

Verkaufsliste Cantina Collodi

In der Cantina Collodi verkaufe ich Bioweine und feinste biologische Olivenöle aus dem Chianti-gebiet, diverse Pasta, Tomatensauce, Kaffee, Zucker, Shampoo, Seife, Honig und weitere Produkte. Nun habe ich mich entschieden diese Produkte in die Schweiz zu importieren und zu verkaufen. Alle Produkte sind biologisch und/oder aus Fairem Handel.



Das ist die Cantina im Collodi, unserem Ferien- und Bildungshaus in der Toscana.

Weinkarte

Die Weine stammen von vier verschiedenen Weinbauern aus dem Chianti-gebiet. Wir haben hier verschiedene Weine in verschiedener Preisklasse. Vom täglichen Tischwein bis zu speziellen Weinen zu einem guten Essen.

Mein Lager in der Schweiz ist noch klein. Grössere Bestellungen bitte frühzeitig in Auftrag geben, damit ich den Wein importieren kann.

Fattoria Carpineta Fontalpino, Castelnuovo Berardenga

Zertifiziert biologisch

Das Weingut



Filipo und Gioia Cresti

Gioia Cresti mit dem kleinen Weinkeller liegt am südlichen Rand des Chianti-Gebietes. Hier in der Nähe von Siena laufen die Weinberghügel sanft aus. Gioia Cresti betreibt das Weingut mit ihrem Bruder Filippo. Gioia Cresti keltert klassische Weine und interpretiert sie mit viel Fingerspitzengefühl auf eigene Art. Das Weingut ist seit vielen Jahren biologisch zertifiziert. Gioia Cresti gelingt es, ihren Weinen das gewisse Etwas zu verleihen. Durch geschickte Interventionen betont sie das Typische und Spezifische einer Lage respektive eines Weines: heitere Leichtigkeit beim Chianti aus den Colli-Senesi, Ernsthaftigkeit beim Chianti Classico, Hedonistisches bei ihrem Do ut des. Treffsicher und mit spielerischer Freude arbeitet sie bei jedem Wein das Besondere heraus; man merkt es dem Resultat an. Ob im «Merum» oder im «Wine Spectator», die Kommentatoren wichtiger Weinpublikationen sind des Lobes voll. Sie schreiben etwa: «Sehr schöner Wein, von dem wir gerne einen kleinen Vorrat im Keller hätten» oder «Sangiovese-Meisterwerk von elegantem Understatement»

Filipo Cresti haben wir kennengelernt, weil er als Geometrico den Umbau im Collodi geleitet hat. Von ihm haben wir erfahren, dass er zusammen mit seiner Schwester ein biologisches Weingut führt. Gioia ist für die Kelterung zuständig. Filippo hilft beim Marketing. Sofort lud er uns zu einer Degustation auf das Weingut ein. Das haben wir natürlich gerne angenommen und durften uns von der Qualität der Weine überzeugen.

Mehr zum Weingut und den Weinen unter www.carpinetafontalpino.it

Die Weine



Degustationsaktion!

Alle fünf Weine und den Spumante für Fr. 130.-- statt 141.50

Chianti Colli Senesi

Fr. 12.50

Gioia Cresti keltert ihre Sangiovese-Trauben zu ganz verschiedenen Weinen. Ihr unterschiedlicher Geschmack hängt von verschiedenen Einflüssen ab: Anbauzone, Kelterung, Ausbauart, reinsortige Abfüllung oder Cuvée. Der Chianti aus den Colli Senesi ist ein schlanker, kerniger Chianti. Die Trauben werden während zwei Wochen eingemaischt, anschliessend reift der Wein knapp ein halbes Jahr in Barriques. Mit dem Jahrgang 1994 trat Gioia Cresti an die Öffentlichkeit. Heute füllt sie vom Chianti Colli Senesi rund 25'000 Flaschen ab.

Jahrgang: 2019

Herkunft: Chianti Colli Senesi DOCG

Rebsorten: Sangiovese

Ideale Trinkreife: jetzt bis sieben Jahre nach der Ernte

Alkoholgehalt: 14 %

Sonstiges: vegan

Esstipps: passt perfekt zu roten Fleischgerichten oder Hauptgerichten aus dem Land. Interessante Kombination mit Wachtelschmalz, Florentiner Steak und Roastbeef.

Fontalpino Chianti Classico

Fr. 17.--

Jahrgang: 2017

Herkunft: Chianti Classico DOCG

Rebsorten: Sangiovese

Ideale Trinkreife: zwei bis sieben Jahre nach der Ernte

Alkoholgehalt: 13,5 %

Sonstiges: vegan

Esstipps: Lasagne mit Gemüse, Papardelle mit Wildsauce, reifer Hartkäse

Der Wein wird während 12 Monaten in neuen in Barriques ausgebaut. Der Chianti Classico Carpineta Fontalpino überzeugt durch seine dosierte Fülle und Harmonie und widerspiegelt sehr schön die Herkunft. Der kraftvolle und doch ausgewogene Rote passt zu Vielerlei.

