



// VINI

LA GAZZETTA
DEI BUONVINI

22. November 2017

Ultime notizie - Letzte Neuigkeiten!

- Weidegustation **jeden Dienstag, 16.00h bis 21.00h**, in der buonvini Weinlounge
- Live-Musik-Events **jeden Mittwoch, bis Ende März 2018, jeweils 20.00h**, in der buonvini Weinlounge, siehe Agenda
- Degustieren Sie **täglich** zu den üblichen Öffnungszeiten die Monatsweine im buonvini Shop
- Austern und Franciacorta am **07.12.2017, 18.30h bis 21.00h**, in der buonvini Weinlounge



WEIHNACHTEN

Wir stellen Ihnen Ihre **Geschenkskörbe** zusammen und versenden sie in der ganzen Schweiz. Kontaktieren Sie bitte rechtzeitig unser Personal im buonvini Shop.



Panettone glassato,
Rosinen und Haselnuss-
/Mandelkrokant,
hergestellt von Pâtissier
Iginio Massari exkl. für
Hausbrandt
CHF 27.00 / 1'000 gr.*



Panettone Delice,
Vanilleteig mit
sizilianischen Orangen,
hergestellt von Pâtissier
Iginio Massari exkl. für
Hausbrandt
CHF 27.00 / 900 gr.**

*https://buonvini.ch/food/626-panettone-glassato.html?search_query=panettone&results=2

**https://buonvini.ch/food/679-panettone-delice.html?search_query=panettone&results=2

Monatsangebot Dezember 2017



Et Voilà

Pinot Noir / Flaschengärung 60 M.
Cascina Baricchi, Piemont
nur CHF 24.00 statt CHF 29.00



Spumante 'ANT' IGT

Chardonnay / Flaschengärung 30 M.
Antonutti, Friaul
nur CHF 23.00 statt CHF 26.00



Orangetraube DAC 2015

Stahltank
Zahel, Wien (A)
nur CHF 15.00 statt CHF 18.00



Wiener Gemischter Satz 'Nussberg' DAC 2015

Chardonnay, Weissburgunder, Grauburgunder, Stahltank
Zahel, Wien (A)
nur CHF 13.00 statt CHF 16.00



Wiener Gemischter Satz 'Goldberg' DAC 2011

Chardonnay, Riesling, Grüner Veltliner, Neuburger,
Rotgipfler, Gewürztraminer, Zierfandler,
Weissburgunder, Grauburgunder, Grüner Silvaner, Roter
Veltliner / Barrique 24 M.
Zahel, Wien (A)
nur CHF 24.00 statt CHF 29.00



St. Laurent 'Ried Kadolzberg' DAC 2015

St. Laurent / Holzfass 12 M.
Zahel, Wien (A)
nur CHF 16.00 statt CHF 21.00



Pinot Noir 'Dolomitenkalk' DAC 2015

Holzfass 24 M.
Zahel, Wien (A)
nur CHF 27.00 statt CHF 32.00



Gols Reserve, Neusiedlersee DAC 2015

Zweigelt 95%, Blaufränkisch 5%
Barrique 20 M.
Weingut Horvath, Burgenland (A)
nur CHF 22.00 statt CHF 27.00



Primitivo Puglia IGT 2013

Stahltank
Cantine Miali, Apulien
nur CHF 13.00 statt CHF 16.50



Primitivo 'AD MIRA' IGT 2009

Barrique 8 M.
Cantine Nicola Ferri, Apulien
nur CHF 22.50 statt CHF 27.50



Plavac Mali 'Jenaro Vala' DOC 2010

Plavac Mali
Barrique 24 M.
Iuris Winery, Kroatien
nur CHF 19.00 statt CHF 24.00

**Der Monats-Hit Dezember 2017:
(solange Vorrat):**



Primitivo di Manduria Riserva 'EXIMIUS' DOC 2012

Barrique 12 M.
Az. Agr. A 6 Mani, Apulien
nur CHF 24.50 statt CHF 29.50

Ab 12 Flaschen Gratislieferung!
Weitere Aktionen siehe „zum Angebot“

Liebe Weinfreunde

Schon wieder nähern wir uns der Weihnachtszeit! Zerbrechen Sie sich den Kopf, was Sie Ihren Lieben schenken könnten?

