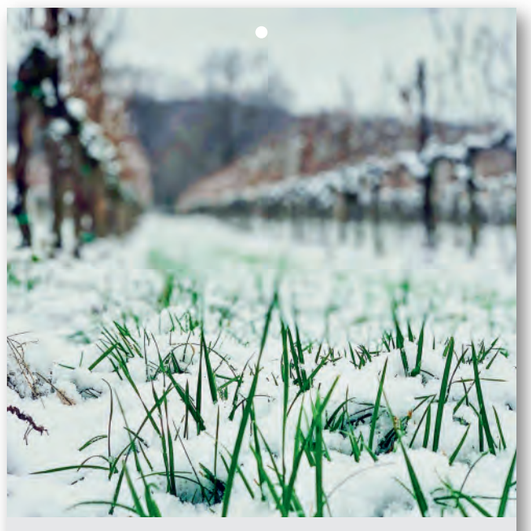
MIT GARIBALDI DURCH DAS JAHR



JANUAR 2025

1 Mittwoch
2 Donnerstag
3 Freitag
4 Samstag
5 Sonntag
6 Montag
7 Dienstag
8 Mittwoch
9 Donnerstag
10 Freitag
11 Samstag
12 Sonntag
13 Montag
14 Dienstag
15 Mittwoch
16 Donnerstag
17 Freitag
18 Samstag
19 Sonntag
20 Montag
21 Dienstag
22 Mittwoch
23 Donnerstag
24 Freitag
25 Samstag
26 Sonntag
27 Montag
28 Dienstag
29 Mittwoch
30 Donnerstag
31 Freitag

Trotz des von der Adria beeinflussten milden Klimas im friaulisnischen Collio-Gebiet fällt hier ab und an im Winter ein wenig Schnee, denn auch die Julischen Alpen schicken ihre Wetterboten.

Weinberg und Keller
Im Januar geht der Winzer zum Rebschnitt in seine Weinberge. Manche Winzer sagen, dies sei die schönste und beseinlichste Arbeit im Rebgarten. Mit viel Erfahrung und Einfühlung bestimmt der Winzer beim Zurückschneiden das zukünftige Wachstum und den Ertrag jedes einzelnen Rebstocks.

Der GARIBALDI-Winzer
Vigna del Lauro
Unweit der slowenischen Grenze betreibt Fabio Coser seit 1989 sein erfolgreiches Familienweingut Ronco dei Tassi bei Cormòns im Friaul, die Söhne Enrico (Bild) und Matteo sind mittlerweile in den Betrieb eingetreten. Aus der Freundschaft mit Eberhard Spangenberg, Inhaber von GARIBALDI, entstand das gemeinsame Weinprojekt Vigna del Lauro. Der autochthone Friulano, ehemals Tocai genannt, wächst auf dem hochwertigen Ronco-Boden des hügeligen Collio-Gebiets.

Mein Wein im Januar
Friulano Collio DOP
Aus Friulano
Kulinarischer Tipp:
Zu cremigem Risotto oder Polenta mit Trüffelspänen, zur asiatischen Küche mit leichter Schärfe, elegant zu Gerichten mit Huhn oder Kalbfleisch

FEBRUAR 2025

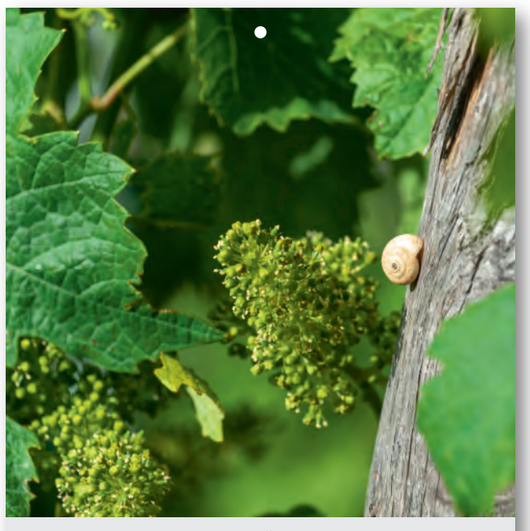
1 Samstag
2 Sonntag
3 Montag
4 Dienstag
5 Mittwoch
6 Donnerstag
7 Freitag
8 Samstag
9 Sonntag
10 Montag
11 Dienstag
12 Mittwoch
13 Donnerstag
14 Freitag
15 Samstag
16 Sonntag
17 Montag
18 Dienstag
19 Mittwoch
20 Donnerstag
21 Freitag
22 Samstag
23 Sonntag
24 Montag
25 Dienstag
26 Mittwoch
27 Donnerstag
28 Freitag

