NewsRoom.pr

Von wegen „Gnotschi, Tschianti oder Prossetscho“: Echte Italienkompetenz findet man im Handelshaus Wedl

Wenn es um Kulinarik geht, versteht man bei Wedl keinen Spaß. Denn auch das „Dolce Vita“ will generalstabsmäßig geplant sein und vor dem Vergnügen der Gäste kommen erst einmal die Planungsarbeit und Vorbereitungen der Gastgeber – seien diese nun Gastronomen, Hoteliers oder auch Privatpersonen. In seinem Italien-Portfolio bietet Wedl im Sommer 2022 Pasta aller Art, feinste Zutaten aus dem Land am Apennin für herrliche Pizze und natürlich italienische Weine vom Chianti über die klassischen Weißen bis hin zum Franciacorta als edle Erfrischung. Immer vorneweg mit dabei sind hier die Produkte aus der Premiumlinie Wedl Gourmet – der „Nobel-Italiener“ im ohnehin schon hochwertigen Sortiment des Handelshauses.

07.07.2022 *Mils bei Hall* *Gastronomie, Genuss, Gourmet* *Wedl Handels-GmbH*

In seinem Italien-Portfolio bietet Wedl im Sommer 2022 Pasta aller Art, feinste Zutaten für herrliche Pizze und natürlich italienische Weine als edle Erfrischung.

Unter Bezugnahme auf den humorigen Hit-Song „Expresso & Tschianti“ von Austro-Star *Josh.* meint **Lorenz Wedl**, Mitglied

der Geschäftsführung im Handelshaus Wedl, schmunzelnd: „Nein, es ist nicht egal, wie das heißt. Aber noch wichtiger ist unseren Fachleuten, die tagtäglich an der Italien-Theke im Einsatz sind, allerdings was drin ist in den mediterranen Köstlichkeiten, wie sie produziert werden und wo sie herkommen.“ Hier haben Wedl-Kunden gleich den doppelten Vorteil, weil nicht nur im Handelshaus selbst großer Wert auf die Italien-Kompetenz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gelegt wird. „Es sind vor allem auch die Sortimentsbestandteile von unserem Südtirol-Partner Wörndle, die unser Italien-Produkt noch attraktiver machen. Und hausintern verfügen wir erfreulicherweise über Experten vor Ort, die auf Basis ihrer zweisprachigen Ausbildung und ihrem Know-how rund um die mediterrane Kulinarik eine ganz besonders fundierte Qualifikation in Sachen ‚Italien‘ vorweisen“, so Wedl. Und diese Fachleute wissen ganz genau, mit welchen Köstlichkeiten sie die Italien-Fans unter ihren Kundinnen und Gästen am besten verwöhnen und begeistern können.

Spitzen-Pizze: Ein Stück Italien auf dem Teller

Um ein Stück Italien zu uns nach Österreich zu bringen, bietet das Handelshaus Wedl ein umfangreiches Sortiment mit kulinarischen Highlights aus dem südlichen Nachbarland. Für die bestmögliche Pizza stehen absolute High-End-Produkte in Sachen Pizzamehl der Marke **Molino Vigevano** bereit. Obendrauf empfiehlt sich die Tomatensauce der Firma **Demetra**. Beim weiteren Belegen der Pizza sind dann keine Grenzen mehr gesetzt. Als Spezialitäten kommen Burrata und Büffelmozzarella von **Ponte Molinello** in Frage, während von **Bedogni** italienische Besonderheiten wie Schinken, Pancetta, Salami, Mortadella mit Trüffel und Prosciutto die Genießer verwöhnen. Somit steht es allen frei, ein ganz eigenes italienisches Meisterwerk zu schaffen. Buon appetito!

„Pasta di tutti i tipi“ – Nudelgerichte aller Art bei Wedl

Sie ist mal feurig und mal sanft gestimmt. Manchmal zieht sie alle Blicke auf sich und dann gibt es wieder Tage, da hält sie sich eher bedeckt – etwa unter einer knusprigen Käseschicht. Es gibt wohl kaum ein anderes Produkt, das so facettenreich ist wie „la Pasta“: Die Zutaten, um unwiderstehliche Gerichte zu kreieren, finden Kunden in den Wedl Genusswelten. Bei der in Handarbeit produzierten Pasta von **Pastificio Noschese** in Form von **Cortecce**, **Mezzi Paccheri** oder **Savatelli** kann nur die richtige Wahl getroffen werden. Frische ist stets garantiert, auch wenn das Trockensortiment ebenfalls keine Wünsche offenlässt. In Italien widmet man der Pasta oftmals einen eigenen Gang in Form des Primo Piatto – leicht in Butter geschwenkt mit etwas Salbei und Parmesan oder lieber mit confierten Kirschtomaten und einem Schuss Olivenöl? Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. „Wir haben hier sukzessive unser Sortiment erweitert und beziehen nun frische Pasta aus Süditalien – übrigens derzeit eine der besten Sorten im italienischen Raum“, schwärmt **Roy Hiller**, Spezialist für die Gourmetwelt Wedl.

