

MEISTER DES NERO D'AVOLA



Das berühmte Mosaik in der Villa Romana del Casale in der Provinz Enna, ca. 350 n. Chr., das wir auf den Etiketten von Gulfi sehen, bezieht sich auf die griechische Mythologie. Es zeigt die Legende von Eros (Liebe) und Psyche (Schönheit). Um der Eifersucht von Venus zu entgehen, lieben sie sich im Geheimen. Daraus entsteht die Tochter Hedone (Lust/Genuss). Als Gleichnis verstanden sieht Gulfi sich selbst als Eros, der in Liebe zu dem wunderbaren Land (Psyche) Weine erzeugt, die Ausdruck puren Genusses sind.

Diese Abbildung basiert auf eine Fotografie von Holger Uwe Schmitt.



DER NEROJBLEO VON GULFI Im Südosten Siziliens, in Chiamonte Gulfi an den Hängen der Monti Iblei ist vor 30 Jahren ein Stern aufgegangen. **Vito Catania**, Mailänder Geschäftsmann mit sizilianischen Wurzeln, hat sich einen Lebenstraum erfüllt und mit dem Önologen **Salvo Foti** ein Weingut aufgezogen, das vom ersten Tag an ausschließlich biologisch gearbeitet hat: **Gulfi**.

Ziel der beiden Pioniere war es unter anderem, das große Potential der sizilianischen Rebsorten zu zeigen, allen voran des roten Nero d'Avola, der hier im nahe gelegenen Städtchen Avola seine Wiege hat. 1996 wurden die ersten Flaschen abgefüllt. GARIBALDI hat von Anfang an dieses Weingut begleitet und auf dem deutschen Markt eingeführt.

Das ausgeglichene Klima mit milden Wintern und trockenen Sommern begünstigt hier im Süden die gesunde Reifung der Trauben. **Ohne Chemie** und **ohne extra Bewässerung** gelingt es bei Gulfi, sehr komplexe Weine zu zaubern. Die Rebstöcke werden größtenteils im **Alberello-System** angebaut, das heißt, dass die Pflanzen einzeln und nicht zu eng zusammenstehen. Zwischen den Reben wachsen Blumen und Gräser.

2016 starb der Pionier Vito Catania, leider viel zu früh. Sein Sohn **Matteo**, der schon im Weingut gearbeitet hatte, übernahm die Leitung. Seit 2020 ist auch Matteos Bruder **Raffaele** an Bord und als Spezialist in Sachen **Rebschnitt** für die Weinberge verantwortlich. Er hat vorher renommierte Weingüter in der Toskana beraten, unter anderem Tenuta dell'Ornellaia, Castello di Bolgheri, Tua Rita und Biondi Santi. Die Brüder setzen alles daran, dass Gulfi im Sinne ihres Vaters ein leuchtender Stern an Siziliens Weinhimmel bleibt. Heute stehen **75 Hektar** mit einer Jahresproduktion von ca. **300.000 Flaschen** im Ertrag.

Während Gulfi in vier verschiedenen Einzellagen Nero d'Avola in Meeresnähe bei Pachino anbaut und einzeln abfüllt, kommen die Trauben des **Nerojbleo** aus mehreren Weinbergen an den Flanken der Monti Iblei aus einer Höhe von etwa 450 m über dem Meeresspiegel. Er ist sozusagen der **Village-Wein** von Gulfi. Über ein Jahr in gebrauchten Barriques und Doppel-Barriques angebaut, reift der Wein noch mehrere Monate in der Flasche, bevor er in den Handel kommt.

Im Glas schließlich öffnet sich der **Nerojbleo IGT 2022** auf vielfältige Weise. Er ist spannend und zeigt ausgesprochene Eleganz. Im Bouquet finden wir dunkle Waldfrüchte, vollreife Schattenmorellen sowie eine Spur Cassis, auch Anklänge von orientalischen Gewürzen und etwas Rauch. Leicht mineralische, zart salzige Noten stellen sich am Gaumen ein, Eisen und Eukalyptus klingen durch, getragen von einer feinen, lebhaften Säure und geschmeidigem Tannin, die sich in das Gesamtbild einfügen und für einen guten Trinkfluss sorgen. Der Nerojbleo eröffnet beim Probieren immer neue Perspektiven, ein Wein **voller tiefgründiger Spannung, der viel Genuss und gute Gespräche verspricht**.

Der Nerojbleo 2022 passt gut zu Pasta, Risotto, Pizza, Gemüsegerichten, zu gegrilltem Fisch, Federvieh, Schmorgerichten sowie zu Wild und gereiftem Käse.

GULFI – NEROJBLEO IGT 2022 BIO

1 Flasche à 0,75 l statt 28,20 € für 24,00 €* 32,00 €/l

Karton mit 6 Flaschen à 0,75 l statt 169,20 € für 120,00 €* 26,67 €/l

Sie sparen 49,20 €.

*Aktionspreise bis 4. August 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.

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

WEINE
GARIBALDI
DELIKATESSEN