Michael Moosbruggers Vorgabe an den Architekten: „Die Kellererweiterung muss die nächsten 500 Jahre überstehen". Inspiriert von der Architektur der Zisterzienser wurde auf Gobelsburg Stein für Stein der neue, selbstragende Gewölbekeller errichtet.

Weinberg und Keller
Im Februar werden bereits die ersten Gutsweine zum Füllen vorbereitet. Jetzt wird filtriert, verkostet und cuvetiert. Der Winzer füllt sein Lager mit Flaschen, Korken, Kapseln, Kartons und gibt die Etiketten für die neuen Jahrgänge in Auftrag.

Der GARIBALDI-Winzer
Schloss Gobelsburg
Bereits 1740 erwarben die Zisterzienser vom Stift Zwettl Schloss Gobelsburg mit seinen hervorragenden Weinlagen bei Langenlois im Kamptal. Als Pater Bertrand Mitte der 1990er Jahre einen Nachfolger suchte, übernahm der Quereinsteiger Michael Moosbrugger als Pächter den Betrieb. Mit großem Erfolg! Die Rieslinge und Grünen Veltliner der Ersten Lagen genießen heute Weltruhm.

Mein Wein im Februar
LÖSS Grüner Veltliner
Aus Grünem Veltliner
Kulinarischer Tipp:
Dieser Veltliner geht immer! Fein zu Salat mit gebackenem Ziegenkäse, Walnüssen und Datteln, zu allen leichten Nudelgerichten



MÄRZ 2025

1 Samstag
2 Sonntag
3 Montag
4 Dienstag
5 Mittwoch
6 Donnerstag
7 Freitag
8 Samstag
9 Sonntag
10 Montag
11 Dienstag
12 Mittwoch
13 Donnerstag
14 Freitag
15 Samstag
16 Sonntag
17 Montag
18 Dienstag
19 Mittwoch
20 Donnerstag
21 Freitag
22 Samstag
23 Sonntag
24 Montag
25 Dienstag
26 Mittwoch
27 Donnerstag
28 Freitag
29 Samstag
30 Sonntag
31 Montag

Rebblüte im März? Alles nur ein Schneckentraum! Bis Ende Mai, Anfang Juni wird sich das Weichtier noch gedulden müssen. Doch im Rebgarten regt sich erstes Leben.

Weinberg und Keller
Der Winzer stellt im März und April die neuen Jahrgänge vor, auch auf Weinmessen. Draußen beginnen die Reben zu „bluten" – so nennt man den ersten Saftaustritt an den Schnittwunden. An den Drahtrahmen werden die jetzt biegsamen Reben „niedergezogen" und angebunden.

Der GARIBALDI-Winzer
PLANETA
Nach 500 Jahren landwirtschaftlicher Tätigkeit auf Sizilien gründete die Familie Planeta 1995 ihr Weingut bei Menfi im Westen der Insel. Seitdem steht Planeta für die Neugeburt des sizilianischen Weinbaus und seinen kometenhaften Aufstieg. Die Familie betreibt inzwischen vier weitere Weingüter über die Insel verteilt. Im Vordergrund stehen dabei immer die traditionell in der Region angebauten Rebsorten, so wie der Grillo, die einheimische Rebsorte im Westen Siziliens.

