



Anlass der Thurgauer Weinfreunde: Unbekanntes Italien, Freitag, 8.4.16

Italien ist nicht nur das grösste Wein erzeugende Land der Erde, sondern auch das vielfältigste. Während die klimatischen Bedingungen im Norden durch die Alpen geprägt sind, steht der Süden ganz unter dem Einfluss des mediterranen Klimas: Sizilien liegt fast auf demselben Breitengrad wie Nordafrika. Besonders die roten Sorten profitieren davon. Die Liste der Rebsorten Italiens ist aufgrund der sehr langen Geschichte des Weinbaus sehr umfangreich. Trotz dramatischer Veränderungen durch Rebkrankheiten (z. B. Mehltau) und Schädlingen (z. B. Reblaus) sind immer noch ca. 1000 Rebsorten registriert. Immerhin 400 Sorten sind im Regelwerk der DOC zugelassen oder empfohlen. Die in Italien wichtigsten Rebsorten sind Barbera, Malvasia, Montepulciano, Nebbiolo, Sangiovese sowie die Sorte Trebbiano. Daneben werden selbstverständlich fast alle international bekannten Rebsorten wie Chardonnay, Merlot etc. angebaut. Das Ziel des heutigen Anlasses war es, den Weinfreunden einige wohl eher unbekannte Weine aus unserem südlichen Nachbarland vorzustellen und einen kleinen Einblick in die unglaubliche Fülle an Rebsorten zu geben.

Vielleicht lag es am vielsagenden Thema oder am bewährten Organisator. Wie dem auch sei, sage und schreibe 45 Weinfreundinnen und Weinfreunde warteten im Stammlokal der Thurgauer Weinfreunde im Gasthaus Trauben in Weinfelden gespannt auf einen interessanten und genussvollen Abend. Und sie wurden nicht enttäuscht. Bereits der Aperitif mit einem Glas fruchtigem Franciacorta sorgte für einen fulminanten Start mit guter Laune in einen vielversprechenden Abend. Nach einer kurzen Vorstellung durch Reto Schweizer eröffnete Daniel Calvi vom Weinhaus Abbate & Calvi die Degustation und präsentierte uns eine gelungene Auswahl von Weinen, zum Teil aus unbekannten Traubensorten aber vor allen von ausgesuchten und eher kleinen Weingütern aus ganz Italien, dafür aus bekannten Sorten. So beispielsweise ein Müller-Thurgau, im Thurgau zum Inventar gehörend, aus dem Trentino eher eine Rarität. Unter diese Kategorie einzuordnen war sicher auch ein gelungener und fruchtiger Pinot-Noir mit feinem Gerbstoff aus dem Piemont. Auch der reinsortige Canaiolo, eher bekannt als Bestandteil des Chianti, wusste mit viel Frucht und Schmelz zu gefallen. Als eigentliche Entdeckung des Abends und das mit einem beinahe unschlagbaren Preis-Leistungs-verhältnis entpuppte sich aber schliesslich ein Rosso Conero, Lanari, Varano aus 100 % Montepulciano. Da geriet sogar unser ehemaliger Präsident, Erich Müller, so richtig ins Schwärmen. Zu insgesamt zehn Weinen wurden wir wiederum mit einem sehr feinen und zu den Weinen passenden Menu aus der Küche von Jürg Langer verwöhnt. Mit zwei Dessertweinen und einem ausgezeichneten hausgemachten Mandelkuchen endete schliesslich der kulinarische Teil des Abends so genussvoll, wie er begonnen hatte. Zum Schluss dankte der Präsident, Ruedi Wellauer dem Referenten, Daniel Calvi,



Thurgauer Weinfreunde
www.thurgauer-weinfreunde.ch

Frauenfeld, 19. Mai 2016

und dem bewährten Organisator, Reto Schweizer, und allen, die etwas zu Gelingen dieses sehr gelungenen Abends beigetragen haben, sehr herzlich.

Weine

Franciacorta DOCG Brut Montedelma, Passirano	Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	
Xurfus Vigneti delle Dolomiti IGT Mattia Filippi, Faedo	Müller Thurgau	2013
Isidor Vigneti delle Dolomiti IGT Vignaiolo Fanti, Lavis	Manzoni	2010
Piemonte Pino Nero DOC Apertura Colombo Fili, Pastori	Pinot Nero	2012
Rosso Conero DOC classico Lanari Lanari, Varano	Montepulciano	2013
Falerna del Massico DOC Masseria Felicia, Sessa Aurunca	Aglianico, Piediroso	2011
Numero Otto Rosso Toscano IGT Castelvecchio, San Casciano Val di Pesa	Canaiolo	2013
Falerno del Massico DOC Campantuono Gennaro Papa, Falciano des Massico	Primitivo	2010
Aglianico del Vulture DOC Roinos Eubea, Ripacandida	Aglianico del Vulture	2011
Pilar Toscana IGT Passito Macchion die Lupi, Suvereto	Merlot	2011
Stella Lucente Vendemmia Tardivi VDT Guasti Clemente, Nizza Monferato	Moscato	

Menü

- Hausgemachte Ravioli mit Radicchio rosso gefüllt
- Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Kartoffelgnocchi und Gemüse
- Torta di mandorle



Thurgauer Weinfreunde
www.thurgauer-weinfreunde.ch

Frauenfeld, 19. Mai 2016





Thurgauer Weinfreunde
www.thurgauer-weinfreunde.ch

Frauenfeld, 19. Mai 2016

