



Präsident Ueli Jehle begrüßte am Freitag, 22. November 2013, die Referentin Maria Louisa Sacripanti, die er auf einer Wein-Schifffahrtsreise kennen gelernt hatte, sowie 58 Teilnehmerinnen und Teilnehmer zum «Wine & Dine» mit noblem Weinen aus der Toscana sowie einem perfekt passenden Essen aus der Küche des Gasthofs «Post», Bözen.- Reinhard Bachmann berichtet:

«Wer war noch nie in der Toscana?», fragte Maria Luisa Sacripanti bei der Begrüssung der 58 Weinfreunde, die sich im Restaurant «Post» in Bözen trafen. Niemand hielt die Hand hoch. Gibt es einen besseren Beweis für die Beliebtheit der Toscana für Ferien, Kultur, Landschaft, Essen und Wein. Die Leute dort sind ausgesprochen herzlich und gastfreundlich. Ähnlich berühmt wie die Bordeaux Weine sind diejenigen aus der Toscana. Die Region hat am meisten DOCD-Weine (Denominazione Origine Controllata e Garantita), die kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung, von ganz Italien. Das Gebiet umfasst 64 000 Hektar Rebfläche. Die Hauptrebsorte der Toscana ist der Sangiovese. Der teure Brunello di Montalcino und der kleinere Bruder Rosso di Montalcino werden aus der Brunello-Traube, die auch Sangiovese grosso genannt wird, einem Klon des Sangiovese, erzeugt. Die Stadt Montalcino, liegt etwa 50 Kilometer südlich von Siena. Der Rebbau profitiert in der hügeligen Landschaft vom Mittelmeerklima. An der Küste werden seit 1980 auch Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc angebaut

Weisse Preciosen, gehaltvolle Rotweine

Bereits der zum Apéro gereichte Schaumwein Franciacorta, brut, Ferghettina, der nach der Méthode traditionnelle (Flaschengärung) hergestellt ist, überzeugte mit seiner Spritzigkeit. Zur Antipasti Kreation Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto wurde der Nemorino bianco, aus Trebbiano und Semillon Trauben sowie Belguardo bianco aus Vermentino eingeschickt. Zur Vorspeise Vitello Tonnato mit Rauchlachs- und Olivencrostini folgten zwei Rotweine aus der Kellerei der Marchesi Mazzei, eine Cuvée und ein reinsortiger Sangiovese, beide in der Barrique gereift. Felciaino Bolgheri von Chiappini gedeiht in der Nachbarschaft der berühmten Weine Ornellaia und Sassicaia. Demensprechend sind in der Cuvée nebst Sangiovese auch Cabernet Sauvignon und Merlot enthalten. Sorgfältig auf drei Montepuciano Rotweine abgestimmt war der Hauptgang: Schweinsnierenstückbraten «Toscana» serviert mit Safranrisotto und Zucchetti-Tomatengemüse. Eingeschickt wurden: Rosso di Montepulciano und Vino Nobile di Montepulciano beide aus der Kellerei Salcheto sowie der Otto Rintocchi rosso Toscano Mocine. Das Gut Castello Romitorio gehört dem italienischen Künstler Sandro Chia. Seine von ihm geschaffenen Künstleretiketten sind begehrte Sammelobjekte. Von den drei degustierten Weinen beeindruckte der Brunello di Montalcino durch sein intensives Bukett und seine Fülle. Ein grossartiger Festtagswein. Eine weitere Spezialität der Toscana ist der Vin Santo. Dieser oxidativ ausgebaute



Dessertwein passte ausgezeichnet zur Dessert Triologie.

Ueli Jehle dankte Maria Louisa und Giuseppe Sacripanti, der als Zapfenmeister mitwirkte, dem Wirtepaar Peter und Doris Heuberger und Team für den Abend, der hinsichtlich Qualität, Reichhaltigkeit und perfektem Service keinerlei Wünsche offen liess.

Reinhard Bachmann â Alte Stockstrasse 9 â 5022 Rombach â Tel. 062 875 22 89
â rwt.bachmann@bluewin.ch