Mein Wein im März
Sicilia Menfi Grillo DOC Terebinto BIO
Aus Grillo
Kulinarischer Tipp:
Zur mediterranen Küche mit gegrillten Gemüse, Fisch und hellem Fleisch, auch zu Weichkäse

APRIL 2025

1 Dienstag
2 Mittwoch
3 Donnerstag
4 Freitag
5 Samstag
6 Sonntag
7 Montag
8 Dienstag
9 Mittwoch
10 Donnerstag
11 Freitag
12 Samstag
13 Sonntag
14 Montag
15 Dienstag
16 Mittwoch
17 Donnerstag
18 Freitag
19 Samstag
20 Sonntag
21 Montag
22 Dienstag
23 Mittwoch
24 Donnerstag
25 Freitag
26 Samstag
27 Sonntag
28 Montag
29 Dienstag
30 Mittwoch

Um die Lockerheit des Bodens und das Bodenleben zu erhalten, kommen vor allem im biodynamischen Weinbau offmals Pferde oder Mulis statt schwerer Traktoren zum Einsatz.

Weinberg und Keller
Ende April bzw. Anfang Mai bei einem Anstieg der Temperatur auf acht bis zehn Grad Celsius kommt es zum Austrieb, dem Aufbrechen der Knospen (Augen), die beim winterlichen Rebschnitt stehen geblieben sind. Sie öffnen sich und lassen kleine, grüne Blätter austreten, die sich rasch entfalten. Im Keller werden Weißweine abgefüllt, die Rotweine müssen je nach Ausbau noch etwas warten.

Der GARIBALDI-Winzer
Jaboulet Aîné
Seit 2006 führt die studierte Önologin Caroline Frey den namhaften Traditionsbetrieb Paul Jaboulet Aîné. Hier in der größten Appellation der nördlichen Rhône, im Crozes-Hermitage mit der Spitzenlage Hermitage, setzt die Inhaberin seit 2012 auf biologischen Weinbau. Übrigens: Keine zwei Kilometer von der Kellerei entfernt verläuft der 45. Breitengrad. Dieser geografischen Konstante ist Jaboulets Gutswein Parallèle 45 gewidmet, der schon seit 1950 abgefüllt wird.

Mein Wein im April
Côtes-du-Rhône AC Parallèle 45 BIO
Aus Syrah, Grenache, Mourvèdre
Kulinarischer Tipp:
Zu Pfeffersteak oder Hirschpfeffer mit Blaukraut und Butterspätzle, zu gereiften Käse mit frischem Baguette, zu Waldpilzgerichten

MAI 2025

1 Donnerstag
2 Freitag
3 Samstag
4 Sonntag
5 Montag
6 Dienstag
7 Mittwoch
8 Donnerstag
9 Freitag
10 Samstag
11 Sonntag
12 Montag
13 Dienstag
14 Mittwoch
15 Donnerstag
16 Freitag
17 Samstag
18 Sonntag
19 Montag
20 Dienstag
21 Mittwoch
22 Donnerstag
23 Freitag
24 Samstag
25 Sonntag
26 Montag
27 Dienstag
28 Mittwoch
29 Donnerstag
30 Freitag
31 Samstag

Das Gewicht der Reben ruht zum größten Teil auf den Drähten. Durch Spannung derselben wird ein enormer Druck auf die Endpfähle gelegt. Schrägstellung und Ankerdrähte wirken dieser Kraft entgegen.

Weinberg und Keller
Da die jungen Triebe besonders anfällig sind, hat der Pflanzenschutz jetzt Priorität. Durch das Ausbrechen überflüssiger Triebe kann der Winzer noch einmal Einfluss auf Ertrag und Qualität nehmen. Gefürchtet sind in nördlichen Anbaugebieten die Spätfröste im Mai.

