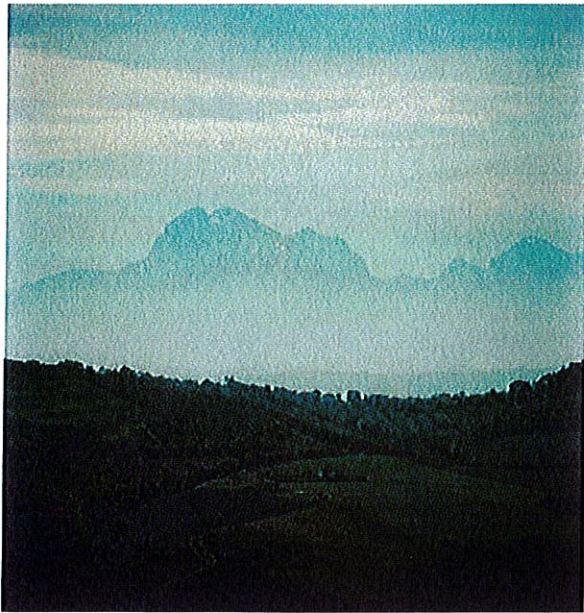




SALADINI PILASTRI

SPINETOLI (MARKEN)

Unser Evergreen und absoluter Publikumsliebbling aus Italien!

Biologischer Anbau, fantastische Qualität, fantastisch kleine Preise!

Morgenröte über den Marken – die „Marche“ mögen zwar im Schatten der gewaltigen Toskanischen Apenninen, abseits der berühmten Weingüter der benachbarten Provinzen Toskana und Umbrien liegen, aber Sie, liebe Kunden, wissen es längst: Das hügelige Hinterland an der Adriaküste ist mittlerweile Heimat einiger der besten Tropfen Italiens und strahlt immer heller im Licht der nationalen und internationalen Presse.

Der GAMBERO ROSSO und auch der Robert Parker WINE ADVOCATE etwa rühmen regelmäßig die Spitzengüter der malerischen Marken. Zu den „üblichen Verdächtigen“ zählt dabei stets unser zwischen Adria und den sanften Hügeln der Abruzzen gelegenes Weingut Saladini Pilastri, das unter Insidern und Kennern der Verhältnisse als der Aufsteiger der letzten Jahre gefeiert wird. Ganz klar einer unserer Lieblingsbetriebe – und offensichtlich auch Ihres! Wovon unsere Verkaufszahlen beredt Zeugnis ablegen... Der Bio-Vorzeigebetrieb begeistert mit ungeschminkten, tiefruchtigen und körperreichen Weinen von großer Nachhaltigkeit und originärem regionalem Charakter, ganz ohne „marmeladige“ Allüren. Sie werden aus autochthonen Trauben, die in Top-Lagen mit südlicher Ausrichtung im Herzen des Anbaugebietes über dem Tronto-Tal (zu Füßen der Abruzzen-Ausläufer) schonend vinifiziert. Die Reben, die auf diesem erstklassigen, hügeligen Terroir wachsen, profitieren von den langen heißen Sommern und dem kühlenden Einfluss besagten Flusses Tronto sowie des nur knapp zehn Kilometer entfernten Meeres. Die Historie des Weinguts steht den geografischen Gegebenheiten in puncto Vorzüglichkeit in nichts nach, ganz im Gegenteil! Die Grafen Saladini Pilastri, eine Adelsfamilie aus Ascoli Piceno, können auf eine mehr als tausendjährige Geschichte zurückblicken, und seit rund

300 Jahren widmet sich die rührige Familie auch der Weinerzeugung. Ihre nachhaltige Arbeit in Weinberg und Keller sowie ihr ausgeprägtes Umweltbewusstsein begreifen sie als moralische Verpflichtung gegenüber den kommenden Generationen.

„Wenn es dem Körper gut geht, singt die Seele“, zitiert die VINUM ein uraltes Askolaner Sprichwort und resümiert zutreffend: „In den Marken singt die Seele des Weinliebhabers, weil es Winzern gelingt, im italienischen Qualitätsweinbau eine Vorreiterrolle zu spielen, ohne den Blick auf die Preisgestaltung zu verlieren. Saladini Pilastri vinifiziert im biologischen Anbau Rotweine mit bemerkenswerter Farbtiefe und Struktur bei bestem Preis-Genussverhältnis: Noblesse oblige!“

Wie wahr: Konsequenter biologischer Anbau – daher auch verschiedene Auszeichnungen (u. a. im „Guida Vini Bio“) als eines der besten Bio-Weingüter des Landes! – gepaart mit sorgfältiger Kellertechnik, führt (in diesem Fall quasi „naturgemäß“) zu edlen Rot- und Weißweinen zu einem ungemein fairen Preis: authentisches Italien, wie es schöner nicht sein könnte und in diesen Zeiten immer rarer anzutreffen ist!



