die Pressevertreter Herr Wolfgang Heilig-Achneck (Lokales bei „Nürnberger Nachrichten“), Valeria Vairo (Chefredakteurin der Zeitschrift „buongiorno italia“, Forum Zeitschriften und Spezialmedien GmbH) und Marlene Quatro (Chefredakteurin der Zeitschrift „Marlen“, Quatro Verlag).



Rechtsanwalt
Dr. Günther Kreuzer



Dr. Michael Fraas

Das Grußwort sprach Dr. Michael Fraas, Wirtschaftsreferent der Stadt Nürnberg und Ehrenmitglied bei Il Salotto. Fraas hob die Gemeinsamkeiten zwischen Nürnberg und der Toskana hervor, die es nicht nur im Bereich des Weinbaus gäbe, sondern auch auf den Gebieten Wirtschaft, Tourismus und Energiepolitik. „Wir ergänzen uns außerdem gut in geschichtlichen Dingen: Nürnberg mit dem Mittelalter und die Toskana mit der Renaissance. Lassen Sie uns diesen Abend also als Auftakt zu einer besseren und engeren Zusammenarbeit sehen.“



V.l.n.r.: **Ettore Ciancico** (Präsident der Winzer-Vereinigung "Vignaioli della via dei Setteponti"), **Silvia Burzagli** (Vize-Direktorin Toscana Promozione), **Maurizio Mancini** (Vorstand Il Salotto), **Dott.ssa Nicoletta De Rossi** (Vorstand Il Salotto), **Barbara de Mars** (INDO' Valdarno), **Dr. Michael Fraas** (Wirtschaftsreferent der Stadt Nürnberg), **Rechtsanwalt Dr. Günther Kreuzer** (Vorstand Il Salotto)



Silvia Burzagli

Dem konnte Silvia Burzagli nur zustimmen. Sie ist Vize-Direktorin der Toscana Promozione, einer Agentur der Region Toskana zur Förderung von Wirtschaft und Tourismus. Die Toskana mit ihren rund 3 Mio. Einwohnern stehe nicht nur für eine gute Lebensqualität, sondern auch für qualitativ hochwertige Produkte. Marken wie Gucci und Vespa sind auf der ganzen Welt bekannt. „Und auch im Bereich der Lebensmittel legen wir sehr viel Wert auf Qualität und Regionalität“, so Silvia Burzagli. An diesem Abend hätten die Gäste die Möglichkeit einige herausragende Weine und Spezialitäten des Valdarno kennen zu lernen.



Ettore Ciancico

In punkto Wein kennt sich Ettore Ciancico gut aus. Er ist Präsident der Winzer-Vereinigung „Vignaioli della via dei Setteponti“, in der sich rund 40 Winzer des Valdarno zusammengeschlossen haben. In der Vereinigung seien sowohl große als auch kleine Unternehmen organisiert, die sich gegenseitig helfen und dabei unterstützen Produkte von herausragender Qualität herzustellen. Mit großer Hingabe sprach Ettore Ciancico vom Valdarno, einer malerischen Gegend, die im Bildhintergrund von Da Vincis Mona Lisa zu sehen ist. Ettore Ciancico entrollte ein entsprechendes Poster, zeigte auf einen Punkt und erklärte stolz: „Die Brücke da hinten ist nur 4 Kilometer von meinem Weingut entfernt.“

Ettore Ciancico wusste viel von der Geschichte und der Gegenwart des Weinbaus im Valdarno zu berichten. So hatten bereits die Medici das Valdarno als eine herausragende Weinregion angepriesen. Und das sei bis heute so geblieben. Neben den Rotweinen, werden nun auch gute Weiß- und Rosé-Weine hergestellt. „Außerdem mischen wir heute auch verschiedene Traubensorten, um so einen einzigartigen Geschmack zu kreieren“, erklärte Ettore Ciancico.



Von dem einzigartigen Geschmack konnten sich die Gäste dann schließlich bei der Weinprobe selbst überzeugen. Ciancico riet allen vom Weißwein zum Rotwein hin zu probieren und verwies auch auf die besonderen und einmaligen Käse- und Schinkenspezialitäten aus dem Valdarno, sowie das frisch gepresste Olivenöl und das frisch gebackene Brot. In gemütlicher Runde konnte der Abend genüsslich und kulinarisch ausklingen.



