

in vino

genuss erleben

Weinabonnement
Weihnachten 2010



Giacomo
Bologna
"Braida"

Liebe Weinabo- Freunde,

Weihnachten steht vor der Tür, als Bescherung habe ich Euch diesen Monat Weine von einem ganz besonderen Weingut in die Weihnachts-kiste gepackt. Dreimal Rotwein, dreimal Piemont, dreimal Braida und doch so grundverschieden.



40 Weinabo Kunden durften das Piemont bereits am 4. Dezember im Rahmen der "Braida" Veranstaltung erleben. In fürstlichem Ambiente führte uns Dr. Norbert Reinisch, Winzer von Braida, bildlich durch die Nebelfelder von Alba und Langhe, vorbei am Bricco dell ´ Bigotta und schließlich hinauf bis zum Ai Suma. Unten im Tal sorgte der Edelgrappa Bricco dell ´Uccellone neben diversen Zigarren für stilvolle Vernebelung.

Ich hoffe, Ihr konntet ein kleinwenig Piemont mit nach Hause nehmen und habt den kurzweiligen Abend genossen. Ich freue mich auf ein baldiges Wiedersehen hier im Laden und wünsche Euch ein besinnliches Fest,

Montebruna Barbera d'Asti D.O.C.G.

Anbaugebiet: Italien, Piemont
Farbe: dunkles Rot
optimal trinkreif: 2010
Rebsorten: Barbera

Jahrgang: 2008
Serviertemperatur: 15°C
lagerungsfähig bis: 2016
vorher öffnen: nein

Eine sprechende Landschaft. Dies ist das Konzept, welches sich hinter der Gestaltung des Flaschenetiketts verbirgt. Die Buchstaben, aus denen sich der Name zusammensetzt, versinnbildlichen die zahlreichen Landparzellen, die zur Wiederherstellung der renommierten Rebfläche Montebruna erworben wurden. Sie knüpfen auch an die Wortzeilen der Gedichte an, die aus den Emotionen ihrer Autoren entstehen. Auf diese Weise wird eine Verbindung zwischen Weinberg und den ihm gewidmeten Versen geschaffen und einer Landschaft Sprache verliehen, welche viele Geschichten zu erzählen hat und Heimat eines vorzüglichen Weines ist.

Tasting Notes

Deutliche Noten von reifer Kirsche und kleinen roten Früchten. Der Geschmack ist vollmundig, harmonisch, mit einem langen, anhaltenden Ausklang, der mit Mandelnoten abschließt. Exzellent, ausgewogen, duftend, sehr süffig. Ideal zu Nudelgerichten, weißem und rotem Fleisch, Käse und Wurstwaren.

Preis für Abokunden: 11,90 Euro
(maximal 6 Flaschen pro Kunde).



Kalbsnuss an Portweinrahm



Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mit erwärmen. Die Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend in Streifen schneiden. Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken. Die Kalbsnuss mit Salz und Pfeffer würzen. In der heißen Bratbutter rundherum 8 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und sofort auf die vorgewärmte Platte geben. Im vorgeheizten Ofen bei 80 Grad 2 1/2 Stunden nachgaren lassen. Im Bratensatz Tomaten, Schalotten und Knoblauch andünsten. Mit dem Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Kalbsfond abzugießen und alles etwa auf 150 ml einkochen lassen. Den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie cremig bindet. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Beiseite stellen. Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen und den Schnittlauch mit der Schere dazu schneiden. Die Kalbsnuss in dünne Scheiben aufschneiden, anrichten und mit Sauce umgießen.

100 g Tomaten (getrocknet und in Olivenöl eingelegt), 2 Zehen Knoblauch, 2 Schalotten, 600 g Kalbfleisch (Kalbsnuss oder Faux-filet Lendenstück), Salz und Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Butter zum Braten, 150 ml Portwein, 200 ml Kalbsfond, 300 ml Rahm, Zitronensaft, 1 Bund Schnittlauch

Braida Il Bacialè Monferrato

Anbaugebiet: Italien, Piemont
Farbe: Rubinrot
Optimal trinkreif: jetzt
Rebsorten: 60% Barbera, 20%

Jahrgang: 2008
Serviertemperatur: 16°C
lagerfähig bis 2016
vorher öffnen: 0,5 Std.

Pinot Nero, 10% Cabernet Sauvignon,
10 % Merlot

Mit "Bacialè" wird im piemontesischen Dialekt der Heiratsvermittler bezeichnet. Nachdem bei diesem Wein Barbera und Pinot Nero viele Jahre eine Ehe eingingen, brachten die Winzer neuen Schwung in Form von Anteilen an Cabernet Sauvignon und Merlot in die Ehe.

Dieser Wein ist nun das Erzeugnis eines perfekten Bündnisses der Barbera-Traube mit anderen Rebsorten und die Ehe somit gerettet.

Tasting Notes:

Intensiv leuchtendes Rubinrot. Leicht würziger Duft, dem der Pinot Nero delikate Brombeernoten verleiht. Angenehmer Geschmack, im Ausklang mit Pflaume, Pfeffer und Zimt. Eleganter und komplexer Wein. Ideal zu italienischen Vorspeisen, weißem und rotem Fleisch und zu jungem Käse.