Wir stellen Ihnen gerne personenbezogene Geschenkkörbchen, elegante Geschenkverpackungen in Holz oder Karton für 1, 2, 3 oder 6 Flaschen Wein, Panettoni und weiteres zusammen. Ausserdem führen wir Weine im Magnum- und Jeroboam-Format sowie Destillate in Spitzenqualität an. Gerne versenden wir für Sie die Geschenke in die ganze Schweiz, aber denken Sie daran, frühzeitig zu bestellen! Wir freuen uns über Ihren Besuch im Shop!

2017 - Ein kurzer Rückblick:

Der Newsletter war das ganze Jahr dem Thema Weinglossar von A (wie Abruzzo) bis Z (wie Zweigelt) gewidmet. Auf 30 Seiten habe ich versucht, die am meisten verwendeten Ausdrücke zu erklären und nützliche Tipps abzugeben.

Im 2017 herrschten aussergewöhnliche Witterungsverhältnisse, wohl die Ungewöhnlichsten der letzten hundert Jahre. Im März hatten wir einen abnormal warmen Frühling mit sommerlichen Temperaturen. Am 18. und 20. April kam der grosse Frost, welcher überall sehr grosse Schäden verursachte. In Zürich hat es am 26. April 2017 geschneit. Endlich kam der langerwartete Sommer und er war heiss und trocken, sodass die Ernte sich um einiges verkleinerte. Gemäss Rücksprache mit den Produzenten ist die Ernte zwar viel kleiner ausgefallen (seit 1945 bis heute wohl eine der kleinsten Ernten), aber die Qualität der Trauben war optimal.

Viel Spass beim Lesen des Glossars mit den letzten Buchstaben W und Z.

Nicola Mattana
Sommelier Eidg. FA



Unsere Shop-Öffnungszeiten über die Festtage:

Fr	22.12.2017	10.00h – 20.00h
Sa	23.12.2017	10.00h – 16.00h
So	24.12.2017	geschlossen
Mo	25.12.2017	geschlossen
Di	26.12.2017	geschlossen
Mi	27.12.2017	10.00h – 18.00h
Do	28.12.2017	11.00h – 20.00h
Fr	29.12.2017	11.00h – 20.00h
Sa	30.12.2017	10.00h – 16.00h
So	31.12.2017	geschlossen
Mo	01.01.2018	geschlossen
Di	02.01.2018	13.00h – 18.00h

Die Themen des Monats rund um die Buchstaben W und Z

W wie **Wein**: In der INAO-Nomenklatur und in den EU-Bestimmungen wird Wein als "alkoholisches Getränk" definiert, welches aus der Vergärung des Safts frisch gelesener Trauben in den jeweiligen Ursprungsgebieten in Übereinstimmung mit den dortigen Traditionen und Gepflogenheiten entsteht. Der letzte Teil der Definition wurde angehängt, um auch Weine, die nicht aus frischen, sondern aus edelfaulen, gefrorenen oder getrockneten Trauben hergestellt werden, mit ein zu schliessen. Damit ist das Produkt Wein gegen "weinähnliche Getränke" (Obstweine aus Äpfeln, Birnen, Erdbeeren, Pflaumen, Johannisbeeren u. a. sowie Honigweine mit mind. 4, höchstens 6% Vol. Alkohol) oder "weinhaltige Getränke" (z. B. Schorle) ebenso abgegrenzt, wie gegen Kunstwein. "Weinhaltige Getränke" müssen zu mind. 50 Prozent aus Wein bestehen und der vorhandene Alkohol darf nur aus dem zugesetzten Wein stammen. Das bedeutet, dass das weinhaltige Getränk nicht Resultat eines Fermentationsvorgangs sein darf.

W wie **Weinberg**: Ein klar definiertes Stück Land, auf dem die Reben wachsen, wobei dieses im Wortsinn auf einem "Berg", einem Hügel, einer Anhöhe oder einer Bodenerhebung liegt. In der Ebene stehende Reben werden dagegen als Rebfläche bezeichnet.