Do ut des Fr. 29.--

Im Vordergrund von Gioia Crestis Produktion steht die hier traditionell angebaute Sangiovese-Traube, eine Sorte, die sie als grosse Herausforderung einstuft. Gioia Cresti arbeitet auch mit sogenannten Komplementärsorten, vorzugsweise mit Petit Verdot und Cabernet Sauvignon. Aus diesem Trio cuvetiert sie ihren erfolgreichsten Wein, den Do ut des. Sie verwendet dafür je einen Drittel Sangiovese-, Petit Verdot- und Cabernet-Sauvignon-Trauben, deren Saft rund 18 Monate in Barriques ausgebaut wird. Der erstmals 1997 gekelterte Wein überzeugt durch seine Fülle und Komplexität. Übrigens: Das lateinische Do ut des bedeutet: Ich gebe, damit du mir gibst.

Jahrgang: 2016

Herkunft: Toscana IGT

Alkoholgehalt: 13.5 %

Rebsorten: Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon

Ideale Trinkreife: drei bis zwölf Jahre nach der Ernte

Sonstiges: vegan

Degustationsnotiz: Nase: delikate, fruchtige und komplexe Nase auf Düften von Tabak, Pflaume, schwarzen Kirschen, schwarzen Beeren sowie Vanille.

Gaumen: volumenreicher, knackig-saftiger, rassig-dichter und feiner Auftakt, gestützt durch gut gereifte Tannine, langer aromatischer Abgang. Gesamteindruck: volumenreiche und elegante Textur. Grosser Erfolg für dieses Weingut.

Esstipps: Tagliatelle mit Hasenragout, Bistecca fiorentina, Lammschulter, Kalbskoteletten mit Steinpilz

Chianti Classico DOCG Montaperto Fr. 29.--

Jahrgang: 2016

Rebsorten: Sangiovese 100%

Alkoholgehalt: 13 %

Ideal zum Verbrauch: 2019/2024

Empf. Trinktemperatur: 16/18 °C

Der ideale Moment zum Geniessen: Abendessen unter Freunden

Bewertung von Tannico: 9/10

Produkttyp: Rot

Degustationsnotiz: Nase: Noten von roten Beeren, Wassermelone und Granatapfel, mit Heidelbeernoten, floralen Nuancen und einer Spur Trockenkräuter.

Gaumen: klare, saftige, jugendliche Frucht, noch sehr frisch, markante Säure, feines Tannin, getrocknet-Kräuter- und florale Würze, leicht pfeffrig, nachhaltig und mit einem weichen und sehr guten Abgang. Gesamteindruck : ein neuer grossartiger Chianti für alle Sangiovese-Liebhaber, nicht verpassen!

Der passende Begleiter zu: Gereifter Käse, Hauptspeisen mit rotem Fleisch, Gemüselasagna, Vorspeisen mit Fleisch, Wild

Chianti Classico DOCG Dofana Fr. 29.—

Jahrgang: 2016

Rebsorten: Sangiovese 100%

Alkoholgehalt: 13,5%

Ideal zum Verbrauch: 2017/2022

Empf. Trinktemperatur: 16/18 °C

Der ideale Moment zum Geniessen: Abendessen unter Freunden

Bewertung von Parker: 93/100

Produkttyp: Rot

Degustationsnotiz:

Der passende Begleiter zu: rotem Fleisch speziell Bistecca fiorentina

Boulé Spumante Metodo Classico V.S.Q. Fr. 26.--

Rebsorten: Sangiovese 90% Merlot 10%

Alkoholgehalt: 12.5%

Ideal zum Verbrauch: 2020

Empf. Trinktemperatur: 6-10 Grad

Der ideale Moment zum Geniessen: zum Apéro

Zuckergehalt: 180 g pro Liter

Degustationsnotiz: Viel Apfel und Hefe im Bouquet. Am Gaumen Granny Smith, milde Säure und sanfte Bitterkeit.

(unser Geheimtipp!)

5 Liter Kartonbox

Fr. 35.—

Herkunft: Chianti Colli Senesi DOCG

Rebsorten: Sangiovese

Ideale Trinkreife: jetzt bis sieben Jahre nach der Ernte

Alkoholgehalt: 12 %

Sonstiges: vegan

Esstipps:

Der ideale Alltagswein: Süffiger leichter Tischwein. Passt gut zu italienischen Gerichten.

Fattoria di Felsina, Castelnovo Berardenga

Das Weingut

Die Fattoria di Felsina liegt auf einem sanften Hügel an der Südspitze des Chianti Classico-Gebietes in der italienischen Toskana. Steht man ganz oben auf den Hügeln dieses herrlichen, rund 90 Hektar grossen Anwesens, kann man die Maremma, das Dorf Montalcino und weiter weg sogar das Meer erkennen.

