



# MAGISCHES SIZILIEN AUTOCHTHONE REBSORTEN & INTERNATIONALE SPITZENWEINE

Sizilien ist keine 'Insel', sondern ein 'Kontinent' der europäischen Kunst- und Kulturgeschichte mit einer faszinierenden Landschaft von unvergleichbarer Schönheit. Auch beim Wein gleicht die Insel einem Kontinent voller Gegensätze: vom schneebedeckten Ätna bis zum Brutofen des Südwestens nahe Afrika wachsen auf einem Fächer unterschiedlicher Böden erstaunlich unterschiedliche, in jedem Fall hochinteressante Weine, deren Aromenspektrum die vielfältigen Landschaften mit ihren warmen Farben und mediterranen Düften verkörpert. (Giuseppe Lauria, Weinjournalist und Sizilienexperte, in der aktuellen Ausgabe des Weinmagazins DIVINO; lesenswert ist auch seine fundierte Reportage "Siziliens autochthone Renaissance" im Magazin des Internetweinportals www.wein-plus.de).

Eingeläutet haben die sizilianischen Winzer die beispiellose Weinrenaissance zunächst mit dem Anbau internationaler Edel-Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Chardonnay, die auf Sizilien hervorragende Ergebnisse erbringen. Seit einigen Jahren besinnen sie sich zunehmend auf das großartige Potenzial ihrer einheimischen Rebsorten wie beispielsweise Nero d'Avola und Grecanico - beides antike Rebsorten - die unkopierbare Weine hervorbringen.

#### Magisches Sizilien - eine Landschaft, ihre Kultur und ihre Weine

In diesem Seminar lernen Sie anhand einer geführten Weinprobe mit Bild-Vortrag die Schönheit und die Düfte Siziliens sowie jene Winzerelite der Insel kennen. Es werden je nach Teilnehmerzahl bis zu 12 sizilianische Spitzenweine nach Kriterien von Terroir und Typizität degustiert und Sie erhalten an Hand eines Bild-Vortrages Informationen zu den unterschiedlichen Regionen, Winzern und sonstige Tipps aus erster Hand, denn unser Referent Giuseppe Lauria ist nicht nur Sizilianer, sondern Weinjournalist, Verkoster und intimer Kenner der italienischen Weinszene. Zudem gibt er Einblicke in die Verkostungspraxis und Weinsprache, damit Sie für Weinproben aller Art das "Rüstzeug" haben. Ihren Gaumen verwöhnen wir mit harmonierenden Köstlichkeiten.

### PLANETA - DIE STARS: REBSORTENWEINE IN DER VERTIKALVERKOSTUNG



Dieser Abend konzentriert sich auf eines, wenn nicht das avantgardistischste sizilianische Weingut. PLANTEA zählt zur Elite, die Sizilien den Weg zum Shootingstar ermöglicht hat. PLANETA Weine sind weltweit anerkannte Spitzenklasse und das sollen Sie an diesem Abend anhand einer Vertikalverkostung und im Vergleich mit anderen sizilianischen Spitzenweinen erschmecken und erleben.

Die Termine zu den Seminaren finden Sie in unserer Terminübersicht und in unserem Veranstaltungsprogramm auf www.wine-evens.de.

#### WEINREISE SIZILIEN

Sizilien ist immer eine Reise wert, insbesondere, wenn Sie mit uns die Möglichkeit haben, die Winzerelite direkt kennen zu lernen. Wir laden Sie herzlich ein, uns im kommenden Herbst (30.9. – 4.10.2007) bei unserer Weinreise zu begleiten. Geplant sind Besuche u.a. bei PLANETA, Morgante und Cusumano. Aber auch die Schönheit der Insel wird nicht zu kurz kommen. Auf unserer Website finden Sie hierzu aktuelle Informationen.

## WEINBEURTEILUNG

Thema: Seminar: Weinland Sizilien

mit Giuseppe Lauria

Ort: Torsten Forcke Wine Events, Tastingroom Obergasse 18

Name:

Datum 21.04.2007



TORSTEN FORCKE WINE EVENTS

PIEMONTER WEG 20
D-61350 BAD HOMBURG
TEL: +49 (0) 6172 96 95 82
EMAIL: WINE-TASTE-IT@WEB.DE

BANKVERBINDUNG
DEUTSCHE BANK 24 AG
BLZ 500 700 24
KTO 801 582 800

Änderu	ngen v	vorbehalten					EB TF		Wertung		
Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	Weingut	farbliche Beurteilung "Colore"	Nase "Odore"	Gaumen "sapore"	Gesamteindruck	©	⊜	8	
Trilogie Amuse Bouche:  Mozzarella di Buffola auf Tomaten & Basilikum; Thunfischcreme & Kapern;  Victoriaseebarsch in Ingwer-Weißwein-Sud											
1	2005	Insolia/Chardonnay, Angimbe IGT, Sizilien (2 Gläser Gambero Rosso)	Cusumano				14,50				
	Caponata Auberginengemüse mit Tomaten, Sellerie u. Oliven										
2	2001	Chardonnay, IGT, Sizilien, (3 Gläser GR; 91 Pkt WA))	Planeta				18,00				
3	2003	Chardonnay, IGT, Sizilien )3 Gläser GR)	Planeta				16,5 -17,0				
Pasta mit Thunfisch/Schwertfisch, Auberginen und Zuchinigemüse											
4	2003	Cerasuolo di Vittoria DOC, (2 Gläser GR)	Planeta				15,5 -16,0				
Polpette Fleischbällchen in Tomaten-Chilli-Sauce mit landestypischer Beilage											
5	2004	Nero d'Avola, IGT	Zenner				16,0 + (für Kenner!)				
6	2002	Santa Cecilia (Nero d'Avola)	Planeta				16,50				
7	1999	Nero D'Avola, Don Antonio, Sizilien (3 Gläser GR)	Cantine Morgante				17,50				
	Sizilianischer Peccorino mit schwarzem Pfeffer und Urwaldhonig, Grana Padano, In Olivenöl eingelegte Oliven, getrocknete Tomaten, Pepperoni & Schafskäse										
8	2001	Cabernet Sauvignon, "Forti Terre di Sicilia" IGT, (3 Gläser GR)	Cantina Sociale di Trapani				16,50				
Canolli mit Ricotta und Pistazien											
9	2004	Moscato di Not	Planeta				leicht oxidativ; rassige Säure, ca. 200 RZ				