W wie Weinfehler: Geruchs- oder Geschmacksfehler im Wein. Der Ausdruck umfasst bleibende und vorübergehende Unsauberkeiten im Weinaroma und -geschmack. Bleibende Weinfelder sind z.B. Essigstich, Milchsäurestich, Korkschecker, Schwefelböckser. Zu den Weinfeldern gehören Hefeböckser und Reduktionsbouquet. Daneben gibt es eine Vielzahl anderer Phänome, die den Genuss des Weins trüben können. Dazu gehören optische Verunreinigungen wie Schlieren oder Hefetrübungen, mikrobakterielle Veränderungen wie eine Nachgärung in der Flasche sowie sensorische Störfaktoren, wie eine zu hohe flüchtige Säure, eine Verwelktheit bzw. ein untypischer Alterston.

W wie Weinsäure: Zusammen mit der Apfelsäure ist die Weinsäure eine der beiden Hauptsäuren im Wein. Beide Säuren zusammen machen rund 90 Prozent der Gesamtsäure aus. Die Weinsäure ist besonders hochwertig und erwünscht; sie ist weich und schmeckt angenehm (Weintrauben sind übrigens die einzigen Früchte, in denen diese Säure vorkommt). In kühlen, regenreichen und sonnenarmen Jahren kann sie von der harten Apfelsäure dominiert werden. In alkoholischer Lösung neigt sie dagegen zu kristalliner Ausscheidung, insbesondere, wenn sie in sehr hohen Konzentrationen vorliegt. Das bedeutet, dass der Wein einen Teil der Weinsäure als Weinstein ausscheidet. Er bildet sich am Boden oder an den Wandungen des Fasses, teilweise auch in der Flasche.

W wie Weinstein: Kristalline Ausscheidungen der Weinsäure. Bei den wie Kristallzucker aussehenden Ausscheidungen, die sich (bei Weissweinen) auf dem Boden der Weinflasche sammeln, handelt es sich chemisch um Kaliumhydrogentartrat, also um das Kaliumsalz der Weinsäure. Es ist geschmacklich neutral und beeinträchtigt den Genuss des Weins nicht. Auch gesundheitlich ist es völlig unbedenklich. Weinstein kristalle sollten jedoch aus optischen Gründen nicht ins Glas geschenkt werden, sondern in der Flasche bleiben. Weinstein bildet sich insbesondere bei niedrigen Temperaturen in Weinen, die eine hohe Säure aufweisen. Jeder Kellermeister versucht deshalb, etwaigen Weinstein schon vor dem Abfüllen aus dem Wein zu entfernen. Er kühlt den Wein nach der Gärung auf 0 °C herunter, um die Ausscheidung zu beschleunigen. Trotzdem kann es später, wenn die Weinflasche kühl gelagert wird, zu weiteren Weinsteinausscheidungen kommen. Weinstein setzt sich auch an den Innenwänden der Holzfässer fest, in denen der Wein lagert (gelegentlich auch an der Unterseite des Korkens).

W wie Weinverschluss: Der Verschluss einer Weinflasche ist für die Konservierung bzw. die Entwicklung eines Weins von grosser Bedeutung. Ob ein Wein für seine Reifung einen minimalen Sauerstoffkontakt benötigt oder nicht, ist nach Ansicht der Experten strittig. Womöglich reift ein Wein nach heutigem Kenntnisstand ohne Sauerstoffaustausch am besten. Die geringe Menge Sauerstoff zwischen Unterkante des Weinverschlusses und dem Weinpegel soll ausreichen, um die langsame Verfeinerung und Reifung des Weins zu garantieren. Das würde bedeuten: Die Entwicklung eines Weins wird am besten gefördert, wenn der Wein luftdicht abgeschlossen ist. Nach dieser Theorie wären ein spezieller Kronenkork oder Schraubverschluss für Wein funktionelle Weinverschlüsse. Allerdings fehlt ihnen noch die Akzeptanz beim Weintrinker. Hochwertige Korken und Silikonstopfen sind zum Verschluss von Weinflaschen sehr geeignet, weil sie nur wenig Sauerstoffaustausch zulassen (wobei nach neuen Tests der Universität Bordeaux Silikonstopfen etwa die 10fache Sauerstoffmenge in die Flasche hindurch lassen). Allerdings sind beide Verschlüsse nicht in allen Fällen völlig geschmacksneutral. Der Silikonstopfen reagiert langfristig auf bestimmte Inhaltsstoffe des Weins und Naturkork birgt das Risiko eines Korkscheckers.

