

CARUSO
& MININI

MARSALA

Marsala liegt am Meer, an der westlichen Spitze Siziliens und blickt auf die Ägadischen Inseln: Favignana, Marettimo, Levanzo. Seine Küsten sind bekannt für die Salinen, deren Becken sich rosa färben, und die von Mühlen gesäumt sind, die noch immer zur Salzproduktion verwendet werden.

Hier ist auch der Wind berühmt, der Kitesurfer aus der ganzen Welt angezogen hat und in zeitgenössischer Form jene Neigung zur Mischung und Begegnung erneuert hat, die schon immer Teil der sizilianischen Kultur war. Die von hellen Steinmauern gesäumten Straßen durchqueren eine Landschaft aus mediterraner Macchia und Weinbergen, die von der alten Weinanbau-Tradition dieser Gebiete erzählen.

„Pulcherrima sed ventosa“, so beschrieb Cicero Marsala, wunderschön aber windig.

SALEMI

Die Wurzeln von Caruso & Minini umfassen auch Salemi, eine mittelalterlich geprägte Stadt im Hinterland von Trapani. Salemi ist das weinbauliche Herzstück des Unternehmens; das Mikroklima in diesem Gebiet verleiht den Trauben nämlich einen einzigartigen, süßen Geschmack, der ideal ist, um Weine von hoher Qualität zu erzeugen. Ein Genuss von Stimmen und Farben in einem der repräsentativsten Gebiete der Weinkultur Siziliens.

WO
SIND
WIR



MARSALA



WEINBERGE IN DEN HÜGELN VON TRAPANI

Unser Weinkeller befindet sich in der Ortschaft Marsala, an der westlichen Spitze Siziliens, und ist in einem traditionellen, steinernen Bauernhaus aus dem Jahr 1904 untergebracht, das wir mit handwerklichen und technologischen Mitteln restauriert und modernisiert haben.

Die Weine von heute sind das Ergebnis der Arbeit von vier Winzergenerationen und eines hügeligen Terrains, das die Aromen und den Geschmack in der Frucht vereint. Weine, die von einer mediterranen Landschaft erzählen und die von Wind, Salz und verschiedenen Kulturen, die sich hier getroffen haben und weiterhin aufeinander treffen werden, geprägt sind.

Wo der
Mittelmeerwind weht





DIE WEINBERGE



SIZILIANISCHE WEINE

die neue Maßstäbe setzen, mit
Frische und Eleganz

Die Weinberge befinden sich auf den Hügeln im Hinterland von Marsala, zwischen 200 und 450 M.ü.M gelegen, wo die geringe Produktivität (etwa 80 Doppelzentner pro Hektar) die Aromen und Düfte konzentriert. Hier kann das Auge dem Horizont

bis zur Küste folgen und der Wind umhüllt die Pflanzen mit den leichten Salzen des

Meeres, die sich dann in den würzigen Noten der Weine wiederfinden:

- Wir haben 120 Hektar, die alle biologisch bewirtschaftet werden

oder sich in der Umstellung befinden.

- Zwischen den Reihen wachsen Blumen und Pflanzen, die Bestäuber anziehen und die Artenvielfalt fördern.

- Der Boden ist kalkhaltig-lehmig, ehemaliges Flussbett

- Der Boden ist voller Steine, so genannte „Cuti“, die die Wurzeln vor übermäßiger Hitze schützen.

- Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht ermöglichen eine perfekte phenolische Reife der Weintrauben im jährlichen Vegetationszyklus des Rebstocks.



Wie jedes Jahr sind für Caruso & Minini die Magie und die Erwartungen an den kommenden Wein das Ergebnis sorgfältiger Überwachung und Analyse, die von einem Expertenteam unter der Leitung des Agronomen Fernando Paternò und der Önologen Giuseppe Ferranti und Giuseppe Clementi entwickelt wurden. Gemeinsam, in einem Prozess des Teilens und des Studiums der Weinberge, auf der ständigen Suche nach exzellenten Qualitätsstandards.

KELLERTECHNIK

Die Arbeit im Keller ist in dem Sinne minimalistisch, indem wir die Besonderheit unserer Hügellandschaft in die Traube und damit in den Wein im Einklang mit der Landschaft, in der wir unsere Wurzeln haben, übertragen.

- Wir verwenden Stickstoff, um die Moste und Weine vor dem Kontakt mit Sauerstoff zu schützen, was uns erlaubt, den Anteil an Sulfiten zu reduzieren.

