

Newsletter Ausgabe 20 - Oktober 2018



## Paolo Conterno - Tradition und Innovation

Mit strahlenden Augen erzählt Giorgio Conterno, wie er zu seinem zweiten Weingut in der Toskana gekommen ist. „Das Schicksal hat mich nach Ortaglia gebracht. Ich hatte zufälligerweise davon gehört und wenig später war ich dort. Mir war sofort klar, dass Ortaglia ein besonderer Ort ist. Für die Übernahme brauchte es ganze acht Jahre. Aber es hat sich gelohnt. Die Toskana und das Piemont sind die beiden Regionen, in denen ich meine Leidenschaft am besten ausdrücken kann – mit einem naturverbundenen Leben und der Arbeit im Rebberg Weine zu schaffen, wie ich es gemäss alter Tradition gelernt habe.“

In der Tat ist Ortaglia ein besonderer Ort, den Francesco I. von Medici 1586 als Sommerresidenz für seine Geliebte Bianca Cappello aussuchte.



Das Gut liegt zwischen den Hügeln von Fiesole am Fuss der Apenninen und bietet einen fantastischen Blick auf die Stadt Florenz. Es umfasst zwölf Hektaren Land mit lehmig-kalkigen Böden und Sandsteinmergel. Hier herrscht ein gemässiges, mediterran beeinflusstes Klima.

Aus Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Malbec, Gamay, Sangiovese und Cabernet Sauvignon schafft Giorgio Conterno ganz eigene, charaktervolle Weine, die sich vom Mainstream deutlich abheben.

Die Wurzeln und das Mutterhaus von Giorgio Conterno liegen im Piemont, in Monforte d'Alba. Das Weingut „Paolo Conterno“ gibt es seit 1886. Die grossen piemontesischen Weine von Conterno zählen seit langer Zeit zum Stammsortiment unserer Vinothek. Der ausserordentliche Barolo aus der Lage La Ginestra spricht für das leidenschaftliche Talent von Giorgio Conterno, das nicht zuletzt auf einem traditionsreichen Handwerk und viel Wissen und Können fusst.

Die Conterno-Weine sollte man mindestens einmal im Leben getrunken haben.



### Anforti 2015 IGT Toscana

Merlot und Sangiovese. Reiches Bouquet von Waldbeeren, Cassis, Amarenakirsche und Vanille. Intensiv am Gaumen. Eleganter, vielseitiger Essensbegleiter. 750 ml CHF 19.80

### Barolo La Ginestra 2012 DOCG

Exzellenter Barolo mit enormer Aromenvielfalt: Rose, Veilchen, Amarenakirsche, Dörrzwetschge, Lakritze und Minze. Kraftvoll, delikat, langer Abgang. Ein grosser Genuss zu Wildspezialitäten oder einem Brasato. 750 ml CHF 59.80

Weitere Weine von Conterno auf [www.weinundkultur.ch](http://www.weinundkultur.ch) und am 2./3. November an der Festtags-Degustation (siehe Rückseite).



## Italianità in der Vinothek

**Freitag 12. Oktober 17.00 - 21.00 Uhr**

Wein- und Grappa-Degustation. Typische Weine aus dem Veneto wie Valpolicella, Ripasso und Amarone vom Traditionshaus Bertani werden von Emanuela da Pra präsentiert. Mauro Piliu Spitzen-Grappas der Borgo Antico San Vitale (Distillerie Franciacorta) vor, die am Lago d'Isèo gebrannt werden. Modern gekelterte, piemontesische Weine von Pelissero runden das Degustationsangebot ab. Dazu gibt es Pasta für den kleinen Hunger.

Unkostenbeitrag von CHF 20.00 pro Person. Danke für eine Anmeldung per Telefon 055 264 16 66 oder mit E-Mail an [info@weinundkultur.ch](mailto:info@weinundkultur.ch)



## Festtags-Weine

**Freitag 2. November 17.00 - 20.00 Uhr**

**Samstag 3. November 14.00 - 18.00 Uhr**

Zu Gast ist Giorgio Conterno. Mit dem talentierten Weinmacher verbindet uns eine langjährige Freundschaft. Die charaktervollen, grossen Weinen aus dem Barolo und der Toskana sollte man sich nicht entgehen lassen. Ein umfangreiches Angebot weiterer Festtags-Weine steht zum Degustieren bereit. Freie Degustation. Eine Anmeldung ist nicht notwendig.

## Panettone Rolf Knie Edition 2018

Ein Kunstwerk zum Verschenken oder zum selber Geniessen!



Dieser Panettone mit Crema di Grappa Moscato stammt von einer der besten Panettone-Bäckereien Italiens. Verpackt in der wertigen, von Rolf Knie gestalteten Künstlerdose wird er zu einem Genuss für die Sinne.

Den Panettone Rolf Knie Edition 2018 gibt es ab sofort in der Vinothek. Die Verfügbarkeit ist limitiert.

Preis pro Panettone inkl. Künstlerdose CHF 39.50.

Den feinen Panettone gibt es auch ohne Dose, für CHF 33.50

**Vinothek René Wäspi - Rütistrasse 40 - Hombrechtikon**

[www.weinundkultur.ch](http://www.weinundkultur.ch) - [info@weinundkultur.ch](mailto:info@weinundkultur.ch) - Tel. 055 264 16 66

Öffnungszeiten: Dienstag - Donnerstag 14.00 - 18.30 h / Freitag 9.00 - 12.00 h & 14.00- 18.30 h / Samstag 9.00 - 16.00 h