

### 03 Champagne Philipponat

**Charles Philipponat**

**Mareuil sur Ay / Champagne - 20 ha**

Der Ursprung der Familie Philipponat in Ay reichen bis auf das Jahr 1522 zurück. Das heutige Logo geht auf das Wappen der damaligen Zeit zurück, das in Gold und Rot gehaltene Schachbrettmuster. Seit dem 17. Jahrhundert lebt die Familie Philipponat im Herzen der Champagne, nämlich in Mareuil sur Ay, einer Gemeinde im Department Marne mit etwa 1200 Einwohnern. Der Gemeinde wurde eine Premier Cru Klassifizierung von 99 Prozent zugesprochen. Sehenswert in der Gemeinde sind das Schloss Mareuil, erbaut zwischen 1771 und 1774 sowie die Kirche Saint Hilaire, erbaut zwischen dem 11. und 16. Jahrhundert.

Im Jahre 1910 erstanden Pierre und Auguste Philipponat, mehr als 20 Meter unter der Kreideschicht der Champagne liegende Keller, und 1935 erwarben sie das Clos des Goisses, das sind fünfeinhalb Hektar Rebkulturen auf steilen Südhängen. Hier werden vor allem Trauben der Sorten Pinot Noir und Chardonnay kultiviert, welche in guten Jahren einen einzigartigen Jahrgangs Champagner ergeben. Die Weinbereitung findet in Eichenfässern in den kühlen Kellern statt, wie es die älteste Tradition der Champagne vorschreibt. Im Jahre 1997 wurde das Haus Philipponat von der Boizel Chanoine Champagne Gruppe gekauft, aber noch immer wird das Unternehmen, welches aktuell 14 Hektar Rebkulturen bewirtschaftet, von einem Mitglied der Familie Philipponat, Charles, dem Enkel von Auguste und Pierre, geleitet.

**Folgende Weine werden zur Verkostung angeboten:**

- **Royale Reserve Brut 2010** (35% Chardonnay, 50% Blauburgunder, 15% Pinot Meunier; im Barrique ausgebaut; 48 Monate auf der Hefe)
- **Grand Blanc - Blanc de Blanc Millesimato 2006** (100% Chardonnay; im Barrique ausgebaut)
- **Reserve Rosé Brut 2008** (30% Chardonnay, 50% Blauburgunder, 20% Pinot Meunier; 48 Monate auf der Hefe)

### 05 De Faveri Spumanti

**Lucio & Mirella De Faveri mit Giorgia & Giordano**

**Bosco di Vidor**

Der Prosecco ist eine kräftige Rebsorte, die hügeliges Gelände bevorzugt. Aus seinen Trauben erhält man leichte Weine und Schaumweine mit einem charakteristischen Bouquet, das an Frühlingsblumen erinnert.

Diese Eigenschaften sind bei den Weinen aus den Hügeln von Valdobbiadene und Vidor besonders akzentuiert. An ihrem Fuße haben Lucio und Mirella De Faveri im Jahr 1978 – sowohl mit akkuraten Weinbautechniken als auch mit alten Traditionen – begonnen, erfolgreich ihren Prosecco zu produzieren und abzufüllen.

In Zukunft werden die Protagonisten dieser Leidenschaft ihre Kinder Giorgia und Giordano sein. Das Engagement und die Sorgfalt bei der Proseccoherstellung bleiben dabei unverändert, und die Professionalität, mit der die Familie De Faveri seit eh und je arbeitet, wird auch künftig garantiert und weitergegeben.

**Folgende Weine werden zur Verkostung angeboten:**

- **Prosecco Superiore Brut Millesimato 2013** (Selezione G&G; 6 gr./Lt Restzucker)
- **Prosecco Superiore de Cartizze Dry** (24gr./Lt. Restzucker)

## 06 IDUNA Alpin Apple Charmat

**Giorgio Maffei**

**Kurtinig**

IDUNA ist der Name einer Göttin der nordischen Mythologie. Der Legende nach, war sie die Hüterin eines Baumes mit goldenen Äpfeln, die den anderen Göttern die ewige Jugend zu schenken vermochten.

Genau wie die Göttin, steht dieser Apfelsekt für Frische, Jugend, und natürlichem Genuss – ein Stück Apfelwelt Südtirols.

Direkt vom Baum gepflückt, werden hofeigene Äpfel in unserer kleinen Sektkellerei in Kurtinig an der Weinstraße in Südtirol bearbeitet und zu frisch-fruchtigen Apfelsekt veredelt.

Angenehm prickelnd, fruchtig und leicht – Iduna verbindet den traditionellen Südtiroler Weinbau mit der Natürlichkeit des Apfels. Weder Konservierungsmittel, noch Farb- und Aromastoffe kommen in die Flasche.

Nur der reine Apfelsaft und natürlich entstandene Bläschen sorgen für "Wellness" im Gaumen.

**Folgende Produkte werden zur Verkostung angeboten:**

- **Alpin Apple Charmat Apfelsekt 5% vol.**

## 35 Weinmanufaktur Profil

**Roberto Ferrari**

**Tramin**

**Folgende Weine werden zur Verkostung angeboten:**

- **2013 Weissburgunder Profil**
- **2013 Chardonnay Profil**
- **2012 Südtiroler Chardonnay Riserva RF**
- **2011 Südtiroler Merlot Riserva RF**
- **Pulsar Blanc SMT (Maischegärung in der Anfore)**

## 68 La Vecchia Dispensa

**Valerio Rossetti**

**Castelvetro di Modena**

**Folgende Produkte werden zur Verkostung angeboten:**

- Aceto Balsamico "Nobili Sapori" densità 1,17 Kg/Lt.
- Aceto Balsamico "Etichetta Verde" densità 1,20 Kg/Lt.
- Aceto Balsamico "Etichetta Rossa" densità 1,22 Kg/Lt.
- Aceto Balsamico "Etichetta Viola" densità 1,27 Kg/Lt.
- Aceto Balsamico "Etichetta Blu" densità 1,30 Kg/Lt.
- Aceto Balsamico "Etichetta Oro" densità 1,35 Kg/Lt.
- Aceto Balsamico biologico densità 1,20 Kg/Lt.
- Aceto Balsamico biologico "Etichetta Bordeaux" densità 1,32 Kg/Lt.

## 69 Olio Extravergine Pojana

Anna Sganzerla

Cazzaro di Tramigna

Folgende Produkte werden zur Verkostung angeboten:

- **Olio Extravergine d'oliva "Un' Opera"** (Cultivar: Grignano, Faverol, Pendolino, Trepp)
- **Olio Extravergine d'oliva "Un' Arte"** (Cultivar: Leccino, Trapp, Maurino, Favarol, Pendolino, Frantoio, Grignano)
- **Olio Extravergine d'oliva non filtrato "Un' Idea"** (Cultivar: Leccino dal corno, Leccino, Favarol)

## 70 Slow Food

Ivo Pellegrini

Südtirol

- Infostand