Franciacorta – für manche ein Geheimtipp, bei Wedl längst im Sortiment

Italienische Klassiker wie Chianti, Lugana, Bardolino und Co. sind quasi Grundausstattung bei Wedl. In unseren Breiten nicht ganz so bekannt – aber bei Weinkennern immer beliebter – sind die Schaumweine aus der Franciacorta. Sie ist das Gebiet südlich des Iseosees, ein paar Kilometer westlich des Gardasees. Der Wein „Franciacorta“ wird aus den Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Blanc hergestellt, wobei letztere bis zu einem Anteil von höchstens 50% zugelassen ist. Die Weinberge dürfen einen maximalen Ertrag von 120 Doppelzentnern Trauben pro Hektar haben, die von Hand gelesen werden müssen. Durch die weiche Pressung der Trauben entsteht der Blütenmost, der die Grundlage der Schaumweine für den Franciacorta bildet. In Stahltanks findet die erste Gärung statt. Anschließend stellen die Produzenten ihre Cuvées her, indem sie die Moste von verschiedenen Rebsorten, Weinbergen und Ernten kombinieren. Nach der Zusammenstellung der Cuvée werden dem bereits in Flaschen abgefüllten Wein Zucker und Hefe zugesetzt, die eine zweite langsame Gärung bewirken – die Tirage. Es bildet sich Kohlensäure und der Druck im Inneren kann auf bis zu 7 bar ansteigen. Die mit einem Metallkronkorken versiegelten Flaschen werden horizontal in den Kellereien gelagert, wobei der Franciacorta durch die Hefezersetzung sein besonderes Geschmacksprofil entwickelt und sich die feinen Aromen bilden.

Nach der Ausbauzeit werden die über mehrere Monate gestapelten Flaschen auf geneigte Böcke, sogenannte „Pupitres“, gestellt und täglich gedreht, um den Bodensatz in Richtung Flaschenhals zu befördern. Der Kronkorken wird entfernt und die Dosage (Grundwein plus Zucker) zugegeben. Dabei wird durch die Menge der Geschmackstyp bestimmt. Dosage Zéro, Extrabrut, Brut, Extra Dry, Sec oder Demi-sec.

Monte Rossa – einer der Besten, wenn es um Franciacorta-Schaumweine geht

„Mit Stolz dürfen wir behaupten, dass wir mit dem Monte Rossa eines der führenden Franciacorta Häuser im Sortiment führen“, ist Wedl-Sommelier **Harald Stollwitzer** überzeugt. 1972 von Paolo Rabotti gegründet, bewirtschaftet das

Unternehmen heute 70 Hektar und produziert somit 500.000 Flaschen im Jahr. Die Geschichte von Monte Rossa ist gespickt mit strategisch erfolgreichen Entscheidungen: wie jener, den Weg der stillen Weine zunächst aufzugeben, um in Franciacorta nach Exzellenz zu suchen, entschlossen in Technologie zu investieren und in die kontinuierliche Forschung, die den Keller heute auszeichnen. Und so sind es logischerweise die herrlich erfrischenden, edlen Tropfen aus dem Hause „Monte Rossa“, die das Franciacorta-Angebot bei Wedl dominieren. Eine kleine Auswahl gefällig?

- Monte Rossa Blanc De Blancs 0,75l 056099
- Monte Rossa Flamingo Rosé 0,75l 056100
- Monte Rossa Cabochon 0,75l GK 056101
- Monte Rossa Cabochon Rosé GK 0,75l 056102
- Monte Rossa Cabochon DZero GK 0,75l 056103
- Franciacorta Edea brut 0,75l 054339

Artikel-Statistiken

Aa Zeichen: 6044
Zeichen ohne Leerzeichen: 5193
Wörter: 875
Lesezeit: 5 Minuten

Fotos, 300 dpi

In seinem Italien-Portfolio bietet Wedl im Sommer 2022 Pasta aller Art, feinste Zutaten für herrliche Pizze und natürlich italienische Weine als edle Erfrischung.

© Wedl Handels-GmbH / Shutterstock

Stichworte: Handelshaus Wedl, Wedl

„Nein, es ist nicht egal, wie das heißt“, schmunzelt Lorenz Wedl, Mitglied der Geschäftsführung im Handelshaus Wedl. „Noch wichtiger ist unseren Fachleuten, was drin ist in den mediterranen Köstlichkeiten, wie sie produziert werden und wo sie herkommen.“

© Wedl Handels-GmbH, Wedl

Stichworte: Handelshaus Wedl

Für die bestmögliche Pizza stehen absolute High-End-Produkte in Sachen Pizzamehl der Marke Molino Vigevano bereit.

© Wedl Handels-GmbH / Shutterstock

Stichworte: Handelshaus Wedl, Wedl

„Wir haben hier sukzessive unser Sortiment erweitert und beziehen nun frische Pasta aus Süditalien – übrigens derzeit eine der besten Sorten im italienischen Raum“, schwärmt Roy Hiller, Spezialist für die Gourmetwelt Wedl.

© Wedl Handels-GmbH

Stichworte: Handelshaus Wedl, Wedl

„Mit Stolz dürfen wir behaupten, dass wir mit dem Monte Rossa eines der führenden Franciacorta Häuser im Sortiment führen“, ist Wedl-Sommelier Harald Stollwitzer überzeugt.

© Wedl Handels-GmbH

Stichworte: Handelshaus Wedl, Wedl

Herrlich erfrischende, edle Tropfen aus dem Hause „Monte Rossa“ dominieren das Franciacorta-Angebot bei Wedl – wie der „Blanc de Blancs“.

© Wedl Handels-GmbH

Stichworte: Handelshaus Wedl

Beim Belegen der Pizza bieten sich Burrata und Büffelmozzarella von Ponte Molinello als schmackhafte Spezialitäten an.

© Wedl Handels-GmbH

Stichworte: Handelshaus Wedl, Wedl

Stichworte

Anhang

Medienkontakt

Andreas Taschler, BA
ProMedia
Brunecker Str. 1
6020 Innsbruck
t: +43 512 214004-15
m: +43 664 88 53 93 99

www.newsroom.pr
andreas.taschler@pro.media

Rückfrage-Hinweis

Mag. Birgit Delmarco
Wedl Handels-GmbH
Leopold-Wedl-Str. 1
6068 Mils
t: +43 5 9335 1651
m: +43 676 893 351 651
www.wedl.com
birgit.delmarco@wedl.com