Der GARIBALDI-Winzer
Borgo di Colloredo
Nur 5 km vom Meer entfernt, bei Campomarino, liegt das Weingut Borgo di Colloredo. Es wird von den leidenschaftlichen Winzer-Brüdern Enrico und Pasquale di Giulio in dritter Generation bewirtschaftet. Wo früher noch der Getreideanbau dominierte hat ihr Großvater 1960 den ersten Weinberg gepflanzt – inzwischen ist die Rebfläche auf 80 Hektar angewachsen.

Mein Wein im Mai
Molise Falanghina DOC Campo in Mare
Aus Falanghina
Kulinarischer Tipp:
Passt hervorragend zu Spargel, zu vielen Fischgerichten, Gemüse-Quiche und mildem Käse. Nicht zu kalt genießen!

JUNI 2025

1 Sonntag
2 Montag
3 Dienstag
4 Mittwoch
5 Donnerstag
6 Freitag
7 Samstag
8 Sonntag
9 Montag
10 Dienstag
11 Mittwoch
12 Donnerstag
13 Freitag
14 Samstag
15 Sonntag
16 Montag
17 Dienstag
18 Mittwoch
19 Donnerstag
20 Freitag
21 Samstag
22 Sonntag
23 Montag
24 Dienstag
25 Mittwoch
26 Donnerstag
27 Freitag
28 Samstag
29 Sonntag
30 Montag

Pontassieve und das Chianti-Rufina-Gebiet waren über Jahrhunderte Zentren des toskanischen Weinhandels. Der Festwagen mit den traditionellen Fiasco-Chiantiflaschen ist Teil einer uralten Tradition namens Bacco Artigiano, ein populärer Umzug der Weinbauern und Händler in Florenz.

Weinberg und Keller
Von der Blüte an sind es nach alter Winzerregel noch 100 Tage bis zur Weinlese. Nach der Blüte beginnt in den Weinbergen das Stecken der schon beschädlichen Triebe in den Drahtrahmen. Für genug Licht und schnelles Abtrocknen der Laubwand sorgt ein teilweises Entblättern.

Der GARIBALDI-Winzer
Masi Renzo
Im Rufina, der kleinsten Unterzone des Chianti-Gebiets in den Hügeln östlich von Florenz, betreibt die Familie Masi seit Anfang des 20. Jahrhunderts eine Kellerei. Die Weine aus ihren eigenen Trauben füllen sie unter dem Namen ihrer Fattoria di Basciano ab. Aus den 30 Hektar Weinbergen mit ihren skelettreichen Tonschieferböden erzeugt Paolo Masi Weine mit sehr gutem Preis-Genuss-Verhältnis.

Mein Wein im Juni
Chianti Rufina DOCG Fattoria di Basciano
Aus Sangiovese und Colorino
Kulinarischer Tipp:
Passt sehr gut zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch und gereiftem Käse, auch fein zu Schokoladenkuchen

JULI 2025

1 Dienstag
2 Mittwoch
3 Donnerstag
4 Freitag
5 Samstag
6 Sonntag
7 Montag
8 Dienstag
9 Mittwoch
10 Donnerstag
11 Freitag
12 Samstag
13 Sonntag
14 Montag
15 Dienstag
16 Mittwoch
17 Donnerstag
18 Freitag
19 Samstag
20 Sonntag
21 Montag
22 Dienstag
23 Mittwoch
24 Donnerstag
25 Freitag
26 Samstag
27 Sonntag
28 Montag
29 Dienstag
30 Mittwoch
31 Donnerstag

Eine warme Brise durchkämmt die Rebzeilen, die sich über die sanften Hügel im Landesinneren Sardiniens schmiegen. Der Mohn ist in voller Blüte und tanzt im Wind. Es ist Sommer!

Weinberg und Keller
Gar nicht so einfach, dem wuchernden Grün im Weinberg Herr zu werden. Schauen die Triebe zu weit über die Rebzeilen, werden sie oben abgeschnitten, „gegipfelt", wie der Winzer sagt. Bei der „grünen Lese", dem Entfernen einzelner Trauben, kann nochmals an der Qualitätsschraube gedreht werden.

