

Im Oktober...

22101



**Im Keller des früheren Restaurants
"Zur Oele"
Kostenlose Weindegustation
15. Oktober 2022 ab 10:00 bis 16:00**

sito - Standort



Im Oktober, im Oktober... let's try to stay sober...

Nomen est Omen

Oder auch nicht? So vielfältig wie die Namen der Menschen sind auch die der Weintrauben - vielleicht sogar noch mehr...?

Je nach Region gelten ganz andere Massstäbe. Um den Genfersee werden die Dorfnamen verwendet, Epesses, Féchy, Mont-sur-Rolle, St. Saphorin und wie sie alle heissen - aber kein Verweis darauf, um welche Traubensorte es sich handelt.

Auf der anderen Seite der Skala sind die reinen Traubennamen Programm: von Arneis über Barbera, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Nebbiolo und Sangiovese bis zu Zinfandel.

Im Bordeaux sind die Chateaux die Namensgeber, von denen einige sogar richtige Schlösser sind.

Und darumherum und dazwischen herrscht das Reich der Phantasie: Symphony, Charme, La Grotta, Elephant Wine, Kosmos, Forever Yours, Macho Man, Miraculum, Silentium, um nur ein paar zu nennen... und nicht immer hält der Inhalt, was der Name verspricht.

Welche Angaben auf dem Etikett stehen müssen, ist von Land zu Land verschieden, die Gesetze sind da bei weitem nicht einheitlich. Aber das wird Thema eines späteren Newsletters werden.



Die widersprüchlichen 3: Amarone, Dolcetto, Primitivo

Die Bedeutung der 3 Wörter ist bekannt: amaro = bitter, dolce = süss, primitivo = primitiv...

Beginnen wir mit dem Amarone: ein alles andere als bitterer Tropfen. Er ist üppig, fruchtig, wuchtig mit hohem Alkoholgehalt. Durch die Trocknung der verschiedenen Trauben bleibt viel Restzucker, was dem Wein seine Fülle, Kraft und Einzigartigkeit verleiht.

Sein Name entstand um ihn vom "Recioto" einem Süsswein aus dem gleichen Anbaugebiet zu unterscheiden.

Nach Nebbiolo und Barbera ist der Dolcetto die dritte Kraft im Piemont. Er wird vielfach auf den gleichen Hügeln angebaut wie der Nebbiolo, allerdings auf der anderen Seite. Er hat nicht das Alterungspotential eines Barolo, aber er ist ein treuer Begleiter für alle Tage, ein trockener Roter, angenehm im Gaumen.

Die Herkunft des Namens ist nicht gesichert. Einerseits wird ein Dialektausdruck "ul dosset" für die Rückseite des Weinbergs vermutet, eine andere Meinung basiert auf dem Umstand, dass die reifen Trauben sehr süss sind.

Der Primitivo, hauptsächlich aus Apulien ist ein dunkler kräftiger Rotwein mit einem würzigen, an Gewürze und Waldfrüchte erinnernden Aroma, ebenfalls mit einem recht hohen Alkoholgehalt. Der Wein heisst in Kalifornien und anderen Teilen der Welt "Zinfandel", da beim ersten Import in die USA eine Namensverwirrung herrschte.

Die Traube reift sehr früh und eine ältere Bezeichnung dafür war "primitivo = der erste", woraus sich mit den Jahren der heutige Name entwickelt hat.

Primitivo finden Sie nicht in unserem Sortiment, aber Amarone und neu auch Dolcetto können diesen Monat wieder degustiert werden!

Wir freuen uns auf Ihren zahlreichen Besuch bei uns in der "Oele" zum diskutieren, vergleichen, geniessen und fachsimpeln mit neuen und alten Bekannten - und wie immer mit einer feinen Bratwurst vom Grill aus der Metzgerei Lehmann in Grüningen.

Samstag, 15. Oktober 2022 - von 10.00 bis 16.00
Samstag 12. November 2022 - von 10.00 bis 16.00

Salute & Saluti
Roger Kunz & Peter Freymond

[i nostri vini - unsere Weine](#)

