



// VINI

LA GAZZETTA
DEI BUONVINI

25. Oktober 2017

Ultime notizie - Letzte Neuigkeiten!

- Benvenuto Novello am **27.10.2017, 15.00h bis 21.00h**, in der buonvini Weinlounge
- Weindegustation **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
- Expobuonvini **02.-16.11.2017**, in der buonvini Weinlounge
- Serata Speciale Veneto **16.11.2017, 18.30h**, im buonvini Degukeller
- Neue Preisliste 2018 ab sofort auf unserer Homepage [Link](#)
- Weihnachten: Wir stellen Ihnen Ihre Geschenkskörbe zusammen und versenden sie in der ganzen Schweiz. Kontaktieren Sie bitte rechtzeitig unser Personal im buonvini Shop.

Liebe Weinfreunde

Mit diesem Newsletter, in welchem die Buchstaben U – V behandelt werden, kommen Themen wie Venetien und Valpolicella vor. Wir nutzen diese Gelegenheit, Ihnen die Weinproduzenten «Terre di Valgrande» aus Venetien vorzustellen, welche wir seit kurzem in unserem Portfolio aufgenommen haben. Bei der Degustation des Ripasso's und des Amarone's, die uns sehr gut gefallen, sind wir zum Schluss gelangt, dass wir diese ausgezeichneten Weine unserer geschätzten Kundschaft nicht vorenthalten wollen. Natürlich bleiben die Gebrüder Tedeschi, die historischen Valpolicella-Produzenten, weiterhin in unserem Sortiment vertreten.

Terre di Valgrande

Die Erfahrung und die Qualität von Terre di Valgrande sind unmittelbar mit der langjährigen Leidenschaft verknüpft, welche die Familie Zandonella Sarinuto für Wein hegt. Die von der Tradition auferlegten Qualitätsstandards werden, unter Berücksichtigung der neuen Anforderungen des Marktes, seit 1958, dem Jahr, in dem die erste Genossenschaft veronesischer Weinbauern ins Leben gerufen wurde, bis heute beibehalten. Aus dieser Kombination und den qualitativ hochwertigen Trauben, die in sämtlichen Anbaugebieten der veronesischen Hügellandschaft mit geschützter Ursprungsbezeichnung angebaut werden, entsteht ein einzigartiges Produkt. Die Leidenschaft sowie die Garantie einer qualitativ hochwertigen Herstellung vereinen die Mitglieder eines jungen und dynamischen Teams, das in der Lage ist, jahrhundertealte Traditionen des Weinbaus, Kompetenzen und Visionen unter einen Hut zu bekommen, um somit auf dem globalen Markt mithalten und als Vorreiter agieren zu können. Die langjährige Erfahrung und das umfangreiche Know-how im Bereich des Weinbaus sind nicht nur eine Garantie für die eigene Produktion, sondern ermöglichen den Önologen von Terre di Valgrande ausserdem eine Auslese der besten Weine aus ganz Italien, um den eigenen Kunden auf diese Weise ausschliesslich die edelsten Weine einzuschicken.



Benvenuto Novello!

Wer kennt nicht den Beaujolais Nouveau, der am dritten Donnerstag im November auf der ganzen Welt verkauft wird? Der Vino Novello ist die italienische Variante von diesen bekannten Weinen. Die Vinifikation ist dieselbe, aber anstatt Gamay, werden andere Trauben verwendet, im Falle des Novello von Antonutti sind dies 50% Cabernet Sauvignon und 50% Merlot. Vinifikation: Die Trauben werden weder entrappt, noch gepresst. Die intakten Beeren kommen in einen unter Luftausschluss gehaltenen Gärtank. Jetzt beginnen die ganzen Beeren ohne Mithilfe von Hefe zu gären. Die Dauer der Kohlensäure-Maischung ist unterschiedlich, manche Winzer bevorzugen ein bis zwei Tage, andere wieder bis zu einer Woche. Als Faustregel gilt: Je reifer die Trauben, desto kürzer der Vorgang. Nach sieben Tagen wird der Most abgezogen und die restliche Maische gepresst. Dann werden die beiden Moste gemischt und die Gärung läuft weiter. Dadurch werden Geschmack und Duft der Trauben besonders zur Geltung gebracht, während Gerbstoffe und Säuren wesentlich milder ausfallen.