Etwas länger vom toskanischen Wein kann Jutta Rösener genießen. Bei einer kleinen Verlosung hat sie ein Weihnachtspaket mit sechs toskanischen Weinen gewonnen.





**IMPRESSIONEN
DES
ABENDS**







IMPRESSUM:

PR+mehr GmbH
Rainer Schönauer
Merianstraße 26
90409 Nürnberg
Tel.: 0911/480 97 90
E-Mail: info@pr-u-mehr.de



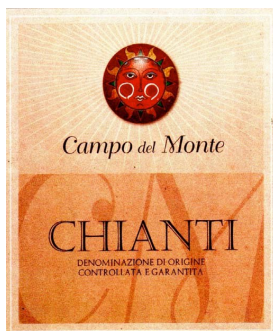
Agriturismo Campo del Monte

www.campodelmonte.it



Colli dell'Etruria centrale DOC

Weich und anhaltend, kommt hier der modernste Ausdruck der Produktion des Unternehmens zum Tragen. Die Farbe ist intensiv rubinrot mit violetten Reflexen, verfügt über einen Strauß von Aromen wie Balsamico, Vanille und rote Beeren, mit einer besonderen Prävalenz von Kirschen; voll und offen am Gaumen und von angenehmer Würze, besitzt der Wein eine große Frische und gute Tanninstruktur. Er wird bei 18 ° C zu allen Fleischgerichten und reifem Käse serviert.



Chianti DOCG Campo del Monte 2008

Es ist ein typischer frischer Chianti mit heller rubinroter Farbe mit violetten Reflexen, guter Textur, mit angenehmen Aromen von roten Beeren, Heidelbeeren, Brombeeren und Kirschen. Darauf folgen eine Reihe würziger Noten, die größere Komplexität verleihen. Von angenehmem Geschmack, schafft der Wein es, die Tannine mit Weichheit und angenehmer Frische auszugleichen. Er wird bei 18 ° C zu allen Gerichten mit geschmortem Fleisch, Wildgerichten und zu reifem Käse serviert.



Valdarno di Sopra
Sottozona Pratomagno
Malvasia Bianca

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

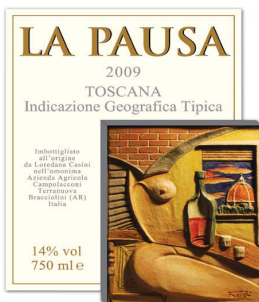
Malvasia 2011

Produziert aus weißen Trauben der toskanischen Tradition, hat dieser frische und süßige Wein eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen sowie intensive Aromen von Weißdorn und gelben Früchten. Die angenehme Frische wird durch eine Note von Mandeln unterstrichen. Die aromatische Leichtigkeit entspringt einer speziellen Verbindung von Wein und Terroir.



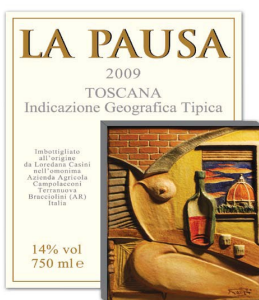
Azienda Agricola Casini Loredana

www.agricolacasini.it



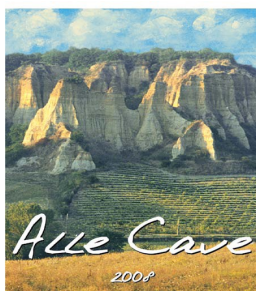
La Pausa Toscana IGT Rotwein 2007

14% Grad Reben: 80% Sangiovese, 10% Colorino des Valdarno, 10% Pugnitello. Wie der Name schon sagt, ein Wein zum Meditieren, was aber nicht bedeutet, dass er nicht ausgezeichnet zu den typischen Gerichten der toskanischen Tradition passt. Ideal zu Fleisch, wie Steak. Er wird nur in den Jahren in Flaschen abgefüllt, in denen die Natur es zulässt. Das Bouquet ist fruchtig, von roten Beeren.



La Pausa Toscana IGT Rotwein 2009

14% Grad Reben: 80% Sangiovese, 10% Colorino des Valdarno, 10% Pugnitello. Reifung in Fässern von 5,5 Doppelzentnern. Größere Permanenz am Gaumen, das Bouquet ist intensiv, wie reife, in Alkohol eingelegte, Früchte.



