



Vinyes dels Aspres - Elegante Crus aus dem Empordà

David Molas hat im Jahr 1998 zusammen mit seinem Onkel Xavier Alberti die Verantwortung für das Familien-Weingut Vinyes dels Aspres übernommen. Es folgten zehn Jahre mit intensiven Restrukturierungsarbeiten im Weinberg und einer Modernisierung des Weinkellers. Heute ist „Vinyes dels Aspres“ der Inbegriff für beste Weinqualität aus dem Empordà.

Cantallops gehört zum Alt Empordà. Das nördlichste Winzerdorf des Empordà liegt am Fusse der Serra del Albera. Diese östlichen Ausdehnung der Pyrenäen trennt Spanien von Frankreich und zieht sich bis zur nahen Costa Brava. Hier, am Fusse der schroffen Granit- und Schieferfelsen und im unmittelbaren Grenzbereich zu Frankreich liegt Vinyes dels Aspres.



Eine griechische Kolonie produzierte schon im 6. Jahrhundert vor Christus Wein im Empordà. Damit ist das kleine, versteckte Gebiet wahrscheinlich die älteste Weinbauregion Spaniens. Es existieren rund 50 Bodegas. Viele davon sind Kleinbetriebe, die eigene Reben haben, aber zumeist eine der Genossenschaftskellereien beliefern. Nur wenige Weingüter kelteren ihren Wein selbst.

Ein wichtiger klimatischer Faktor für den Weinanbau im Empordà ist der kühle Tramuntana-Wind aus dem Norden, der für Trockenheit sorgt. Hauptsächlich kultiviert werden alteingesessene Rebsorten wie Garnacha blanc, Garnacha Tinta und Carinyena. Diese wachsen im Alt Empordà auf Schiefer- und Granitböden, die den Weinen Eleganz und Mineralität verleihen.

In dieser rauhen und trockenen Gegend bewirtschaftet David Molas auf 30 Hektaren nur gerade 50'000 Flaschen Wein. Die Erträge sind sehr tief, die Qualität jedoch hervorragend. Die Reben verteilen sich auf 14 Parzellen und haben ein Durchschnittsalter von dreissig Jahren. Nebst den alten Sorten Garnacha und Carinyena kultiviert David Molas Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot, die sich hier sehr wohl fühlen. Naturnaher Anbau, die sorgfältige Pflege und viel Handarbeit bilden die

Basis für die erstklassige Qualität der Weine von David Molas.

Die eleganten Crus erinnern an die Priorat-Weine. Mit ihrer Kraft und der verblüffend feinen Textur sind es charaktervolle Tropfen, die sich vom Mainstream abheben.

Xot dels Aspres 2016

DO Empordà

Syrah, Merlot und Carinyena. Düfte von Gewürz und reifen Himbeeren, Kakao- und Waldhonignoten. Kräftig und elegant. Eine Trouvaille.

750 ml CHF 23.00

S'Alou 2013

DO Empordà

Garnacha, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon. Breiter Aromenfächer; Brombeeren, Thymian, Datteln, Zimt, Röstaromen. Delikate Mineralität, kräftige Struktur. Aussergewöhnlicher Wein. Produktion 2300 Flaschen. 750 ml CHF 46.00

Die Weine von Vinyes dels Aspres können am 2./3. November an der Festtags-Degustation in der Vinothek verkostet werden.



Festtags-Weine

Freitag 2. November 17.00 - 20.00 Uhr

Samstag 3. November 14.00 - 18.00 Uhr

Zu Gast sind Giorgio Conterno (Weingut Paolo Conterno) und Susanna Grassi (Weingut I Fabbri). Die beiden Weinmacher stellen ihre charaktervollen Weine aus dem Barolo und der Toskana persönlich vor. Ein umfangreiches Angebot weiterer Festtags-Weine kann frei verkostet werden. Eine Anmeldung ist nicht notwendig.



EXPO-Stäfa mit Cascina Terra Felice

Donnerstag - Sonntag 8.—11. November 2018

Details und Öffnungszeiten: www.expo-staefa.ch

Ein Besuch der EXPO Stäfa lohnt sich. Felice Binggeli stellt seine trinkigen und eleganten piemontesischen Weine persönlich vor. Zusammen mit der Gärtnerei van Oordt und Zurbuchen Schmuck entführen wir Sie an unserem Gemeinschaftsstand Nr. H-38 in die Welt der Sinne.



Schweizer Weine & Risotto

Samstag 24. November 13.00 - 19.00 Uhr

Schweizer Weinproduzenten sind bei uns zu Gast; Jean-Jacques Steiner, Yvon Roduit und Piero Rovera präsentieren Weine vom Genfersee, aus dem Rhonetal und dem Tessin. Die Degustation ist kostenlos. Eine Anmeldung ist nicht notwendig. Im Weinkeller servieren wir ein feines Risotto und Weine im Offenausschank zu moderaten Preisen.



Wine & Dine Piemont

Samstag 1. Dezember, Beginn 18.30 Uhr

Gärtnerei van Oordt, Stäfa

Stimmiges Kerzenlicht-Diner mit einem 5-Gang Menü und Weinbegleitung aus dem Piemont. Felice Binggeli vom Weingut Cascina Terra Felice präsentiert die Weine zu einem 5-Gang Menü, gekocht von Freddy Bernet. CHF 120.00 pro Person, inklusive Essen, Wein, Wasser, Kaffee. Nur noch wenige Plätze frei. Reservationsanfragen bitte telefonisch oder per E-Mail.