

Vendemmia

26091



**Im Lager an der Werkstrasse 3
8620 Wetzikon
Kostenlose Weindegustation
12. September 2026 von 1130 - 1700**



Vendemmia - Weinlese

Wie im Italienischen - "vendemmia" - wird auch im Deutschen begrifflich unterschieden ob es sich um die Ernte von Wein- oder Tafeltrauben handelt. Raccolta und Traubenernte sind für Tafeltrauben, die vendemmia und die Weinlese oder Traubenlese, auch "Herbsten" genannt, ist den Weintrauben vorenthalten...

In der nördlichen Hemisphäre findet die vendemmia zwischen Juli und Oktober statt, bei unseren Antipoden im Süden zwischen Februar und April.
Bei der Erzeugung von EISWEIN darf die Temperatur nicht höher als -7 °C sein, dadurch ist die Weinlese oft erst im Dezember oder Januar möglich!

Generell werden weisse Trauben vor den Roten geerntet, Qualitätsweine meist von Hand. Dabei wird natürlich auch sehr selektiv vorgegangen, zB. nur die besonders reifen Trauben um entsprechende Qualitäten zu schaffen.
Einfachere Weine können von sogenannten Traubenvollerntern geerntet werden. Diese fahren über die Rebstöcke und schütteln sie. Die fallenden Beeren werden von einem Lamellensystem aufgefangen und auf Förderbändern in den Auffangbehälter geleitet. Das dabei anfallende Laub und kleine Aststiele werden grösstenteils durch ein Gebläse entfernt, der Rest erfolgt von Hand.

Alle unsere feinen Tropfen werden von Hand geerntet. Meistens wird frühmorgens gearbeitet, um vom Rebberg bis in den Keller von den noch kühleren Nachttemperaturen zu profitieren.



Risotto ai funghi porcini

Passend zum Herbstbeginn ein weiteres italienisches Nationalgericht: Steinpilzrisottol Das tolle Reisgericht besticht durch seinen intensiven Geruch nach frischen Pilzen. Mit extra lange gereiftem Parmigiano Reggiano erhält er eine wunderbare Cremigkeit und mit duftender Petersilie angerichtet auch farblich eine Augenweide.

Das Rezept ist keine Hexerei. Risottoreis, Pilze, Zwiebeln, Knoblauch, Butter und Olivenöl bilden die Basis. Zuerst den Knoblauch anschwitzen und die Pilze bei grosser Hitze 20 Minuten bräunen und dann beiseite stellen. Anschliessend wie gewohnt den Risotto zubereiten. Etwa 5 Minuten vor dem Ende die Pilze wieder begeben und mitköcheln lassen. Danach die Pfanne vom Herd nehmen, Butter und Parmesan unterrühren und ein paar Minuten ziehen lassen - che delizia!

Dazu passen unsere ausgezeichneten Weissen: PINOT GRIGIO, MANZONI BIANCO oder ARNEIS. Wenn Sie einen Rotwein bevorzugen empfehlen wir einen CHIANTI CLASSICO, DOLCETTO und natürlich unsere hervorragenden BARBERA

Alle Weine und das Monatsrezept liegen für Sie bereit im bei uns im "drüü".
Geniessen und degustieren Sie bei uns am grossen Tisch alle unsere Spezialitäten und treffen Sie neue und alte Freunde, Bekannte und Weinliebhaber.
Wir freuen uns auf Sie!

Samstag, 12. September 2026 - von 11.30 bis 17.00
Samstag, 10. Oktober 2026 - von 11.30 bis 17.00

Salute e saluti
Esther Kunz - Robert Hoke - Roger Kunz

[i nostri vini - unsere Weine](#)