Einführungspreis CHF 11.00 statt CHF 13.50

Nicola Mattana
Sommelier Eidg. FA

Monatsangebot November 2017



Soave Classico 'Capitel Tenda' DOC 2015

Garganega / Stahltank

Tedeschi, Venetien

nur CHF 12.00 statt CHF 14.00



Verdicchio dei Castelli di Jesi 'Le Giuncare' Riserva DOCG 2013

Verdicchio / Stahltank

La Vite Monteschivo, Marken

nur CHF 20.00 statt CHF 24.00



Vermentino di Gallura 'Miradas' DOCG 2015

Vermentino / Stahltank

Az. Agr. Murales, Sardinien

nur CHF 18.50 statt CHF 22.00



Sfursat della Valtellina Superiore DOCG 2009

Chiavennasca / Barrique 11 M.

Fratelli Bettini, Veltlin

nur CHF 38.00 statt CHF 45.00



Rabucolo IGT 2015

61% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 11% Cabernet

Franc, 9% Syrah / Holzfass 10 M.

Rubbia al Colle, Val di Cornia-Suvereto

nur CHF 13.00 statt CHF 16.50



Val di Cornia Suvereto 'Olpaio' DOCG 2014

Merlot & Cabernet, Barrique 24 M.

Rubbia al Colle, Val di Cornia-Suvereto

nur CHF 16.50 statt CHF 19.50



Val di Cornia Suvereto 'Barriccio' DOCG 2010

Sangiovese, Barriccio 24 M.

Rubbia al Colle, Val di Cornia-Suvereto

nur CHF 16.50 statt CHF 19.50



Le Pulledre IGT 2010

Syrah, Sangiovese, Ciliegiole, Petit Verdot, Cabernet

Sauvignon / Barrique 24 M.

Rubbia al Colle, Val di Cornia-Suvereto

nur CHF 35.00 statt CHF 42.00

Die Neuheiten November 20% Einführungsangebot



Valpolicella Ripasso Superiore '288' DOC 2014

Corvina, Corvinone, Rondinella

Holzfass 24 M.

nur CHF 14.50 statt CHF 18.00



Amarone della Valpolicella '288 Black' DOCG 2013

Corvina, Corvinone, Rondinella

Barrique 18 M.

nur CHF 25.50 statt CHF 32.00



Amarone della Valpolicella '288 Red limited Edition' DOCG 2013

Corvina, Corvinone, Rondinella

Barrique 18 M.

nur CHF 28.00 statt CHF 35.00

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



Nero di Troia 'Oblivio' IGP 2008
Nero di Troia / Barrique 3 M.
Nicola Ferri, Apulien
nur CHF 13.50 statt CHF 18.00

Ab 12 Flaschen Gratislieferung!
Weitere Aktionen siehe „zum Angebot

Die Themen des Monats rund um die Buchstaben U - V

U wie Überreife: Dies ist die Bezeichnung, wenn die Winzer einen Teil der reifen Trauben weiter am Rebstock hängen lassen. Dadurch erreichen diese das Stadium der Überreife. Da gleichzeitig der Wasseranteil am Traubensaft durch Verdunstung sinkt, steigt die Zuckerkonzentration und der Anteil des Zuckers am Most nimmt zu. Auf diese Weise entstehen verschieden süsse Weine, weil der Most der Trauben so zuckerreich ist, dass er nicht mehr voll vergoren werden kann.

U wie Ugni Blanc: Siehe Trebbiano, Newsletter Oktober.

U wie Umbrien: Umbrien, eine der wenigen Regionen Italiens, die nicht ans Meer grenzt. Es ist eine hügelige Landschaft (71%), also optimale Bedingungen für den Rebbau. Von Norden nach Süden, von Osten nach Westen, in Umbrien geht es auf- und abwärts, überall befinden sich Weinberge. Die Weinbaufläche beträgt ca. 16'000 ha (wie die Schweiz), mit einer jährlichen Produktion von 740'000 hl, davon sind 30.5% DOC. Unter den weissen Trauben spielt natürlich die Grechetto die Hauptrolle, eine autochthone Umbrische Traube, welche in der ganzen Region wächst. Mit dieser Traubensorte werden interessante Weissweine produziert. Die wichtigste blaue Traube ist die Sagrantino. Die Gesamtproduktion der Qualitätsweine in Umbrien beinhaltet 2 Denominazioni di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.), eine mit dem bekannten Sagrantino di Montefalco, 11 Denominazioni di Origine Controllata (D.O.C.) darunter der Rosso di Montefalco, der kleine Bruder des Sagrantino und 6 Indicazioni Geografiche Tipiche (I.G.T.)