Schon während der Römerzeit wurde Felsina als Rastplatz und Versorgungsstation genutzt. Es war allgemein bekannt, dass man sich hier treffen kann, um gemeinsam leckere Speisen und köstliche Weine zu geniessen.

Später wurde die Fattoria di Felsina von den Grossfürsten der Toskana in einen Bauernhof umgewandelt. Man kultivierte hier Olivenbäume aber auch Weinberge und Spuren aus jener Zeit zeugen von einem unterirdischen Keller, der für die Produktion von Wein genutzt wurde. In den 1900er Jahren gehörte das Gut der noblen Florentiner-Familie Buzatti, welche seinerzeit das heutige Gebäude mit Kapelle und Weinkellerei im Stil des 18. Jahrhunderts bauen liess. Im Jahr 1966 kaufte Domenico Poggiali das Gut und nur kurze Zeit später kamen sein Bruder Guiseppe und sein Neffe Giovanni dazu. Unter ihrer Führung und mit der klaren Vision, die Weine des Anwesens an die internationale Spitze zu führen, stieg die Qualität der Produktion weiter an. Viele toskanische und italienische Weingüter kämpften damals noch ums Überleben und es brauchte entsprechend viel Kraft und einen starken, gemeinsamen Glauben an eine erfolgreiche Zukunft. Die Anlagen wurden komplett renoviert und eine Lockerung des DOCG-Gesetzes ermöglichte es dem jungen, dynamischen Team, fortan Chianti-Weine zu produzieren, welche zu 100% aus Sangiovese bestanden (dies war bis Anfang der 80er-Jahre verboten). Seit nunmehr drei Jahrzehnten gehört die Fattoria di Felsina zu den besten toskanischen Weingütern und der Felsina-Chianti besteht seit 1983 ausschliesslich aus Sangiovese. 2005 wurde Felsina zum «besten Weingut des Jahres» gewählt! In der zweiten Hälfte der 70er-Jahre kam Giuseppe Mazzocolin mit seinem betriebswirtschaftlichen Wissen zum familiären Betrieb hinzu. Er wurde 2010 zum «Winzer des Jahres» erkoren. Unterstützt wird er vom Önologen Franco Bernabei. Zusammen haben sie, zur grossen Freude der Weinguts-Besitzer, die Qualität der Felsina-Weine auf das heutige Niveau gehoben. Nach wie vor überzeugt davon, dass die Sangiovese-Traube noch immer für positive Überraschungen gut ist, stellen sich die beiden Jahr für Jahr einer neuen Herausforderung.

Das Terroir von Felsina ist, wie der Name schon sagt, sehr felsig. Es setzt sich aus leicht kalkhaltigen Tonen und Sandschichten zusammen, eine ideale Grundlage also für die Sangiovese-Traube. Felsina hat grossen Respekt für die Umwelt, verzichtet konsequent auf künstliche Spritzmittel und kombiniert den Ansatz der Biodynamik mit den Vorteilen modernster Keller-Technik. Der Chianti-Wein ist seit März 2015 ICEA-zertifiziert (Institut de Certification Ethique et Environnementale).

Die Weine:



Berardenga Chianti Classico DOCG

Fr. 22.--

Weinstil: fruchtig & aromatisch

Rebsorten: Sangiovese 100%

Geschmack: trocken

Trinktemperatur: 16° C

Alkoholgehalt: 13.5 % Vol.

Lagerpotential: bis 2026

Vinifikation/Ausbau: Selektive Traubenlese. Maischevergärung innerhalb von 12-15 Tagen. Anschliessende 12-monatige Reifung in Eichenfässern.

Charakter: Im Glas rubinrote Farbe und in der Nase dezenter Duft nach Zwetschgen, Eichenholz und Tabak. Am Gaumen trocken mit eleganter Säure und reifen Tanninen im langen Abgang. Ein klassischer Chianti mit Reifepotenzial.

Passt zu: Pasta, italienische Spezialitäten, Grillgerichte und Fleischgerichte

Rancia Chianti Classico Riserva DOCG

Chianti der Extra-Klasse!

Fr. 44.--

Trauben: Sangiovese

Prämierung: Michael Liebert: 99 Punkte (Preis/Genuss-Wertung)

Weinstil: kräftig & würzig

Jahrgang: 2019

Geschmack: trocken

Trinktemperatur: 17 C

Alkoholgehalt: 13,5 %

Lagerpotential: bis 2024

Vinifikation/Ausbau: Selektive Traubenlese. Maischevergärung innerhalb von 14-16 Tagen. Anschliessend 12 bis 16 Monate Reifung in Eichenfässern. Danach 3-6 Monate Ausbau in der Flasche.