Der GARIBALDI-Winzer
Argiolas
Antonio Argiolas, der 1938 das Weingut in Serdiana im Süden Sardiniens begründete, wurde 102 Jahre alt. Das ist nichts Ungewöhnliches, haben die Sarden doch die höchste Lebenserwartung aller Italiener. Heute wird das renommierte Weingut mit 230 Hektar in dritter Generation von Valentina, Francesca und Antonio geführt. Kultiviert werden ausschließlich einheimische Rebsorten.

Mein Wein im Juli
Serra Lori Rosato IGT
Aus alten sardischen Rebsorten
Kulinarischer Tipp:
Zu Couscous-Salat mit Tomaten und Minze, gefüllten Tintenfischen, auch zu Cannelloni mit einer Lachs-Frischkäse-Füllung ein tolles Match

AUGUST 2025

1 Freitag
2 Samstag
3 Sonntag
4 Montag
5 Dienstag
6 Mittwoch
7 Donnerstag
8 Freitag
9 Samstag
10 Sonntag
11 Montag
12 Dienstag
13 Mittwoch
14 Donnerstag
15 Freitag
16 Samstag
17 Sonntag
18 Montag
19 Dienstag
20 Mittwoch
21 Donnerstag
22 Freitag
23 Samstag
24 Sonntag
25 Montag
26 Dienstag
27 Mittwoch
28 Donnerstag
29 Freitag
30 Samstag
31 Sonntag

Unverkennbar ist die Skyline der Geschlechtertürme von San Gimignano. Der Vernaccia di San Gimignano ist Italiens erster DOC-Wein. Er wurde 1993 als einziger Weißwein der Toskana in den DOCG-Status erhoben.

Weinberg und Keller
Bis zur Lese ist es nicht mehr weit. Höchste Zeit das Kelterhaus und den Keller für den neuen Jahrgang herzurichten. Alle Stahltanks und Fässer müssen nochmals penibel gereinigt werden. Der Reifevorgang der Trauben wird genau verfolgt, um den richtigen Erntezeitpunkt zu bestimmen.

Der GARIBALDI-Winzer
La Lastra
Vernaccia di San Gimignano ist eine faszinierende alte Rebsorte, die nur auf den Hügeln rund um die „Stadt der schönen Türme" angebaut wird. Etwa 700 Hektar stehen derzeit im Ertrag, stolze 7 Hektar davon gehören zum Weingut La Lastra, das Nadia Betti und ihr Mann Renato Spanu zusammen mit Freunden 1994 gegründet haben. Seit rund 30 Jahren wird hier nach biologischen, zertifizierten Richtlinien gewirtschaftet – ein kleines Stück vom Paradies!

Mein Wein im August
Vernaccia di San Gimignano DOCG BIO
Aus Vernaccia di San Gimignano
Kulinarischer Tipp:
Zu gegrillten Pecorino mit Honig, Saltimbocca und Gnocchi in Salbeibutter ein Genuss

SEPTEMBER 2025

1 Montag
2 Dienstag
3 Mittwoch
4 Donnerstag
5 Freitag
6 Samstag
7 Sonntag
8 Montag
9 Dienstag
10 Mittwoch
11 Donnerstag
12 Freitag
13 Samstag
14 Sonntag
15 Montag
16 Dienstag
17 Mittwoch
18 Donnerstag
19 Freitag
20 Samstag
21 Sonntag
22 Montag
23 Dienstag
24 Mittwoch
25 Donnerstag
26 Freitag
27 Samstag
28 Sonntag
29 Montag
30 Dienstag

Der Riesling ist eine langsam reifende Rebsorte, deren prägendes Element die fruchtige Säure ist. Er gedeiht ideal in nördlichen Anbaugebieten wie Deutschland, das für seine Rieslinge berühmt ist.

Weinberg und Keller
Der Höhepunkt des Winzerjahres – die Lese. Jeder Weinjahrgang und jede einzelne Parzelle stellen den Winzer vor neue Herausforderungen. Ob für Lesehelfer oder Keller-Crew – für alle ein spannender Moment!