U wie Umkehrosmose: Önologisches Hilfsverfahren, bei welchem dem vergorenen Wein Wasser entzogen wird, sodass sich Alkohol und Inhaltsstoffe konzentrieren (Mostkonzentration).

U wie Umami: In Japanisch: 旨み、旨味、うまみ, wird in der Physiologie die Empfindung des Geschmackssinnes bezeichnet, ist mit würzig eine der 5 Grundgeschmacksrichtungen (die anderen sind süss, salzig, bitter und sauer). In der japanischen Sprache bedeutet es "würzig" und zeigt den Geschmack von Glutamat an, welcher in Fleisch, Käse und anderen proteinreichen Lebensmitteln vorkommt.

U wie ungeschwefelter Weine: Siehe Schwefel im Newsletter September.

U wie Ursprungsbezeichnung: Gesetzlich geschützte Herkunftsangabe auf dem Etikett der Weinflasche, die definierte Basis aller europäischen Qualitätsweine.

U wie Uva di Troia: Oder Nero di Troia wurden wahrscheinlich von Flüchtlingen aus der von den Achäern im 1250 v.C. zerstörten Stadt Troia nach Gargano eingeführt. Eine Gemeinde, genannt Troia, befindet sich in der Provinz Foggia. Lange war diese Traubensorte eher unwichtig, wurde sie doch dank ihrem Körper und ihrer Farbe dazu eingesetzt, um die schwächsten Weine zu verbessern. Erst in den letzten Jahren wurde man auf diesen Wein aufmerksam, weil sein grosser Wert erst bei der reinen Vinifizierung erkannt wurde. Er weist nach der Verfeinerung ein schönes, intensives Rubinrot, elegante Tannine auf und ist ernst, würzig, auch ohne im Barrique gereift zu sein, mit Noten nach Brombeeren und Lakritze.

U wie Uva Rara: Synonym der Bonarda.

V wie Val di Cornia-Suvereto: Diese Zone war schon immer ein Weinanbaugebiet. Für die Bauern war der Wein eher ein Lebensmittel als ein Getränk, und das schon seit Jahrhunderten. Dies auch, nachdem Elisa Bonaparte, flüchtige und unbefangene Frau aus Piombino, im Glauben an das Potential, einen modernen Rebberg "nach Manier des Bordeaux" hat anpflanzen lassen. Als die jahrtausendealte Tradition sich mit Hilfe der Institution DOC Val di Cornia (1989) zu einer blühenden und modernen Rebkultur entwickelt hatte, wurde der nationale und internationale Markt darauf aufmerksam, bis im Jahr 2000 die Spezifikation "Suvereto" dem wertvollen Rotwein gewidmet wurde. Die Zone wird zum DOCG im Jahr 2011. Die Önologen haben mit ihrer intelligenten und raffinierten Arbeit auf höchstem Niveau, Cabernet, Merlot, Syrah und andere Rebsorten für die hervorragende historische Bestimmung des Sangiovese geschaffen. Diese Entwicklung der Unternehmen ist aussergewöhnlich, erfuhr sie doch durch ihre Weine internationale und wertvolle Anerkennung. Hier zeigt sich eine positive Entwicklung zwischen Tradition und Innovation. Vor ca. 8 Jahren haben wir in Suvereto die Tenuta Rubbia al Colle entdeckt, mit welcher wir mit grossen Erfolg zusammenarbeiten. Die Kellerei, eine unterirdisch gebaute Struktur von 10'500 m², ist von Rebbergen und Buschwäldern bedeckt und umwachsen. Eingehende agronomische Untersuchungen haben zur Wahl des Gebietes geführt. Francesco Iacono konnte damit die Eignung des Bodens zum Anbau der von ihm gewünschten Rebsorten roter Weine erkennen. Das Landgut erstreckt sich über 100 ha von der Ebene in Meeresnähe bis zu den inneren Hügeln. 80 ha sind mit Reben angebaut. Es werden hier drei Weine aus Sangiovese, drei Verschnittweine und ein Sangiovese, rein und ohne Zugabe von Sulfid, erzeugt. Die Kellerei von Rubbia al Colle wurde bald berühmt, weil sie von aussen unsichtbar ist. «Der Weinkeller, der nicht existiert» wurde unter dem Hügel des Landgutes im 2008 gebaut.