Charakter: Brillante intensive rubinrote Farbe. Würzige Nase mit Anklängen von Blüten, wilden Beeren, Kirschen und Tabak. Am Gaumen ebenfalls herrliche Würze und trocken mit eleganter Säure und reifen Tanninen im langen Finale. Ein grosser Chianti Classico Riserva, der es mit manchem Brunello locker aufnehmen kann.

Castello die Farnetella, Chianti Colli Senesi, Riserva

Fr. 13.50

Trauben: Sangiovese/Merlot (8 Prozent)

Weinstil: kräftig & würzig

Geschmack: trocken

Trinktemperatur: 16-18 C

Alkoholgehalt: 13%

Charakter: Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, die Nase drückt ein fruchtiges Aroma von kleinen Unterholzfrüchten und Noten von Anis und süßem Lakritz (typisch für die Sangiovese dieses Landes) aus, gut integriert mit einer leichten Schärfe. Der Schluck ist weich, mit einem guten Fruchtnachgeschmack und leichter Vanille.

Castello die Farnetella, Sauvignon blanc

Fr. 12.50

Trauben: Sauvignon blanc

Weinstil: blumig

Geschmack: Brennessel, Limette, Stachelbeere und etwas Apfel in der Nase. Am Gaumen schmelzig mit frischer Säure. Leichte Mineralität.

Trinktemperatur: 10-12 C

Alkoholgehalt: 13%

Passt gut: Pasta, vegetarische Gerichte, Vorspeisen und Snacks, magerer Fisch, geräucherte Fleischprodukte

Schöner runder unkomplizierter Sauvignon aus der Toskana.

Die obigen vier Weine sind im Angebot der Cantina Collodi. Alle unten stehenden Weine kann ich besorgen.



Chianti Colli Senesi DOCG

Fr. 14.00

Jahrgang: 2019

Geschmack: trocken

Weinstil: leicht & fruchtig

Rebsorte: 100% Sangiovese

Trinktemperatur: 14° C

Alkoholgehalt: 13 % Vol.

Lagerpotential: bis 2024

Vinifikation/Ausbau: Vergärung imahltank bei 28 - 30°C. Ausbau für 12 Monate in gebrauchten Holzfässern und Barriques.

Charakter: Wer einen süffigen, nicht zu schweren Rotwein sucht, ist mit dem traditionellen Chianti von Felsina gut bedient. Im Glas funkelt er in einem schönen Rubinrot und duftet herrlich klassisch nach getrockneten Blumen, Kräutertee, Lakritze, Leder und etwas Pferdestall. Leicht und saftig im Gaumen, etwas raspeliges Tannin und feine Kirschfrucht, schön lange nachklingend.

Perfekt zu: Salami, Käse und sonstigen Häppchen.



Berardenga Chianti Classico Riserva DOCG

Fr. 26.--

Bewertung: Parker 93/100 Suckling 94/100

Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Alkohol: 13.5°

Typ: Rotwein

Trinkreife: 2020-2030



Colonia Chianti Classico Gran Selezione DOCG

2013

Fr. 88.--

Style: Rotwein

Ausbau: barrique

Volumen: 14,0%

Trinkreife: 2018 – 2038

Auszeichnung: Robert Parker: 98/100 Punkte

Beschreibung: Leuchtendes, sattes Rubin-Granat. Intensive und konzentrierte Nase, eröffnet mit betont erdigen Noten, nach Trüffel und Tabak, dann viel Brombeere und eingelegte Zwetschgen, vielschichtig. Breitet sich am Gaumen machtvoll aus, griffiges, präsent Tannin in feiner Körnung, zeigt im ganzen Verlauf einen satten Zug, anregendes Spiel zwischen Frucht und Würze.

Öle von Felsina



Die Öle sind biologisch verifiziert und ein absoluter Genuss. Es gibt vier Öle im Sortiment. Sie stammen von verschiedenen Oliven und sind völlig verschieden. Von leicht (Leccino) bis recht scharf (Raggiolo). Für Feinschmecker lohnt es sich, diese Öle mal zu kosten. Jedoch nur kalt und nicht mischen mit Essig etc.

Leccino:

Recht dickflüssig und klar mit goldfarbenen Tönen. Durft nach Kräutern und Früchten, junge Tonaten und Basilikum. Gut ausgewogen mit beachtlichem Finale. Passt gut zu leichteren Gerichten, rohem und gekochten Fisch, Pilzsalat und hellem Fleisch.

Pendolino:

Grün-gelb dickflüssig und klar. Der Duft verrät einen Hauch von Tomaten und grünen Oliven. Geschmacklich komplex und gut ausgewogen. Über Äpfel und Nüsse bis hin zu einem Finale mit schwarzer Pfeffernote. Sehr delikat in Kombination mit milden, süsslichen erichten, gekochter Fisch, Weissbrot und Pasta mit leichten Saucen.

