



// VINI

LA GAZZETTA DEI BUONVINI

27. September 2017

Ultime notizie - Letzte Neuigkeiten!

- Weidegustation **jeden Dienstag, 16.00h bis 21.00h**, in der buonvini Weinlounge
- Live-Musik-Events **jeden Mittwoch, ab 06.09.2017, jeweils 20.00h**, in der buonvini Weinlounge, siehe Agenda
- Degustieren Sie **täglich** zu den üblichen Öffnungszeiten die Monatsweine im buonvini Shop
- Baricchi-Abend mit Natale Simonetta **am 26.10.2017, 18.00h**, mit fakultativem Nachtessen um **20.00h** im Ristorante Italia
- **Wir gratulieren der Bolgheri Tenuta Le Colonne für die vor kurzem erhaltenen 92/100 James Suckling- und 90/100 Wine Spectator-Punkte!**

ÄTNA - MON AMOUR!

Liebe Weinfreunde

Seit einigen Jahren beobachten wir die Evolution der Ätna-Weine. Vor drei Jahren war ich persönlich auf dem Vulkan, um das Weinbergpanorama anzuschauen, welches diesen sizilianischen Vulkan mit einer Höhe von 3'350m in der Provinz Catania auszeichnet. Der Ätna ist immer aktiv (letzter Ausbruch am 27.04.2017). Speziell ist der DOC Etna, welcher sich in 6 Weintypen aufteilt: Schaumwein, Weisswein, Weisswein Superiore, Rosé, Rotwein, Rotwein Riserva. Hier handelt es sich um den ersten sizilianischen und einem der ältesten DOC's Italien's: nämlich aus dem Jahr 1968. Dennoch war dies bis 1990/2000 ein «schlafender» DOC. So investieren seit ca. 20 Jahren bekannte Weinproduzenten wie Gaja, Donnafugata, Tasca d'Almerita, aber auch welche aus dem Ausland, wie Mick Hucknall von Simply Red, in Ätna-Weine.



Auf die Frage bei den verschiedenen Weinproduzenten, wie dieser grosse Erfolg denn zustande gekommen sei, gibt es nur ein Achselzucken: Es ist einfach passiert. Diese Weine, produziert aus Carricante, Catarratto und Minnella (Weissweine) und aus Nerello Mascalese und Nerello Cappuccio (Rotweine), widerspiegeln nicht die Tendenzen des aktuellen Geschmacks, welche intensives Fruchtaroma, intensive Farbe und einen mehr oder weniger wahrnehmbaren, leichten Restzuckergehalt. Nein, die Ätna-Weine sind oft arm an Farbe, trocken im Gaumen und haben eine eher ausgeprägte Säure. Trotzdem gefallen die Weine dieser Region, was sich auch an der Vergrösserung der Rebbaueinbauflächen auf 3'000 ha zeigt, wobei ca. 800 ha nur den Ätna-DOC ausmachen (fast das Doppelte der 442 ha im 2007). Die Produktion des Etna Rosso ist um 32%, währenddem diejenige des Etna Bianco um 300% angestiegen ist. 130 Weinproduzenten sind beschäftigt, 80% kultiviert durchschnittlich 1 ha Rebblaud. Speziell in dieser Zone ist die Höhe: Die Reben wachsen von 600 m.ü.M. bis zu 1'300 m.ü.M., die höchstgelegenen Rebberge Europa's. Die Bodenbeschaffenheit ist zu 80% vulkanisch und zu 20% Schwemmland. Bei der langen Suche nach einem Ätna-Produzenten sind wir auf Francesco Tornatore gestossen. Er ist der Eigentümer eines Familienunternehmens, welches im 1865 gegründet wurde. Heute besitzt er den grössten Rebberg im Gebiet Ätna DOC, 40 ha eigene Reben und 20 ha gemietete. Aus diesen entstehen 6 verschiedene Weine, von welchen wir 2 ausgewählt haben. Wir bieten Ihnen je einen Weiss- und einen Rotwein über den ganzen Monat Oktober im Shop und in der buonvini Weinlounge zur Degustation an. Beim Kauf dieser Produkte gewähren wir Ihnen einen Einführungsrabatt von 20%. Lassen Sie sich von dieser bezaubernden Weinzone in Sizilien überraschen – es lohnt sich!

Nicola Mattana

Sommelier Eidg. FA

Monatsangebot Oktober 2017



Traminer Aromatico Grave del Friuli DOP 2015

Gewürztraminer / Stahltank

Antonutti, Friaul

nur CHF 8.00 statt CHF 9.50 – Fl. 0.375 Lt.

nur CHF 11.00 statt CHF 14.00 – Fl. 0.75 Lt.