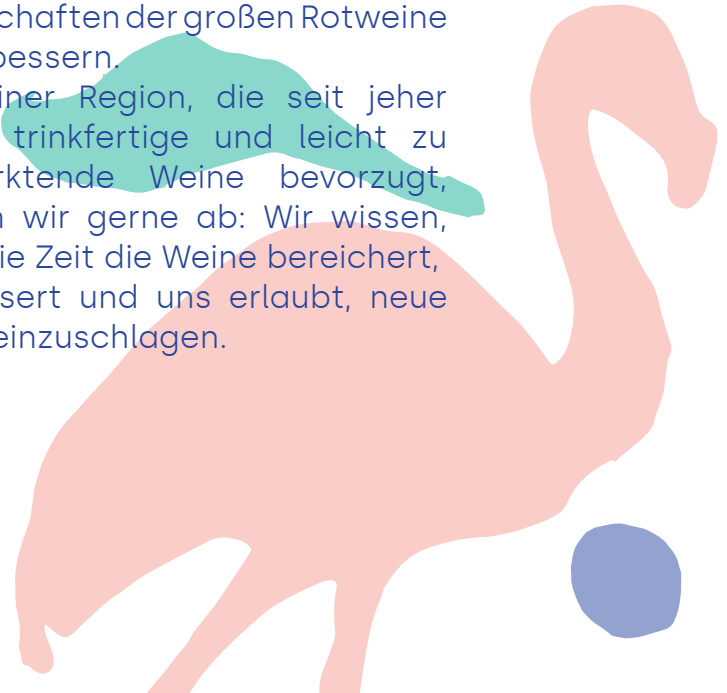
- Wir verwenden die Kryomazeration, um die Weine zu stabilisieren und diese sauber zu halten, damit alle organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben.

- Wir verfügen über ein mikrobiologisches Labor, um die Parameter der Weine zu

überwachen, diese zu untersuchen und daraus zu lernen.

- Wir führen die Gärung und einen Großteil des Ausbaus in Stahlbehältern durch und verwenden Holzfässer, um die Eigenschaften der großen Rotweine zu verbessern.

- In einer Region, die seit jeher junge, trinkfertige und leicht zu vermarktende Weine bevorzugt, warten wir gerne ab: Wir wissen, dass die Zeit die Weine bereichert, verbessert und uns erlaubt, neue Wege einzuschlagen.