Ladenpreis: 13,90 EUR (90 Parker Punkte)



Barbera und das Piemont

Barbera ist eine hochwertige rote Rebsorte aus dem Piemont, wo sie schon im 13. Jahrhundert in Monferrato angebaut wurde. Sie ist heute in ganz Italien verbreitet und gilt als anpassungsfähig und ertragsstark. Dort belegt sie knapp dreißigtausend Hektar Rebfläche und rangiert damit nach der Sangiovese und dem Montepulciano auf dem dritten Platz unter den roten Sorten. Noch Anfang der 1990er Jahre betrug die Fläche allein in Italien mehr als 47.000 Hektar.



Die aus Barbera gekelterten Weine gelten als kraftvoll, mit ausgeprägten Pflaumen-Aromen, geringem Tannin mit vollem "Körper" und einer tief-rubinroten Farbe. Ihren „Körper“, also ihre kräftige Säure, behalten sie selbst bei Aufwuchs in heißem Klima, wo sie auf bis zu 14 % Alkohol kommen. Große Mengen der Ernte gehen jedoch in die Herstellung eines leichten Rotweins, der leicht sprudelnd (als frizzante ausgebaut) im Sommer als erfrischender Durstlöscher dient.

Große Überschüsse, speziell in den achtziger Jahren, sinkende Qualität und damit verbundene niedrige Preise beschädigten den Ruf dieser Sorte. Mittlerweile hat man sich wieder auf vernünftige Mengen und vor allem auf eine sorgfältige Pflege der Barberarebe besonnen. Speziell aus dem Piemont, wo die Barbera noch stets die verbreitetste Rebsorte ist, kommen wieder hochwertige Weine, wie Braida und

Braida Brachetto d'Acqui

Anbaugebiet: Italien, Piemont
Farbe: helles rot
optimal trinkreif: 2010
Rebsorten: Brachetto

Jahrgang: 2009
Serviertemperatur: 8°C
lagerungsfähig bis: 2012
vorher öffnen: nein

Dieser Wein, der zu den elegantesten und köstlichsten Dessertweinen zählt, sobald sein intensiver Duft von Beeren ganz zur Geltung kommt, sollte jung getrunken werden. Hierbei können Noten von bulgarischer Rose und reifen roten Früchten sowie der frische, lebhaft und beerige Geschmack vollends genossen werden.

Tasting

Helles, ins Purpur spielendes Rubinrot. Lebhafter Schaum und anhaltende Perlage. Üppiges Bukett, duftend und aromatisch, mit deutlichen Noten von reifen roten Früchten und Rose. Lieblich weicher, delikater und prickelnder Geschmack mit langem Ausklang. Ideal zu Erdbeeren, Waldfrüchten sowie Trockenfrüchten wie Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pistazien und Feigen. Als traditionelle Begleitung zum Dessert oder zur Kaffeezeit mit Trockengebäck und Konditorwaren von Panettone bis hin zu Obstkuchen. Braida Brachetto d'Acqui ist einer der wenigen Weine der Welt, der ausgezeichnet zu Schokolade getrunken werden kann.



Abopreis: 6,90 Euro (statt 7,90 Euro Ladenpreis) 0,375 Ltr.

In der nächsten Weinaboausgabe
bleiben wir in Deutschland und widmen uns so genannten Jägerweinen. Bis dahin
genießen wir noch die Weine von Braida aus dem Piemont.

Alle Weinabo Kunden erhalten 10 % Rabatt auf alle Braida Wein, welche noch im alten
Jahr bestellt werden - siehe www.weinhandlung-beer.de

Giuseppe Bologna kümmert sich um den Weinbau und die Erzeugung. Seit 1990
engagiert er sich für Konsolidierung und weitere Verbesserung der Produktion, indem
er die Qualitätsaspekte der Rebflächen weiterhin steigert. Das gilt insbesondere für die
Cru-Lagen des Barbera d'Asti. Braida erzeugt Qualitätsweine durch die Auswahl von
Spitzenlagen, dem sogenannten 'Terroirs'.

Robert Parker:

BRAIDA is an excellent source for the wines of Asti.

The 2007 Monferrato Rosso IL BACIALE' (60% Barbera, 20% Pinot Noir, 10% Cabernet
Sauvignon, 10% Merlot) is a generous, medium-bodied wine bursting with fruit. A soft,
caressing wine, Il Bacialè is best enjoyed in its exuberant youth .

The 2007 Barbera d'Asti MONTEBRUNA is a deep, earthy wine imbued with dark
cherries, licorice and spices. Some rough edges remain, but the Montebruna should
offer very fine drinking at the dinner table.

in vino
genuss erleben



Das Weinabo für Januar steht am 13.01.2010 ab 18.30 Uhr im Laden zur
Abholung bereit. Für die Verkostung ist ein kleiner Obulus von 10,- Euro zu
entrichten.

Wer an der Verkostung an diesem Abend teilnehmen möchte, sollte bitte per
mail zusagen, so kann ich besser für die Verkostung planen
(mb@weinabo.me).