„CONSENSO“ IGT MARCHE, ROSATO 2022 (BIO)

**Unbeschwerter Leichtigkeit – ein Rosé
zum Durchatmen**

🍷 SANGIOVESE | 🌱 IT-BIO-009

IMA010722 | 13% VOL. | 9,20 €/L | 6,90 €

Wir sind uns einig: Dieser Rosé gehört zum Sommer und in den warmen Herbst. Und das jetzt und oft! Seine sympathisch unkomplizierte Unkompliziertheit liegt schon in seinem Namen: „Consenso“! Zustimmung! Das, was das geschichtsträchtige Weingut Saladini Pilastri hier aus der Sangiovese-Traube keltert, ist so leicht und beschwingt, dass man sich direkt an einen Strand an der Adria träumen möchte. Von selbiger wachsen die Trauben für diesen Wein nur knapp 8 Kilometer entfernt auf einer zart geschwungenen Anhöhe auf 120 Metern, Meeresluft schnuppernd. Im Glas wirkt der Rosé aus den Marken optisch frisch und beginnt schon bei der bloßen Betrachtung mit der Durstlöschung. In leuchtend hellem Kupfer mit zarter Lachsnote glänzt der Wein im Kelch. In der Nase entfaltet die Sangiovese-Traube feine und filigrane Fruchtnoten von Schattenmorellen, frischen roten Johannisbeeren und einer Idee von Erdbeerbowle. Dazu eine verhaltene Würze und Limettenzesten. Dieser Wein sagt: Trink mich kalt und in großen Schlucken! Am Gaumen entfaltet sich eine wunderbar knackige Fruchtsäure, genau richtig und nie zu sauer. Das Beerige aus der Nase findet sich direkt wieder, ergänzt um Himbeeren und die Würze gibt ihm eine leicht bittere Dynamik, was ihn zu seiner Trinkigkeit auch noch interessant und vielschichtig macht. Trotz der jetzt schon mehrfach angeführten Konsensfähigkeit dieses Tropfens hat er ein paar spannend unkonventionelle Aromen parat, etwa der Hauch von Grüner Banane oder die zarte Idee von Verbene. Das geht jederzeit zu Salaten und Vorspeisenbuffets oder zu Antipasti mit Meeresfrüchten. Natürlich auch ein ganz hervorragender Aperitif – aber wenn wir grade schon beim Thema „unkonventionell“ waren: Wenn Sie in den gut gekühlten „Consenso“ ein paar gefrorene Erdbeeren und einen Minzezweig geben und das als Apéritif servieren – Sie werden sich vor Zustimmung kaum retten können!

Ab sofort bis 2025+.

„PALAZZI“ PECORINO DOC FALERIO, BIANCO 2022 (BIO)