Friulano (Tocai) Isonzo del Friuli DOC 2015

Friulano / Stahltank

Az. Agr. Magnás, Friaul

nur CHF 15.00 statt CHF 18.00



Teroldego Rotaliano Riserva DOC 2013

Teroldego / Barrique 12 M.

Mezzacorona, Mezzacorona

nur CHF 12.00 statt CHF 14.50



Chianti Colli Senesi Riserva DCG 2013

Sangiovese & Canaiolo / Barrique 6 M.

(Erster vegan zertifizierter Chianti)

Fattoria Casabianca, Toskana

nur CHF 13.00 statt CHF 16.00



Rosso di Montepulciano DOC 2014

Prugnolo&Canaiolo / Stahltank

A. Avignonesi (Capoverso), Toskana

nur CHF 13.50 statt CHF 16.50



Taurasi DOCG 2008

Aglianico / Barrique 36 M.

Sorrentino, Kampanien

nur CHF 23.00 statt CHF 27.00



Merlino (roter Süsswein) 2014/2000

Lagrein 2014 / Edelvernatsch Brandy 2000

Pojer & Sandri, Trentino

nur CHF 25.00 statt CHF 29.00

Die Neuheiten Oktober - Ätna 20% Einführungsangebot



Etna Bianco DOC 2016

Carricante / Stahltank / 89 Pkt. Wine Enthusiast
Tornatore, Sizilien

nur CHF 15.00 statt CHF 19.00



Etna Rosso 'Pietrarizzo' DOC 2015

Carricante / Holzfass 12 M. / 93 Pkt. Wine Enthusiast
Tornatore, Sizilien

nur CHF 20.00 statt CHF 25.00

Der Monats-Hit Oktober 2017: (solange Vorrat):



Merlot Empeiria GA Rosso IGT 2013

Merlot / Barrique 12 M.

De Vescovi-Ulzbach, Trentino

nur CHF 23.00 statt CHF 29.00

Ab 12 Flaschen Gratislieferung!

Weitere Aktionen siehe „zum Angebot

Die Themen des Monats rund um den Buchstaben T

T wie Talento: Der Ausdruck Talento definiert, dass die Schaumweine, welche nach klassischer Methode hergestellt wurden, aus der Region Trentino und Alto Adige stammen. Dieser Begriff wurde erweitert auf Schaumweine aus Venetien, Oltrepò Pavese (Lombardei) und Gavi (Piemont).

T wie Tannine: Die Gerbstoffe (Tannine) sind im Traubenmost enthalten und stammen vor allem aus der Traubenschale, aus den Traubenkernen und bei gewissen Trauben auch aus dem Fruchtfleisch. Auch die Traubenziele sind reich an Tannin. Diese sind aber auch bitter und deshalb im Wein nicht erwünscht. Aus diesem Grund werden die Trauben sanft gepresst und die Stiele sofort entfernt. Nicht nur Trauben enthalten Tannin, sondern auch viele andere Früchte, wie die Kaki und die Oliven etc. Die Tannine und die Anthozyane (aus der Familie der Polyphenole) verändern sich mit der Zeit. Die Menge des Tannins im Wein hängt zunächst von der Länge der Maischegärungszeit bzw. Temperatur während der Maischegärung ab. Bei hohen Temperaturen lassen sich die Tannine einfach extrahieren. Aber auch die Rebsorte spielt eine grosse Rolle. Manche Sorten haben einen höheren Tanningehalt als andere: z.B. Cabernet Sauvignon, Syrah, Tannat, Nebbiolo, Sangiovese und Tempranillo. Die Qualität der Tannine hängt wiederum von ihrem Reifezustand ab. Sie ist unabhängig vom Mostgewicht der Trauben. So kann es passieren, dass deren Zuckergehalt bereits sehr hoch ist, während die Tannine noch unreif sind. Würden die Trauben in diesem Zustand gelesen, blieben die Tannine hart und gäben dem Wein einen unreifen, grünen Geschmack.

T wie Tastevin: Das Tastevin ist ein kleines silbernes Weinprobierschales, oft auch aus versilbertes Metall, welche anlässlich von Weindegustationen als Sommelier-Emblem um den Hals getragen wird. Dies ist ein Zeichen der Weinbruderschaft unter Sommeliers und Weinkennern (die sogenannten Ritter von Geschmack), welche sich an der Côte d'Or, der Weinregion im Burgund, treffen.

