



La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del vino

Mit il vino numero sedici von **La Bottigliera IL GRANO**, dem

Barbaresco Casot DOCG 2007

reisen wir ein weiteres Mal in die Provinz Piemonte. Im Städtchen Treiso durften wir vor eineinhalb Monaten die Familie Nada besuchen. Zuerst gab es eine Besichtigung des Weinkellers und der Produktion. Alles klein und überblickbar. Da Enrico, der Junior Capo, noch mit seiner 5 Monate alten Tochter beschäftigt war, wurden wir von Vater Giuseppe fachkundig und mit Stolz durch die Kellerräume der Azienda Agricola Nada geführt. Schnell wurde uns klar, dass hier mit grosser Leidenschaft, viel Herzblut und einer grossen Liebe zum Wein gearbeitet wird. Gläser mussten her und so gab es zwei Fassproben zum Degustieren. Ein spannendes aber gewöhnungsbedürftiges Erlebnis! So kurz nach der Vergärung präsentiert sich der Wein noch wild, sehr fruchtig (fast wie Traubensaft) und gleichzeitig mit stark trocknenden Tanninen. Mit der nötigen Routine lässt sich in diesem Stadium schon das Potential des Weines feststellen.

Zur Cena (italienisch für Abendessen) wurden wir zum Familientisch geladen und mit den sieben Weinen des Weingutes und piemontesischen Köstlichkeiten, zubereitet von der Mama, verwöhnt. Der Höhepunkt in Bezug auf den Wein war sicher der Barbaresco riserva 1996 aus einer Magnumflasche kredenzt. Eine wahre Entführung von Nase und Gaumen in eine vielschichtige, aromatische und erfrischende Duftwelt eines voll reifen Weines. Ein Herz berührender Moment kam bei uns auf, als die 100-jährige Nonna mit einem herz-



Barbaresco Casot DOCG

Jahrgang	2007
Rebsorte	100% Nebbiolo
Volumen	14 %
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	2 Jahre in verschiedenen grossen Eichenfässern
Trinktemperatur	18–20 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2022
Weingut	Azienda Agricola Nada Giuseppe
Region	Treiso, Piemonte

Ich bin La Bottigliera-Abonnent

Vorname _____

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Geburtsdatum _____

Ort/Datum _____

Unterschrift _____

Der Wein wird im Ristorante IL GRANO
abgeholt am _____

Bitte den Wein an oben stehende Adresse senden



Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

La Bottigliera IL GRANO AG
Ländte 38
3294 Büren an der Aare

haften «Buona sera!» sich zu uns an den Tisch gesellte. Wir werden diesen Abend wohl nie vergessen.

Der Barbaresco Casot DOCG 2007 zeigt sich in einem Granatrot mit orangenen Schattierungen, was sehr typisch für Weine ist, die aus 100% Nebbiolo gekeltert werden. Das Bouquet ist intensiv blumig mit starken Anklängen von Rosen und Veilchen. Im Mund entwickelt er seine ganze Komplexität und Harmonie. Obwohl erst vierjährig, sind die Tannine schon sehr gut eingebunden und nur noch wenig trocknend. Der Abgang ist fein würzig und erfrischend und bleibt lang anhaltend.

Der Wein wird während zweier Jahre in 500 (Tonneaux), 1000 (Botticelle) und 3000 (Botti grandi) Liter Eichenfässern gelagert. Der optimale Trinkgenuss liegt etwa zwischen 7–15 Jahren, wobei der Wein gut und gerne 25 Jahre gelagert werden kann.

Dazu geniessen wir gutgelagerten würzigen Käse, geschmortes Fleisch oder Wildgerichte.

Für den Jahrgang 2007 beträgt der Preis im La Bottigliera-Abo Fr. 20.–.

Bei Nachbestellungen von Abonnenten verrechnen wir Fr. 24.80. Für Nicht-Abonnenten beträgt der Preis Fr. 28.–.

Rezept Nr. 16

Brasato al Barbaresco

Rezept für fünf bis sechs Personen

4 Zweige Stangensellerie	In feine Streifen schneiden
400 g Rüebli	Schälen und in feine Würfelchen schneiden
1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen	Beides fein hacken.
1 kg Rindsbraten oder Hohrückenfilet Salz und Pfeffer	In einem grossen Bräter falls möglich ohne Fett auf jeder Seite 1 Minute scharf anbraten. Auf den Stirnseiten beginnen. Gesamtbratzeit: 6 Minuten. Am Schluss würzen, Fleisch herausnehmen.
2 Esslöffel Olivenöl	Im Bräter erhitzen. Das vorbereitete Gemüse sowie Zwiebeln und Knoblauch darin dünsten.
1 Esslöffel Tomatenpüree	Dazugeben und kurz mitdünsten.
1 Dose Pelati-Tomaten	Zum Gemüse geben. Das Fleisch wieder darauf geben.
2 – 3 dl Barolo Salz, Pfeffer	Über das Fleisch giessen. Alles pikant würzen und zugedeckt während 1½ bis 2½ Stunden (je nach Dicke des Fleischstückes) auf kleinem Feuer schmoren lassen. Eventuell die Sauce am Schluss auf grossem Feuer noch etwas einkochen. Zum Servieren das Fleisch in dünne Tranchen aufschneiden. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce überziehen.

Tipp: Vorbereiten

Der Brasato einen Tag im Voraus 1 Stunde schmoren und im Ofen abkühlen lassen. Nach dem erneuten aufkochen während der restlichen Zeit fertig schmoren. Das Fleisch wird auf diese Weise eher zarter.

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Barbaresco Casot DOCG 2007** à Fr. 24.80 (Abonnenten)/ 28.– (Normalpreis)

Folgende **La Bottigliera IL GRANO**-Weine können auch noch bestellt werden:

Anzahl Flaschen		Preis Abonnenten	Preis Normal
_____	Il Rinzacco 2005 Conte Spagniletti Zeuli	Fr. 18.50	
_____	Pellegrone 2007, Morellino di Scansano DOC Azienda Agricola Alberese	Fr. 19.–	
_____	Valpolicella DOC classico superiore Ripasso 2006 Azienda Agricola Il Roverone	Fr. 21.60	
_____	Valle delle Stelle IGT 2008 Azienda Agricola Brancatelli	Fr. 19.80	
_____	Òtre Primitivo IGT 2009 Cantine Teanum	Fr. 18.90	
_____	Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero	Fr. 20.–	
_____	Ruina Figu 2009 Argei Le Fattorie Renolia Sas	Fr. 19.10	
_____	Dragone Rosso DOC Lamezia 2009 Cantine Lento	Fr. 18.50	
_____	Donatella 2006 Luigi e Fiorina Baudana	Fr. 24.90	Fr. 28.–
_____	Rutilia DOC 2007 Azienda Agricola Salvatore Pasquale	Fr. 22.–	
_____	Testadura IGT 2007 Podere L'Aione	Fr. 22.–	Fr. 24.90
_____	Montefalco Rosso 2007 Azienda Agricola Tabarrini Giampaolo	Fr. 21.50	Fr. 23.50
_____	Ciligliolo IGT 2008 La Selva	Fr. 22.50	Fr. 24.50

Absender und Unterschrift auf der Rückseite nicht vergessen.

Konditionen: Aufgeführte Jahrgänge solange Vorrat. Die Preise verstehen sich inkl. 8% MwSt., exkl. Portospesen (beim Versand bis 12 Flaschen betragen die Portospesen Fr. 17.10).