



La Bottiglieria **IL GRANO**

Cari amici del Vino

mit Il Vino numero trentaquattro **La Bottiglieria IL GRANO**, dem

Contrario Umbria Rosso IGT 2010

reisen wir ein zweites Mal in die Provinz Umbrien im Herzen von Italien. Genauer ausgedrückt an die Hügelhänge um Montefalco. Überraschten wir Sie bei unserer ersten «Reise» mit einem Montefalco Rosso von Giampaolo Tabarrini so präsentieren wir nun einen Wein produziert aus der autochthonen Traubensorte Sagrantino von Umbrien. Filippo Antonelli ist der verantwortliche Weinbauer und im Gegensatz zu Giampaolo, dem jungen wilden, fühlt es sich eher der Tradition verschrieben. Und trotzdem wagte er mit dem Contrario im 2008 einen «neuen» Sagrantino zu kreieren. Jung trinkbar sollte er sein, erfrischend und trotzdem authentisch. Der Name Contrario weist ja bereits darauf hin. Übersetzt ins Deutsch heisst Contrario; gegenteilig, entgegengesetzt. Diese Namensgebung weist deutlich auf die Idee von Filippo Antonelli für diesen Wein hin.

Bis in die 1980er Jahre wurde aus Sagrantino ausschliesslich Süsswein hergestellt. Von da an versuchten einige Winzer, unter anderem auch der Vater von Filippo, aus dieser kräftigen und Tanninhaltigen Traubensorte hochstehenden Rotwein zu produzieren. Dies gelang sehr gut und die Sagrantinoweine erfreuten sich eines grossen Booms in Umbrien und Italien. Langsam fanden diese kräftigen Weine auch den Weg über die Grenzen. Nun zeigte



Contrario Umbria Rosso IGT

Jahrgang	2010
Rebsorte	100% Sagrantino
Volumen	14%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	12 Monate in Stahltank und 3 Monate im Zementtank
Trinktemperatur	16–18 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2018
Weingut	Podere San Marco Antonelli
Region	Montefalco, Umbria

Ich bin La Bottiglieria-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

La Bottiglieria **IL GRANO**

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



Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

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

sich, dass die Sagrantinoweine von grosser Qualität sind und viel Potenzial haben, jedoch für Jahre gelagert werden müssen, damit sie ihre ganze Vielfalt wie auch ihr Potenzial voll präsentieren können. Und genau hier liegen die Geburtsgedanken für den Contrario. Filippo wollte einen Sagrantino herstellen, der nicht für Jahre im Keller liegen muss, um mit seiner ganze Fülle und Schönheit den Gaumen zu erfreuen. Erreicht wurde dieses Ziel mit einem leicht höheren Traubenertrag pro Stock sowie dem Ausbau für 12 Monate im Stahltank. Drei weitere Monate reift der Wein im Zementtank und mindestens noch vier in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

Mit seinem dichten intensiven Rubinrot brilliert der Contrario im Glas. Die Düfte nach Zitrusfrüchten als auch Aromen nach Kirschen steigen aus dem Glas in die Nase. Feine Gewürzaromen komplettieren das Bouquet. Im Gaumen elegant und erfrischend mit intensiven Fruchtaromen im Abgang.

Für den Jahrgang 2010 beträgt der Preis CHF 20.50. Für Nicht-Abonnenten CHF 22.00

Dazu geniessen Sie würzige Gemüse und Fleischvorspeisen, üppige Gemüsesuppen sowie Geflügel. Käse von mittlerer Würze schliessen den kulinarischen Reigen.

