



La Bottiglieria **IL GRANO**

Cari amici del Vino

Il vino numero trentasei, der

Refosco dal Peduncolo Rosso

führt uns auf einen Spaziergang durch das hügelige Land des wunderschönen Weingutes Conte d'Attimis-Maniago in Buttrio. Es liegt in der Gegend der Colli Orientali del Friuli im Nordosten von Friaul-Julisch Venetien, der nordöstlichsten Provinz Italiens.

«Östliche Hügel des Friaul» heisst der Name des Doc Bereichs «Colli Orientali del Friuli» auf Deutsch. Die Region liegt an den südlichen Ausläufern der Alpen, grenzt an Slowenien und Österreich. Das Städtchen Cividale del Friuli ist Hauptort der Gegend.

Es verschlägt Spaziergänger selten hierher. Das Friaul ist uns meist nur von der Durchfahrt bekannt, als flache, etwas verlassen anmutende und ziemlich reizlose Gegend. Aber von der Ausfahrt bei Udine braucht es nur wenige Autominuten, um in die sanften Hügel der Colli Orientali zu gelangen. Weinberge, romantische Schlösser und gastfreundliche Menschen begrüßen hier den Besucher. Die Kultur dieser Gegend ist uralte, führt weit in die Zeit der Römer zurück. Mittelalterliche Dörfer, Klöster und Kirchen zeugen von dem reichen Erbe der Langobarden aus dem frühen Mittelalter. Sogar eine eigene Sprache, das Furlan (Friulanisch) hat sich erhalten.

Zurück zu den malerisch in Hufeisenform angelegten Rebbergen der Familie d'Attimis-Maniago. Hier ist die Tradition des Weinanbaus erlebbar. Sie lässt sich im Archiv des Guts bis in mittelalterliche Zeiten zurückverfolgen, als Benediktinermönche in dieser Gegend den



Refosco dal Peduncolo Rosso DOC

Jahrgang	2012
Rebsorte	100% Refosco dal Peduncolo Rosso
Volumen	13%
Inhalt	75 cl
Ausgebaut	6–8 Monate im Stahltank
Trinktemperatur	18–20 Grad
Trinkreife	ab jetzt bis 2017
Weingut	Podere Casali Maniago
Region	Buttrio, Friaul

Ich bin La Bottiglieria-Abonnent

Vorname _____

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

E-Mail _____

Geburtsdatum _____

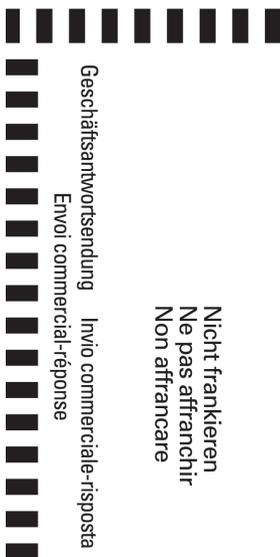
Ort/Datum _____

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



Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse

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

Weinanbau pflegten. Die Hügel von Buttrio schützen die Weinberge vor den strengen Winden aus dem Nordosten. Dadurch herrscht hier ein mildes Mikroklima mit leichten Brisen, das für den Anbau der autochthonen Rebsorten der Colli Orientali del Friuli prädestiniert ist. Eine von ihnen ist diese Rebe mit dem klingenden Namen Refosco dal Peduncolo Rosso, eine Varietät der Refosco-Traube, einer alten Rotweinsorte, welche vor allem Istrien, in Friaul, aber auch im benachbarten Slowenien angebaut wird. Ihren Namen trägt sie, weil die Stiele der Rebe während der Reifung rot leuchten.

