



// VINI

LA GAZZETTA
DEI BUONVINI

21. Februar 2018

Ultime notizie - Letzte Neuigkeiten!

- Degustieren Sie **täglich** zu den üblichen Öffnungszeiten die Monatsweine im buonvini Shop
- Weindegustation **jeden Dienstag, 16.00h bis 21.00h**, in der buonvini Weinlounge
- Baricchi-Abend mit Natale Simonetta am **Freitag, 16.03.2018, 18.00h**, im buonvini Shop
- MusicBLounge Live-Musik jeweils am **Mittwoch, 20.00h**, in der buonvini Weinlounge
- MusicBLounge Live-Musik **Samstag, 24.03.2018, 20.00h**, in der buonvini Weinlounge

Liebe Weinfreunde

Subskription Barbareschi Riserva 2014 - Produttori del Barbaresco

Mit Freude nehmen wir davon Kenntnis, dass der Barbaresco Riserva 2014 produziert werden konnte (-25% Produktion, deshalb leichter Preisaufschlag). Die Qualität ist optimal (zu diesem Thema lesen Sie bitte die Details zum Jahrgang 2014 und wie Sie Ihre Vorreservation tätigen können [Link](#)). Da die Vorreservation des Barbaresco Riserva 2013 sehr erfolgreich war und fast alle Flaschen in der Vorreservation verkauft wurden, haben wir entschieden, den Jahrgang 2014 nicht auf der Website zu veröffentlichen. Über den effektiven Flaschenbestand informieren wir Sie Ende März.

Cascina Baricchi, Barbaresco

Die History der Cascina Baricchi beginnt Ende der Siebzigerjahre, als Natale's Eltern ein Landhaus im Rebberg mit Obstbäumen und Tieren für ihre Ferien suchten. In Neviglie, Provinz Cuneo (nahe bei Barbaresco), wurden sie fündig. Die Lage war grossartig: Steil und ventiliert, ideal für qualitativ hochstehendes Rebgut. Zwischen 1979 und 1989 wurden die geernteten Trauben an die Winzer in der Nachbarschaft verkauft. Ab 1990 begann Vater Simonetta, die Trauben für den persönlichen Gebrauch zu kultivieren. Im 1991 verunfallte Natale beim Skifahren, was ihn zwang, in Neviglie zu verweilen und sich zu erholen. Damit begann er, das Leben in den Rebbergen zu geniessen und der Wein faszinierte ihn immer mehr. Im 1992 absolvierte er Sommelierkurse und schloss mit dem Master ab. Schlussendlich begann er, sich vollzeitlich mit dem Rebbau zu beschäftigen. Im 1996 füllte er seinen ersten Wein ab: Einen spektakulären Barbaresco! Die buonvini konnte 15 Jahre später 60 Flaschen davon ergattern, welche nach kurzer Zeit verkauft wurden. Zum Glück verfügen wir noch über einige Flaschen der Jahrgänge 2000/2006/2008 (siehe unten). Was uns an Natale Simonetta's Arbeit begeistert, sind nicht nur seine Klassiker wie Barbera, Dolcetto und Barbaresco, welche alle als geschmacklich ausgewogen, elegant und harmonisch charakterisiert werden, sondern auch seine Leidenschaft, Neues zu entdecken und vielfach «gegen den Strom zu schwimmen». Hier denken wir an den Schaumwein Et Voilà, nach klassischer Methode und nur aus Pinot Noir-Trauben hergestellt, mit Flaschenfermentierung während 72 Monaten (!), an den Vino Rosso aus Pinot Noir, welcher für 12 Monate im Barrique lagert und den Süsswein Regina di Felicità auf der Basis Moscato - deliziös.

Wir freuen uns sehr, Natale am **Freitag, 16.03.2018**, persönlich in unserem Shop zur Degustation begrüßen zu dürfen. Das anschliessende Nachtessen im Restaurant Italia ist fakultativ (Details siehe Agenda). Wir freuen uns sehr, wenn auch Sie an diesem interessanten Abend dabei sein können!

Nicola Mattana
Sommelier Eidg. FA

Monatsangebot März 2018, Cascina Baricchi - Piemont



Et Voilà, Schaumwein
Pinot Noir / Flaschengärung 72 M.
nur CHF 24.00 statt CHF 29.00



Vino Bianco '0-30'
Timorasso / Barrique 30 M.
Tenute Orestiadi, Sizilien
nur CHF 16.00 statt CHF 19.50



Dolcetto d'Alba 'Piana dei Fichi' DOC 2016
Dolcetto / Stahltank
nur CHF 14.00 statt CHF 17.00



Barbera d'Alba 'Riva della Coda' DOC 2013
Barbera / Holzfass 12 M.
nur CHF 17.00 statt CHF 21.00



Barbaresco Riserva DOCG 2012
Nebbiolo / Holzfass 36 M.
nur CHF 29.00 statt CHF 36.00



Vino Rosso 'P-N'
Pinot Nero / Barrique 12 M.
nur CHF 26.00 statt CHF 32.00



Regina di Felicità
Moscato / Tankgärung
nur CHF 21.00 statt CHF 26.00

Aus unserer «Weinschatulle» der Cascina*:



Barbaresco DOCG 2008
Nebbiolo / Holzfass 36 M.
nur CHF 39.00 statt CHF 48.00



Barbaresco DOCG 2006
Nebbiolo / Holzfass 36 M.
nur CHF 44.00 statt CHF 54.00



Barbaresco DOCG 2000
Nebbiolo / Holzfass 36 M.
nur CHF 49.00 statt CHF 61.00

*sehr begrenzte Verfügbarkeit

Ab 12 Flaschen Gratislieferung!

agenda

Probieren Sie die Monatsweine März

Wie immer laden wir Sie ein, die Produkte aus der Gazzetta kennenzulernen. Kommen Sie einfach bei uns vorbei und nutzen Sie die Möglichkeit, die Angebote in Ruhe zu verkosten. Gerne beantworten wir Ihnen bei dieser Gelegenheit Ihre Fragen zur jeweiligen Region oder zum Produzenten.