W wie Weisswein: Aus weissen, aber auch aus roten Trauben erzeugter Wein, dessen Farbe je nach Sorte, Alter und Herkunft von glanzhell über kupferfarben bis ambergelb reicht. Im Unterschied zu Rotweinen wird Weissweinmost ohne die Beerenschalen vergoren. So ist die Menge der in ihm enthaltenen Polyphenole wesentlich geringer, die Säure dagegen in den meisten Fällen höher. Je nach Typ hängt die Qualität eines Weissweins entscheidend von seiner Frische, Reintönigkeit und seiner Säure ab. Aber auch die Fülle und der Alkohol tragen zu seiner Harmonie bei. Inhaltsstoffe des Weissweinmostes: Wasser 70-85%, Zucker 15-27%, Wein-, Apfel-, Bernstein- und Milchsäure 0.3-1.8%, Kalium, Natrium, Phosphat, andere Mineralien 0.3-0.6%, Tannine 0.01-0,2%, Aminosäuren, Proteine 0.03-0.5%, Vitamine, Aldehyde, höherwertige Alkohole unter 0.01 %.

W wie Welschriesling: Siehe Newsletter August.

W wie WGS (Wiener Gemischter Satz): Mit dem Wiener Gemischten Satz, der Pflanzung unterschiedlichster Rebsorten nebeneinander in einem Weingarten, hat sich eine einzigartige Stilistik im typischen Wiener Wein entwickelt, die sich besonders in seiner herkunftstypischen Aromatik widerspiegelt. Die Verordnung zum Wiener Gemischten Satz DAC schreibt vor, dass zumindest drei weisse Qualitätsweinrebsorten gemeinsam in einem Wiener Weingarten angepflanzt sein müssen, welcher im Kataster des Wiener Rebflächenverzeichnisses als Wiener Gemischter Satz eingetragen ist. Der grösste Sortenanteil einer Rebsorte darf nicht höher als 50% sein, der drittgrösste Anteil muss zumindest 10% umfassen. Weine ohne Riedenangabe müssen trocken und ohne markanten Holzgeschmack sein.

W wie Wien: In der nördlichen, in geringem Ausmass auch an der südlichen Peripherie der österreichischen Bundeshauptstadt wird seit knapp 1'000 Jahren Wein angebaut. Der weit überwiegende Teil ist einfacher, unkomplizierter Heuriger, der in den 150 Buschenschenken Wiens offen ausgeschenkt wird. Grüner Veltliner ist die häufigste Rebsorte, aus der diese Heurigen gekeltert sind. Aber auch andere weisse Rebsorten werden angebaut. Der bekannteste Weinstadtteil Wiens ist Grinzing mit seinen zahlreichen Weinlokalen. Vereinzelt kommen aus den Wiener Spitzenlagen auch Spitzenweine aus Riesling, Gelber Muskateller, Grüner Veltliner, Chardonnay sowie Zweigelt und Pinot Noir.

Z wie Zapfen: (1) Verbindungsstelle zwischen altem Holz und jungen Trieben. Der Zapfen ist nichts anderes als eine verholzte Narbe, entstanden durch Einkürzung früherer Triebe (Zapfenschnitt). Er befindet sich am Kopf des Stamms oder an den Rebschenkeln und besteht aus zweijährigem und altem Holz. Da die Triebe aus dem Zapfen wachsen, ist er Teil des Fruchtholzes. (2) In der Schweiz gebräuchlicher Ausdruck für den Korken.

Z wie Zibibbo: Die Traubensorte Zibibbo ist sehr aromatisch und gehört der Familie der Moscati an. Bekannt auch als Moscato aus Alessandria, stammte er ursprünglich aus Ägypten und wurde von den Römern im Mittelmeerraum angebaut. Nach der arabischen Herrschaft verbreitete sich die Zibibbo in vielen südeuropäischen Zonen. Der Name Zibibbo entstammt dem arabischen Ausdruck Zibibb, was so viel wie trockene und verwelkte Traube bedeutet (und von den Arabern oft genutzt wird). Diese Traubensorte kennt man auch in Frankreich, wo sie Muscat d'Alexandrie oder Muscat Romain genannt wird. In vielen europäischen Ländern, aber auch in der neuen Welt, u.a. Australien, Chile und Peru wird diese Traubensorte zum Herstellen des Destillats Pisco benützt. In Italien findet man die Zibibbo vor allem in Sizilien, wo sie traditionell als Tafeltraube oder als Trauben im Verwelkungsprozess zu grossen Weinen verarbeitet werden, wie der Passito di Pantelleria Ben Ryé von Donnafugata.

