

Ein Rebberg wird saniert

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

Im Januar dieses Jahres wollten wir in unserem neuen Rebberg im "Gromo" den Rebschnitt machen. Da sehen wir ganze Reihen, welche umgekippt waren. Da galt es: nicht lange studieren – hier muss saniert werden. Das betrifft die Hagel-schutznetze, Drähte und Pfosten. Dahinter steckt natürlich ein schönes Stück Arbeit. Die alte Anlage will zuerst abgeräumt, die Neue dann wieder auf-gebaut werden. Erfahren Sie mehr darüber auf den folgenden Seiten.



Da steht so einiges krumm !!

In diesem Sinn "buon lavoro", wie wir hier im Tessin sagen und herzliche Grüsse

*Andrea + Michael
Weingartner*



PS. Die Vendemmia rückt in grossen Schritten näher, Details dazu auf der dritten Seite.

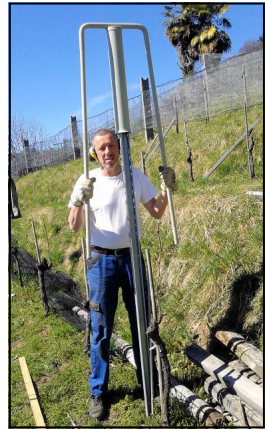
Ab- und Aufbau der Anlage



Wie schon erwähnt, zuerst muss die alte Anlage weg: Netze, Drähte und Pfosten. Da kann "Frau" zeigen was sie kann !



Wenn alles weg ist, wirkt es ein wenig kahl.



Dann geht's ans Einschlagen der neuen Pfosten. Eine harte und vor allem auch laute Arbeit - mehr Männersache.

Die Endpfosten werden mit Zaunstreben abgestützt. Da ist Beton gefragt, an den Streben "hängt" die ganze Anlage.



Das Resultat



So sieht es nachher aus. Wir finden, der Aufwand hat sich gelohnt und freuen uns ehrlich auf den ersten Merlot aus dem Gromo. Er kommt vermutlich in den Visione rein – so gerade Pfosten müssen einen gradlinigen Wein geben. Im Frühling 2016 wissen wir es !

Vendemmia / Weinlese 2015

Deutlich früher als andere Jahre! Wir starten vermutlich am Montag 14.9.2015. Hauptlesegang Wochenende 19./20.9.2015. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme hier im Tessin.

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



Herzlich willkommen sind dieses Jahr vor allem auch Personen, welche unter der Woche helfen können (14. - 18.9.2015).

Nocino-Rezept



Nussglacé mit Nocino

- | | |
|---------------------------|--|
| 2 Eigelb, 120g Zucker | schaumig rühren |
| 2 dl Milch, 2 dl Vollrahm | aufkochen, etwas auskühlen lassen, dann Ei-Zuckergemisch zugeben, nochmals erwärmen bis das Eigelb bindet. |
| 4 cl Ahornsirup | darunter mischen. |
| 100g Baumnüsse | hacken, danach in einer Bratpfanne anrösten. |

Baumnüsse zur Milch-Rahmmischung geben. In der Glacé-Maschine ca. 30 Minuten rühren lassen oder im Tiefkühler einfrieren.

Zum Servieren Kugeln ausstechen, mit 2-4 cl Nocino übergiessen und mit Nüssen und/oder Rahm dekorieren.

Ein Hochgenuss !!

P.S. Der Nocino ist ab sofort wieder bei uns erhältlich. Die Flasche zu 37.5 cl kostet neu CHF 29.50.

Impressum

"Vite e Vino", Newsletter, von Andrea und Michael Weingartner, Viticoltori-Vinificatori,
CH-6999 Astano www.weingartner.ch info@weingartner.ch
Ausgabe August 2015. Erscheint regelmässig 2 - 3 mal pro Jahr.