Aufmerksam gemacht auf das Weingut Conte d'Attimis-Maniago hat mich allerdings nicht der Refosco dal Peduncolo Rosso, sondern der vom gleichen Gut stammende Tazzelenghe, eine absolute Rarität, von der im ganzen Friaul nur 15'000 Flaschen produziert werden. Die Arbeit auf dem Weingut Conte d'Attimis-Maniago besticht durch ihren konsequenten Mut zur Tradition. Das Gut befindet sich seit über 500 Jahren im Besitz der Adelsfamilie d'Attimis-Maniago. Dank sorgfältiger Auslese und Verarbeitung der Trauben ermöglicht uns dieses traditionsbewusste Arbeiten, mit dem Genuss des Refosco dal Peduncolo Rosso in ganz unerwartete Geschmackswelten einzutauchen. Der Wein mit seiner intensiven Färbung in dichtem Rubinrot mit violetten Nuancen ist frisch und zugleich wärmend auf der Zunge. Eine feine Säure und ein angenehmer Tanningehalt wirken anhaltend erfrischend, die Aromen im Abgang erinnern an wilde, dunkle Beeren und schwarzen Pfeffer. Der Refosco dal Peduncolo Rosso passt wunderbar zu rotem Fleisch und währschaften Gerichten wie Kalbshaxe, Braten oder Ragout mit Polenta.

Für den Jahrgang 2012 beträgt der Preis CHF 18.50. Für Nicht-Abonnenten CHF 19.50.

Bestellkarte

Ich bestelle _____ Flaschen **Refosco dal Peduncolo Rosso 2012** à CHF 18.50 (Abonnenten)/ 19.50 (Normalpreis)

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

Anzahl Flaschen		Preis Abonnenten	Preis Normal
_____	Tiati Primitivo IGT 2011 Cantine Teanum	16.50	
_____	Nebbiaia 2007 Fratelli Rovero	20.–	
_____	Testadura IGT 2009 Podere L'Aione	22.–	24.90
_____	Amarone Paverno DOC 2007 Vaona	29.–	35.–
_____	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 2010 Cantine Teanum	22.80	24.50
_____	Chronicon DOC 2009 Azienda Agricola Zaccagnini	18.90	19.90
_____	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.–
_____	Contrario Umbria Rosso IGT 2010 Podere San Marco Antonelli	20.50	22.–
_____	Chianti Rufina DOCG 2012 Azienda Agricola I Veroni	18.50	19.50

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 CHF 17.10).

Stinco di vitello geschmorte ganze Kalbshaxen

Zutaten für 4–6 Personen

2 Stk. Kalbshaxen (ganz)	Stinco in einen Bräter legen, die geputzten und gewürfelten
4 Esslöffel Olivenöl	Gemüse darum streuen. Mit Öl beträufeln und einige Butter-
75 g Butter	flocken dazwischen legen. Salzen, pfeffern und die Rosmarin-
300 g Karotten in Würfel	zweige dazu legen.
1 Stk. Sellerie in Würfel	Den Bräter unverschlossen in den 250 Grad heissen Backofen
1 Stk. Lauch in Würfel	schieben. Nach etwa 20 Minuten, sobald alles brutzelt, mit
2 Stk. Zwiebel in Würfel	dem Wein auffüllen.
40 g Knoblauch	Die Hitze auf 175 Grad reduzieren. Nunmehr 2–2 ½ Stunden
1–2 Flaschen Weisswein	sanft schmoren. Das Fleisch vom Knochen lösen und warm
(Friulano, Pinot Grigio)	stellen. Die Gemüse mitsamt einem Teil des Schmorflüssigs im
20 g Salz	Mixer pürieren. Durch ein feines Sieb passieren und mit der
4 g Pfeffer	restlichen Schmorflüssigkeit aufkochen.
2 Stk. Rosmarinzweige	

Die Sauce mit dem Gemüse auf die gewünschte dicke einreduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Butter mit dem Pürierstab unterziehen. Das ausgelöste Fleisch darin erwärmen.
Es empfiehlt sich, dieses Gericht mindestens ein Tag im Voraus zu kochen.

Dazu passt Polenta mit getrockneten Steinpilzen.