V wie Valpolicella: In Bezug auf den Ursprung des Namens Valpolicella gibt es mehrere Theorien. Die für mich persönlich wahrscheinlichste dieser Theorien ist die Rückführung auf die lateinische Sprache der alten Römer. Anders ausgedrückt bedeutet Val-Polis-Cellae nämlich nichts anderes als «Das Tal der vielen Weinkeller». Aber wo liegt dieses wunderschöne Weinanbaugebiet? Valpolicella liegt im Norden von Verona und östlich des Gardasees, fängt in der Gemeinde Sant'Ambrogio an und erstreckt sich bis hin zu Monteforte d'Alpone. Die Weinanbaufläche dieser Region misst 6'450 ha, was einer Fläche entspricht, die so gross ist wie das Wallis und Genf zusammen. In Valpolicella werden viele Weinarten hergestellt, aber der ganze Stolz dieser Region ist ohne Zweifel der Amarone, welcher mittlerweile weltweit einen hohen Bekanntheitsgrad erreicht hat.

V wie Valtellina: Seit Jahrhunderten ist das Veltlin ein Weingebiet. Am rechten Ufer der Adda wachsen über ca. 40 km Terrassen-Reben bis hinauf zu den Felsen. Hier sind die Rebberge gut besonnt. Der Weinanbau ist für die lokale Wirtschaft noch heute von enormer Wichtigkeit. Der Wein ist wahrscheinlich schon seit zwei Jahrtausenden ein Reichtum des Veltlins. Für viele Jahrhunderte war die Weinproduktion die wichtigste Einnahmequelle für die Hälfte der Bevölkerung. Mit grosser Wahrscheinlichkeit hat gerade der Wein aus diesen Tälern viele lateinische Schriftsteller angesprochen, Virgilio und Plinio z.B. Auf jeden Fall kann man aus Dokumenten, die einige Jahrhunderte vor dem Jahr 1000 entstanden sind, entnehmen, dass der Monastero von Sant'Ambrogio aus Mailand, der Besitzer von Rebbergen und speziellen Kulturen war, deren Produkte fast sicher nicht nur dem lokalen Konsum dienten, sondern auch den Mönchen der lombardischen Hauptstadt. Der grosse Impuls im Rebbau gab die Präsenz der Schweizerischen Regierung zwischen 1550 und 1797 (in der Zeit, als die Veltliner-Weine Ruhm genossen) von Seiten der Grauen Liga (heute Kanton Graubünden). Der Nebbiolo macht fast die ganze Ernte aus – lokal wird er Chiavennasca genannt. Ausserdem stammen Pignola, Rossola und Brugnola aus dieser Region. Die Veltliner-Weine zeichnen sich aus mit 3 DOC: Sforzato oder Sfursat di Valtellina DOCG, Valtellina Superiore DOCG, wozu 5 Unterzonen gehören, wie Maroggia, Sassella, Grumello, Inferno und Valgella und schliesslich der Rosso di Valtellina DOC. Diese Qualitätsweine, die zu 90% aus Nebbiolo-Trauben entstehen, sind das Resultat einer Kombination zwischen natürlicher Umgebung im Veltlin und dem Einsatz von Bergleuten. Sie haben es verstanden, eine einzigartige Landschaft mit Mauerwerk zu schaffen, die ca. 2'500 km lang ist und für das UNESCO Weltkulturerbe vorgeschlagen wurde. Die Rebbaufäche beträgt 850 ha, fast wie das Tessin.

V wie Vanille: Typische spezielle Note, welche durch die Lagerung in französischen Fässern entsteht. Stammt das Holz aus Amerika, entsteht die typische Note von Kokosnuss.

V wie Vegetal: Sammelbezeichnung für pflanzliche Weinaromen, auch vegetabil genannt: Aromen von Blättern (Brennnessel), Gras, Minze, Eukalyptus, Gemüse (Paprika, grüner Spargel, Tomaten, Blumenkohl) und grünem Obst (Stachelbeeren, Kiwi), die in Weissweinen, aber auch in Rotweinen enthalten sein können.

