



// VINI

LA GAZZETTA
DEI BUONVINI

26. Juni 2018

Ultime notizie - Letzte Neuigkeiten!

- Degustieren Sie **täglich** zu den üblichen Öffnungszeiten die Monatsweine im buonvini Shop
- **Achtung:** Weindegustation über die Sommerpause **jeden Dienstag, 18.00h bis 20.00h**, im Restaurant Tschingg, Oberdorfstrasse 2, 8001 Zürich
- Serata mediterranea **Freitag, 13.07.2018, 18.00h**, im buonvini Garten, Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich

Liebe Weinfreunde

Das Mittelmeer befindet sich in Europa, Afrika und Asien und ist durch die Strasse von Gibraltar mit dem Atlantik verbunden, aber es vereint sich auch mit dem Roten und dem Schwarzen Meer. Der Name in Italienisch «Mediterraneo» entstand aus dem Lateinischen «Mediterraneus», was so viel heisst wie «in mezzo alle terre» (inmitten der Länder). In diesem Monat widmen wir uns dem Thema «Mediterraneo». Aus diesen Ländern präsentieren wir Ihnen 9 verschiedene Neuheiten mit einem besonderen **Einführungsrabatt von 20%**. Starten wir also mit Sardinien, dieser wunderschönen Insel zwischen Korsika und Sizilien.

Siddùra (Sardinien) liegt in der Nähe des kleinen, mittelalterlichen Städtchens Luogosanto, das als Herz der Gallura bezeichnet wird. Die edle Kultur des Weines ist hier so alt wie die Geschichte der Leute, die das Land über Jahrhunderte bewohnt haben. Die Fortsetzung dieser alten Tradition verleiht Leben, mit seinen täglichen Mühen, eine historische Dimension. Aus den alten Wurzeln dieser antiken Zivilisation entsteht Neues und Einzigartiges und man ist dankbar dafür, daran anknüpfen zu dürfen. Siddùra entstand aus dem innigsten Streben nach Perfektion, Harmonie und Qualität. Von Anfang an wurde es als Aufgabe angesehen, hervorragende Weine zu produzieren. Diese Produkte werden als eine wahre Gabe der Natur betrachtet, entstehend aus der Liebe der Erde, genährt von der warmen Mittelmeersonne und hergestellt mit unermüdlichem Einsatz für kompromisslose Qualität. Die Ergebnisse dieser Philosophie, verfolgt mit Leidenschaft und Hingabe, lassen sich sehen, sind jedoch noch offensichtlicher im Glas....

Vermentino di Gallura 'Spèra' 2017 DOCG

Die Nähe des Meeres, das mediterrane Klima, der Granit aus Gallura, der Mistral, das alles sind die Zutaten für den Ursprung des Spèra. Spèra heisst in Galluresisch 'Lichtstrahl'. Wie ein Lichtstrahl reflektiert die strohgelbe, speziell leuchtende Farbe von diesem Vermentino, fast wie wenn er die ganze Sonne aus dem wunderschönen Gallura ins Glas «entführt» hätte.



Nur 15.50 statt 19.50

Cannonau di Sardegna 'Fòla' 2015 DOC

Fòla ist die Essenz von Cannonau. Es ist kein Zufall, dass Fòla in Galluresisch wirklich Fabel bedeutet. Natürlich könnte dieser Name etwas eitel erscheinen, wir sind aber der Überzeugung, dass der Agronom und der Önologe es geschafft haben, ihren Versuch aus diesem Weinstock, der in Sardinien sein Zuhause gefunden hat, das Beste zu pflücken, denn nur auf diesem Boden erreicht der Wein seine aromatische und polyphenole Fülle und geben ihm zu Recht den Titel «Prinz aller Rotweine von Sardinien».



Nur 23.50 statt 29.50

Tiros Colli del Limbara 2014 IGT

Tiros in Etruskisch bedeutet «Wein». Dieser Name wurde so gewählt, um die Wichtigkeit dieses einzigartigen Spitzenweines zu unterstreichen. Natürlich sind der Sangiovese und der Cabernet Sauvignon atypisch für diese wunderschöne mediterrane Insel, aber die Courage, der Einfallsreichtum und der Wunsch des toskanischen Önologen Dino Dini, der sein Wissen auch seinem Mentor, Giacomo Tachis (Vater von Sassicaia), verdankt, bezeugen mit diesem Wein, was der sardische Boden auf önologischem Niveau bieten kann. 12 M. Barrique.



