

WEINSTORIES

Kalabriens stille Größe im Glas



Kalabrien – das klingt nach wilder Küste, alten Olivenbäumen und verschwiegener Ursprünglichkeit. Und doch ist diese Region bis heute ein Geheimtipp, wenn es um italienischen Wein geht. Mitten in dieser stillen Kraftlandschaft liegt ein Weingut, das genau das widerspiegelt: Tenuta Ferrocinto – ein Ort, an dem Herkunft, Handwerk und moderne Eleganz zu einer besonderen Stilistik verschmelzen. Hier entstehen Weine mit Substanz, aber ohne Show. Mit Charakter, aber ohne Kompromiss. Und mit einem Bekenntnis zu Kalabriens Rebsorten, das so klar wie selten ist.

HERKUNFT & TERROIR: WEIN AM FUSSE DES POLLINO

Die **Tenuta Ferrocinto** liegt in **Castrovillari**, im nördlichen Kalabrien – direkt an den Ausläufern des **Parco Nazionale del Pollino**, dem größten Nationalpark Italiens.

Rund **130 Hektar Land**, davon über 50 Hektar mit Reben bepflanzt, bilden das Herzstück des Anwesens.

Die Weinberge liegen auf etwa **400-500 m Meereshöhe**, was bedeutet: große Tag-Nacht-Temperaturunterschiede, lehm- und kalkhaltige Böden, viel Licht und eine alpine Frische trotz südlicher Lage – **ideale Bedingungen für komplexe, elegante Weine**.

REBSORTEN & PHILOSOPHIE: AUTOCHTHON MIT ZUKUNFT

Ferrocinto konzentriert sich bewusst auf **einheimische Rebsorten** – nicht aus Folklore, sondern aus Überzeugung.

Die wichtigsten sind:

Magliocco – eine tiefdunkle, würzige Sorte mit rustikaler Eleganz

Aglianico – die „Barolo-Rebe des Südens“, mit großem Reifepotenzial

Greco Bianco & Pecorello – frische, strukturierte Weißweine mit regionalem Akzent

Dazu kommen kleine Mengen internationaler Rebsorten wie Chardonnay, Cabernet Sauvignon und Merlot – nie vordergründig, sondern fein eingebunden.

„Unsere Weine sollen nicht beeindrucken – sie sollen bleiben.“
– Das Motto von Ferrocinto

DIE WEINE – HERKUNFT, DIE MAN SCHMECKT

Pecorello Calabria IGP

Ein Weißwein mit Finesse und Frische: Birne, Zitrus, weißer Pfirsich – dazu feine Mineralität. Perfekt zu Meeresfrüchten, Burrata oder solo auf der Terrasse.

Magliocco Terre di Cosenza DOC

Dunkle Frucht, wilde Kräuter, feste Struktur. Ein Roter mit südlichem Kern und kühlem Rückgrat – ideal zu geschmortem Fleisch oder würzigem Pecorino.

Serra delle Ciavole – Aglianico Calabria IGP

Samtig, aber nicht weichgespült. Schwarze Kirsche, Leder, etwas Rauch – ein Wein mit Tiefe und Ruhe.

Pollino Rosso Riserva

Die Cuvée für besondere Anlässe: gereift, kraftvoll, nuanciert. Magliocco & Aglianico in Balance – mit Lagerpotenzial und Format.

Tenuta Ferrocinto zeigt, wie großartig **kalabrischer Wein** sein kann – wenn man ihm Zeit, Respekt und ein feines Händchen gibt. Ein Weingut, das nicht mit Etiketten glänzt, sondern mit Charakter. Für Menschen, die nicht nur trinken – sondern **hinsehen. Hinschmecken. Und wiederkommen.**

Weitere Stories auf waurig.com/stories