Datum: Täglich vom **01.03. bis 31.03.2018**
Zeit: übliche Shop-Öffnungszeiten
Ort: buonvini Degustationskeller/Shop,
Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich
Kosten: offeriert von buonvini
Weine in Degustation: siehe Gazzetta



Dienstags-Weindegustationen in unserer buonvini Weinlounge am Bellevue

In der buonvini Weinlounge am Bellevue haben Sie die Möglichkeit, verschiedene Weine kennenzulernen und zu degustieren. Lernen Sie unsere Neuheiten kennen!

Daten/Themen: **06.03.2018:** Monatsweine
13.03.2018: Baricchi Dolcetto, Barbera, Barbaresco Riserva
20.03.2018: Produttori Cru Barbaresco
27.03.2018: Baricchi Timorasso und Pinot Nero
Zeit: von **16.00h bis 21.00h**
Ort: buonvini Weinlounge (im Hause Tschingg)
Oberdorfstrasse 2 / Rämistrasse, 8001 Zürich
Anmeldung: nicht erforderlich
Kosten: offeriert von buonvini
Referenten: Sommeliers der Weinlounge



Baricchi-Abend mit Natale Simonetta

Seit nunmehr 7 Jahren führen wir traditionsgemäß einen gemütlichen Abend mit unserem Winzerfreund Natale Simonetta von Cascina Baricchi durch. Wir treffen uns an diesem Abend ab **18.00h** im buonvini Shop. Während 2 Stunden haben Sie die Möglichkeit, das gesamte Weinsortiment der Cascina Baricchi zu degustieren und mit Natale zu besprechen. Anschliessend fakultatives Nachtessen gegen **20.30h** im Ristorante Italia nebenan. Der Abend wird durch ein spezielles Piemonteser Menu gekrönt. Zusammen mit Natale würden wir uns freuen, diesen besonderen Abend mit Ihnen im Ristorante Italia geniessen zu dürfen.

Datum: **Freitag, 16.03.2018**
Zeit Degustation: von **18.00h bis 20.00h**
Ort: buonvini Degustationskeller/Shop, Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich
Kosten Degustation: offeriert von buonvini
Fakultatives Nachtessen: ab **20.30h** im Ristorante Italia, Zeughausstrasse 61, 8004 Zürich
Verbindliche Anmeldung für Nachtessen bis **11.03.2018** an info@buonvini.ch oder 043 444 74 74





MENU

ANTIPASTI MISTI

Salumi: Carne cruda, insalata di finocchio, radicchio, sedano, mele e nocciole
Et Voilà, Spumante di Pinot Nero

PRIMO

Taglierini al sugo di salsiccia
Barbera d'Alba 'Riva della Coda' DOC 2013

SECONDO

Brasato al Barbaresco
Polenta, risotto, verdure
Barbaresco Riserva DOCG 2012

DOLCE

Semifreddo al torrone
Moscato Regina di Felicità

Preis: CHF 99.00 Inklusiv Weinbegleitung jedoch ohne Wasser & Kaffee

Live Musik-Events MusicBlounge in der buonvini Weinlounge

Wir führen **jeden Mittwoch, 20.00h**, einen Live-Musik-Event in der buonvini Weinlounge durch, wozu wir Sie gerne einladen. Der Eintritt ist frei. Kein Konsumationszuschlag.

Reservierungen tätigen Sie bitte unter 043 210 38 06. Wir freuen uns auf Sie!

Details siehe www.buonvini.ch/vini/music-b-lounge/

Spielplan März 2018:

07.03.2018 Tsering Purtag's The Singin' Guitar

14.03.2018 Inuuk Unplugged

21.03.2018 The Bare Tunes

28.03.2018 Walter Baumgartner & Michael Dolmetsch



Live-Musik am Samstag, 24.03.2018, 20.00h, in der buonvini Weinlounge

Wir führen am **Samstag, 24.03.2018, 20.00h**, einen Live-Musik-Event mit dem Silent Neighbor, Alternative Pop, durch. Hierzu laden wir Sie gerne ein! Der Eintritt ist frei und es wird kein Konsumationszuschlag erhoben.

Reservierungen tätigen Sie bitte unter 043 / 210 38 06. Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Details siehe www.buonvini.ch/vini/musi-b-lounge/



buonvini

zeughausstrasse 67, 8004 zürich

tel 043 444 74 74, fax 043 444 74 75

email@buonvini.ch

www.buonvini.ch

Copyright © 2013 buonvini, All rights reserved.

Newsletter buonvini [Ich wünsche keinen Newsletter](#)

**weinladen und weinkeller
mo geschlossen**

di - mi 13.00 bis 18.30h

do - fr 13.00 bis 20.00h

sa 10.00 bis 17.00h