Das Tastevin war ein Arbeitsinstrument für alle, die mit dem Weinmarkt zu tun hatten: leicht zu transportieren und unzerbrechlich, was eine schnelle Beurteilung der Weinfarbe und eine schnelle Sauerstoffanreicherung erlaubt. Für die Beurteilung des Weinduftes ist das Tastevin wegen seiner offenen Form nicht geeignet. Folglich wird das Tastevin nicht mehr eingesetzt, stehen doch heute optimale Kristallgläser zur Verfügung. Der Nachfolger des Tastevins ist das sogenannte ISO-Glas, welches zwischenzeitlich in einer Vielzahl von Formen, spezifisch passend zu den Weinen, als Standard-Degustationsglas eingesetzt wird. Es gibt zwei verschiedene Modelle: Jene aus Bordeaux und dem Burgund; letzteres, welches von vielen Degustationsverbänden angewendet wird, weist einen Durchmesser von 8 cm und eine Tiefe von 2 cm auf. In der Mitte befindet sich die Grenzmarke, welche nie überschritten werden darf. Um diese Grenzmarke herum befinden sich 14 ansteigende Markierungen, welche beim Kreisen der Gläser die Anreicherung des Sauerstoffs unterstützen. Weitere 8 Markierungen auf verschiedenen Höhen befinden sich auf einer Seite, welche dem visuellen Test des Rotweins dienen. Auf der gegenüberliegenden Seite sind 16 Markierungen eingezeichnet, die der Definition der Nervatur dienen, um die Farbe der Weissweine zu definieren. Das Tastevin wird nicht für Schaumweine eingesetzt, weil damit die Perlage nicht beurteilt werden kann.

T wie Taurasi: Der Taurasi ist ein exzellenter Landwein, einer der besten Weine Süditaliens, auch wenn er nicht sehr bekannt ist. Die Produktion findet nordöstlich von Avellino und in ca. 15 weiteren Gemeinden der Region statt. Der Taurasi ist, wie viele süditalienische Weine, vorrömischen Ursprungs: Aglianico, die Hauptrebsorte, aus welcher dieser Wein hergestellt wird, wurde früher als "Hellenico" oder "Hellenica" bezeichnet, was auf griechischen Ursprung hindeutet. Der Name Taurasi stammt von Taurasia, einem kleinen Winzerort, welches die Römer 80 n. Chr. in Kampanien einnahmen. Es existieren viele generelle Zitate über den Aglianico und spezielle über den Taurasi: Der Arzt von Papst Paolo III, Andrea Bacci, schrieb Ende des XVI. Jh.: "Dieser Wein wird aus eher trockenen Trauben hergestellt, wird kraftvoll im Eichenfass und optimalen Behältern; hat einen guten Geruch und ist wohlschmeckend, geschmacklich angenehm, sehr gefällig und stabil, mit erhöhtem Nährwert, stärkend für den Magen und die Glieder, mehr als ein Apéritif". Seit dem Jahrgang 1992 besitzt der Wein den DOCG-Status. Er darf frühestens nach 37 Monaten, der Riserva nach 49 Monaten freigegeben werden.

T wie TCA: Abkürzung für 2-4-6 Trichloranisol, siehe Trichloranisol weiter unten.

T wie Temperaturkontrolle: Gezielte Beeinflussung der Temperatur eines in Fermentation befindlichen Weins, die eine verlangsamte (bei niedriger Temperatur) oder eine beschleunigte Gärung (bei hoher Temperatur) ermöglicht. Technisch möglich ist die genaue Temperaturkontrolle erst seit den 60er Jahren, als die ersten Edelstahl tanks aufkamen. Durch Berieseln der Tanks mit kaltem Quellwasser wurde verhindert, dass die Weine schnell durchgären und dabei an Aromen einbüßen. Heute werden die Edelstahl tanks meist durch die Kühlfähigkeit Glykol gekühlt. Die Temperaturkontrolle hat die Önologie revolutioniert und die moderne Weinerzeugung auch in heißen Anbaugebieten möglich gemacht. So kommen heute aus Spanien, Griechenland, Süditalien und der Neuen Welt fruchtige, frische Weiss- und Rotweine, wie es sie vorher dort nicht gab.

T wie Temperaturschwankung: Temperaturschwankungen in den Lagerkellern sind zu vermeiden, da sie die Reifung der Weine negativ beeinflussen.

T wie Tenuta: Italienischer Begriff für Weinkellereien mit Rebbergen.

