

Einladung zur Degustation PIEMONT

Freitag, 28. April 2006, 19.00 Uhr
Restaurant Heinrüti-Rank, Widen



Wohlen, im März 2006

Liebe Freiamter Weinfreundinnen und Weinfreunde

Piemonte heisst übersetzt "am Fuss der Berge". Tatsächlich wird die gesamte Region von den Alpen im Norden und Westen beherrscht und beeinflusst. Sie schützen das Gebiet und bescheren ihm ein eigenes Klima mit strengen Wintern, langen und warmen Wachstumsperioden im Sommer und nebligen Herbstern. Die Weingüter verteilen sich auf zwei Gebiete um die Hauptstadt Turin: Östlich der Stadt in Richtung Lago Maggiore und im Süden in den Hügeln von Langhe und Alba.

Auf der gesamten Rebfläche von knapp 57'000 ha gibt es weit über hundert zugelassene Rebsorten. Viele sind autochthon und oft französischen Ursprungs. Die vorherrschende rote Sorte ist die Barbera mit rund 50% der Rebfläche, die für die vielen Alltagsweine die Grundlage ist. Die grossen Weine werden jedoch nur oder zum grössten Teil aus der Nebbiolo-Traube gekeltert.

Das Piemont hat die grösste Rebfläche für DOC- und DOCG-Weine in Italien und mit mehr als 40 auch die meisten Denominationen. Es liefert neben der Region Toscana die meisten Spitzenweine Italiens. Über Dreiviertel der Produktion entfallen auf Rotweine, zu denen auch vier Weine mit DOCG-Status zählen: Barolo, Barbaresco, Gattinara und Ghemme. Die meisten DOC-Weine sind jedoch weiss. Ausserdem wird hier in der weitgefassten DOC Moscato d'Asti der mengenmässig grösste Schaumwein Italiens - der Asti Spumante - produziert.

Die besten Rotweine, der Barolo und der Barbaresco, sind nach Weindörfern benannt. Die anderen heissen nach ihren Rebsorten: Barbera, Dolcetto, Grignolino, Freisa. Ist ausser dem Traubennamen ein Distrikt angegeben (z. B. Barbera d'Asti), so bedeutet dies, dass der Wein aus einer abgegrenzten und theoretisch besseren Gegend kommt.

Der Barolo ist ein Wein von hohem Niveau, dessen Mindestalkoholgehalt 12% beträgt und bis zu 15% erreichen kann. Häufig setzt er in der Flasche ein stärkeres Depot ab, selbst nach einer mindestens dreijährigen und oft noch längeren Fasslagerung. Deshalb werden Barolo-Flaschen, anders als alle anderen Rotweine,

meist aufrechtstehend gelagert. Der Geschmack des Barolo und vor allem seine Blume machen ihn zum bemerkenswertesten aller italienischen Weine. Die Nebbiolo Traube verleiht ihm einen Anflug von Trüffeln und einen deutlichen Himbeerakzent. Der Barbaresco unterscheidet sich lediglich dadurch, dass er in tieferen Lagen wächst, wo die Nebel früher auftreten und den Wein etwas trockener, weniger vollausgereift ausfallen lassen. Der Barbera ist ein dunkler, oft recht pflaumenartiger und säurereicher Wein.

Herr Philippe Elsener, Deutsch- und Geschichtslehrer am Berufsbildungszentrum Freiamt und ein passionierter Weinliebhaber und -kenner, wird uns an diesem Abend mit seinen kompetenten Kommentaren in die Welt der Piemonteser Weine entführen. Als kulinarische Begleitung wird uns Herr Hanspeter Schärz und sein Team ein passendes 5-Gang Menu zubereiten und servieren.

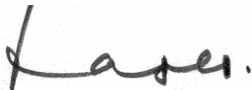
Die Kosten für diesen Abend sind:

Fr. 98.- für Mitglieder (inkl. Mineralwasser) und
Fr. 110.- für Gäste

Gerne erwarten wir Sie, liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde, am 28. April 2006 um 19.00 Uhr im Restaurant Heinrüti-Rank in Widen. Wie immer ermuntern wir Sie, die öffentlichen Verkehrsmittel zu benutzen, in diesem Fall die Bremgarten-Dietikon Bahn.

Freundliche Grüsse

FREIÄMTER WEINFREUNDE



René Saxer
Präsident

Marthe Liechti
Sekretärin

Weine

Roero Arneis 2004
Prunotto

Martin 2003
Martinetti

Dolcetto d'Alba "Bricco" 2003
Mascarello

Freisa delle Langhe 2003
Rinaldi

Barbaresco "Vigneto Balbo" 2001
Cascina Brusciata

Nebbiolo d'Alba "Bricco San Giacomo" 2003
Ascheri

Barolo "Rocche" 2001
Brovia

Barolo "Ravera" 2000
Cogno

Barbera d'Asti "Lurei" 2003
Il Falchetto

Barbera d'Alba "Bricco dei Merli" 2001
Cogno

Moscato d'Asti "Zagara" 2004
Marchesi di Barolo

Menu

Grissini mit Rohschinken

Vitello tonnato

Gnocchi alla nonna

Rindsschmorbraten mit Barolo Wein

Frühlingsgemüse

Risotto mit Parmesan

Käseteller

Haselnusskuchen mit Sabayone