V wie Venetien: Das Veneto befindet sich nordöstlich von Italien. Nördlich grenzt es an das Trentino-Alto Adige und Österreich, östlich an das Friaul, südlich an die Emilia-Romagna und westlich an die Lombardei. Das Veneto zählt 5 Mio. Einwohner, die wunderschöne Hauptstadt heisst Venedig. Das Veneto kam im Jahr 1866 zum Königreich Italien. Betrachtet man die Weinproduktion, so ist das Veneto nach dem Piemont auf Platz 2 mit qualitativ hochstehenden Weinen DOCG (14 Positionen). Der Amarone besteigt den Gipfel der italienischen Qualitätswein-Pyramide von DOC zu DOCG im 2010. Zwei Beispiele sind der Amarone und der Prosecco. Alle Weinliebhaber kennen diese Weine, viele wissen aber nicht, woher sie stammen oder wie sie gemacht sind. Darum bietet Ihnen die buonvini einen Venezianischen Abend am 16.11.2017 an (siehe Agenda). Mit einer Produktion von 9.5 Mio. hl (6 x die Schweiz), wird das Veneto von keiner anderen Gegend in Italien übertroffen. Torre di Valgrande, unsere Weinproduzentin des Monats, ist seit 1958 schon in der Weinproduktion tätig.

V wie Verdicchio: Seit Jahrhunderten kultiviert man in den Marken diese Trauben. Zahlreiche Quellen stimmen der Bestätigung zu, dass die Weine, die aus Verdicchio-Trauben hergestellt werden, aus antiken Zeiten stammen. Die Produkte aus der Zone von Jesi gehen wahrscheinlich bis ins 8. Jh. v. Chr. zurück und waren auch den alten Römern bekannt. Im Jahr 410 n. Chr. wurde das erste Mal über diesen Wein geschrieben. Der Verdicchio wurde immer als autochthone Traubensorte beschrieben. Die Hauptkulturzonen befinden sich in Castelli di Jesi (AN) und einem Teil der Gemeinde von Matelica (MC), beide mit DOC-Auszeichnung, wo die gleichnamigen Weine produziert werden. Jener aus Castelli di Jesi (AN) unterscheidet sich mit mehr Körper von demjenigen aus Matelica (MC), der reicher an Geruch ist. Mit dem Ausdruck «Classico» bezeichnet man einen Wein, der aus der ältesten Produktionsstätte stammt. Die Gemeinden befinden sich in den Tälern, durch den Fluss Esino abgegrenzt und reichen von Ostra- Arcevia südwärts bis nach Cupramontana-Apiro. Aus diesen Trauben entstehen sehr frische Weine, extrem komplex bezüglich des Aromaprofils, und charakterisieren im Finale einen unverkennbaren und wohlschmeckenden Mandelgeschmack. Dieser Wein lässt sich gut lagern und gewinnt an grosser Eleganz, wie das nur wenige andere italienische Weissweine können, dies dank der grossen Struktur, dem Säure- und dem höheren Alkoholgehalt. Ein Beispiel ist der historische «Le Giuncare». Kürzlich hatte ich Gelegenheit, eine Flasche aus dem Jahr 2002 (= 15-jährig) zu probieren – der Wein war mehr als optimal. Tatsächlich ist der Jahrgang 2013 der jüngste im Verkauf!

V wie Verduzzo: Die weisse, friulanische Verduzzo-Traube ist autochthon und wächst in der Provinz Udine. Diese Rebe garantiert eine konstante Produktion mit einer eher späten Reife. Die Trauben sind klein, mit dicker gelber Schale und grünlichen Reflexen. In der Region der Colli Orientali wird der Verduzzo als trockener Wein und auch als Dessertwein vinifiziert. Die Weisswein-Version präsentiert sich in hellem Gelb mit Blumen- und Fruchtaromen. Im Gaumen ist er körperreich, harmonisch und von ausgeglichener Frische.