T wie Teroldego: Der Teroldego oder Teroldego Rotaliano wird schon seit dem Jahr 1500 im Trentino kultiviert. Es scheint, als würde sein Ursprung im aktuellen Valpolicella zu finden sein, der damals unter dem Namen Tirodola bekannt war. Aber er hat seinen natürlichen Lebensraum in der Ebene Rotaliana Trentina gefunden, auch wenn seine Kultivierung in Sardinien, in der Toskana, in den Marken, in Umbrien, in der Lombardei und natürlich in Venetien erlaubt ist. Die Rotaliana-Ebene befindet sich 20 km von Trento entfernt und umfasst die Gemeinden von Mezzolombardo, Mezzocorona und Grumo di San Michele all'Adige. Der Name Teroldego stammt angeblich von «Tiroler-Gold». Kürzlich durchgeführte DNA-Untersuchungen haben ergeben, dass die Trauben des Teroldego's mit denjenigen von Marzemino, Syrah und Lagrein verwandt sind. Die Reife ist mittel bis spät und diese Reben, welche nach dem System der trentinischen Pergole, aber auch im Spalier kultiviert werden, ergeben eine reiche Ernte. Der Teroldego DOC wurde im 1971 wiederentdeckt. Er setzt sich aus Kretzer, Superiore und Riserva zusammen, nachdem er mindestens 24 Monate gelagert wurde. Diese Trauben ergeben vielseitige Weine oder vielmehr Weine, die man jung oder gelagert trinken kann. Wählt man den jungen Wein, empfiehlt es sich, diesen gekühlt bei ca. 16° bis 18° C zu genießen, um seine Frische in den Vordergrund zu bringen. Einen älteren Teroldego genießt man am besten mit einer Temperatur von 18° bis 20° C, sodass seine Weichheit dominiert. Der Teroldego-Wein präsentiert sich in rubinrot. Mit der Lagerung wechselt diese Farbe in ein granatrot. Man

kann den Geruch von kleinen Waldbeeren, von der Himbeere bis hin zur Heidelbeere und Cassis, wahrnehmen. Wird der Wein im Holzfass gelagert, nimmt er zusätzlich den Geruch von Gewürzen an. Im Gaumen schmeckt der Teroldego mittelmässig nach Tannin, ist würzig, von mittlerem Körper und hinterlässt im Abgang eine liebliche, leicht bittere Note im Mund. Dieser Wein ist vielseitig und passt zu den meisten Gerichten, wie Braten, Risotti, Siedfleisch, Polenta, Ziege und Wild.

T wie Terra Sávia: Terra Sávia (lateinisch für Weisse Erde) steht in der Tradition des überlieferten Winzer-Handwerks, das sich ganz der Herstellung erstklassiger Weine verschrieben hat. Dieses Weingut vereint traditionelle Anbaumethoden, die sich seit Generationen bewährt haben, mit moderner, ressourcenschonender Technik. Dies bildet den Grundstein für Weine voller urtümlicher Kraft, gekeltert von Kennern für Kenner. Zurzeit bewirtschaftet es 37 Hektar Land und halten Reserven von weiteren fünf Hektaren. Die gesamte Weinproduktion beträgt jährlich knapp 6'000 Kisten. Gemessen an industriellen Standards ist das wenig, weil Terra Sávia kontinuierlich die Qualität des Weines ausbaut – und nicht die Quantität. Die Rebberge schmiegen sich hoch oben, fernab von Lärm und Verkehr, an die Hügel von Sonoma und Mendocino County in Kalifornien. Die Sanel Valley Vineyards sind nach Südosten ausgerichtet, wo die Früchte schon frühmorgens in ein Bad der warmen Sonne Kaliforniens getaucht werden. Kies und Lehm in optimalem Verhältnis bilden die Hauptbestandteile der gut entwässerten Böden voller Mineralien, auf denen unsere reichen, würzigen Trauben gedeihen. Die Rebberge wurden geschaffen, ohne dass ein einziger Baum gefällt werden musste. Das Wasser stammt aus eigenen Quellen, der Strom zu einem grossen Teil aus eigener Solar- und Windenergieproduktion. Bäume und Stöcke pflanzen und schneiden wir im Einklang mit den Mondphasen. Der biologische Weinbau ist durch die California Certified Organic Farmers (CCOF) zertifiziert. Terra Sávia geht aber noch weiter: Sie erhält die Lebensräume von Wildtieren, wie Eulen, Schlangen, Habichten, Luchsen und Pumas. Es ist ein Stolz, das Land mit den Tieren zu teilen und zum Gleichgewicht des Ökosystems beitragen zu dürfen. Terra Sávia wird exklusiv von buonvini importiert.