Moraiòlo:

Recht dickflüssig und klar, goldgelb mit leuchtend grünen Tönen. Sehr komplex, Duft nach

Tomate und grünem Apfel. Nachhaltig eine bezaubernde Note von Artischocken und eine faszinierende geschmackliche Vielfalt. Ein toller Begleiter ist das Mariòlo frisch geträufelt über Gemüse- und Bohnensuppe oder beim Kochen und Grillen von rotem Fleisch.

Raggiòlo:

Sehr dicht und klar. Goldgelb mit smaragdgrünen Tönen. Bananen, Nüsse, Tomate und leichte Pfeffernote Geschmackliche Feinheit und Komplexität. Intensives Durfterlebnis mit deutschlichen Olivennoten. Eignet sich sehr gut zu mediterranen Speisen mit Salat und Gemüse. Sehr fein sind einige Tropfen auf Fisch und Fleisch.

Probierset mit allen vier Ölen: Fr. 40.—

Viertelliter: Fr. 22.—

Halbliter: Fr. 32.--

Halbliter blend: Fr. 28.--

Badia a Coltibuono, Gaiole

Das Weingut

Vallombrosa-Mönche eines Benediktiner-Ordens begannen 1051 mit dem Bau des Klosters, dessen Name übersetzt „Abtei der guten Ernte“ heißt. Es ist damit eines der ältesten Klöster der Toskana. Vermutlich siedelten die Etrusker jedoch schon vor 2000 Jahren hier. Die Mönche legten Weinberge und Olivenhaine an. 1107 starb hier Benedikt Ricasoli, seine Reliquien befinden sich heute noch am Hauptaltar. Im 15. Jahrhundert, unter dem Schutz Lorenzo de' Medici, erlebt das Kloster seine Blüte. Nachdem die Toskana 1810 unter die Vorherrschaft Napoleons gelangt war, mussten die Mönche das Kloster verlassen, weil es säkularisiert wurde. 1811 wurde es zunächst in einer Lotterie verkauft – bis es 1846 von der Familie der heutigen Besitzer erworben wurde. Heute ist das ehemalige Kloster ein renommiertes Weingut, das von der Familie Stucchi Prinetti geführt wird. Auf einer Rebfläche von 73 Hektar wachsen grösstenteils Sangiovese- und Canaiolo-Trauben heran, aus denen hervorragende, hochbewertete Chianti Classico gekeltert werden. Seit dem Jahrgang 2003 stammen alle Weine aus kontrolliert biologischem Anbau. «Wir haben das gesamte Gut von Coltibuono aus Überzeugung auf biologischen Anbau zurückgeführt. Dadurch haben unsere Chianti Classico-Weine und unsere nativen Olivenöle zweifellos an Identität gewonnen», sagt Emanuela Stucchi Prinetti.

Die Weine



Chianti Classico DOCG

7.5 dl Fr. 18.--

3,75 dl Fr. 11.--

Weintyp: Rotwein

Rebsorten: Sangiovese (85%), Canaiolo (5%), Ciliegiolo (5%), Colorino (5%)

Alkoholgehalt: 14.0% Vol.

Lagerung: mindestens bis 2024

Degustationsnotizen: Im Duft geprägt durch dunkle Kirschen, ein wenig Brombeere und Noten von Zimt und Lebkuchen. Dazu diese unglaublich fein duftenden floralen Noten, die diese Frucht umspielen: das berühmte Veilchen-Aroma, ein Hauch Rosen und andere Blüten. Im Mund durch seine Finesse, seine Vielschichtigkeit und sein straffes Muskelspiel unglaublich spannend. Bereits jetzt ist er erstaunlich zugänglich. Natürlich noch ein Baby, das noch ganz am Anfang seiner Entwicklung steht. Für mich ein absoluter Rohdiamant, den jeder im Keller haben sollte.

Passt zu: Nudelgerichte an kräftigen Saucen, mildgereifte Käsesorten, Wildgeflügel

Olivenöle



Olio extra vergine di Oliva Toscano IGP Podere Campo Corto 0,5 l

Fr. 26.--

Das Olivenöl Olio extra vergine di oliva Toscano IGP Podere Campo Corto von Badia a Coltibuono ist ein feines, naturtrübes Olivenöl, es hat eine schöne frische grüne Farbe, mit grasigem Geruch, dabei wenig Säure und geringer Peroxyd-Anteil.

Die Oliven des Olio extra vergine di Oliva Toscano IGP Podere Campo Corto von Badia a Coltibuono werden 2 km von der Abtei entfernt streng biologisch angebaut. Auf Insektizide kann verzichtet werden, da die Olivenmotte in der Höhe von ca 500m über dem Meeresspiegel fast nicht mehr vorkommt.

Am selben Tag der Ernte werden die von ertragarmen Bäumen geernteten Oliven unter konstanter Temperatur manuell gepresst, was die Frische der Frantoio-Oliven erhält. Unfiltriert und damit voll von Geschmack wird das Öl abgefüllt und ist dank seiner schonenden Herstellung lange lagerfähig. Am besten verwenden sie es zu Verfeinerung von Speisen oder zu geröstetem Brot.