Z wie Zinfandel: Dank der Forschungen von Prof. Carole Meredith (2001) und ihrem Team der University of California Davis, können wir heute mit Sicherheit behaupten, dass der Primitivo aus Apulien sowie der Zinfandel aus Kalifornien gewissermassen Brüder sind und dass ihr gemeinsamer Ursprung auf die Region Dalmatien/Kroatien zurückzuführen ist, wo er unter dem Namen Plavac Mali Crni (Plavac bedeutet so viel wie kleiner Roter) bekannt ist. Letzterer ist, um in der Familienterminologie zu bleiben, praktisch der Sohn des Dobričić und des Crljenak Kaštelanski (auch Tribitrag genannt). Wiederum Letzterer ist dementsprechend der Stammvater des bis Ende des 17. Jh. in Apulien angebauten Primitivos. Es war der Primicerius Francesco Indelicati (1767 – 1831), ein ranghoher Geistlicher, der eine frühreife Rebsorte auswählte und diese, genau aus diesem Grund, mit dem Namen 'PrimAtivo' bedachte.

Z wie Zucker: Der im Wein enthaltene Zucker (Saccharose) besteht hauptsächlich aus Glukose und Fruktose. Darüberhinaus treten andere kleine Mengen anderer Zuckerarten wie Arabinose und Xyklose hinzu. Sie sind durch die Hefe nicht vergärbbar, können aber durch Bakterien umgewandelt werden.

Z wie Zuckerreife: Beschreibt den Zustand einer Traube (Reife) unter dem Gesichtspunkt des gebildeten Zuckers. Dabei wird zwischen Frühreife, Vollreife und Überreife unterschieden. Andere wichtige Reifegesichtspunkte sind die Zusammensetzung der Säure und die physiologische Reife.

Z wie Zweigelt: Ursprünglich hiess diese Traubensorte Rotburger. Der Name Zweigelt erschien erstmals im 1975 zu Ehren seines Produzenten, Dr. Fritz Zweigelt. Die Charakteristik der jungen Weine, die aus Zweigelt-Trauben hergestellt wurden, äussert sich mit dem typischen Geschmack der Vogelkirsche. Die rotschalige Traube kennt man auch unter dem Namen Klosterneuburg, weil diese Traubensorte durch Dr. Zweigelt im Önologischen Forschungsinstitut in Klosterneuburg herangezüchtet wurde. Die gut gelungene Kreuzung von Blaufränkisch x St. Laurent ist in Österreich sehr verbreitet und wird auch in Deutschland und England kultiviert. Aus den Trauben Zweigelt gewinnt man Weine von warmer Frucht, körperreich und mit einer einladenden Säure.

agenda

Probieren Sie die Monatsweine Dezember

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 22.11. bis 31.12.2017**
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

Die wöchentlichen Degustationen finden 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: **05.12.2017:** Monatsweine
12.12.2017: Primitivo
19.12.2017: Weingut Zahel

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.

Reservierungen tätigen Sie bitte unter 043 210 38 06.

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

Spielplan Dezember 2017:

06.12.2017 Tsering Purtag's The Singin' Guitar

13.12.2017 Inuuk Unplugged

20.12.2017 The Bare Tunes



Austern und Franciacorta

Ein geselliger Abend, an welchem die traditionelle Kombination von Austern und Schaumweinen auf klassische Weise erörtert werden. Unser Chefkoch Andrea Salucci wird uns die Unterschiede der einzelnen Austernsorten aufzeigen. Die richtige Kombination mit den Schaumweinen wird uns unser Sommelier Nicola Mattana erklären.

Datum: **Donnerstag, 07.12.2017**

Zeit: von **18.30h bis ca. 21.00h**

Ort: buonvini Weinlounge, Oberdorfstrasse 2, 8001 Zürich

Verbindliche Anmeldung: bis **01.12.2017**

Kosten: CHF 75.00 pro Person (im Preis inbegriffen: Apéro, 12 Austern und 3 Gläser Franciacorta)

Austernsorten: Gillardeau (Bretagne), Spéciales de Claires (Charente Maritime), Tsarskaya (Bretagne)

Weine: Franciacorta Brut, Franciacorta Blanc de Noir, Franciacorta Rosé, Franciacorta Riserva Valentino 2005



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