

**Benvenuti in Sardegna!
Weine, voller Sonne, aus Sardinien**

**Einladung zum Wine & Dine
Freitag, 6. Juni 2008, 19.00 Uhr
Rôtisserie KellerämterHof, Oberlunkhofen**



Wohlen, 4. Mai 2008

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Reise nach Sardinien, die nach Sizilien zweitgrösste Insel im Mittelmeer. Sardinien bildet mit einigen ihr vorgelagerten Inseln die gleichnamige autonome Region Italiens. Die Region Sardinien (ital. Sardegna) mit der Hauptstadt Cagliari hat eine Rebfläche von 43.331 Hektar. Geologisch gesehen ist die Insel der älteste Teil Italiens und war einmal mit dem Festland verbunden. Sie gliedert sich in die acht Provinzen: Cagliari, Sassari, Nuoro, Oristano (seit 1974), Olbia-Tempio, Ogliastra, Carbonia-Iglesias und Medio Campidano (alle vier neu seit 2005). Schon im 9. Jahrhundert v. Chr. bauten die Sarden Wein an, diese Kunst erlernten sie von den Phönikern. Durch die wechselvolle Geschichte unter Einfluss der sich in der Herrschaft abwechselnden Karthager, Römer, Vandalen, Byzantiner, Moslems, Pisaner und Genueser entwickelte sich hier ein vielfältiges Weinbau-Spektrum. Besonders die Spanier brachten ab dem 13. Jahrhundert viele Rebsorten mit und dies beeinflusste über Jahrhunderte die Eigenständigkeit der sardischen Rebsorten und die Art der Weine.

Zu 85% besteht Sardinien aus Gebirgen und Hochflächen, Weinbau wird vor allem in der sanft hügeligen Campidano-Ebene zwischen Cagliari und Oristano und in der Alghero-Ebene betrieben. Die südliche Lage im Mittelmeer sichert reichlichen Sonnenschein. Die Temperaturen sind aber in den Teilregionen sehr unterschiedlich. Im kühleren Norden entstehen vor allem frische, fruchtige Weissweine; die warme Süd- und Westseite der Insel bietet gute Bedingungen für Rot-, Weiss- und Dessertweine. Die häufigsten Weissweinsorten sind Nuragus, Vermentino, Malvasia Sardegna, Nasco und Semidano. Die häufigsten Rotweinsorten sind Cannonau (Grenache), Monica, Carignano (Carignan), Bovale und Girò.

Gemeinsam mit dem uns bestens bekannten dipl. Ing. Oenologen Thomas Kretz und dem Team der Rôtisserie KellerämterHof werden wir an diesem Abend degustieren und kosten, was Sardinien an Weinen und köstlichen Speisen zu bieten hat.

Die Kosten für diesen Abend (inkl. Mineralwasser) betragen für Mitglieder Fr. 115.00 und für Gäste Fr. 125.00. Anmeldungen bitte direkt an unser Sekretariat bis 31.05.08.

Wie üblich haben wir für Sie einen Bus organisiert. Den Fahrplan finden Sie im Anhang.

Freundlich Grüsse

FREIÄMTER WEINFREUNDE

Markus Aellen
Präsident

Marthe Liechti
Sekretariat



Wine & Dine Sardinien



Freitag, 6. Juni 2008, 19:00 Uhr

Rôtisserie KellerämterHof, Oberlunkhofen

Gastreferent: Thomas Kretz

Dipl. Ing. Oenologe

Weine

Terre Bianche, 2007 14.50
Sella & Mosca, Alghero
Traube: Torbato

Vermentino di Sardegna DOC Cala Silente, 2006 16.30
Cantina di Santadi
Traube: Vermentino

Rosato Montepino IGT, 2006 11.70
Cantine delle Vigne, Piero Mancini
Traube: Cannonau (rosato)

Rocca Rubia
Carignano del Sulcis Riserva DOC, 2005 23.80
Cantina di Santadi
Traube: Carignano

Nepente di Oliena DOC, 2006 19.80
Cantina Sociale Oliena
Traube: Cannonau

Terre Brune
Carignano del Sulcis Superiore DOC, 2004 49.50
Cantina di Santadi
Traube: Carignano

Barrile IGT, 2004 39.00
Azienda Vinicola Attila Contini, Isola dei Nuraghi
Traube: 85% Nieddera, 15% Caddiu

Malvasia di Bosa DOC, 2000 45.00
Giovanni Battista Columbu
Traube: Malvasia (weiss)

Anghelu Ruju Riserva, 1999 47.50
Sella & Mosca
Traube: 100% Cannonau, vino liquoroso

Menu

Crostini

Pilzrisotto und grüne Spargeln

Lammentrecôte mit Rosmarin-Jus Polenta Broccoli in Butter

Kalbsschnitzel al Limone Italienische Bohnen Tagliatelle

Erdbeergratin mit Pistazienglace