V wie Vermentino: Der Vermentino ist nicht zufällig so vielseitig. Hört man von Vermentino, denkt man automatisch an Sardinien. Geläufiger Gedanke, aber nicht immer korrekt. Es gibt tatsächlich ein Detail, das man sich merken muss. Die Rebsorte Vermentino kommt in Ligurien, in der Toskana, in Korsika und sogar in Spanien vor. Die Meinungen über seine Herkunft gehen auseinander - und sie verblüffen. Im Speziellen in Gallura ist das Territorium perfekt, welches auf das Maximum der spezifischen Charaktereigenschaften hinweist, die an diese spezielle Zone gebunden sind. Dass der Vermentino di Gallura als einziger die Auszeichnung DOCG der Insel hat, ist nicht verwunderlich. Der Vermentino wächst auch in anderen Zonen Italiens. So kommt er in der Toskana, in der Zone von Massa Carrara und in den Alpen Apuane, Livorno und auf der Insel Elba vor. Bekannt ist auch der Vermentino aus Ligurien, der wegen einer heroischen und schwierigen Lage als Fahnenträger der Region gilt. À propos Ligurien: Es ist richtig, sich an die Meinung einiger überzeugter Experten zu erinnern, dass der Vermentino in Ligurien entstanden sei und sich erst später in ganz Italien sowie in Spanien verteilt hätte. In Sardinien ist er relativ jung; seine erste Bepflanzung geht auf das XIX. Jh. zurück, wie in Gallura.

VERMENTINO SARDO: Körperreicher Weisswein, aromatisch, mit hohem Alkoholgehalt, mit mediterranem und intensivem zitrusfruchtigen Duft.

VERMENTINO LIGURE: Frischer und fruchtiger Weisswein, charakterisiert durch knackige weisse Früchte, wie Pfirsiche, Äpfel, mit frischer Kräuter-, Salbei- und Ginsternote. Leichter Alkoholgehalt.

VERMENTINO TOSCANO: Weisswein mit guter Mineralität von grosser Frische, in der Nase charakteristische Noten nach Zitrusfrüchten, Mineral- und Mandelnoten.

V wie Vernaccia: Weisse Rebsorte, die in der Toskana, in der Gegend um San Gimignano, heimisch ist und einen einfachen, leicht würzigen, nach Salbei, Feldblumen oder Harz duftenden Wein ergibt. Der Vernaccia genießt DOCG. Diese Sorte ist **nicht** mit der auf Sardinien angebauten Vernaccia von Oristano verwandt.

V wie Vernatsch: Dies ist eine rote autochthone Traubensorte aus dem Trentino/Alto-Adige. Es gibt 3 verschiedene Typologien: Kleinvernatsch (Schiava Gentile), Edelvernatsch (Schiava Grossa) oder Grauvernatsch (Schiava Grigia). Seit 1300 wird sie in Italien kultiviert, stammt ursprünglich aus Slowenien (Kroatien). Der Vernatsch weist wenig Farbe und wenig Tannin auf, weshalb er ein leichter und bekömmlicher Wein ist, welchen man auch gekühlt (13-15° C) geniessen kann. Er passt zu delikaten Menus, wie z. B. zu weissem Fisch.

V wie Versanddosage: Spezielle Flüssigkeit, die einem Schaumwein vor der endgültigen Verkorkung zugesetzt wird. Die Versanddosage (frz.: liqueur d'expédition) besteht aus einem Gemisch aus Wein und Zuckersirup, um den Geschmack abzurunden und gleichzeitig die Flaschen, deren Füllniveau durch das Degorgieren gesunken ist, wieder aufzufüllen. Mittels Versanddosage wird der endgültige Zuckergehalt des Schaumweins festgelegt, von Extra Brut bis Doux. Hochwertige Jahrgangschampagner oder Schaumweine, die lange auf der Hefe gelegen haben, werden häufig ohne Dosage verkorkt. Brut Nature, Dosage Zéro oder Pas Dosé steht dann auf ihrem Etikett.

V wie Verschnelden: Mischen von unterschiedlichen Weinpartien bzw. Rebsorten oder von Weinen aus unterschiedlichen Regionen zu einem neuen Wein.

V wie Vertikale Degustation: Vergleichende Verkostung ein- und desselben Weins aus verschiedenen Jahrgängen.

V wie Vigna: Italienischer Ausdruck für Lage oder Cru.