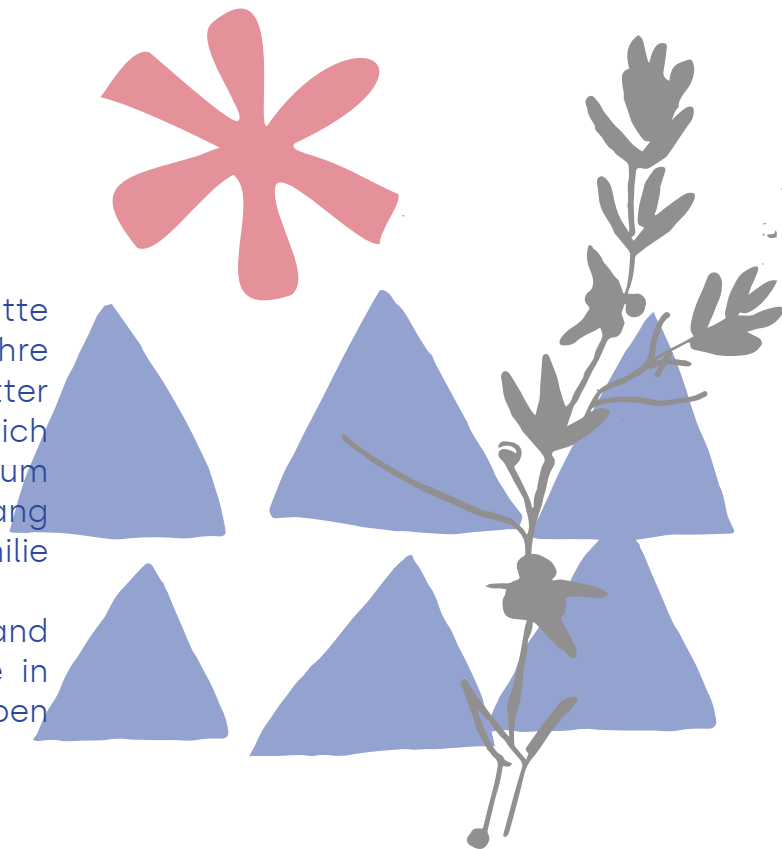




VIER GENERATIONEN

haben sich um das
Land gekümmert

Die Familie Caruso kultiviert Trauben seit Mitte des 19. Jahrhunderts. Ende der 1990er Jahre verwirklichte Stefano Caruso, Winzer in dritter Generation, den Traum seines Vaters, nämlich die gesamte Produktionskette bis hin zum abgefüllten Wein abzudecken. Dies gelang ihm auch dank der Begegnung mit der Familie Minini, Unternehmern aus Brescia, die in das Land Sizilien verliebt sind, wodurch ihre Weine in mehr als 40 Ländern weltweit vertrieben werden können.



GESTALTUNG DER ETIKETTEN

Die Etiketten wurden vom Laboratorio Zanzara aus Turin entworfen, einer sozialen Genossenschaft für die Integration und Kreativität von Menschen mit geistiger Behinderung, unter der künstlerischen Leitung von Gianluca Cannizzo.

Die endgültigen Illustrationen sind das Ergebnis von Recherchen über die lokale Fauna und Flora, die Landschaft von Marsala und die sizilianische Bildsprache,

ausgehend von vor Ort gesammelten Fotos und botanischen Illustrationen. Eine ikonografische Sammlung, die dann in eine einfache, spielerische und materielle Ästhetik übersetzt wurde, die an Matisse erinnert, aber auch die Ausdruckskraft der jungen Leute widerspiegelt, die in Zanzara ihre kreative Heimat haben.

DIE AUSWAHL DES PRÄSIDENTEN die Floralen

Im Mosaik der Farben und Aromen von Caruso & Minini repräsentieren die Selezioni del Presidente das, was am besten den Weinberg des Marsalaer Hinterlandes im Laufe der Zeit ausdrückt und erzählt. Eine vom Unternehmen in seinem Produktportfolio stark gewollte Kollektion, die die Fruchtbarkeit und Exzellenz der Weinberge, die seit Generationen der Familie Caruso gehören, repräsentiert. Vier edle Produkte – Nino, Cutaja, Delia Nivolelli und Arya Spumante Metodo Classico – wurden mit der Absicht kreiert, den einheimischen sizilianischen Rebsorten Ehre zu erweisen; und gleichzeitig die beiden großen Produktionswerte des Unternehmens optimal zu identifizieren: die Langlebigkeit und die "Schaumweinkunst", gefeiert durch das Metodo Classico.



DIE FLORALEN

Identitätsweine, treu der Natur des Territoriums. Grillo, Catarratto, Perricone, Nero d'Avola und schließlich ein mazerierter Weißwein, die Linie 'I Floreali' ist das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl einheimischer Trauben aus biologischem Anbau, Symbol der Wiedervereinigung mit der Vergangenheit und der Tradition von Caruso & Minini. Fünf Identitätsprodukte, die sowohl durch ihr Aromaprofil als auch durch ihre Verpackung überraschen. Auf den Etiketten sind die Blumen abgebildet, die spontan auf unseren Hügeln wachsen: Sauerklee, Esparsette, Senf und Borretsch sowie auf dem Arancino eine große rote Sonne, die beim Sonnenuntergang am Horizont des Meeres untergeht.



DIE KOSMOPOLITEN

Die Linie "I Cosmopoliti" von Caruso & Minini ist ein wunderbares Gleichgewicht der Aromen, die Synthese eines faszinierenden Territoriums, einer Arbeit über vier Generationen hinweg. Auf der einen Seite der Sciantonè Chardonnay, auf der anderen Seite der Cabignon Cabernet Sauvignon, zwei angenehme Weine im Mund, die zusammen die Rhythmen eines Weinguts erzählen, das mit der Zeit Schritt hält, aber immer darauf bedacht ist, die Tradition in die Flasche zu übertragen. Zwei internationale Rebsorten, so zart wie die Brise auf den Hügeln, so verlockend wie der Duft des Meeres. Zwei Etiketten, die nicht enttäuschen, eine raffinierte und einhüllende Überraschung in den ungewöhnlichsten Kombinationen. Schließlich wurde Sizilien schon immer von Ausländern gemacht, die bleiben.



