

## Mitten im Rebjahr

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

Wir sind schon voll drin im Rebjahr!  
Kaum ist Weihnachten und Sylvester  
vorbei, geht es bei uns los! Dann steht  
eine der wichtigsten aber auch inten-  
sivsten Arbeiten an - der Rebschnitt.

Eigentlich eine einfache Sache, trotz-  
dem braucht es jahrelange Erfahrung,  
wenn das Resultat optimal sein soll.  
Und das muss es: Die Wuchskraft der  
Rebe und die Qualität des Weines hängen unmittelbar mit dem richtigen  
Schnitt zusammen. Details liefern wir auf den folgenden Seiten.

Wir wünschen Ihnen einen sonnigen und vor allem warmen Frühling.  
Herzliche Grüsse aus dem Tessin

*Andrea + Michael  
Weingartner*



Unser neuer Rebberg im Gromo, oberhalb von Sessa, mit Blick auf den Monte Rosa !



**PS. Bitte die Beilagen beachten. Dort steht, wo Sie unsere aktuellen  
Weine demnächst degustieren können.**

# Aus dem Rebberg - Der Rebschnitt

Die Rebe ist eigentlich eine Schlingpflanze. Wie sie bei uns im Rebberg wächst, ist eine kultivierte Form des natürlichen Wachstums. Der Rebschnitt ist unumgänglich und hat folgende Ziele:

- Erhalten der Fruchtbarkeit  
Reben, welche nicht geschnitten werden, haben nach 3-4 Jahren nur noch wenige oder keine Trauben.
- Aufbau und Erhalt der "Stockgeometrie"  
Die Rebe, soll so wachsen, dass alle Arbeiten für uns einfacher werden.
- Regulierung des Ertrages  
Da aus jedem "Auge", welches wir stehen lassen, ein neuer Trieb mit 1-2 Trauben wächst, ist die Anzahl Augen proportional zum Ertrag.

Technisch gesehen ist der Rebschnitt an sich einfach:

## 1. Stock ansehen und beurteilen

Schwache Reben werden "kürzer" angeschnitten, starke länger.



## 2. Neue Fruchtrute auswählen, restliches Holz wegschneiden:



### 3. Einkürzen der Fruchtrute

5-6 "Augen" ergeben 5 - 6 Triebe, also ungefähr 8 - 12 Trauben = 1.5 kg Trauben / Rebe. Das ist genau der Ertrag, den wir gerne hätten.



---

## Neu abgefüllt

### Gioia 2013



Spumante bianco del ticino DOC (extra brut)

Endlich ist er da, der neue Gioia. Halb weiss gekelterter Merlot, halb Chardonnay. Mit zweiter Gärung in der Flasche und Reifung auf der Hefe für fast ein Jahr! Eine tolle Perlage, wunderbare Fruchtaromen und ein schöner Abgang kennzeichnen ihn - ein Schaumwein für jede Gelegenheit.

Flasche 75cl CHF 26.--, sofort lieferbar.

# Rotwein/Portwein-Rezept

Lammierstück, für einmal auf eine andere Art gekocht, als einfach am Stück gebraten.



## Lammwürfel mit Tomaten und Zwiebelchen

- 200 g Saucenzwiebelchen      1 Minute im heissen Wasser blanchieren, kalt abschrecken, dann den Wurzelansatz wegschneiden und aus der Schale drücken.
- 600 g Lammierstücke      In 1.5 cm grosse Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Bratpfanne im heissen Öl 1 Minute rundum anbraten und auf eine vorgewärmte Platte geben.
- 2 Thymianzweige      auf das Fleisch legen und im 80° warmen Backofen 20 Minuten nachgaren lassen
- 1 EL Zucker      in einer Chromstahlpfanne caramelisieren
- 1 TL Butter, die Zwiebelchen und 1 TL Tomatenpüree      beigen, alles mischen.
- 0.5 dl Wasser      ablöschen
- 1 dl Rotwein, 0.5 dl Portwein      begeben, 15 Minuten köcheln lassen.
- 300 g Cherrytomaten      halbieren 5 Minuten in der Sauce mitkochen.
- Fleisch in die Sauce geben und alles mischen, mit Reis oder Nudeln servieren.

### 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 März 2015. Erscheint regelmässig 2 - 3 mal pro Jahr.