

AUTOCHTHONE WEINE AUS ITALIEN

Freitag, 20. April 2007, 19.15 Uhr im Hotel Stalden, Berikon

Wohlen, 22. März 2007

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Weinliebhaber erwarten heute vermehrt Weine, die eine territoriale Identität besitzen und unverwechselbare Charakteristiken aufweisen. Diesem Bedürfnis entsprechen am besten die Weine von autochthonen Rebsorten.

Italien als grosses Weingebiet mit rund 350 bekannten Rebsorten muss kaum mehr vorgestellt werden. Hingegen verlangt der neue Marketing-Begriff „autochthon“ weitergehende Erklärungen. Autochthon kommt aus dem Altgriechischen und setzt sich aus den Wörtern autós = selbst und chthón = Erde zusammen und bedeutet bodenständig, eingeboren oder alteingesessen. Mit diesem Begriff werden gebietsheimische und -typische Rebsorten bezeichnet, die sich über Jahrhunderte an die jeweiligen Boden- und Klimaverhältnisse angepasst haben.

Im Gegensatz zu den grossen Rebsorten wie Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot, Syrah oder Cabernet Sauvignon fristen die meisten autochthonen Sorten mit rund 350 Varietäten ein Nischendasein ohne kommerzielle Bedeutung. Einige Sorten sind jedoch weltweit bekannt, so Sangiovese und Nebbiolo mit den Weinen wie Chianti, Vino Nobile di Montepulciano, Brunello, Barolo und Barbaresco. Weitere bekannte autochthone Sorten mit regionaler Begrenzung sind aus Venetien die Corvina-Traube mit den Weinen Valpolicella oder Amarone und die Prosecco-Traube, aus Apulien der Primitivo, der bekannteste sizilianische Wein Nero d'Avola sowie die Weissweine Arneis aus dem Piemont wie auch der Vermentino aus Sardinien.

Die Auslese der Degustationsweine zeigt, wie sorgfältig Thomas Kretz, dipl. Ing. Oenologe mit Freiamter Wurzeln, unterstützt von unserem Peter Schürmann, eine ausgesuchte Weinpalette der bekanntesten autochthonen Weine Italiens zusammengestellt hat. Weitere interessante Details über die heimischen Rebsorten Italiens werden Sie am Degustationsabend von Thomas Kretz erfahren.

Das viel versprechende Menu wurde mit **Heiner Kuster, Hotel Stalden, Berikon**, bestens auf die ausgesuchten Weine abgestimmt. Wir laden Sie deshalb herzlich ein, spezielle italienische Weine bei uns im Freiamt kennen zu lernen. Die Kosten für diesen Abend (inkl. Mineralwasser) betragen für **Mitglieder Fr. 97.00** und für **Gäste Fr. 105.00**. Gerne nimmt unser Sekretariat Ihre Anmeldung per e-Mail, Fax oder Post bis spätestens **13. April 2007** entgegen. Für die Hin- und Rückfahrt haben wir wiederum einen Extrabus organisiert (Fahrplan siehe Beilage).

Freundliche Grüsse

FREIAMTER WEINFREUNDE



Markus Aellen
Präsident



Marthe Liechti
Sekretariat

Weine

1. Prosecco di Conegliano DOC "San Giuseppe"
2. Arneis DOC "Prunotto" Piemonte 2005
3. Vermentino DOC "Sella & Mosca" Sardegna 2005

4. Primitivo Manduria Lirica Apulia
5. Brunello DOCG Castello Banfi Toscana 2001
6. Harmonium Firriato (Nero d'Avola) IGT Sicilia 2004

7. Valpolicella Classico DOC Verjago Veneto 2004
8. Chianti Classico DOCG Riserva Il Grigio
"San Felice" Toscana 2003
9. Amarone "La Giaretta" 2003

10. Vin Santo DOC Antinori Toscana 2001

Menu

Grissini mit Rohschinken

Spargelrisotto
mit Red Snapperstreifen

Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce
Gemüse und Bramatapolenta

Käse:

Taleggio und Gorgonzola

Panna Cotta und Früchtesauce