T wie Terroir: Der Begriff Terroir entspricht nicht einfach, wie man vielleicht fälschlicherweise annimmt, dem Ausdruck Territorium und genauso wenig der Bezeichnung Boden. Terroir ist eine spezielle Bezeichnung für den Boden, auf welchem die Rebe wächst. Der Begriff Terroir umfasst auch die klimatische Kennzeichnung auf dem Territorium, egal ob dieses gross oder klein ist. Dazu gehört auch die Rebsorte, welche von grösster Bedeutung ist. Zu guter Letzt wird auch der menschliche Aspekt hineingebracht, wie Geschichte, Kultur und Tradition.

T wie Tertiäraromen: Mit diesem Ausdruck beziehen wir uns auf eine Verbindung von komplexeren Gerüchen, welche einerseits während der Vinifikation und andererseits während dem Ausbau in Barriques und später in der Flasche, generiert werden. Klassische Beispiele sind die Vanille- oder die Kokosnoten, welche aus der Lagerung im Barrique hervorgehen. Diese Düfte stammen nicht von den Traubensorten, aus welchen der Wein produziert wurde.

T wie Tessin: Der südlichste Kanton der Schweiz gehört seit 1803 zur Eidgenossenschaft. Im 1900 umfasste das Rebland 6'000 ha. Leider hat die Reblausplage fast alle Weinstöcke zerstört, sodass die Weinbaufläche heute 1'126 ha beträgt, was einer Produktion von 59'635 hl entspricht. Nach der Reblausplage suchte man nach einer Traubensorte, die sich der Bodenbeschaffenheit und dem Tessiner Klima am besten anpassen kann. Nach verschiedenen Experimenten hat man sich im Jahr 1906 für den Merlot entschieden. Heute werden die Tessiner Weine weit über die Kantonsgrenzen hinaus sehr geschätzt. Im Jahr 1997 wurde der DOC Ticino eingeführt.

T wie Timorasso: Die Timorasso ist eine weisse, autochthone, qualitativ hochstehende Traubensorte der Provinz Alessandria. Sie wird fast ausschliesslich im Gebiet der Valli Curone, Grue, Ossona und im Val Borbera angebaut, wo diese Trauben sonnenhalbig und geschützt vor Winden dank der Bodenbeschaffenheit gut gedeihen. Die Ernte ist limitiert, aber von hoher Qualität. Der Wein, der aus diesen Trauben gewonnen wird, ist von guter Struktur und ist unter den Weinkennern gut bekannt und wird geschätzt.

T wie Tocai (Friulano): Der Tocai ist in Friaul-Julisch Venetien, aber auch in Venetien eine weit verbreitete Weissweinsorte, die einen herzhaft fruchtigen, in seiner besten Qualität sehr feinen und charakteristischen, trockenen Wein ergibt. Er besitzt ein zartes, an Akazienblüten, Heu und Apfel erinnerndes Aroma und eine milde Säure. Der Tocai Friulano hat weder mit dem ungarischen Tokajier noch mit dem Tokayer (Pinot Gris) aus dem Elsass etwas zu tun. Bis vor kurzem galt er als autochthone Sorte des Friauls. Jüngste DNA-Analysen haben gezeigt, dass es sich bei ihm um eine Spielart des Sauvignon Vert (Sauvignonasse) handelt. Ab dem Jahr 2008 darf der Wein auf Beschluss der EU nicht mehr unter dem Namen Tocai auf dem Etikett erscheinen, um Verwechslungen mit dem ungarischen Süsswein zu vermeiden. Darum heisst er heute nicht mehr **Tocai**, sondern **Friulano**.

T wie Tonneau: Französische Bezeichnung des Eichenholzfasses von 500 bis 900 Litern Inhalt. Bis es Ende des 18. Jahrhunderts von den Barriques verdrängt wurde, stellte es den in Bordeaux vorherrschenden Fasstyp dar. Früher besass es immer ein Fassungsvermögen von 900 Litern. Das entspricht vier Barriques bzw. 1'200 Standardflaschen à 0.75 Liter.

T wie Toskana: Vermutlich haben nur wenige der Leser/innen die Toskana noch nie besucht. Auch wenn Sie schon alle 20 Regionen Italiens kennengelernt haben, werden Sie festgestellt haben, dass die Landschaft der Toskana unvergleichlich ist. In der Toskana ist alles vorhanden: Geschichte, die Berge, das Meer und vor allem spektakuläre Weinberge. Die toskanische Qualitätspyramide beinhaltet 11 DOCG, 40 DOC und 6 IGT. Die Rebbergfläche beträgt 70'000 ha (5 x die Schweiz). Die Produktion teilt sich in 70% Rotweine und 30% Weissweine. Die weit verbreitetsten Weisswein-Sorten sind: Malvasia, Trebbiano, Vermentino, Viognier und die Rotwein-Sorten bestehen aus: Aleatico, Canaiolo, Colorino und der omnipräsente Sangiovese (ausser allen «internationalen» Rebsorten). Gerne würde ich mehr über die Toskana berichten, doch würde der Newsletter um 10 Seiten länger!