V wie Vin Santo: Der Vin Santo ist sicher der bekannteste Vertreter der Süssweine Italiens, der typischerweise mit der toskanischen Önologie assoziiert wird. Tatsächlich ist der Vin Santo in ganz Mittelitalien vertreten, in der Toskana, Umbrien, Marken und Lazio. Einige Varianten des Vin Santo kann man auch in anderen Regionen finden, wie z.B. im Trentino, wo der «Vino Santo» mit dem Nosiola und in Venetien, in der DOC Gambellara, wo der Vin Santo mit Garganega-Trauben produziert wird. Hauptsächlich werden weisse Trauben für die Produktion des Vin Santo Toscano verwendet. Dem Trebbiano Toscano werden je nach Produktionszone Malvasia Bianca, Grechetto, Passerina, San Colombano beigefügt. Die Typologie «Occhio di Pernice» wird hingegen mit Sangiovese unter eventueller Beigabe von anderen typischen weissen Trauben produziert. Der Vin Santo wird aus spätgelesenen Trauben hergestellt. Die Trauben werden in gut belüfteten und bedeckten Lokalen getrocknet. Während dieser Produktionsphase, typisch für die Produktion von «Vin-santi», ist die Belüftung sehr wichtig: Diese fördert die Reduktion des Wassergehalts der Trauben, aber vor allem verhindert man so gefährliche Schimmelbildung. Die getrockneten Trauben werden gepresst und fermentieren in kleinen Fässern (Caratelli) mit ca. 50 l Fassungsvermögen. Die Fermentierung des Mosts mit erhöhtem Zuckergehalt kann Monate, aber manchmal auch Jahre dauern. Traditionellerweise hat man früher den Most im Fässchen zur vorhandenen «Mutter» gegeben, welche die Vinifikation mit Hefe und anderen komplexen Stoffen bereichert hat, was zu einem speziell wahrnehmbaren Profil führte. Der Ursprung des Namens «Vin Santo» entstammt vermutlich aus dem Brauch, den Wein während der Karwoche zu produzieren. Er ist strohgelb und goldfarben bis zu intensivem Bernstein. Der intensive und charakteristische Duft ist ätherisch, manchmal nach Honig, Nüssen und reifen Trauben, er ist samtig und harmonisch, der Geschmack kann trocken oder ausgeprägt rund und lieblich sein. Er ist anhaltend, mit Duft nach Karamel, Mandeln, reifen Äpfeln oder süssen Gewürzen wie Vanille. Die Typologie Vin Santo «Occhio di Pernice» hat hingegen eine schöne Farbe, welche von leichtem Rosa bis zum ausgeprägten Rosa. In der Nase ist er fruchtig und intensiv. Im Gaumen ist er süss oder lieblich, aber immer weich, rund und samtig.

V wie Vinifikation: Weinbereitung. Damit ist der gesamte Vorgang gemeint, vom Keltern der Trauben bis zum Ende des Vergärens des Mostes.

V wie Viognier: Der Viognier ist eine weisse Rebsorte, original stammt er aus dem nördlichen Rhonetal. Für lange Zeit wurde er vergessen. Erst am Ende des XX. Jh. wurde er in seiner Vielfalt weltweit geschätzt. Der Viognier wird in Italien, Spanien, Griechenland, Schweiz und Österreich kultiviert. Vor allem wird Viognier nicht nur in Europa erfolgreich angepflanzt, sondern ist auch eine der verbreitetsten weissen französischen Trauben, die in den USA, Kalifornien, angepflanzt wird und rein oder mit Chardonnay, weissem Chenin oder Colombard assembliert wird. Auch in Australien ist Viognier populär und wird oft günstig verkauft. Die Rebanbaufläche für Viognier beträgt 70% der weissen Rebpflanzen. Mit den Viognier-Trauben wird ein qualitativ hochstehender Wein produziert, der fetthaltig, mit starker Note betont nach Blumen (Veilchen) oder Früchten (Mango, Aprikose) ist. Im Stadium der idealen Reife entwickelt der Viognier Moschusdüfte, Noten von frischem Brot und Tabak.

V wie Viskosität: Die Viskosität oder die Konsistenz eines Weines hängt vom alkoholischen Gehalt und von seinen Extrakten ab (die getrockneten Teilchen im Wein). Ein süsser Wein, der reich an Zucker ist, ist von stärkerer Konsistenz als ein trockener Wein, der keinen Restzucker aufweist. Die Theorie stimmt, wonach man sagt, je dickflüssiger der Wein ist, umso langsamer gleitet ein Tropfen herunter. Dieser Wein ist reicher an Alkohol und Extrakten. Die Konsistenz ist in 5 Grade eingeteilt:

- Flüssig: Inakzeptabel, weil dieser Wein mit Wasser vergleichbar ist und nur wenig Alkohol enthält.
- Wenig konsistent: Solche kennen wir z.B. unter dem Namen 'Moscato d'Asti'.
- Mittelkonsistent: Typisch für Weiss- und leichte Roséweine.
- Konsistent: Normalerweise sind dies strukturierte Rotweine, sagen wir ab 13 Grad und höher oder in Süssweinen.
- Ölig: Dies sind nur sehr süsse Weine, die reich an Zucker und Alkohol sind; in einem Rotwein wäre dies abnormal.

