

## Qualität beginnt im Rebberg

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



viele von Ihnen wissen es vermutlich schon, trotzdem wollen wir es wieder einmal sagen: Ein guter Wein wächst im Rebberg. Dazu gehört ein guter Boden, die richtigen Reben, möglichst gutes Wetter und vor allem viel (Hand-) Arbeit.

Eine dieser Arbeiten haben wir vor kurzen fertig gemacht. Lesen Sie mehr über das "Oben-Abnehmen" auf der Innenseite. Da finden Sie auch die Auflösung und die **Gewinner** des Bio-Wettbewerbes.

Wir wünschen Ihnen einen sonnigen Herbst.  
Herzliche Grüsse aus dem Tessin

*Andrea + Michael  
Weingartner*



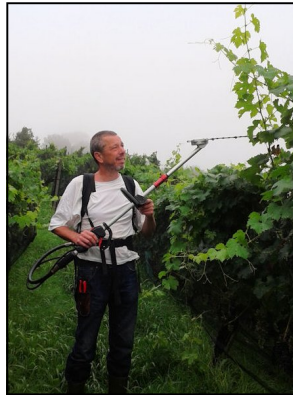
## Aus dem Rebberg - Spitzen schneiden

Die Rebe ist eigentlich eine Schlingpflanze und heimisch in unseren Wäldern. Damit Sie schnell den Zugang zu Licht hat, ist ihr Wachstumspotential ganz enorm - gut und gerne 3 - 4 Meter pro Jahr.

Das mag in der Natur gut sein, im Rebberg hat es erhebliche Nachteile. Einerseits sind die gewachsenen Triebe für die Arbeit im Wege, andererseits soll die Rebe Ihre Energie in die Trauben und nicht in die Triebe stecken (Bild rechts). Also begrenzen wir das Wachstum, in dem wir die Triebe "einfach" oben einkürzen.



Das geht am einfachsten und schnellsten mit der "Laubschere" (eine Art Heckenschere, Bild rechts). Nur - alles was runterhängt lässt sich so nicht schneiden, der Rest ist dann Handarbeit mit der Rebschere (Bild ganz rechts).



Das Resultat lässt sich sehen:



## Auflösung Bio-Wettbewerb

Alle Einsendungen hatten das richtig Lösungswort, es hiess: TICINO.



Die glücklichen Gewinner wurden unter allen Einsendungen per Los gezogen. Hier sind Sie:

3. Preis, 1 Magnum Insieme 2009: Claus Soltermann, Cham
2. Preis, 1 Jéroboam Insieme 2009: Bruno Stämmer, Luzern
1. Preis, Wochenende in Astano: Katy Rhyner und Andreas Grassi, Thun

Wir bedanken uns bei allen Teilnehmern und gratulieren den Gewinnern !



### Traubenlese 2014

Sie findet, wie letztes Jahr, Ende September statt, vorgesehen ist der 27./28.9.2014.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme hier im Tessin.

Wie gewohnt übernehmen wir pro Lesetag das Mittagessen (selber gekocht) und eine Übernachtung. Wenn Sie Lust haben mitzuhelfen, melden Sie sich bei uns. Wir hoffen auf gutes Wetter !



## Weisswein-Rezept

Seit Jahren einer unserer Favoriten in der Alltagsküche – der Weisswein gibt die Säure.



### Rahmschnitzel alla Romana

1 Esslöffel Olivenöl

in der Bratpfanne erhitzen

10 g Butter

darin aufschäumen lassen

8 Tranchen Schweinsfilet  
(1-2 cm dick)

gut braten bis sie rosé sind, danach in eine Gratinform geben (mit Alufolie decken)

Salz, Oregano, Pfeffer,  
Paprika und wenig Muskat

mischen

Schweinsfiletmedaillons

mit der Mischung bestreuen

1/2-1 dl Weisswein

Bratfond auflösen, Wein etwas einkochen lassen

1-2dl Saucenhalbrahm

unter Rühren zufügen

1 Eigelb

einrühren (Sauce legieren)

Sauce  
geriebener Parmesan

über die Medaillons giessen  
darüber streuen und im sehr heissen Ofen  
5 Minuten gratinieren.

Mit Nudeln und Gemüse servieren, dazu passt eine Flasche Amoroso, Insieme oder Emozione.

En Guete !

#### Impressum

"Vite e Vino", Newsletter, von Andrea und Michael Weingartner, Viticoltori-Vinificatori,  
CH-6999 Astano [www.weingartner.ch](http://www.weingartner.ch) [info@weingartner.ch](mailto:info@weingartner.ch)

Ausgabe September 2014. Erscheint regelmässig 2 - 3 mal pro Jahr.