Alle Cave IGT Toscana Rotwein 2008

13,5% Grad Reben: 80% Sangiovese, 10% Colorino des Valdarno, 10% Pugnitello. Gereift in Eichenfässern, mit fruchtigen und mineralhaltigen Aromen.



La Salceta

www.lasalceta.it



Ruschieto 2006

Ein roter verfeinerter Chianti Riserva DOCG, ein lange gereifter Sangiovese, aber frisch und trinkbar dank der Auswahl und Techniken der Weinherstellung. Von seiner besten Seite zeigt er sich zu Käse und Gerichten mit rotem Fleisch. Biologisch.



La Nocetta 2007

Ein wichtiger toskanischer IGT, eine ganz besondere Mischung aus Sangiovese und Cabernet Franc, mit ausgeprägten Aromen Aromen, imposanter Struktur und Körper. Er passt ausgezeichnet zu Fleischgerichten oder als Aperitif zu gereiftem Käse. Biologisch.



Osato 2012

Ein Rosé Valdarno di Sopra DOC, wo die Weinbereitung der roten Trauben mit den Techniken der Weißweine stattfand. Dies hat zu besonders charakteristischen Aromen geführt. Er passt hervorragend zu vielen Gerichten wie weißem Fleisch, Gemüse und allen Gerichten der orientalischen Küche, sowie als Aperitif zu jungen Käsesorten oder kleinen Vorspeisen. Edle Verpackung mit Glasverschluss. Biologisch.

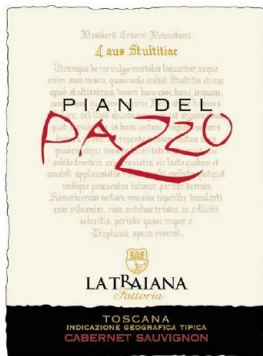


Fattoria la Traiana

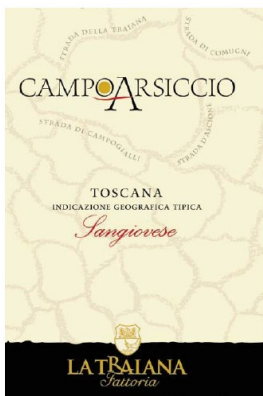
www.fattorialatraiana.it



Pian del Pazzo Cabernet Sauvignon IGT Toscana 2004



Die tief rubinrote Livrée mit violetten Lichtern verrät bereits den Reichtum des Extrakts. In die Nase dringen Düfte von reifen Beeren, Marmelade, Himbeeren und Brombeeren, getrocknet Feigen und Pflaumen, gefolgt von Noten gerösteten Kaffees und Schokolade, Lakritz und Graphit. Am Gaumen ist er samtig, mit weichen und sehr engen Tanninen. Die Feinheit kommt durch die Alterung in der Flasche zum Ausdruck. Der Geschmack entwickelt sich hin zu tertiären Aromen, wo der Cabernet und der toskanische Boden ihre besten Eigenschaften entwickeln. Ein Wein, der sehr langlebig zu sein verspricht.



Campo Arsiccio Sangiovese IGT Toscana 2004

Ein rubinroter Mantel mit violetten Adern bietet sich dem Auge dar. In die Nase dringen Noten von Veilchen, Pfeffer, Zimt, Tabak, Pflaume, Weihrauch und mineralischen Tönen auf einem Bett aus roten Beeren. Langsam werden die Tannine freigesetzt und verleihen umhüllende Empfindungen, aus denen Eleganz, aromatische Langlebigkeit und Sauberkeit hervorstechen. Ein Wein von Charakter und Konzentration, der die besten Voraussetzungen zur Langlebigkeit besitzt.

Sauvignon Blanc Toscana IGT 2011

Noten tropischer Früchte und nicht ohne Säure, aber voll und rund am Gaumen. Strohgelb mit goldenen Reflexen. Mineraltöne mit deutlichen Noten von rosa Grapefruit und Obst, sowie Noten von Ananas mit einer leichten Würze von Rosmarin und Paprika. Der Wein hat eine ausgewogene Säure und cremige Textur.



Tenuta Sasso Orlando

Für weitere Informationen zu den Weinen und wenn Sie einmal Urlaub auf einem Weingut machen möchten, wenden Sie sich an
Frau Barbara de Mars (info@indo-valdarno.com)