T wie Traminer: Sein spezieller Name stammt von Termeno, zu Deutsch Tramin. Dieser war im XII. Jh. gut bekannt und weit verbreitet. Später hat er seine Berühmtheit verloren. Nach Meinung des französischen Rebenforschers Pierre Galet, ist er mit der Sorte Savagnin identisch, aus der im Jura der Vin Jaune gewonnen wird. Der Traminer wird auch in Deutschland, im Elsass, in Norditalien und vielen östlichen Ländern, wie der Ukraine, oder im Wallis kultiviert, wo aus Savagnin-Trauben Produkte wie Heida oder Païen entstehen.

T wie Traminer Aromatico: Der Traminer Aromatico oder Gewürztraminer ist eine weisse Traubensorte und ist die Basis für die Produktion eines der aromatischsten Weine überhaupt. Der Gewürztraminer oder Traminer Aromatico ist eine aromatische Traubensorte mit rosa farbener Schale. Diese Sorte wird hauptsächlich im Trentino Alto Adige, aber auch im Elsass, in Deutschland und vielen anderen Ländern kultiviert. Der Gewürztraminer hat verschiedene Synonyme, wie z.B. Rosa Traminer, roter Traminer, Savagnin, Tramini (Ungarn), Traminac (Slowenien), Drumin, Pinat Cervena und Livora (ex Tschechoslowakei), Mala Dinka (Bulgarien), Rusa (Rumänien). Die Weine, welche aus diesen Trauben produziert werden, präsentieren sich intensiv strohgelb mit Goldreflexen; in der Nase breitet sich ein aromatisches Bouquet aus mit Noten nach Tropenfrüchten (Ananas, Litchi, Mango, Grapefruit) und kandierten Früchten; beim Probieren ist er alkoholisch, säurearm, süss oder trocken und aromatisch. Die starke aromatische Gewürznote passt optimal zu gut gewürzten orientalischen Gerichten.

T wie Tränen: Ausdruck für die farblosen Schlieren, die sich an der Wand des Kelches bilden, wenn ein Wein im Glas geschwenkt wird. Die Schlieren bestehen aus Alkohol und Glycerin und geben dem Weintrinker einen ungefähren Aufschluss über den Alkoholgehalt (bzw. den Extrakt) und damit über die Schwere eines Weins. Wegen der Rundbogenform werden die Schlieren auch Kirchenfenster genannt: Je enger und regelmässiger die Abstände wie Kirchenfenster sind, desto mehr Glycerin und Alkohol enthält der Wein.

T wie Traube: Unter Traube versteht man den Teil der Frucht, welcher sich durch die Blütezeit im Frühling entwickelt. Bei Beginn der Knospung vergrössern sich die Blüten, öffnen sich und nach einer gewissen Zeit entstehen die Blätter. Gegen Ende Mai/Anfang Juni erscheinen die Traubenbeeren, die dann langsam heranwachsen und die Blumen sich leicht öffnen. Bei der Entstehung der Blätter blühen die Blüten und es beginnt die heikle Phase der Bestäubung, der Fruchtknoten der Blüten formt sich zu Beeren und die Samenanlage zu Samen (Traubenkerne): Bei diesem Prozess entsteht die Traube. Ab hier beginnt ein anderer wichtiger Punkt, nämlich der Fruchtansatz, die Vergrösserung der Beeren mit darauffolgender Beerenreife, eine Zeit, während welcher das Fruchtfleisch zart und die Schale farbig wird. Mit der Reifung nimmt das Gewicht der Trauben zu, das Wasser reduziert sich, der Zuckergehalt nimmt zu, die Reife nimmt zu, die Fruchtsäure nimmt ab und es formen sich aromatische und farbige Substanzen. Die Zeit zwischen der Blütezeit und der Bestäubung beträgt ca. 100 Tage. Trauben haben zwischen 80 und 150 Beeren, die Trebbiano z.B. hat ca. 150 Beeren, die Picolit aus dem Friaul nur 50. Ein Kilo Trauben ergibt ca. 7.5 dl Traubensaft bzw. Wein.