**Ein herrschaftlicher Hauswein mit
Traditionsbewusstsein**

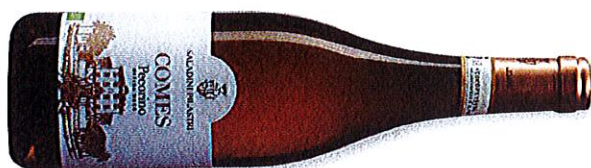
🍷 PECORINO | 🌱 IT-BIO-009

IMA010422 | 13,5% VOL. | 9,86 €/L | 7,40 €

Die kontrollierte Herkunftsbezeichnung Faleria ist das weiße Pendant zum Rosso Piceno könnte man sagen und wird, wie auch die Rosso Piceno DOC, unterschieden in zwei Weintypen: „Falerio“ und „Falerio Pecorino (beim Rosso Piceno unterscheidet man als zweiten Weintypen noch den „Rosso Piceno Sangiovese). Um das Label Falerio zu bekommen, muss ein Wein aus den Marken zum einen aus den Provinzen Ascoli Piceno oder Fermo stammen und die Rebsorten Trebbiano (zwischen 20 und 50 %), Passerina und Pecorino (je zwischen 10 und 30 %) und maximal 20 % anderer weißer Trauben enthalten. Um sich Falerio Pecorino nennen zu dürfen, muss Pecorino mit 85 % die Hauptrebsorte sein. Die aristokratisch formvollendete Cuvée „Palazzi“ gehört zur zweiten Variante, verwendet werden hier alle drei autochthonen Rebsorten, und das mit Absicht, gutem Grund und aus Gründen einer quasi historischen Verpflichtung. Denn damit will das Traditionsweingut den alten Trauben, die in der Region schon seit dem Mittelalter kultiviert werden, neue Aufmerksamkeit verschaffen und gleichzeitig zeigen, dass diese sich auch in modernen Cuvées mit internationalen Trauben, wie in diesem Fall Chardonnay, ganz vorzüglich machen. Das „Zusammendenken“ von Moderne und Tradition sowie ein Bewusstsein der Verantwortung was „ihre“ Weinregion angeht – das offenbart Saladini Pilastri nicht nur bei der Auswahl der Trauben, sondern auch in der konsequent ökologischen Bewirtschaftung. Mit dem „Palazzi“ haben Sie so einen wunderbar unkomplizierten, wunderbar authentischen Hauswein im Programm, der in jedem Weinviertel, sei's der Kühlschrank einer kleinen Single-Wohnung, sei's die ausgeklügelte computergesteuerte Lagerstätte eines mondänen Sternerestaurants seinen Stammplatz haben sollte.

Der Wein leuchtet angenehm kräftige strohgelb und duftet nach reifem gelbem Obst, darunter Ananas, getrocknete Aprikose und Apfel, jede Menge Würze, zarter Rauch, Feuerstein sowie Noten von frisch gebackener Focaccia aus dem Steinofen steigen aus dem Glas. Am Gaumen bleibt die angenehme Würze mit überraschend frischen salinen Noten und feiner Mineralität präsent. Jetzt auch noch mehr Frucht (Mirabelle, Honigmelone und reife Birne), dann, etwas verhaltener, getrocknete Kräuter (Rosmarin und Thymian), die Säure sehr dezent im Hintergrund. Ein hervorragender Begleiter zu möglichst „produktfokussierten“ Fischgerichten (den Fisch im Ganzen mit Kräutern in der Salzkruste gegart), er passt aber exzellent zu gesalzenen Nüssen oder einer kleinen Käseauswahl. Ein geradezu herrschaftlicher Alltagswein zu einem ganz und gar unherrschaftlichen Preis, der auch in ihrem Palazzo nicht fehlen sollte!

Ab sofort bis 2025+.



„COMES“ PECORINO DOCG OFFIDA, BIANCO 2022 (BIO)

Ein autochthoner Charaktertropfen
mit Saft und Kraft

PECORINO | IT-BIO-009

IMA010822 | 13,5% VOL. | 11,93 €/L | 8,95 €

Sollten sie gerade dabei sein ihre nächste Italieneise zu planen, dann schenken sie sich dazu doch ein Glas von diesem Pecorino direkt von der Adriaküste ein und sie werden sehen, ein Stück Urlaub ist damit schon direkt bei Ihnen. Doch Vorsicht! Es kann sehr gut passieren, dass sie, ohne es bewusst gemerkt zu haben statt der beabsichtigten zehn Tage gleich sechs Wochen durchorganisiert haben, beflügelt durch diesen Fernweh weckenden Tropfen. Saladini Pilastri (seit 1994 komplett „bio“), wählt für seinen sortenreinen „Comes“ nur beste Trauben aus seinen Lagen in Spinetoli und Montepandone aus, nur ein paar Kilometer von der Adria-Küste entfernt. Nach der Lese gönnt man dem Wein eine 20-tägige Fermentation bei kontrollierter Temperatur und sorgt so für einen sortentypischen Tropfen mit ausgeprägtem eigenen Charakter.

