

MAAR

Lazio Bianco IGT 2023

Einzelflasche 0,75l

statt 14,50 € für 12,50 €* 16,67 €/l

TEFRA

Lazio Cesanese Rosso IGT 2023

Einzelflasche 0,75l

statt 18,40 € für 14,90 €* 19,87 €/l



PAKET – TANZ AUF DEM VULKAN

3 Flaschen MAAR Lazio Bianco IGT 2023 und
3 Flaschen TEFRA Lazio Cesanese Rosso IGT 2023

Paket mit 6 Flaschen

statt 98,70 € für 79,00 €* 17,56 €/l

Sie sparen 19,70 €.

*Aktionspreise bis 30. Juni 2025, solange die Vorräte reichen, nicht mit anderen Aktionen und Rabatten kombinierbar. Weitere Informationen, insbesondere zu Alkoholgehalt, Abfüller bzw. Importeur, Allergenen, Nährwerten und Zutaten, erhalten Sie Montag bis Freitag von 9:00 bis 18:00 Uhr und Samstag von 10:00 bis 14:00 Uhr unter unserer Rufnummer: 089/35 63 61-0.

WEINE
GARIBALDI
DELIKATESSEN

GARIBALDI GmbH, Frohschammerstraße 14, 80807 München, Tel. 089/35 63 61-0,
Fax 089/359 29 29, www.GARIBALDI.de, Bestellung@GARIBALDI.de

TANZ AUF DEM VULKAN

Wir sind mitten im Latium, südlich von Rom. Um die Weine Maar und Tefra und ihre Namen zu verstehen, steigen wir für einen Moment in die Vulkankunde ein.

Der VULCANO LAZIALE begann dort seine Tätigkeit vor 600.000 Jahren. Er erlebte viele eruptive Phasen und lagerte große Mengen vulkanöser Materials in Schichten ab. Aus denen sind die vielfältigen Böden der CASTELLI ROMANI entstanden. Die letzten Eruptionsphasen liegen etwa 40.000 Jahre zurück und bildeten aus den Lavaströmen den Kegel des Monte Due Torri. Hier liegen die 4,5 Hektar Weinberge von Campolavico.

Aus der Vision zweier Freunde, die vom Potenzial dieses Gebiets fasziniert waren, entstand im Jahr 2018 das Weingut Campolavico. Daniele Vittorilli war schon längere Zeit Agronom. Daniele Lombardi gab seinen gelernten Beruf auf, machte einen Sommelierkurs und verdingte sich am Ätna für ein längeres Praktikum bei Giuseppe Russo, der sein großer Lehrmeister und Vorbild wurde. Das Weingut Girolomo Russo gehört heute zu den besten am Ätna, und dort finden sich sehr ähnliche Bodenverhältnisse wie im Vulkangebiet im Latium.

Die beiden Danieles wollen bewusst die regionale Typizität bewahren und belebten autochthone Rebsorten wie die weißen Malvasia Puntinata, Trebbiano Verde, Bombino und die rote Cesanese wieder.

Im Keller gelten die Regeln von Low Intervention, das heißt sie erzeugen ihre Weine nur mit „minimalinvasiven“ önologischen Techniken, um den Ausdruck des Klimas und des Bodens dieses Gebiets authentisch darzustellen.

MAAR LAZIO BIANCO IGT 2023

Der Name Maar für den Weißwein ist der geologische Begriff für vulkanische Explosionskrater, die einen See bilden, der durch das Grundwasser gespeist wird. Die Weingärten von Campolavico liegen 15 Fußminuten nahe an einem solchen Gewässer, dem Lago di Nemi.

Die Rebsorten Malvasia Puntinata (55%), Trebbiano Verde (25%) und Bombino (20%) werden im Spalier (Guyot) gezogen, etwa 5.000 Rebstöcke pro Hektar. In mehreren Erntegängen zwischen Ende August und Ende September werden die Trauben von Hand in kleine Kassetten gelesen und jeweils 48 bis 72 Stunden auf den Schalen zur Mazeration belassen. Die spontane Gärung erfolgt ausschließlich mit den eigenen Hefen. Danach folgt eine Reifung für etwa fünf Monate auf der Feinhefe in Edelstahl.

Im Glas zarter Duft von Honigmelone und weißen Blüten, frisch, mineralisch, mit einem Hauch von Ginster und Holunder, dicht gewoben mit griffigen, feinen Gerbstoffen, nachhaltig am Gaumen. Nicht zu kalt genießen!

Ein geschmackvoller Weißwein als Aperitif, zu Antipasti, Pasta und Fischgerichten.



TEFRA LAZIO CESANESE ROSSO IGT 2023

Die Bezeichnung Tefra für den Roten bezieht sich auf alle feststofflichen Materialien, die bei einem Vulkanausbruch entstehen. Sobald die fliegenden Fragmente den Boden erreichen, werden sie unabhängig von ihrer Zusammensetzung oder Größe als Tephra bezeichnet.

Die einheimische rote Rebsorte Cesanese di Affile bildet zu 100% die Grundlage für diesen Rotwein, die Weingärten sind hauptsächlich als Buschreben angelegt.

Die Trauben werden ungefähr zur gleichen Periode in mehreren Durchgängen von Hand in kleine Kisten gelesen. Die Mazeration auf den Schalen und die Gärung findet mittels der eigenen Hefen in kleinen Behältern statt, mit mehrmaliger Bâtonnage, das heißt Aufrühren der Hefen.

Darauf folgt eine Reifezeit von mindestens sechs Monaten teilweise in Barriques, teilweise in Zementbehältern und auch in einer Amphore.

Im Glas leuchtendes Granatrot, floraler Duft von Ginster, dazu Gesteinsnoten, Nelkenpfeffer, rote Pflaumen, stoffig und mund-

füllend mit feiner Säure und präsentem Tannin, langer Nachhall. Schmeckt bestens zu allen Fleischgerichten, Pasta und Pizza und auch zu Pecorino Romano.

