

## Degubox „Weiße Inselweine“

Drei Weißweine aus Sardinien und Sizilien

- im Laden Degubox für 25,- € (statt 29,50 €)

### Vermentino di Sardegna »Monteluna«

Trexenta (Sardinien), D.O.C. 2016

Strohgelb, mit der Zeit ins Goldgelb tendierend; charmanter, fruchtiger Duft mit Noten von Aprikose; trocken, frisch und weich mit gutem Körper; 100% Vermentino; Stahltank

Serviertemperatur: 10 – 12 °C

Alkoholgehalt: 12°

Speisenempfehlung: Ideal zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten und zu Meeresfrüchten, aber auch als Aperitif und Terrassenwein

Unser Ladenpreis: 0,75 l 6,90 €, im Café 0,1 l 3,00 €



### Catarratto »Benedè« D.O.C. 2015 (kontrolliert biologisch)

von Alessandro di Camporealen (Camporeale, Sizilien)

Strohgelb; einladendes Bukett von Mandeln, Aprikosen, weißen Pfirsichen und Orangenblüten; am Gaumen frisch, weich und angenehm fruchtig-aromatisch, körperreich und elegant, nachhaltiger Abgang; 100 % Catarratto; Stahltank

Serviertemperatur: 10 – 12°C

Alkoholgehalt: 12°

Speisenempfehlung: zu Vorspeisen aus Meeresfrüchten, zu gegrillten Riesengarnelen und Scampi

Unser Ladenpreis: 0,75 l 8,90 €, im Café 0,1 l 3,30 €



### Grillo »Vigna di Mandranova« D.O.C. 2015 (kontrolliert biologisch)

von Alessandro di Camporealen (Camporeale, Sizilien)

Strohgelb mit leuchtenden grünen Reflexen; delikates, volles Bukett mit erfrischenden Noten von Grapefruit, Papaya, Mango und Passionsfrucht mit Anklängen von weißem Pfirsich und Holunderblüten; am Gaumen anfangs sehr mineralisch, dann entfaltet sich die elegante Frucht bis hin zu einem kräftigen, lange anhaltenden und ausgewogenen Abgang; 100% Grillo; Stahltank

Serviertemperatur: 10 – 12°C

Alkoholgehalt: 12°

Speisenempfehlung: unübertrefflich zu gebratenem und gegrilltem Fisch wie z. B. Rotbarbefilets oder Schwertfischrouladen, sowie zu weißem Fleisch und asiatischen Gerichten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 13,70 €, im Café 0,1 l 4,90 €



## Hintergrundwissen Degubox

### Weininsel Sardinien

Die italienische Region mit der Hauptstadt Cagliari hat eine Rebfläche von 43.331 Hektar. Geologisch gesehen ist die Insel der älteste Teil Italiens und war einmal mit dem Festland verbunden. Schon im 9. Jahrhundert v. Chr. bauten die Sarden Wein an, diese Kunst erlernten sie von den Phönikern.

Zu 85% besteht Sardinien aus Gebirgen und Hochflächen, Weinbau wird vor allem in der sanft hügeligen Campidano-Ebene zwischen Cagliari und Oristano und in der Alghero-Ebene betrieben. Die südliche Lage im Mittelmeer sichert reichlichen Sonnenschein. Besonders an der Südküste gibt es auch Trockenheit, deshalb wird eine künstliche Bewässerung forciert. Die Temperaturen sind aber in den verschiedenen Teilregionen der Insel sehr

unterschiedlich. Im kühleren Norden entstehen vor allem frische, fruchtige Weissweine; die warme Süd- und Westseite der Insel bietet mit unterschiedlichen Kleinklimaten Rot-, Weiss- und Dessertweinen gute Bedingungen. Zu zwei Dritteln werden Rotweine und zu einem Drittel Weißweine erzeugt, die alkoholreicher sind als im übrigen Italien. Die häufigste weiße Sorte ist die autochthone Nuragus mit einem Drittel der Rebfläche, gefolgt von Vermentino, Malvasia Sardegna, Nasco und Semidano. Die häufigsten roten Sorten sind Cannonau (Grenache), Monica, Carignano, Bovale und Girò. Die Reben werden (besonders in den Ebenen) immer noch in der traditionellen Erziehungsform Alberello erzogen (kleine Rebbäumchen, die mühsam auf den Knien geerntet werden müssen). Die Cantina Trexenta wendet die modernere Erziehungsform "Guyot" an (Erziehungsform an Pfählen, wobei die Ruten horizontal in einem Drahtgerüst gezogen werden).

### Weininsel Sizilien

Die Weinberge umfassen 128.144 Hektar Rebfläche, damit ist Sizilien die mit Abstand größte Weinbauregion. Sie liegen in bis zu 900 Meter Seehöhe. Das Klima ist von heißen, trockenen Sommern und wenig Niederschlag geprägt. Durch die Hanglagen mit intensiver Sonneneinstrahlung und die große Temperaturschwankung zwischen Tag und Nacht sind sehr gute Voraussetzungen für den Weinbau gegeben. Die mageren Böden sind großteils vulkanischen Ursprungs. Rund 75% sind mit Weißweinsorten bestockt, die wichtigsten sind Catarratto Bianco (40%), Grillo, Inzolia, Trebbiano, Carricante und Minella Bianca. Die häufigsten Rotweinsorten sind Nero d'Avola (Calabrese) und Nerello (mehrere Spielarten), doch immer öfter werden auch fast vergessene autochthone Trauben wie Frappato vinifiziert. Eine führende Stelle nimmt die Produktion von Tafeltrauben ein. Eine Spezialität in der Antike waren Süßweine, daran hat sich bis heute nichts geändert. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts erfand hier der Engländer John Woodhouse den Marsala. Ein Gutteil der Produktion wurde für die Destillation oder einfache Verschnitte verwendet. Die DOC-Weine machten bis zur 2012 nur rund drei Prozent aus, erst 2004 erfolgte die erste DOCG-Klassifikation des Rotweins „Cerasuolo di Vittoria" aus dem Süden Siziliens.

in den Neunzigern wollten immer mehr Winzer aus Ehrgeiz und finanziellen Gründen von der billigen Offeware weg. 1996 begann eine ständig wachsende Zahl Kellereien eigene Erzeugnisse abzufüllen, die im Laufe der Jahre zu einer breiten Palette ausgezeichnete IGT-Weine führte, wie die Sizilianer unter den Degustationsweinen beweisen. Auf der einsetzenden Erfolgsschwelle schwammen einige Zeit auch billige Massenweine mit. Nun

zählt vor allem Qualität. Auch die geschmacklich anspruchsvollen Ätna-Weine mit ihrem „kühlen" Charakter, die so ganz anders sind als alles andere vom Weinkontinent Sizilien, werden in Deutschland immer beliebter. Gekeltert werden sie vorwiegend aus der roten, charakterstarken Sorte Nerello Mascalese, oft abgerundet mit einem kleinen Anteil der mildereren Nerello Cappuccino.

Mit dem Jahrgang 2012 wurde dann mit Einführung der Dach-DOC „Sicilia" alles anders. Seitdem können sich alle Weinproduzenten Siziliens – bei Erfüllung der Kriterien – dieser neuen DOC anschließen. Wer das nicht will oder kann, was nicht unbedingt ein Qualitätskriterium sein muss, vermarktet seine Weine unter dem neuen flächendeckenden Dach-I.G.T. „Terre Siciliane". Die neue DOC garantiert eine umfassende Kontrolle vom Anbau bis zum Weinkeller und soll der besseren Vermarktung der Marke Sizilien dienen.