DIE VIELSEITIGEN

Weine aus ikonischen sizilianischen Trauben, neu interpretiert mit Eleganz und Frische. Die Etiketten verweisen auf ebenso ikonische Elemente der Marsala-Passage: die Algen der Lagune von Stagnone, die Salzhauten, die Flügel der Mühlen, die Pflanzen des mediterranen Buschlands wie Salicornia, die Fische und Vögel, die hier ihren Lebensraum haben. Fruchtige, knackige und zarte Aromen, eingefangen in 8 unkonventionellen Etiketten: Ansò, Bibbo, Grico, Zoli, Frappo, Frappello, Nebacco, Sirà.



TASARI

Trinkfertige Weine: ein Cuvée aus unterschiedlichen sizilianischen Rebsorten. Wir nennen diese Weine scherzhaft "Pizzaweine", um auszudrücken, dass diese Weine in vollen Gläsern zu einer fröhlichen Runde gut passen.



MEDITATIONSWEINE

Der Marsala Superiore Riserva und der Tagòs Spätlese-Grillo sind Symbole unserer Arbeit mit der Zeit, weich und rund. Der Marsala in seiner trockenen Version greift die älteste Tradition dieses Likörweins auf. Der goldene Spätlese-Grillo ist das Ergebnis eines süßen, aber niemals klebrigen Wartens.



MONOVARIETALES ÖL

Ein Monosortenöl aus Nocellara del Belice, einer typischen lokalen Olive. Die Oliven werden streng von Hand geerntet, inmitten der grünen Olivenhaine, die sich über 18 Hektar Land erstrecken; auch das Pressen erfolgt streng unter kontrollierter Temperatur. Ein echtes, ausgewogenes Produkt, hervorragend roh und zum Kochen geeignet, mit vollem, intensivem und leicht würzigem Geschmack, perfekt auf Brot für eine richtige Mahlzeit.



DIE ZERTIFIZIERUNGEN

Transparenz, Qualität, Exzellenz. Aus diesen und anderen Gründen bemühen wir uns jeden Tag, Qualitäts- und Exzellenzstandards in unseren Prozessen aufrechtzuerhalten. Wir sind nach ISO 14001 (Umweltmanagementsystem), ISO 50001 (Energiemanagementsystem), HACCP (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte), BRC und IFS (Internationale Standards für Qualitätszertifizierung), Bios (Kontrolle und Zertifizierung der biologischen Produktion) und Equalitas (Standard für soziale, Umwelt- und Wirtschaftsnachhaltigkeit) zertifiziert.

Warum?

Zunächst glauben wir, dass jeder von uns die Pflicht hat, die Umwelt, die Gesellschaft und das Land zu respektieren. Eine Form des Respekts und der Dankbarkeit für die kostbarsten Geschenke, die uns gemacht wurden.

Zweitens steht die Gewährleistung des Verbrauchers

im Mittelpunkt unserer Prioritäten. Die erhaltenen Zertifizierungen versichern unseren Kunden, dass die angebotenen Produkte und Dienstleistungen die höchsten Qualitäts- und Sicherheitsstandards einhalten. Dies stärkt das Vertrauen und die Zufriedenheit der Verbraucher, die wesentliche Elemente für unseren langfristigen Erfolg sind.

Die Zertifizierungen helfen uns, eine kontinuierliche Selbstkontrolle und Selbstkritik in unseren täglichen Betriebsabläufen aufrechtzuerhalten. Durch strenge interne und externe Überprüfungen können wir etwaige Schwachstellen identifizieren und korrigieren und die Effizienz und Wirksamkeit unserer Operationen kontinuierlich verbessern.

Darüber hinaus ermöglicht es uns der Vergleich mit objektiven und externen Standards, unsere Leistung im Vergleich zu Branchenbest Practices zu messen. Dieser Vergleich ist entscheidend, um wettbewerbsfähig und innovativ zu bleiben und sich



schnell an neue Marktbedingungen anzupassen.

Die Zertifizierungen stellen auch eine wichtige Akkreditierung gegenüber ausländischen Betreibern dar. Sie zeigen, dass unsere Produkte und Dienstleistungen den internationalen Vorschriften entsprechen und den Eintritt und die Durchdringung der globalen Märkte erleichtern.

Zusammenfassend sind die erhaltenen Zertifizierungen nicht nur eine Anerkennung unserer Bemühungen um Qualität und Sicherheit, sondern auch eine solide Grundlage, auf der Vertrauensbeziehungen zu unseren Kunden und Partnern auf der ganzen Welt aufgebaut werden können.





CARUSO
& MININI

www.carusoeminini.com

