



## La Bottigliera **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Die Geschichte zum Il Vino numero ventiquattro von **La Bottigliera IL GRANO**, dem

## Marvia IGT 2009

begann vor gut vier Jahren in der Enoteca Scali in Volterra. Massimo und Patricia bieten in ihrer Enoteca nebst Produkten aus der Region wunderbare, bekannte und auch noch unentdeckte Weine aus Italien an. Im Oktober 2008 hielt ich so eine Flasche Wein mit einer sehr ansprechenden Etikette und dem Namen Centomani vom Podere Panta Rei in den Händen.

Schnell waren ein paar Flaschen gekauft und am Abend in unserem Feriendomizil nahe Volterra degustiert und getrunken. Die Begeisterung unter den Trinkenden war gross und so versuchte ich am nächsten Tag bei Massimo eine grössere Anzahl Flaschen zu reservieren. Leider war mein Versuch nicht sehr erfolgreich. Massimo erklärte mir, dass der Weinbauer Alberto Bellini vom Podere Panta Rei den Centomani nur in kleinen Mengen von ca. 800 Flaschen produziert. Etwas enttäuscht und mit 6 Flaschen unter dem Arm ging es ein paar Tage später Richtung Schweiz.



### Marvia IGT

Jahrgang	2009
Rebsorte	Sangiovese, Ciliegiolo, Colorino
Volumen	14%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	Lagerung in Fässern aus Eichenholz
Trinktemperatur	18–20 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2017
Weingut	Podere Panta Rei
Region	Terricciole Toscana

Ich bin La Bottigliera-Abonment

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

**La Bottigliera IL GRANO**

Ländte 38 3294 Büren a. A. T +41 32 351 03 03 vino@labottigliera.ch www.labottigliera.ch



Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta  
Envoi commercial-réponse

Nicht frankieren  
Ne pas affranchir  
Non affrancare

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

Auch zu Haus überzeugte mich dieser Wein so sehr, dass ich auf die Suche nach Kaufmöglichkeiten ging, ohne Erfolg. Zufällig lernte ich Alberto Bellini im Herbst 2011 in der Enoteca Scali persönlich kennen. Schnell wurden wir uns einig, dass Alberto mich Ende Oktober 2011 im IL GRANO besuchen kommt und all seine Weine zur Degustation mitbringt. Unter den degustierten Weinen war auch der Marvia, eine Assemblage aus Sangiovese, Ciliegiole und ein wenig Colorino. Jede dieser Traubensorten lässt Alberto auf den optimalen Punkt ausreifen und gibt dem Wein 18 Monate Reifezeit in Eichenfässer. Mit einem intensiven Purpurrot präsentiert sich dieser würzige Toscaner aus Terricciolo im Glas. Aromen nach Gewürzen und dunklen reifen Beeren verwöhnen die Nase. Im Gaumen würzig und weich zugleich mit feiner Frische und lang anhaltender Wärme.

Die Rebberge des Podere liegen in einem kleinen Tal unterhalb Terricciolo und sind umgeben von verschiedenartigsten Sträuchern, Blumen, Gewürzen und Bäumen. Alberto lässt alle Pflanzen kontrolliert wachsen damit diese ihre Duftaromen an die Reben weiter geben können. Der Boden ist sandig und von Felsen unterlegt.

Für den Jahrgang 2009 beträgt der Preis CHF 23.50. Für Nicht-Abonnenten CHF 25.50.

Dazu geniessen Sie würziger Pecorino und Wildschweinsalami. Steinpilzrisotto mit Lardo di Colonata und geschmortes Schweinefleisch.

## Geschmorte Lammschulter

Zutaten für vier bis sechs Portionen

250 g Karotten	Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und
300 g Zwiebeln	Zitrone grob würfeln. Alles mit den Knoblauchzehen in
10 Knoblauchzehen	einen Bräter geben, salzen und pfeffern.
1 reife Bio-Zitrone	Lammschultern im Gelenk halbieren, ebenfalls salzen und
Salz	pfeffern und auf das Gemüse geben. Öl darüber verteilen.
Pfeffer	1,5 l Wasser und Bier zugeben und alles im heißen Ofen
2 Lammschultern	bei 160 Grad auf einem Rost auf der mittleren Schiene ca.
(à ca. 1,2 kg)	3 – 4 Std. braten (Umluft nicht empfehlenswert).
50 ml Olivenöl	
2 Fl. helles Bier (à 330 ml)	

Das Fleisch aus dem Fond nehmen, abtropfen lassen. Das Fett abschöpfen, Fond durch ein Sieb giessen und langsam reduzieren.

Dazu passen Kartoffeln und Gemüse aus dem Ofen.

## Bestellkarte

Ich bestelle \_\_\_\_\_ Flaschen **Marvia IGT 2009** à Fr. 23.50 (Abonnenten)/25.50 (Normalpreis)

Ich bestelle \_\_\_\_\_ Flaschen **Centomani 2008** (Sangiovese) à Fr. 37.–

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

Anzahl Flaschen		Preis Abonnenten	Preis Normal
_____	<b>Pellegrone 2007, Morellino di Scansano DOC</b> Azienda Agricola Alberese	Fr. 19.–	
_____	<b>Valpolicella DOC classico superiore Ripasso 2008</b> Azienda Agricola Il Roverone	Fr. 21.60	
_____	<b>Valle delle Stelle IGT 2009</b> Azienda Agricola Brancatelli	Fr. 19.80	
_____	<b>Òtre Primitivo IGT 2009</b> Cantine Teanum	Fr. 18.90	
_____	<b>Nebbiaia 2007</b> Fratelli Rovero	Fr. 20.–	
_____	<b>Ruina Figù 2009</b> Argei Le Fattorie Renolia Sas	Fr. 19.10	
_____	<b>Rutilia DOC 2007</b> Azienda Agricola Salvatore Pasquale	Fr. 22.–	
_____	<b>Testadura IGT 2009</b> Podere L'Aione	Fr. 22.–	Fr. 24.90
_____	<b>Montefalco Rosso 2007</b> Azienda Agricola Tabarrini Giampaolo	Fr. 21.50	Fr. 23.50
_____	<b>Ciliegiole IGT 2008</b> La Selva	Fr. 22.50	Fr. 24.50
_____	<b>Barbaresco Casot DOGG 2007</b> Azienda Agricola Nada Giuseppe	Fr. 24.80	Fr. 28.–
_____	<b>Ripasso Pegrandi DOC 2009</b> Vaona	Fr. 17.50	Fr. 18.50
_____	<b>Amarone Paverno DOC 2007</b> Vaona	Fr. 29.–	Fr. 35.–
_____	<b>La Vota DOC 2009</b> Cantine Barbera	Fr. 23.90	Fr. 26.90
_____	<b>Lagrein Gries DOC «Kristan» 2009</b> Az. Vinicola A. Egger-Ramer	Fr. 18.90	Fr. 19.80
_____	<b>Greppicante 2009</b> Az. i Greppi	Fr. 22.50	Fr. 24.80
_____	<b>Fiix IGT 2008</b> Azienda vitivinicola Rizzo	Fr. 19.80	Fr. 21.50
_____	<b>Chianti riserva DOGG 2008</b> Fattoria Majnoni Guicciardini	Fr. 19.50	Fr. 21.–
_____	<b>Gran Tiati IGT 2009</b> Cantine Teanum	Fr. 22.80	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).