Im Glas erinnert die Viskosität an der Wand und die Farbe an strohgelbes Distelöl. Der Duft zeigt gleich die verlockende Pecorino-Würze, dazu auch helle Blüten, reife Ananas und Apfel und ein Hauch von Ananas. Und da ist noch etwas, das da mitschwingt und vielleicht sind es die Ferienplanungsfantasien vom Anfang, die uns dabei an den speziellen „Urlaubsduft“ von Bastmatten am Strand denken lassen. Am Gaumen bleibt die herbe Würze, die begleitet wird von einer frischen Mineralik. Geschmacklich beeindruckend ist der Reigen von gelben Früchten, der sich in der Nase schon andeutete, aber nun mit Aprikose, Birne, Quitte, Amalfi-Zitrone und Honigmelone noch deutlich differenzierte und interessanter wird. Die Säure bleibt dabei ganz zart balancierend im Hintergrund und überlässt der Würze und der Frucht die Bühne, welche diese mit Saft und Kraft, wunderbarer Länge und animierender Süffigkeit erfüllen. Dieser Pecorino ist perfekt als Essensbegleiter. Dabei passt er wie es der Zufall will ganz hervorragend zum gleichnamigen Pecorino-Käse, idealerweise in einer jüngeren Variante aus reiner Schafsmilch. Wenn der Wein an sich auch längst kein Geheimtipp mehr ist, ihn zu weißem Spargel zu servieren ist es schon ein echter Genuss! Ansonsten passt er zu Spaghetti *alla carbonara*, als wäre er dafür gemacht – und vielleicht sollten Sie sich genau diese Kombination als Belohnung nach der abgeschlossenen Urlaubsplanung gönnen!

Ab sofort bis 2027+.



ROSSO PICENO DOC, 2022 (BIO)

Rosso Piceno in seiner Paraderolle
als stets passender Alltagswein

MONTEPULCIANO, SANGIOVESE | IT-BIO-009

IMA010122 | 13,5% VOL. | 9,26 €/L | 6,95 €

Wenn man in Italien von „Traditionsweingut“ spricht, dann spricht man nicht von Dekaden, da geht es immer gleich richtig weit zurück in die Geschichte. Die Historie der Grafen Saladini Pilastri ist da keine Ausnahme. Die Ahnenreihe lässt sich über mehr als 1000 Jahre zurückverfolgen, und Wein spielt seit über drei Jahrhunderten eine zentrale Rolle. Seit 1970 eine zweite cantina als Ergänzung zum historischen Landhaus gebaut wurde bekam die Winzerei noch mehr Schwung und Aufmerksamkeit. Neue Reben wurden gepflanzt und 1994 die Bewirtschaftung der insgesamt 150 Hektar Rebfläche komplett auf biologischen Anbau umgestellt. Trotz großem Namen, erhaben langer Tradition, ökologisch nachhaltiger Bewirtschaftung und allerhöchsten Qualitätsanforderung produziert das aristokratische Haus Weine zu absolut volksfreundlichen Preisen. Der Basis-Rosso-Piceno macht da keine Ausnahme. Hier bekommt man in nobler Aufmachung und Anmutung einen ganz hervorragenden Tischwein, einen immer passenden Speisenbegleiter und nie langweiligen Tropfen für alle Fälle.

Der Sangiovese-lastige Ausbau (nur 20 % sind Montepulciano-Trauben in dieser Cuvée) sorgt für jede Menge frische Frucht. Im Glas zeigt er sich in einem dunklen, leicht opaken Rubinrot. Die Nase ist erfüllt von Waldbeeren, Weichsel und Schattenmorellen, dazu eine feine dunkle Note von Backkakao und das Aufblitzen von Kräutern und Minze. Die Frucht bleibt am Gaumen voll und vordergründig mit einer animierend frischen Säure. Die Tannine haben ein genauso beabsichtigtes, leicht jugendliches und sehr angenehmes Kratzen (famoser grip!). Dazu gibt der Montepulciano den richtigen Schuss Eleganz und Schmelz, der das Kakao-Aroma aus der Nase auch auf die Zunge bringt. Ein perfekter Begleiter für unbeschwerte Abende mit einfacher, klassisch-guter italienischer Küche, von Lasagne bis Pizza. Sehr gut auch zu Fleisch- oder Wurstplatten oder zu Wildgerichten. Durch seine unkomplizierte Komplexität wird man diesem Einstiegswein auch über den Abend (gerne auch mehrere Abende) hinweg nicht überdrüssig. Formidabile und tatsächlich *straordinario!*

Ein Wein für das Hier und Jetzt, der nicht lange Reifen muss – aber die nächsten 5 Jahre großen Spaß macht.