Bemerkung: Bei den Schaumweinen schaut man nicht auf die Konsistenz, da die Perlage die Konsistenz verändert.

V wie Vitis Vinifera: Lateinisch. Spezies der Reben europäischen Ursprungs, deren Trauben besonders für die Weinbereitung und die Tafeltraubenproduktion geeignet sind. Nahezu alle Weinreben, die heute weltweit angebaut werden, gehören dieser Rebenkategorie an. Die genaue Anzahl der Vitis-Vinifera-Sorten kann nur geschätzt werden. Die 100 häufigsten Sorten machen rund 98 Prozent der Weltrebebläche aus.

V wie Vrhunsko VINO: Kroatische Bezeichnung für Qualitätswein.

agenda

Probieren Sie die Monatsweine November

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 25.10. bis 30.11.2017**
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: **07.11.2017:** Monatsweine
14.11.2017: Vermentino & Verdicchio
21.11.2017: Venetien
28.11.2017: Val di Cornia
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 November 2017:

01.11.2017 Tsering Purtag's The Singin' Guitar
08.11.2017 Inuuk Unplugged
15.11.2017 The Bare Tunes
22.11.2017 Noxinixon
29.11.2017 Richard Koechli & Michael Dolmetsch



Expobuonvini 02.-16.11.2017

buonvini nimmt nicht an der Weinausstellung Expovina teil. In der buonvini Weinlounge kümmern sich unsere Sommeliers gerne um das leibliche Wohl aller Gäste, die sich nach dem Besuch der Weinschiffe etwas erholen möchten.

Wir freuen uns über Ihren Besuch!



Serata Speciale Veneto

Wie entsteht ein Ripasso oder ein Amarone? Welche Trauben werden in Venetien kultiviert? An diesem Abend wird unser Sommelier alle Ihre Fragen beantworten und gleichzeitig werden wir Ihnen unseren neuen Amarone-Produzenten, Terre di Valgrande vorstellen. Buonvini führt diesen Amarone seit September exklusiv. Zum Abschluss wird natürlich ein feines Häppchen nicht fehlen.

Datum: **Donnerstag, 16.11.2017**
Zeit: von **18.30h bis ca. 21.00h**
Ort: buonvini Degustationskeller/Shop, Zeughausstrasse 67, 8004 Zürich
Verbindliche Anmeldung: bis **10.11.2017**
Kosten: CHF 35.00 pro Person, alles inklusive
Speziell: 10% Rabatt auf alle degustierten Weine



Grosse Tavolata Piemontese im La Tavola mit Cascina Galarin, Castagnole Lanze - Piemont

Ein fantastischer Abend, den man nicht verpassen sollte! Nicola Stante, Chef des Ristorante La Tavola von Brüttisellen, wird uns mit seiner echten Piemontesischen Küche verwöhnen: Vom Rindstatar mit Steinpilzen zum Trüffelrisotto, vom Arrosto al Barbera zum Nusskuchen. Marco Carosso, Besitzer der Cascina Galarin, wird anwesend sein, was uns ausserordentlich freut!

Leider ist das der letzte Anlass bei unserem Freund Nicola Stante im Ristorante La Tavola. Mitte Dezember verlässt er das Restaurant, um eine neue Herausforderung anzunehmen.

Datum: **Samstag, 25.11.2017**
Zeit: ab **18.30h**
Ort: Ristorante La Tavola, Stationsstrasse 5, 8306 Brüttisellen, Telefon: +41 44 833 65 68
Anmeldung: Verbindliche Anmeldung bitte bis **18.11.2017**
Kosten: CH 99.00, inklusive Wein
Weine in Degustation: Langhe Arneis, Barbera d'Asti, Monferrato Rosso, Barbera d'Asti Superiore, Moscato d'Asti
Menu: siehe PDF

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