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Contrario Umbria Rosso IGT** à CHF 20.50 (Abonnenten)/ 22.– (Normalpreis)

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

Anzahl Flaschen		Preis Abonnenten	Preis Normal
_____	Pellegrone 2007, Morellino di Scansano DOC Azienda Agricola Alberese	19.–	
_____	Valpolicella DOC classico superiore Ripasso 2009 Azienda Agricola Il Roverone	21.60	
_____	Tiati Primitivo IGT 2011 Cantine Teanum	16.50	
_____	Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero	20.–	
_____	Testadura IGT 2009 Podere L'Aione	22.–	24.90
_____	Ciliogiolo IGT 2009 La Selva	22.50	24.50
_____	Barbaresco Casot DOCG 2008 Azienda Agricola Nada Giuseppe	24.80	28.–
_____	Amarone Paverno DOC 2007 Vaona	29.–	35.–
_____	Lagrein Gries DOC «Kristan» 2009 Az. Vinicola A. Egger-Ramer	18.90	19.80
_____	Greppicante 2009 Az. i Greppi	22.50	24.80
_____	Fiix IGT 2008 Azienda vitivinicola Rizzo	19.80	21.50
_____	Chianti riserva DOCG 2008 Fattoria Majnoni Guicciardini	19.50	21.–
_____	Gran Tiati IGT 2009 Cantine Teanum	22.80	24.50
_____	Marvia IGT 2010 Podere Panta Rei	23.50	25.50
_____	Cannonau di Sardegna 2011 Le Fattorie Renolia	17.60	18.80
_____	Chronicon DOC 2009 Azienda Agricola Zaccagnini	18.90	19.90
_____	Assieve 2011 Podere Fortuni	25.50	27.00
_____	Rosso di Montalcino DOC 2011 Azienda Agricola La Torre	22.–	23.50
_____	Barolo DOCG Camilla 2009 Azienda Agricola Bruna Grimaldi	29.–	32.–
_____	Nebbiolo d'Alba «Briccola» DOC 2011 Azienda Agricola Bruna Grimaldi	17.–	18.50
_____	Marche Rosso IGT 2010 Azienda Santa Barbara	27.50	30.–
_____	Soiana Blues IGT 2011 Podere Panta Rei	24.50	26.–
_____	Gradoni Curtefranca rosso DOC 2009 Podere Villa	23.50	25.–

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 CHF 17.10).

Pollo in padella alla Umbria

Zutaten für 4 Personen

1 grosses Huhn	Das Huhn in 6–8 Stücke schneiden, das Fleisch kalt abspülen
Salz und Pfeffer aus der Mühle	und gut trockentupfen. Das Fleisch von allen Seiten gut mit Salz und Pfeffer einreiben und mit etwas Mehl bestäuben.
Mehl zum Bestäuben	Zwiebeln schälen und längs in breite Streifen schneiden.
2 El Olivenöl	Die Paprika waschen, längs teilen und quer in breite
4 kleinere rote Zwiebeln	Streifen schneiden. Die Cocktailtomaten waschen.
3 frische Lorbeerblätter (ersatzweise getrocknete)	Stangensellerie in ca. 1 cm lange Stücke schneiden.
1 grosse rote Peperoni	
1 Bund Stangensellerie	
16 Cocktailtomaten	
5dl Trebbiano	Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch in
abgeriebene Schale einer halben kleinen Bio-Orange	Portionen goldbraun anbraten. Jeweils zuerst mit der
4 Teelöffel Kapern, gewaschen und gut abgetropft	Hautseite nach unten ins heisse Öl geben, dann wenden.
1 Teelöffel getrocknete Peperoncini	Das Geflügel aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
	Zwiebeln, Paprika, Stangensellerie und Lorbeerblätter im
	heissen Öl anbraten. Mit dem Trebbiano ablöschen und
	leicht einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
	Die getrockneten Peperoncini und die Tomaten im Ganzen
	dazu geben, Fleischteile in die Pfanne legen und zugedeckt
	40 Minuten bei kleiner Hitze schmoren lassen.
	Vor dem Servieren die Orangenschale und die Kapern in die
	Pfanne geben und vorsichtig untermischen. Evtl. mit etwas
	Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu umbrische Berglinsen servieren.