Olio extra vergine di Oliva Toscano IGP Podere Albereto 0,5 l

Fr. 26.--

Der Hain in dem die Oliven für das Olio extra vergine di Oliva Toscano IGP Podere Albereto von Badia a Coltibuono liegt in der Nähe der Abtei. Angebaut werden Im Albereto-Hain verschiedene Olivensorten, die in der Mischung das Olivenöl Podere Albereto zu einem besonderen Feinkostprodukt machen. Ebenso wie die Oliven für das Öl vom Campo Corto-Hain werden die Oliven vom Albereto-Hain an steilen Hängen streng biologisch angebaut und direkt

am Entetag schonend und ausschließlich unter Zuhilfenahme von mechanischen Mitteln gepresst.
Dieses Olivenöl eignet sich bestens zur Verfeinerung von Eintöpfen oder für Carpaccio vom Rind.

Riecine, Gaiole

Das Weingut

Biologisch-dynamisch zertifiziert



Die Geschichte von Riecine

Riecine war ursprünglich bis zum 20. Jahrhundert im Besitz eines nahe gelegenen Klosters. tatsächlich liefern die Kirchenarchive aus dem Jahr 1112 n. Chr. die frühesten bekannten Aufzeichnungen über das Weingut namens Riecine. Es ist möglich, dass in den Hügeln um Riecine schon vor dem 12. Jahrhundert Wein angebaut wurde.

Der Gründer des zeitgenössischen Riecine John Dunkley, ein Engländer, wurde zu einem der am meisten bewunderten Produzenten des neuen Stils Chianti Classico. Mit seiner italienischen Frau Palmina Abbagnano erwarb John 1971 das ursprünglich 1,5 Hektar große Grundstück vom nahe gelegenen Kloster Badia a Coltibuono. Sie restaurierten die alte Steinvilla auf dem Land und begannen, die Reben wiederzubeleben und neu zu pflanzen. Der erste Jahrgang des Chianti Classico, 1973, wurde 1975 herausgebracht. John Dunkley wurde als einer der klügsten Interpreten des Chianti angesehen. Er behauptete immer, dass Cabernet-Sorten, die nach DOCG-Regeln für Chianti Classico zugelassen sind, in den Weinbergen von Riecine nichts zu suchen hätten. Wie er es einmal ausdrückte: «Wenn Baron Philippe de Rothschild Sangiovese anbaut, steige ich auf Cabernet Sauvignon um.»

Seit 2011 ist Riecine in Familienbesitz und wird von Lana Frank geführt. Die Familie setzt sich stark dafür ein, die Philosophie von Riecine aufrechtzuerhalten und dem Team von Riecine alles Notwendige zur Verfügung zu stellen, um die großartigen Weine aus dem Terroir zu produzieren, und konzentriert sich bei allen Vorgängen in den Weinbergen und in der Cantina vollständig auf Qualitätsaspekte.

Wir sind stolz auf die Traditionen von Riecine und setzen uns dafür ein, sie zu bewahren. Riecine-Weine haben sich in den letzten Jahren qualitativ auf das höchste Niveau entwickelt und werden heute von Weinliebhabern in allen Teilen der Welt genossen.

Die Weine



Chianti Classico Fr. 23.--

Trauben: 100% Sangiovese

Degustationsnotiz: Funkelndes, mitteldichtes Rubinrot. In der Nase Aromen von reifen frischen Kirschen sowie leichte Gewürznoten. Am Gaumen zart, saftig, extrem dicht und mit komplexen Fruchtnoten. Der Abgang besticht durch viel Extrakt und zartes Tannin.

Passt zu: Pasta, Pizza und Lamm.

Palmina Rosé

Fr. 18.--

Trauben: Sangiovese

Geschmack: fruchtig, beerig, saftig

Trinktemperatur: 10-12 C

Alkoholgehalt: 13%

Passt gut: Antipasti und Salate, Fisch gegrillt oder gebraten, Gemüsegerichte, Käse aus Rohmilch, Käse jung Risotto

Diese beide Weine habe ich zur Zeit am Lager. Riecine hat natürlich weitere Weine:

Chianti Classico Reserva, Fr. 48.--

Chianti Classico Gran Selezione Vigna gittori Fr. 105.--

Bianco di Riecine Fr. 59.--

La Gioia Fr. 145.--

TreSette Fr. 89.--

Diese kann ich gerne bestellen. Alle Produkte und die Angaben dazu findest du auf der Webseite www.riecine.it