Nur 39.00 statt 49.00

Valtuille (Bierzo) Kastilisches DO-Anbaugebiet (seit 1989) mit knapp 4'000 ha Rebfläche, im Nordwesten Spaniens an der Grenze zu Galicien gelegen. Die Region ist noch stark traditionell geprägt und bringt feine Rotweine aus Garnacha sowie aus der hier heimischen Mencía hervor. Trifft man in Valtuille de Abajo ein, sieht man soweit das Auge reicht, nur antike wunderschöne Rebstöcke. Vinos Valtuille ist ein traditionelles, aber auch innovatives Familienunternehmen, welches im 1999 von Dimas García gegründet wurde und heute von seinem Sohn Marcos geleitet wird. In einer neuen Bodega-Konstruktion spielt sich der ganze Produktionsprozess ab. Die Weinproduktion wird auf traditionelle Art durchgeführt. Die Weinproduzenten sind überzeugt, dass ein kleines Unternehmen für eine gute Qualität des Produktes entsteht und so das Vertrauen der Konsumenten genießt.

Cabanelas Mencía 2014 DO

Das Vinos Valtuille ist ein traditionelles, gleichzeitig aber auch innovatives Familienunternehmen. Die hohe Qualität der Produkte garantiert dem Unternehmen, das Vertrauen der Konsumenten zu erhalten. 12 M. Barrique.



Nur 36.00 statt 45.00

RAC (Rodrigo Ameijide Calleja) Bierzo. Rodrigo begann vor gut 10 Jahren als Export Manager für verschiedene Weinhandlungen zu arbeiten. Im Jahr 2014 bekam er die Gelegenheit, ein eigenes Projekt zu übernehmen. Da gab es für ihn kein Entrinnen mehr. Bis zum heutigen Tag führt er einige Weine von verschiedenen Produzenten im Sortiment, aber die Illusion, eigene Weine zu kreieren, war immer präsent. So waren seine "Brutales" der Anfang. Zurzeit verfügt er nicht über einen eigenen Weinberg, sondern er mietet welche in Valtuille de Abajo (Rotwein) und in Molina Seca (Weisswein). Das Weinprojekt mit den Qualitätsweinen wird eher klein gehalten. Der "Brutal de Mencía" (6'000 Flaschen) mit dem Jahrgang 2014 war der erste Wein auf dem Markt. Der zweite Wein stammt von diesem Jahr und trägt den Namen "Brutal de Godello" (nur 1305 Flaschen).

Brutal de Godello 2017 DO

Kaltmazeration während 24 Stunden, Fermentation in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur von 16 Grad C. Der junge Wein verbleibt 4 Monate auf der Feinhefe und ein Teil wird 12 Monate in französischen Barriques ausgebaut.



Nur 14.50 statt 18.00

Brutal de Mencia 2015 DO

Die Trauben werden von Hand gelesen. Die Spontanfermentation findet in Stahltanks, der biologische Säureabbau in Barriques statt. Darauf folgt ein 6-monatiger Ausbau auf der Feinhefe in französischen Barriques. Die Abfüllung wird ohne vorhergehendem Klärungsprozess gemacht.



Nur 13.00 statt 16.50

Cartoixa de Monsalvat (Priorat). Priorat in Katalonien, eine der ältesten und faszinierendsten Weinzonen Spaniens, befindet sich eine gute Autostunde von Barcelona entfernt. Die önologische Geschichte dieses kleinen Territoriums über 1'800 ha musste einige Schwierigkeiten in Kauf nehmen. Der Ursprung des Priorats geht in die Romanische Epoche zurück, einer Zeit, als die Region mit wunderschönen, terrassenartig angelegten Weinbergen übersät war. Eine lange und glückliche Epoche, die im 8. Jahrhundert unter der Arabischen Domäne leider zur kompletten Aufgabe der Rebberge führte. Der Wiederaufbau der Rebberge fand 1163 n. Chr. statt, als die Certosini-Mönche das Monastero von Scala-Dei gründeten. Deren Abt durfte als einziger die umliegende Fläche bewirtschaften. Es folgten Jahrhunderte des Wachstums, während welchen der Rebbau wieder einen Aufschwung (als einziger der Region) erleben durfte, dies mindestens bis 1879, als die verheerende Reblausplage ausbrach. Dies war ein erneuter Schlag für die Weinkultur, wonach diese Plage zur weiteren Aufgabe der Rebberge führte. Die Erweiterung der Produkte, u.a. mit dem Carignano, stellte den traditionellen Garnacha in den Schatten. Die letzte qualitative Erhebung fand im 1974 statt mit der Anerkennung der DOCa (Denominacion de Origen Calificada). Das Abenteuer von Cartoixa de Monsalvat begann im 1996 dank Francesc Sánchez Bas, Agronom und Nachfahre einer Weinbauernfamilie. Alle Anstrengungen von Francesc wurden in die Produktion von hohem Ausdruck eingebracht, dies mit starken Reduktionen zu Gunsten der Qualität. Ihre Weine haben sich auf internationalem Niveau mit zahlreichen Auszeichnungen manifestiert.

Montclass Priorat 2014 DOCa

Grenache und Syrah sind zwischen 30 und 40 Jahre alt. Die Sorte Carignano ist noch älter. Sie werden handgelesen und in 15 kg Kistchen gelegt, um unpassende Trauben, die die Qualität des Wein einschränken, auszusortieren. 10 M. Barrique.