Der GARIBALDI-Winzer
K.H. Schneider
Andi Schneider, vor 10 Jahren noch als „junger Wilder" von den Weinjournalisten gehandelt, ist heute ein Aushängeschild der mittleren Nahe. Mit großer Leidenschaft und Erfolg arbeitet er das Potenzial seiner Lagen heraus. Für den Gutsriesling hat er die ganze Bodenvielfalt der Nahe in eine Flasche gepackt – Rotliegend, Schiefer, Quarzit, Kiesel, Porphyr und Melaphyr aus den Steilhängen von Bad Sobernheim und Schlossböckelheim.

Mein Wein im September
Gutsriesling trocken
Aus Riesling
Kulinarischer Tipp:
Als Aperitif, zu Austern, Fisch-Häppchen und Krabbencocktail

OKTOBER 2025

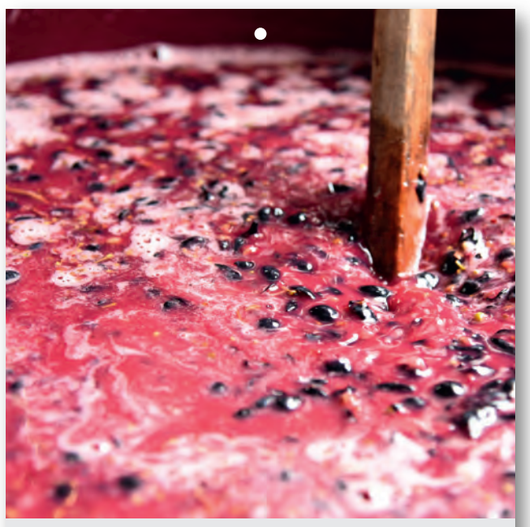
1 Mittwoch
2 Donnerstag
3 Freitag
4 Samstag
5 Sonntag
6 Montag
7 Dienstag
8 Mittwoch
9 Donnerstag
10 Freitag
11 Samstag
12 Sonntag
13 Montag
14 Dienstag
15 Mittwoch
16 Donnerstag
17 Freitag
18 Samstag
19 Sonntag
20 Montag
21 Dienstag
22 Mittwoch
23 Donnerstag
24 Freitag
25 Samstag
26 Sonntag
27 Montag
28 Dienstag
29 Mittwoch
30 Donnerstag
31 Freitag

Ob am Rebstock, unter dem Dach oder wie hier auf Strohmatten direkt in der Sonne – in Apulien gibt es eine Tradition für Weine aus angetrockneten Trauben, ähnlich dem Amarone im Veneto.

Weinberg und Keller
Die letzten Trauben werden eingefahren, viele Weine gären bereits im Keller – eine blubbernde und glucksende Symphonie. Der Gärverlauf wird täglich kontrolliert.

Der GARIBALDI-Winzer
Vallone
Im apulischen Salento, dem „Stiefelabsatz" Italiens, befindet sich das alteingesessene agrarische Familienunternehmen Vallone. Seit 2014 ist Francesco Vallone Direktor über die drei Anwesen mit ihren 170 Hektar Rebbestand. Königin des Salento ist die uralte Rotweinsorte Negroamaro. Für den Appassimento werden die Trauben erst so spät geerntet, dass sie bereits am Stock zu rosinieren beginnen und alle nichtflüchtigen Inhaltsstoffe konzentriert werden.

Mein Wein im Oktober
Salento Rosso IGP Appassimento
Aus Negroamaro
Kulinarischer Tipp:
Zur herbstlichen Wildküche, mediterran gewürztem Lamm und reifem Käse ein würdiger Partner



NOVEMBER 2025

1 Samstag
2 Sonntag
3 Montag
4 Dienstag
5 Mittwoch
6 Donnerstag
7 Freitag
8 Samstag
9 Sonntag
10 Montag
11 Dienstag
12 Mittwoch
13 Donnerstag
14 Freitag
15 Samstag
16 Sonntag
17 Montag
18 Dienstag
19 Mittwoch
20 Donnerstag
21 Freitag
22 Samstag
23 Sonntag
24 Montag
25 Dienstag
26 Mittwoch
27 Donnerstag
28 Freitag
29 Samstag
30 Sonntag

Bei traditioneller offener Maischegärung muss mehrmals täglich der sogenannte Tresterhut untergestoßen werden, um den Kontakt des Mostes mit den Schalen zu gewährleisten und so Farbe und Gerbstoffe zu extrahieren.

