

DIE GRAPPAHERSTELLUNG

Grappa wird aus den vergorenen alkoholhaltigen Pressrückständen der Weinherstellung, dem Trester, destilliert. Der fermentierte Trester wird in den Kessel des Destillierkolbens eingeleitet und anschließend erhitzt. Bei der Verdampfung trennen sich Wasser und Alkohol auf ihrer Reise entlang der Kupferrohre. Hier beginnt die wirklich schwierige und herausfordernde Arbeit der Destillerie, da die in den Dämpfen enthaltenen unerwünschten Komponenten und Bitterstoffe, die den Geschmack negativ beeinflussen und gesundheitsschädlich sind, vom Grappa getrennt werden müssen. Durch die von Scaramellini seit fast 100 Jahren angewandte Feuerdestillation können diese beiden Teile des Dampfes im Vor- und Nachlauf vom Destillat perfekt vom edlen Grappa abgetrennt werden. Durch die anschließende Reifung in Holzfässern gewinnt der Grappa danach noch sein bernsteinfarbiges Erscheinungsbild.



Im Herzen des Laganagebiets, in Pozzolengo gelegen, werden hier mit viel Leidenschaft und Herzblut exzellente Weine produziert. Mit Petit Verdot und Lambrusco findet man hier auch ausgefallene Spitzenweine.

Patrizia
Cadore

Das Weingut Cadore ist sehr stolz auf seine Ursprünge, die bis in die frühen 1800er Jahre zurückgehen und seit 2010 von Patrizia Cadore mit großer Leidenschaft und Erfahrung geführt wird.

LA
Rifra

In der Nähe von Desenzano del Garda liegen die ca. 12 Hektar des familiengeführten Weinguts La Rifra. Die Weinlese erfolgt ausschließlich von Hand um beste Qualität liefern zu können.

acetaia terre nere

Die acetaia terre nere hat ihren Sitz in Modena und hat sich auf die Herstellung des berühmten Aceto Balsamico di Modena IGP und des mindestens 12 Jahren alten Aceto Balsamico tradizionale spezialisiert.

COMINCIOLI

Das familiengeführte Weingut befindet sich seit fast 500 Jahren am Westufer des Gardasees. Es ist nicht nur für erstklassige Weine bekannt, sondern auch für seine erstklassigen Olivenöle, welche zu den besten Italiens gehören.



Seit bald 100 Jahren wird hier im herrlichen Hinterland des Gardasees erstklassige Grappa produziert. Das Verfahren über der direkten Flamme garantiert eine schonende Herstellung, intensive Aromen und beste Qualität.



VIN O LIO

Thorsten Egeler
Eschenweg 10
73061 Ebersbach
www.VinOlio.info
Info@VinOlio.info
+49 177 8501230





OLIVENÖL NACH DER METHODE VON VERONELLI DAS WOHL BESTE OLIVENÖL DER WELT

Durch den italienischen Wein- und Gastronomie-Publizist Luigi Veronelli wurden neue Maßstäbe bei der Herstellung von Olivenöl gesetzt. Durch die Entkernung der handverlesenen Oliven vor der Weiterverarbeitung entstehen feine, fruchtbetonte, geschmacksintensive und nuancenreiche Olivenöle von herausragender Qualität.

In Studien wurden nachgewiesen, dass nach der Art von Luigi Veronelli produzierte Olivenöle durch die Entkernung um bis zu zehnmal mehr Polyphenole aufweisen als traditionell mit Kern gepresste Olivenöle. Dadurch ist das Olivenöl im Geschmack etwas schärfer, kräftiger sowie länger haltbar.

COMINCIOLI – EINER DER BESTEN OLIVENÖLPRODUZENTEN ITALIENS

Seit über 400 Jahren ist das Weingut aus Puegnago im Besitz der Familie Comincioli. Neben erstklassigem Wein produziert Gianfranco Comincioli auch Olivenöle nach den Richtlinien von Luigi Veronelli in höchster Qualität. Die internationale Fachpresse ist von den Olivenölen Comincioli begeistert. Gambero Rosso vergibt regelmäßig drei Blätter und der Olivenölführer FLOS OLEI vergibt Höchstnoten!

Auch die außergewöhnliche Verpackung ist ein Zeichen, hier ein Spitzenprodukt in den Händen zu halten. Die hochwertigen Flakons unterstreichen die herausragende Qualität der Olivenöle und eignen sich sehr gut als Geschenk.



ACETO BALSAMICO DI MODENA

Die Begriffe „Aceto Balsamico di Modena“ und „Aceto Balsamico Tradizionale di Modena“ sind geschützte Angaben und garantieren eine sehr hohe Qualität. Aceto Balsamico ist ein Essig aus der Provinz Modena oder Reggio Emilia, welcher sich durch eine dunkelbraune Farbe und einen süßsauren Geschmack auszeichnet. Der Aceto Balsamico Tradizionale unterliegt dabei noch strengeren Vorgaben, wie z.B. dürfen keine Konservierungs- oder Farbstoffe hinzugefügt werden und er muss mindestens zwölf Jahre lang reifen.

Der Traubenmost wird durch Kochen eingedickt, so dass nur noch ca. 30–70 % übrigbleiben. Diesem Most wird alter Balsamessig und frischer Wein zur Vergärung zugesetzt. Anschließend wird das Erzeugnis jeweils über mehrere Monate in verschiedenen Holzfässern gelagert und starken Temperaturschwankungen ausgesetzt. Dieser Prozess dauert viele Jahre, und der Essig wird durch Verdunstung des Wassers im Holzfass konzentrierter. Je älter der Essig, desto dickflüssiger wird er. Die verschiedenen Holzarten und die Fermentation verleihen dem Balsamico seinen eigentümlichen Geschmack und seine Farbe.



Dem Aceto Balsamico Tradizionale werden keine Konservierungs- oder Farbstoffe hinzugefügt, d.h. er ist ein reines Naturprodukt. Diese Form des Essig ist besonders rar und streng überwacht. Es werden jährlich nur etwa 10.000 Liter von diesem kostbaren und edlen Essig produziert. Der Aceto Balsamico Tradizionale - einmal in die Flaschchen abgefüllt - ist fast unbegrenzt haltbar - auch im geöffneten Zustand.

DIE REBE LUGANA UND SAN MARTINO

Lugana

Strohgelb mit leicht grünen Reflexen, blumig im Bouquet mit leichten Mandelnoten, frisch im Geschmack mit angenehmen Zitrusnoten und lang im Abgang. Er ist ein frischer leichter Weißwein, der 1967 als einer der ersten Weine Italiens der D.O.C. Wein anerkannt wurde.

Lugana Riserva

Dieser Wein muss mindestens 24 Monate ausgebaut werden, 6 davon in der Flasche. Die Farbe wird immer intensiver, die lange Reifung ist auch im Bouquet zu erkennen und ist komplexer. Die Mineralität verleiht dem Wein Reife, er ist angenehm strukturiert und lang im Abgang.



San Martino della Battaglia

Ein trockener, sonnengelber Wein mit einem Mandel- und Zitronenaroma. Das Anbaugebiet umfasst rund 25 Hektar Rebfläche und zählt somit zu einem der kleinsten Weinbaugebiete Europas. Der ursprüngliche Name war „Tocai di San Martino della Battaglia“, der nach ungarischer Intervention (um eine Verwechslung mit dem Tokajer auszuschließen) nach jahrelangen Streitigkeiten gemäß EU-Beschluss um das „Tocai di“ gekürzt werden musste.