„PIEDIPRATO“ DOC ROSSO PICENO, 2020 (BIO)

Ein vornehm elegantes Kraftpaket aus den Marken

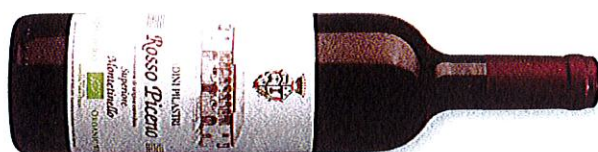
MONTEPULCIANO, SANGIOVESE | IT-BIO-009
IMA010220 | 13,5% VOL. | 13,06 €/L | 9,80 €

Rosso Piceno, das ist die geschützte Herkunftsbezeichnung (DOC) für die Rotweine aus den Marken. Mit einem Rosso Piceno, das ist ein kleiner Alltags- und Weinkarten-Tipp, machen sie übrigens nur selten etwas falsch – damit haben sie eigentlich immer einen mindestens soliden, sauber balancierten und wunderbar zum Essen passenden Wein im Glas, selten weniger und meistens mehr! Und das „meistens“ trifft auch auf den Piediprato zu. Damit sich ein Wein aus den Marken Rosso Piceno nennen darf, muss er die beiden autochthonen Rebsorten Sangiovese (mit einem Anteil von 15 bis 50 %) und Montepulciano (mit einem Anteil von 35 bis 85 %) enthalten. Bis zu 15 % dürfen von anderen Rebsorten beigesetzt werden. Der Piediprato ist benannt nach dem gleichnamigen, rund sechs Hektar großen, Weinberg in der kleinen Gemeinde Spinetoli. Zu je 50 % kommen hier Sangiovese und Montepulciano von rund 30 Jahre alten Rebstöcken in diese außergewöhnliche Cuvée. Das Traditionsweingut Saladini Pilastrì hat bereits Mitte der 1990er-Jahre komplett auf Bio-Anbau umgestellt und legt bei der Produktion höchste Maßstäbe an Nachhaltigkeit und Qualität. Nach der Lese im Oktober fermentierten die Trauben für 20 Tage temperaturkontrolliert im Edelstahl und kamen dann zum Ausbau für zwölf Monate ins französische Barrique. Wir sagen gleich was Sache ist: Zu diesem Preis gibt es in ganz Italien wenig vergleichbare Sangiovese-Cuvées in dieser herausragenden Qualität. (Und auch in den Preisleveln darüber müsste man sich schon sehr gut auskennen ...).

In dunklem Purpur schmiegt sich der Wein ins Glas und verlockt gleich mit einem üppigen Frucht-Bukett von Schwarzkirschen, roten Waldfrüchten und Johannisbeeren, alle frisch und reif, aber nicht marmeladig. Dazu elegante Kräuteraromen mit einem einnehmenden Menthol-Touch und einer warme Erdigkeit. Am Gaumen ist die ganze Rotfruchtfront weiter präsent und bleibt dabei nobel und elegant. Voll und rund, mit zarten Tanninen und sehr angenehmer Saftigkeit bleibt das Aroma lange auf den Geschmacksknospen erhalten. An weiteren Aromen finden wir da noch ein paar arabische Gewürze, Rosmarin und umschwebende florale Noten. Ganz leicht gekühlt macht das noch mehr Spaß und wird noch eine Spur vornehmer. Wunderbar passt dieser kraftvolle Piceno zu Wildschweinschinken und Lardo, aber auch zu rustikalen Pilzgerichten oder getrüffltem Rührei. Oder einfach so, einfach solo!

Ab sofort (vor Genuss belüften), leicht gekühlt servieren. Bis 2029+.





„MONTETINELLO“ DOC ROSSO PICENO SUPERIORE, 2019 (BIO)

Genialer Rosso Piceno Superiore –
und dazu noch „single-vineyard“!

🍇 MONTEPULCIANO, SANGIOVESE | 🌱 IT-BIO-009
IMA010519 | 13,5% VOL. | 14,00 €/L | **10,50 €**

Der Lagenwein „Montetinello“ stammt aus der kontrollierten Herkunft Piceno. Hier haben wir es gar mit einem „Rosso Piceno Superiore“, also der höchsten Qualitätsstufe der Herkunftspyramide zu tun! Wie beim japanischen „Total Quality Management“ (TQM) wird der „Montetinello“ laufend besser. Doch kein Ingenieur oder Kellermeister dreht hier an den Schrauben, sondern die Natur selbst sorgt in Montepulciano dafür. Mit steigendem Rebalter der Stöcke auf der acht Hektar großen Lage wird immer offener, welches Erfolgsrezept der Rebsorten-Mix am Weingut der Grafen Saladini Pilastrini darstellt. Vor über 30 Jahren gepflanzt, erweist sich die Mischung aus 70 % Montepulciano und 30 % Sangiovese als zeitgemäßer Wein, je tiefer sich die Wurzeln in die sanfte Hügellandschaft an der Adria graben. Die Nähe zum Meer ist ein weiteres Geheimnis, warum die Rotweine hier so ganz anders schmecken als ihre Cousins, die aus den gleichen Trauben etwas westlicher in der Toskana entstehen. Auch beim Ausbau vertraut man weiterhin auf die großen tonneaux, in denen sich die gemeinsam gewachsenen Trauben dann auch im Keller „vermählen“.