Weinberg und Keller
Die meisten Gärungen sind beendet. Wieviel Restzucker hat der Wein? Wieviel Säure ist verblieben? Jetzt werden die Jungweine von der groben Hefe abgezogen. Die Weine werden für eine Ruhephase in Tanks oder Fässer gelegt.

Der GARIBALDI-Winzer
Fattoria Nicodemi
Fattoria bedeutet Bauernhof, und genau als solch handwerklichen Betrieb verstehen Alessandro und Elena Nicodemi ihr Weingut in den Colline Teramane. Inzwischen ist es über zwanzig Jahren her, dass die Geschwister das Weingut ihres verstorbenen Vaters als Quereinsteiger übernommen haben. Mit ihren schnörkellosen, authentischen Weinen aus den typischen Rebsorten der Abruzzen erhalten sie regelmäßig hohe Auszeichnungen. Bio-Produktion und Solarenergie sind hier selbstverständlich.

Mein Wein im November
Montepulciano d'Abruzzo DOCG Le Murate BIO
Aus Montepulciano
Kulinarischer Tipp:
Zu Pasta mit kräftigen Saucen, Schmorgerichten, Ratatouille und würzigem Käse

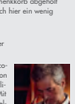
DEZEMBER 2025

1 Montag
2 Dienstag
3 Mittwoch
4 Donnerstag
5 Freitag
6 Samstag
7 Sonntag
8 Montag
9 Dienstag
10 Mittwoch
11 Donnerstag
12 Freitag
13 Samstag
14 Sonntag
15 Montag
16 Dienstag
17 Mittwoch
18 Donnerstag
19 Freitag
20 Samstag
21 Sonntag
22 Montag
23 Dienstag
24 Mittwoch
25 Donnerstag
26 Freitag
27 Samstag
28 Sonntag
29 Montag
30 Dienstag
31 Mittwoch

Alle Rotweine aus dem Gebiet um Verona sind Cuvées aus den gleichen Rebsorten, nur in unterschiedlichen Anteilen und jeweils anders ausgebaut. In den Kellern von Tedeschi reifen wahre Schätze in den Holzfässern, bis ihre Zeit gekommen ist. Die Fassproben machen gute Laune.

Weinberg und Keller
Auch wenn ein Kellermeister seine Weine nie aus den Augen lässt und bis zur Abfüllung noch einige Arbeitsschritte anstehen – im Dezember ist vor allem Weihnachten! Jetzt wird dekoriert, gepackt und versendet. Wenn der letzte Geschenkkorb abgeholt wurde, dann kehrt auch hier ein wenig Ruhe ein.

Der GARIBALDI-Winzer
Tedeschi
Im Valpolicella Classico-Gebiet nordwestlich von Verona liegt das Familienweingut Tedeschi. Mit einem der ersten Einzellagen-Amarone hat sich Lorenzo Tedeschi bereits Anfang der 1960er ein Denkmal gesetzt. Ob Amarone, Ripasso oder „einfacher" Valpolicella – sie alle sind typische Vertreter der Weinlandschaft zwischen Gardasee und Verona.



Mein Wein im Dezember
Valpolicella DOC Luchine
Aus Rondinella, Corvinone, Corvina, Molinara
Kulinarischer Tipp:
Ein fröhlicher Begleiter zu Pizza und Pasta, Wurstwaren, mittel-reifem Käse und Gerichten mit hellem Fleisch

JEDEN MONAT 1 FLASCHE WEIN 120 €