

**Rocca** [ro'ka] *f ital.* 1. hoch gelegene Burg, Befestigungsanlage; 2. spiegelt die Stärke, die Widerstandsfähigkeit und Stabilität wider, die mit einem Felsen verbunden sind; 3. Symbol für Solidität und Entschlossenheit.

**Rubia** [ru'bi:ja] *f ital.*

1. eine Art roter Farbstoff; 2. die Pflanzengattung aus der der Farbstoff hergestellt wird; 3. Attribut von Schönheit und natürlichen Elementen, die ein Gefühl von Lebendigkeit und Farbe einfangen.

**Riserva** [ri'ser:va] *f ital.* 1. allem. Bezeichnung für qualitativ hochwertigen Wein; 2. eine längere Reifung von min. 2–5 Jahren; 3. höhere Qualität; 4. mehr Komplexität.



# Rocca Rubia Riserva

## Sardiniens Tradition in der Flasche

Im Südwesten Sardiniens, in der **Sulcis-Region**, befinden wir uns in einer magischen Landschaft. Sanfte Strände wechseln sich ab mit rauen Steilküsten und teilweise gebirgigem Hinterland. Mit seinen Höhlen und seiner artenreichen Fauna und Flora mit uralten Steineichen und Wacholderbäumen atmen die vielen Relikte vergangener Kulturen eine jahrtausendealte Geschichte.

Mittendrin liegt der kleine Ort **Santadi**. Hier befindet sich die gleichnamige **Genossenschaftskellerei**, die bereits in den 1960er Jahren gegründet wurde. Über die Jahrzehnte erreichte sie ein Qualitätsniveau, das sie zum Aushängeschild und Vorbild für sardischen Weinbau machte. Ein Meilenstein auf dem Weg zum internationalen Renommée war die Beratung durch den legendären Antinori-Önologen Giacomo Tachis, der für Santadi 1984 den Terre Brune kreierte, einen reinsortigen Carignano, der – damals ein Novum – im Barrique ausgebaut wurde.

Gegenwärtig stehen ca. 300 Weinbauern hinter der **Cantina Santadi** und ihrem Direktor Massimo Podda, die auf etwa 600 Hektar nach strengen Qualitätsvorgaben ihre Trauben produzieren – auch für den **Carignano del Sulcis DOC Riserva Rocca Rubia**, eine weitere Kreation von Giacomo Tachis, die inzwischen Weltberühmtheit erlangt hat.

**Carignano**, auch Carignan oder Cariñena, wächst hauptsächlich in warmen Weinregionen, speziell am Mittelmeer. Auf Sardinien hat sie eine jahrhundertelange Tradition. Im heißen und trockenen Sulcis-Gebiet liefert sie auf kargen Böden hervorragende Ergebnisse. Das Besondere: Die Rebstöcke, die als **Alberello** (in Buscherziehung) wachsen, sind oft sehr alt und **wurzelecht**, da die Reblaus auf den sandig-lehmigen Böden in Küstennähe nie richtig Fuß fassen konnte.



Konzentriert und vielschichtig präsentiert sich die **10 Monate im Barrique** gereifte Rocca Rubia Carignano Riserva 2021 mit viel Frucht von dunklen Waldbeeren und reifen Zwetschgen, durchsetzt mit den mediterranen Noten von getrockneten Feigen, Ginster, Eukalyptus und Zedernholz. Ein Hauch Kaffee und Tabak runden das Ganze ab. Mit ihrem warmen, vollen Körper und einer präsenten, gut eingebundenen Säure-Tannin-Struktur bleibt die Riserva lang am Gaumen. Zu gegrilltem Lammcarrée, mit Rosmarinkartoffeln, mediterran gewürzten Wildschweinsteaks, Gratin, Auberginen und Pecorino – wie ein Urlaub auf Sardinien!

### Carignano del Sulcis DOC Riserva Rocca Rubia 2021

**1 Flasche** à 0,75l statt 22,40€ für **18,90€\*** 25,20 €/l Sie sparen 3,50€.

**6 Flaschen** à 0,75l statt 134,40€ für **99,00€\*** 22,00 €/l Sie sparen 35,40€.

\*Angebot gültig bis 5. Mai 2025, nicht mit anderen Rabatten und Aktionen kombinierbar. Angebot freibleibend, solange der Vorrat reicht. 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.