Aromatisch gibt dieser über 18 Monate im Holzfass gereifte Wein einiges her. Er duftet komplex nach Cassis-Likör, schwarzen Holunderpastillen und getrockneten Pflaumen. Man spürt die gefühlvolle Vermählung von Holz und Reifedauer mit bestens ausgereiftem Lesegut. Auch am Gaumen haben wir es mit einem echten Aromenbündel zu tun. Fleischsaft, reife Brombeeren, Olivenlake und Schattenmorellen (und zwar satt!) gleiten über den Gaumen. Die Tannine packen zu, sind nicht hart, sondern einfach schön fleischig. Durch die Lücken des Kaffee-dunklen Finish blitzt erneut die Schattenmorelle, die nur allzu gerne mehr Raum einnimmt. Das wird sie mit Sicherheit auch in den nächsten Jahren. Denn was der günstige Preis des „Montetinello“ ein wenig verhüllt, ist das großartige Alterungspotenzial dieser recht markigen Cuvée aus den Marken.

Ab sofort bis 2026+. Gerne aus großen Rotweingläsern.



„VIGNA MONTEPRANDONE“ DOC ROSSO PICENO SUPERIORE, 2019 (BIO)

Alte Reben sorgen hier für die aristokratische
Ausstrahlung

🍇 MONTEPULCIANO, SANGIOVESE | 🌱 IT-BIO-009
IMA010319 | 13,5% VOL. | 19,93 €/L | **14,95 €**

Die italienische Region Marken (Marche) findet nicht jeder auf Anhieb auf der Landkarte. Es handelt sich um eine mitelitalienische Adriaregion, welche die Städte San Marino und Ancona einschließt. Ihren Ruf besitzt sie vor allem als erstklassige Quelle preiswerter Rotweine. Mit dem „Vigna Montepulciano“, einem Rosso Piceno Superiore, beweist Saladini Pilastrini, dass Sangiovese und Montepulciano auch abseits der Toskana exzellente Weine hervorbringen können. Und nicht nur die Distanz zur Hochburg des Sangiovese, der 70 % des Blends stellt, auch der Stil ist deutlich anders als z. B. im Chianti. Denn man liebt es kantig an der Küste, wo sich seit Jahrhunderten der Sitz der Grafen Saladini Pilastrini befindet. Der Ausbau erfolgt beispielsweise recht kurz im Holzfass, dafür teils in neuen Fässern. Trotz seiner aristokratischen Herkunft will man diesen Rosso Piceno Superiore so zeigen, wie die Cuvée ursprünglich in den Marken gedacht war: Als Wein für den täglichen Konsum, das Gegenteil einer im Keller „gemachten“ Flasche.

Rumtopf Früchte, auch ein Hauch Vanille und asiatische Gewürze tummeln sich hier in dem wirklich gemütlichen und einladenden Bouquet. Wie immer bei Saladini Pilastrini, zeigen sich die Rotweine in der Jugend wunderbar zugänglich. Kein Wein verlässt das Haus, der nicht unmittelbar seine Klasse zeigt. Hier zählt nur echte Leistung und nicht abstraktes Potenzial! Am Gaumen begleiten pudrige Tannine die reife und komplexe Frucht. Getrocknete Pflaumen, Cassis und angenehm säuerlicher Sauerkirchsäure bilden hier den Dreiklang. Einem Madiran nicht unähnlich, prägen gerade die bewussten Kanten und seine erdige Grundierung diesen Rosso in der Jugend. Süßlichere Ragouts passen hervorragend, und mit seiner kräftigen Kante ist das auch ein Rotwein für die Klassiker toskanischer Hausfrauenrezepte. Denn der „Vigna Montepulciano“ kann ungewöhnlich gut mit der Säure von Tomatensaucen umgehen!

Ab sofort bis 2027.