

## Passione

Neuigkeiten aus Reben und Keller

1/2017

### Wir sind jetzt auch auf Instagram



Sehr geehrte Kunden und Weinliebhaber,  
liebe Freunde, Verwandte und Bekannte,

Seit wir 2006 mit dem Winzern begonnen haben, sind wir mit unserer Website auf dem Internet präsent. War der Auftritt anfangs bescheiden, ist er seit zwei Jahren recht umfangreich und bietet - neben Informationen zu den Weinen und zu uns - einen **modernen Online-Shop** für Ihren Weineinkauf.

Nun berichten wir aber noch häufiger und vor allem schneller über uns und unsere Arbeit. Ab sofort finden Sie uns auf **Instagram** - dem weltweit grössten Microblog mit audiovisuellen Medien (Videos/Fotos - mehr als 500 Millionen Mitglieder). Unter [www.instagram.com/amweingartner/](http://www.instagram.com/amweingartner/) schalten wir laufend neue Fotos aus den malerischen Tessiner Reben und dem Keller, der auch als stimmungsvoller Rahmen für unsere tollen Ess-Events dient, auf. Schauen sie rein und lassen Sie sich überraschen von der Vielfalt!

Selbstverständlich freuen wir uns immer noch über jeden persönlichen Kontakt!

Herzliche Tessiner Grüsse

*Andrea + Michael  
Weingartner*



## Sauberkeit ist Qualität

Jeden Herbst ist das Reinigen der Lesekisten eine wichtige Arbeit für unsere Traubenqualität - wir wollen sie einlagern, sauber und bereit für die nächste Lese.

Zuerst werden die Plastikcontainer von Hand vor gewaschen. Dann kommt unser Heisswasser-Kärcher (Hochdruckreiniger) zum Einsatz.



Das Resultat lässt sich sehen, total sind es über 200 Stück! Da helfen uns die Ideen der Pyramidenbauer !



## Der Jahrgang 2014

Er ist viel besser als sein Ruf – bei uns vielleicht sogar der Beste, den wir je hatten! Viele unserer Kunden fragen uns, ob denn der 2014-er so schwach sei, wie man höre und lese. Wir sagen ganz klar: Nein.

Im Tessin war der Herbst wunderschön und sonnig. Der September war sogar ein Monat mit fast nur eitel Sonnenschein. So wurden unsere Trauben optimal reif und der Wein hervorragend. Das zeigt übrigens ja auch der Amoroso 2014, der am Grand Prix du Vin Suisse eine Goldmedaille geholt hat. Gleiches gilt für den Emozione 2014, ein Topwein, so gut war er (fast) noch nie.



## Auf frischer Tat ertappt

Letzten Sommer konnte der Verpächter unseres Rebbberges im Gromo di Sessa mit einer Wildkamera zwei Wildschweine filmen. Die Videos finden Sie auf unserer Website unter dem Link [www.weingartner.ch/videos/wildschweine1.mp4](http://www.weingartner.ch/videos/wildschweine1.mp4) bzw. [wildschweine2.mp4](http://www.weingartner.ch/videos/wildschweine2.mp4).

Was für Schäden die in den Kulturen anrichten, an das wollen wir lieber gar nicht denken – fragen Sie einen Wümmmer welcher 2016 bei der Lese geholfen hat, der kann ein Lied davon singen !



# Rotwein-Rezept

Ein Klassiker aus dem Burgund, neu interpretiert à la Ticino. Passt super in die kalte Jahreszeit.



## Gallo al vino (coq au vin)

1 Poulet gehäutet in 8 Teilen  
(oder 1 kg Pouletteile)

mit Salz und Pfeffer einreiben

2 Esslöffel Olivenöl

in der Bratpfanne erhitzen,  
Pouletstücke anbraten, herausnehmen

1 Zwiebel geviertelt,  
½ grüne Peperoni in Streifen,  
100 g Eierschwämme

im Bratfond anziehen

1 Esslöffel Mehl

die Mischung bestäuben

4 dl Merlot

darüber giessen (ablöschen) und aufkochen

½ Büchse Pelati

Tomaten etwas hacken und dazu geben, alles in  
einen feuerfesten Topf geben.

1 Zweig Rosmarin  
½ Bouillon Würfel

dazu geben, das Fleisch in den Topf schichten

Zugedeckt im Ofen auf 180 Grad 40 - 45 Minuten weich schmoren.

Vor dem Servieren die Sauce abschmecken und das Fleisch mit frischem Thymian überstreuen.

Dazu passt Kartoffelstock, Nudeln oder Spätzli und ein guter Merlot, z.B. eine Flasche Amoroso.

En Guete !

### Impressum

"Passione", Neuigkeiten aus Reben und Keller, Andrea + Michael Weingartner, Tenuta Weingartner  
CH-6999 Astano ☎ 091 600 00 34 [www.weingartner.ch](http://www.weingartner.ch) [info@weingartner.ch](mailto:info@weingartner.ch)  
Ausgabe Januar 2017. Erscheint in lockerer Folge 2 - 3 mal pro Jahr.