Nur 17.50 statt 22.00

Montclass Priorat 2007 DOCa

Dieser Wein entsteht aus 100% Cariñena-Trauben von 80-100 Jahre alten Rebstöcken in "The Les Toses Vineyard". Die Trauben werden handgelesen und in kleine 15 kg Kistchen gelegt. Für die alkoholische Fermentation lagert der Wein in Stahltanks bei konstanten 28°. Nach diesem Prozess lagert der Wein über 18 Monate in neuen französischen Eichenfässern.



Nur 32.00 statt 40.00

Bodegas Itsasmendi (Baskenland) Im Jahr 1989 haben sich verschiedene Weinproduzenten für den Weinbau zusammengeschlossen, was früher im Baskenland praktiziert wurde und sozialökonomisch wie kulturell signifikant war. Im 1995 kamen in Muskiz die ersten Weine auf den Markt. Im 2002 siedelte das Unternehmen um nach Gernika, einer Enklave in Urdaibai Biosphere Reserve. Am Fusse des Golfs von Biskaya entstanden 35 ha Weinland. Das Klima, die Erde, die Topografie, das Mikroklima von jedem einzelnen Weinfeld, die Planung und das Management der Weine, der respektvolle und innovative önologische Umgang mit dem authentischen Konzept und der Ursprungsbezeichnung hat Bodegas Itsasmendi seinen eigentlichen Charakter verliehen. Respekt und Kenntnisse haben ein modernes Projekt in ein "klassisches" transformiert. Durch die tägliche Arbeit wurde es zu einem kleinen Teil einer langen Geschichte von Txakoli.

Itsasmendi Artizar 2013 DO

Bei Itsasmendi wird ein nachhaltiger Weinbau praktiziert, der darauf abzielt, den Weinberg harmonisch in jedes Ökosystem zu integrieren und dadurch der Natur Trauben mit einer unverwechselbaren Qualität zu geben. Das ständige Studium der ökologischen Variablen hat dazu geführt, verschiedene spezifische Situationen in den Weinbergen zu entdecken. Die Einzigartigkeit von Artizar liegt darin, die Freiheit zu haben, die jedes Jahr notwendig ist, um kleine Bereiche und weinbauliche Details, die manchmal unmerklich sind, zu wählen, damit sie sich in vollem Umfang ausdrücken können, wie die Geschichte von Txakoli. 7 M. Holzfass.



Nur 32.00 statt 40.00

Nicola Mattana
Sommelier Eidg. FA

P.S: Im Monat August werden wir Ihnen die Neuheiten aus Deutschland und Österreich präsentieren.

agenda

Probieren Sie die Monatsweine Juli

Wie immer laden wir Sie ein, die Produkte aus dem Newsletter 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 **02.07. bis 31.07.2018**
Zeit: übliche Shop-Öffnungszeiten
Ort: buonvini Degustationskeller/Shop,
Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich
Kosten: offeriert von buonvini
Weine in Degustation: siehe Newsletter



Sommerprogramm: Dienstags-Weindegustationen im Restaurant Tschingg, Oberdorf

Über die Monate Juli/August finden die Dienstags-Weindegustationen im Restaurant Tschingg, Oberdorfstrasse 2, 8001 Zürich, statt. Sie haben die Möglichkeit, verschiedene Weine kennenzulernen und zu degustieren. Probieren Sie unsere Neuheiten!

Daten/Themen: **03.07.2018:** Sardinien 1. Teil
 10.07.2018: Bierzo
 17.07.2018: Priorat & Baskenland
 24.07.2018: Jumilla
 31.07.2018: Sardinien 2. Teil

Zeit: von **18.00h bis 20.00h**

Ort: Restaurant Tschingg, Oberdorfstrasse 2, 8001 Zürich

Anmeldung: nicht erforderlich

Kosten: offeriert von buonvini

Referenten: Sommeliers der Weinlounge



Serata mediterranea

Geniessen Sie mit uns einen mediterranen Abend mit frisch zubereiteten Tapas von Italia Küchenchef Mischa Käser. Dazu servieren wir Ihnen selbstverständlich die passenden mediterranen Weine aus unserem Newsletter. Wir freuen uns über Ihre Teilnahme.

Datum: **Freitag, 13.07.2018**

Zeit: **18.00h bis 22.00h**

Ort: buonvini Garten/Keller, Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich

Verbindliche Anmeldung: **bis 09.07.2018** an info@buonvini.ch

Kosten: CHF 46.00 pro Person, alles inklusive



buonvini
zeughausstrasse 67, 8004 zürich
tel 043 444 74 74, fax 043 444 74 75
email@buonvini.ch
www.buonvini.ch

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

Copyright © 2013 buonvini, All rights reserved.
Newsletter buonvini [Ich wünsche keinen Newsletter](#)