Kaffee Cafe o Muerto



Sortenreiner Premium-Arabica, Kuba, Lasst uns die US-Bürger ein bisschen ärgern und geniessen wir den unbestreitbaren Spitzen- Kaffee aus Kuba! Es ist erstaunlich, welchen ausgewogenen, würzigen und vollmundigen Geschmack, welches gehaltvolle Aroma diese Rarität besitzt! Ein unglaublich lang anhaltender, feiner Nachgeschmack lässt dem Geniesser Zeit zum Staunen über das Bouquet mit seiner leichten Tabak- Note, die an die berühmten kubanischen Zigarren erinnern lässt. Kaffee aus Kuba hat weniger Säure als viele andere mittelamerikanische Kaffees, weil er in tieferen Lagen angebaut wird. Um so mehr erstaunt es, welche hervorragende Qualität erreicht wird. Die Pflanzungen werden von staatlichen Kooperativen bewirtschaftet. Auf künstliche Düngemittel, Pestizide und Fungizide wird konsequent verzichtet! Mit grossem Aufwand wird die Kontrolle und Entwicklung der Pflanzen betrieben und sehr viel Wert darauf gelegt, den naturgerechten Anbau zu erhalten und auszubauen. Vorsicht: CAFE O MUERTO bei Anwesenheit von US-Bürger gut verstecken, da sich diese sonst grün und blau ärgern, weil ihnen durch den Boykott von Kuba dieser Gourmetkaffee vorenthalten wird!

250g Fr. 8.--

500g Fr. 15.--

1 kg Fr. 28.--

Pasta von Girolomoni



In den 90-er Jahre hat Barilla (Nestlé) diverse Pastas von Italien testen lassen. Am Besten abgeschnitten hatten die Pasta von Girolomoni (damals noch Alce Nero). Barilla hätte die Firma gerne gekauft, aber es ist eine Genossenschaft in Isola del Piano, Province Pesaro und Urbina. Nestlé konnte sie (zum Glück) nicht kaufen. Die Genossenschaft wurde 1971 gegründet, um die Landflucht zu verhindern. Die Genossenschaft baut den Weizen an, hat eine eigene Mühle und produziert die Pasta selber. Mit ihren dreissig Teilhabern und fünfzig Angestellten und ihren über 12 Millionen Umsatz (im Jahr 2017) hat die Genossenschaft Gino Girolomoni® einen wichtigen Beitrag zur Entwicklung der Bio-Wirtschaft in Italien geleistet. Die Senatore Cappelli Weizensorte aus Hartweizengriess ist historischen Ursprungs und zeichnet sich dadurch aus, dass es sich dabei um die erste ausgewählte Weizensorte des „Weizengenes“ Nazareno Strampelli handelt. Diese Hartweizensorte trägt den Namen zu Ehren des abruzzischen Senators Raffaele Cappelli, einer der wichtigsten Förderer der Landwirtschaftsreform Italiens zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Die Weizensorte wird heute durch die genossenschaftspartner der Gino Girolomoni Kooperative in den Hügeln der Marken biologisch angebaut und zu einer erlesenen Pasta verarbeitet. In der Schweiz werden die Teigwaren von Claro Fair Trade importiert und in den Claro Läden und anderen Bioläden verkauft. Zur Zeit verkaufen wir Spaghetti, Spirelli und **Müscheli**. Bei grosser Nachfrage nehmen wir gerne weitere Teigwaren von Girolomoni ins Sortiment auf. Mehr Infos dazu findest du auf www.claro.ch

Spaghetti halbweiss:	Fr. 3.50
Spaghetti Vollkorn:	Fr. 4.90
Spirelli:	Fr. 3.50
Orecchiette (Müscheli):	Fr. 3.90
Strozzapreti Tricolore:	Fr. 3,90
Strozapreti:	Fr. 4.90

Kapern von Pantelleria

65 g Fr. 6.50

Diese fair gehandelten Kapern von Sizilien werden nach traditioneller Art zunächst in Meersalz eingelegt und anschliessend mit Weinessig aus Zibibbo-Trauben gespült.

Mascobado-Zucker

Mascobado ist einer der wenigen richtigen Vollrohrzucker. Mascobado ist ein gebrauchsfertiger, kräftiger Fairtrade und Bio Vollrohrzucker, der aus dem Saft des Zuckerrohrs gewonnen wird. Das volle Aroma und alle natürlichen Stoffe der Pflanze bleiben erhalten. Mascobado wird auf den Philippinen nach einem althergebrachten Verfahren hergestellt. Als unraffinierte Zucker kristallisiert er nicht so regelmässig wie industrieller Weisszucker. Mascoba schmeckt nach Vanille. Claro Fairtrade importiert Mascobado direkt aus den Philippinen von Alter Trade, einer von Basisorganisationen getragenen Vermarktungsstelle. Sie organisiert Verarbeitung, Verpackung und Export des Vollrohrzuckers.
500 g Fr. 4.20

Guatemala-Honig

1 kg Fr. 16.80

Dieser fruchtig-cremige Blütenhonig stammt von subtropischen Pflanzen und Bäumen aus dem Südwesten Guatemalas.