T wie Trebbiano: Der Trebbiano hatte jahrelang den Status "Alltag", ist günstig und demgemäss nicht von hoher Qualität. Man darf aber trotzdem den Ausdruck von Charakter, der sich durch die Reinheit in der Vinifikation auszeichnet, nicht vergessen. Wir finden verschiedene Arten von Trebbiano: Schliessen wir die Dutzendware aus, die industriell vinifiziert wird, gibt es traditionelle Sorten, wie der Trebbiano Toscano oder Romagnolo, welche einfach zu trinken sind, frisch und fruchtig, ideal zum Kombinieren mit Antipasti, ersten Gängen, einfachen und delikaten Fischgerichten. Generell sind die Trebbiani frische Weine mit diskretem Säuregehalt, extrem vielseitig kombinierbar, charakteristisch aromatisch nach Früchten und weissen Blumen, leicht mineralisch im Hintergrund. In Frankreich kennt man diesen Wein unter dem Namen Ugni Blanc. Dieser bietet die Basis für die Produktion von Cognac und Armagnac. Auch aus diesem Grund ist der Trebbiano auf dem 9. Platz der weltweit meist kultivierten Traubensorten.

T wie Trentino: Die meisten Leute kennen dieses Gebiet als Trentino-Alto Adige, spricht man von diesen beiden Regionen. Tatsächlich geniessen beide seit 1972 ein spezielles Statut, aber was den Weinanbau anbelangt, sind es in Realität zwei verschiedene Regionen. Die bewirtschaftete Fläche von beiden Teilen beträgt zusammen 15'000, was eine Produktion von 1 Mio. hl Wein erbringt, praktisch wie die Schweiz, aber im Trentino herrscht ein wärmeres Klima, im Gegensatz zum Südtirol. Dadurch und auf Grund der meist weniger steilen Hänge kann eine grössere Weinfläche für den Anbau von verschiedensten Rebsorten genutzt werden. Zwar gibt es im Trentino ebenfalls den Vernatsch, der hier aber als Schiava bezeichnet wird, doch die Stars unter den roten Sorten sind die autochthonen Teroldego und Marzemino. Dazu werden Pinot Nero und Cabernet Sauvignon sowie etwas Merlot angebaut. Bei den Weissweinen ragen hinter dem Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco und die autochthone Sorte Nosiola heraus. Rund 70 Prozent der gesamten Weinfläche, geteilt in 2/3 rote und 1/3 weisse Weine, tragen den DOC-Status.

T wie Trichloranisol: Das Trichloroanisol ist eine Substanz, die für den sogenannten Zapfengeruch im Wein verantwortlich ist. Sie entsteht aus einem Pilz, Armillaria Mellea, einem Korkenparasiten. Entwickelt sich der Pilz in einem Korken, sammelt sich das Trichloroanisol (TCA) an, welches dem Wein den Geruch einer schimmlichen alten Zeitung, eines nassen Hundes oder eines feuchten Kellers vermittelt. Der Geruch des TCA ist so intensiv, dass die Schwelle der Wahrnehmung unseres Geruchssinns schon bei 10 T.p.B. (Teile pro Billion) beginnt. Ein Wein mit Zapfengeruch kann von 20 bis 270 T.p.B. beinhalten. Sicher können Sie sich vorstellen, was für ein Geruch bei 270 T.p.B. generiert wird!

T wie Trinktemperatur: Die Serviertemperatur des Weines ist von grosser Bedeutung. Je höher die Serviertemperatur ist, desto mehr kommen die «weichen Seiten» zum Vorschein; je niedriger die Weintemperatur, desto mehr dominieren die «harten Seiten» des Weins. Aus diesem Grund rate ich Ihnen, Ihre Weine mit folgenden Temperaturen zu servieren:

- **6 - 8 °C** Schaumweine trocken und süss, perlende Weine;
- **8 -10 °C** einfache Weissweine, trocken und jung;
- **10 -12 °C** aromatische, trockene Weissweine, Süssweine und weisse Likörweine, Roséweine;
- **12 -14 °C** gut ausgereifte, sehr strukturierte Weissweine;
- **14 -16 °C** fruchtige Rotweine mit wenig Tannin, Süssweine und rote Likörweine;
- **16 -18 °C** Rotweine von mittlerer Struktur und Tannin;
- **18 -20 °C** Rotweine von grosser Struktur und langem Abgang.

Faustregel: Servieren Sie den Wein immer 2° C unter der empfohlenen Temperatur, da er doch im Glas rasch die vorgegebene Temperatur annimmt.