Green Tea Ceylon



70 gr. Fr. 7.90

Dieser milde, aromatische Fairtrade und Bio Grüntee stammt von Kleinbauern im Hochland von Uva, wo der qualitativ beste Tee von Sri Lanka angebaut wird. Grüntee wird - anders als Schwarztee - nicht fermentiert. Das Verpacken des Tees in handgeflochtene Körbchen aus

gekochten und getrockneten Palmblättern schafft ebenfalls eine Verdienstmöglichkeit für weitere Familien.

Auch der Zucker, der Honig und die Kapern kommen von Claro. Ich kann das gesamte Claro-Sortiment bestellen. siehe www.claro.ch

Naturkometik von Soglio



Seit 1979 veredelt SOGLIO im Bergell, im Süden Graubündens, natürliche Alpenrohstoffe zu einzigartigen [Körperpflegeprodukten](#) von höchster Qualität. Ausgelöst durch die geografische Distanz zur übrigen Schweiz, leidet das Bergell mangels Stellenangebote unter der Abwanderung besonders bei jungen Personen, was die demografische Alterung fördert. Die Nähe zur Landesgrenze beschleunigt den Bevölkerungsschwund zusätzlich. Seit der Gründung

hat sich SOGLIO als Ziel gesetzt, Arbeitsplätze im Bergell zu schaffen. Damit leistet das Unternehmen einen Beitrag zur wirtschaftlichen Regionalentwicklung und setzt sich der Abwanderung entgegen. Drei Viertel des Zwanzigköpfigen Teams leben im schweizerischen Bergell. Auch die Zusammenarbeit mit regionalen Partnern bringt zusätzliche Wertschöpfung in die Region und setzt neue Impulse. SOGLIO bringt durch die Schaffung neuer Stellen auch qualifiziertes Personal und Knowhow ins Bergell. Um weitere Arbeitsplätze schaffen zu können, hat sich SOGLIO zum Ziel gesetzt, durch gezielte Produktinnovationen und die Erschliessung neuer Märkte mit überschaubarem Tempo zu wachsen. Bei neuen Produkten steht die Qualität im Mittelpunkt: wo nötig werden moderne Technologien eingesetzt, um eine möglichst gute Hautverträglichkeit zu erreichen.

Als familiengeführtes Unternehmen, sind die Eignerinnen und Eigner nicht an hohen Dividenden interessiert. Die Gewinne werden ins Unternehmen reinvestiert. Der geschaffene Mehrwert bleibt somit im Tal und trägt zur langfristigen Weiterentwicklung von SOGLIO und dem Bergell bei. Der Name der Ortschaft als Markenname wurde bewusst gewählt. Durch die Kommunikation wird ein sanfter Tourismus gefördert und damit die Regionalwirtschaft wiederum gestärkt.

Soglio entwickelt mit grosser Sorgfalt Rezepturen für ein wohltuendes Pfleegerlebnis. Dabei richten wir uns kompromisslos nach den Ansprüchen besonders empfindlicher Haut. Unsere wertvollen lokalen Rohstoffe und unser Wissen um deren schonende Verarbeitung sind der Grundstein für die Qualität unserer Körperpflegeprodukte. Der Respekt zu unserer Umwelt durch ökologisches und nachhaltiges Handeln ist Soglio dabei wichtig. Persönlich kenne ich die Firma seit den 90er Jahren. Die Produkte werden auch von Claro Fairtrade AG verkauft.

Seifen:

Johanniskraut Fr. 8.--

Bergkräuter Fr. 7.50

Montagna Fr. 8.--

Bergwald Fr. 9.50

Lavendel Fr. 8.--

Die Seifen eignen sich auch hervorragend als Haarshampoo

Körpermilch Fr. 26.-

Shampoo für normales Haar: Fr. 16.--

Shampoo pflegend bei Schuppen: Fr. 17.--

Duschbad Lavendel: Fr. 16.--

Solar, Schutzfaktor 10: Fr. 15.--

Ich kann sämtliche Soglioprodukte bestellen. Mehr Infos auf www.soglio-produkte.com.

Honig von Liliana



Mit grosser Freude dürfen wir ein neues Produkt aus der Region vorstellen: Die Biohonige von Liliana Perianu aus dem Chianti Gebiet. Liliane produziert den Honig in ihrer kleinen "Fabrik". Die Honige wechseln je nach Blütensaison. Zur Zeit haben wir folgende vier Honige im Angebot:

Millefiori, Erika, Efeu (Edera) 500g Fr. 7.50

Kastanien 500 g Fr. 8.--

Ebenfalls von Liliana sind die Lavendel Duftsäckli Fr. 4.--

Mario Gsell, Bahnwärterhaus, 6212 Kaltbach
 079 544 80 10, PC-50-33912-4, IBAN CH-55 0900 0000 5003 3912 4
 Euro-Konto: 91-622153-6 IBAN CH79 0900 0000 9162 2153 6
mario.gsell@bluewin.ch
www.cantinacollodi.ch

25.11..22