T wie Trocken: Der Zucker stammt natürlich von den Früchten (Glukose und Fructose). Unter Beigabe von Hefe gären alle Zuckerarten, sodass der Zucker in Alkohol umgewandelt wird (wie die Trauben für den Wein). Einige Weine sind nicht ganz trocken. Es gibt Weine, die einen so hohen Zuckeranteil aufweisen, dass die Hefe nicht imstande ist, den ganzen Zucker in Alkohol umzuwandeln. Dies ist vor allem bei den Spätlesen oder beim Eiswein der Fall. Die Gärung kann auch mit mechanischen Methoden gestoppt werden, wie z.B. beim Moscato d'Asti oder beim Marsala durch zusätzliche Einfügung von Alkohol. Normalerweise erscheinen solche Informationen nicht auf der Etikette, ausser bei den Schaumweinen (brut, extra-dry, dry, doux). Doch gibt es Weine, wie auch einige Primitivi, die halbtrocken sind. Die Zuckerskala wird wie folgt definiert: Trocken (0-10 g/l), halbtrocken (10-20), lieblich (20-45), süss (über 45 g/l), übersüss (schwach in Säure).

T wie Trockenextrakt: Das ist eine Mischung aller Komponenten, die sich nicht verflüchtigen (feste Säure, Polyphenole, Glycerin, Salzen, Pektinen, Zucker). Dies misst man in g/l Restwert, nachdem sich alle verflüchtigen Substanzen aus dem Wein entfernt haben. Das Trockenextrakt wird durch die Präsenz von Zucker charakterisiert, um nicht mit Begriffen wie amabile und dolci irreführen, definiert man sie mit dem Netto-Extrakt, d.h. dem totalen Trockenextrakt abzüglich des Zuckers. Man kann folgende Werte des Trockenextraktes definieren: Weissweine 17-20 g/l; Rotweine 25-27 g/l. Die Rotweine weisen höhere Werte auf aufgrund der phenolischen Werte. Das Trockenextrakt ist ein wichtiger Parameter, um die Stärke, die Konsistenz, die Robustheit und den Körper des Weins festzuhalten. Je höher der Gehalt an Trockenextrakt ist, desto eher treten die genannten Charaktereigenschaften auf. Weine mit weniger Trockenextraktgehalt als vorgegeben, sind als minderwertig einzustufen. Ein guter Rotwein hat einen Trockenextraktgehalt über 32 g/l.

agenda

Probieren Sie die Monatsweine Oktober

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 27.09. bis 31.10.2017**
Zeit: übliche Shop-Öffnungszeiten
Ort: buonvini Degustationskeller/Shop,
Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich
Kosten: offeriert von buonvini
Weine in Degustation: siehe Newsletter



Dienstags-Weindegustationen in unserer buonvini Weinlounge am Bellevue

Neu finden die wöchentlichen Degustationen nicht mehr mittwochs, sondern dienstags statt. In der buonvini Weinlounge am Bellevue haben Sie die Möglichkeit, verschiedene Weine kennenzulernen und zu degustieren. Lernen Sie unsere Neuheiten kennen!

Daten/Themen: **03.10.2017:** Monatsweine
10.10.2017: Toskana
17.10.2017: Tanninreiche Weine
24.10.2017: Trentino-Südtirol
31.10.2017: Terra Sávia
Zeit: **16.00h bis 21.00h**
Ort: buonvini Weinlounge,
Oberdorfstrasse 2/Rämistrasse, 8001 Zürich
Anmeldung: nicht erforderlich
Kosten: offeriert von buonvini



Live Musik-Events Music B Lounge 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.

Reservationen tätigen Sie bitte unter 043 210 38 06.

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

Spielplan Oktober 2017:

04.10.2017 Tsering Purtag's The Singin'Guitar

11.10.2017 Noxinixon

18.10.2017 Tsering Purtag's The Singin'Guitar

25.10.2017 Richard Koechli & Michael Dolmetsch



Baricchi-Abend mit Natale Simonetta

Seit nunmehr 5 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 Ristorante Italia (neben dem buonvini Shop). Während dem ganzen Abend haben Sie die Möglichkeit, das gesamte Weinsortiment der Cascina Baricchi zu degustieren und mit Natale zu besprechen. Wer möchte, kann gegen 20.00h im Restaurant zu Abend essen. Eine spezielle Piemonteser Speisekarte wird den Abend souverän krönen. Zusammen mit Natale würden wir uns freuen, diesen besonderen Abend mit Ihnen im Ristorante Italia zu geniessen.

Datum: **Donnerstag, 26.10.2017**
Degustation: von **18.00h bis 20.00h**
Kosten Degustation: offeriert von buonvini
Nachessen: ab **20.00h** oder früher
Ort: Ristorante Italia, Zeughausstrasse 61, 8004 Zürich
Verbindliche Anmeldung: bitte bis **20.10.2017** direkt unter info@ristorante-italia.ch oder 043 233 88 44 (Vermerk: Baricchi)



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 18.00h
do - fr 13.00 bis 20.00h
sa 10.00 bis 17.00h