

Inhaltsverzeichnis 19.05.2015

Lieferschein-Nr.: 8854659
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 1
Total Seitenzahl: 2

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

| | Auflage | Seite |
|---|----------------|--------------|
| 18.05.2015 Schaffhauser Nachrichten <i>Pedroncellis Polenta und Gialdis Weine aus dem Tirino</i> | 20'326 | 1 |

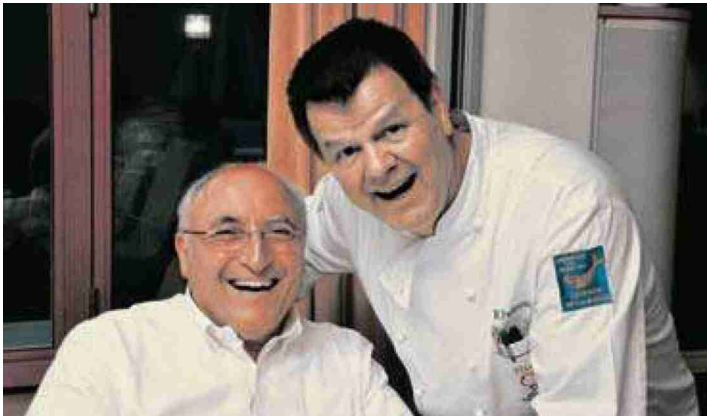


Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 20'326
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 14
Fläche: 30'414 mm²

Genossen Hüttenzauber im «Hüttenleben» mit Canzoni Ticinesi wie «Mamma mia, io ho fam, voi pulenta cul salam» und «Pulenta gialda, bella calda» Pedroncellis Polenta und Gialdis Weine aus dem Ticino



Auch Feliciano Gialdi (l.) und Renato Pedroncelli genossen den Tessiner Abend im Landgasthof Hüttenleben.

► Exakt **72 Gäste** fanden sich in **Thayngen** ein, als der Landgasthof **Hüttenleben** zum **Grotto Ticinese** wurde, wo **Feliciano Gialdis** Weine mit einer siebengängigen Tessiner **Cena** von **Renato Pedroncelli** im Zusammenspiel zu erleben waren. Pedroncellis Onkel **Dante** kochte auf **offenem Feuer** im Garten (s. Bild) eine auf den Mahlsteinen des **Molino di Bruzella** im Valle di Muggio gemahlene **Polenta Taragna**, die ihr feines Buchweizen-Raucharoma auch auf dem Teller verströmte, als sie das Hauptgericht, **Brasato di Manzo, Costini** und **Mortadella di Fegato Cruda** begleitete. (us)



► Lange Zeit war Gialdi ausschliesslich eine **Weinhandlung**, doch als Deutschschweizer **Pioniere** wie Daniel Huber, Adriano

Kaufmann, Werner Stucky, Christian Zündel, Ueli Kopp und Anna Barbara von der Crone anfangen, **etwas anderes** zu kelteren als süffigen **Merlot del Ticino** für den Alltag, ihre Moste in der **Barrique** reifen liessen, da packte ihn der Ehrgeiz: «Ich versuche meine Weine **so gut** zu machen **wie sie**, wenn's geht **noch besser**», erklärte er in seinem gepflegten Deutsch. Gialdi ist kein kleiner Produzent, seine Weine machen ungefähr einen Fünftel der Tessiner Gesamtproduktion aus. Sie kommen je zur Hälfte aus dem Südtessin und aus dem Nordtessin (dem **Sottoceneri** und dem **Sopraceneri**), zwei ganz unterschiedlichen Terroirs, und werden in zwei voneinander unabhängigen Kellereien vinifiziert, im Süden in **Mendrisio**, im Norden in **Bodio** bei Biasca. (us)

► Zur Begrüssung wurde ein Glas weiss gekelterter **Merlot bianco Terre Alte** gereicht, den Gialdi mit Erfolg auch in der

Westschweiz verkauft. Zum nussigen **Rohschinken** von der **Alpe Piora** gab es ein Glas **Sotto-sopra Spumante** 2012, der aus Blauburgunder weiss gekeltert wird und, wie Champagner, nach traditioneller Methode 20 Monate in der Flasche gärt. Das **Äschenfilet** aus der berühm-



ten Tropenhauszucht in Frutigen begleiteten der **Bianco Rovere** 2013 und der **Gialdi Bianco-spino** 2013, eine Cuvée, die zu vier Fünfteln aus weiss gekel- tertem Blauburgunder, zu einem Fünftel aus Chardonnay besteht. Zu den hausgemachten **Taglierini di Chef** an einem kräftigen Sugo gab es zwei interessante leichte Rotweine: den auf Kalk und Lehm wachsenden

Datum: 18.05.2015

Schaffhauser Nachrichten



Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
www.shn.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 20'326
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 14
Fläche: 30'414 mm²

Arzo 2011 von 500 m ü. M. nahe der italienischen Grenze und den «Gebirgswein» *Giornico oro* 2011, der 80 Kilometer weiter nördlich auf Gneis und Granit auf 390 m ü. M. steht. (us)

► Das Hauptgericht begleiteten zwei Merlots des Jahrgangs 2012: der beerenduftige **Riflessi d'Epoca** und der balsamische **Sassi Grossi**, den Gialdi seit 1986 keltert (s.

Bild links); mit ihm ist er berühmt geworden und seit 2001 in der Vereinigung **Mémoire des Vins Suisses** vertreten. Die traditionellen Tessiner Gerichte konnte der leichtere Riflessi d'Epoca einfühlsamer begleiten als der komplexe Sassi Grossi. Eine Klasse für sich war Gialdis **Merlot 36** 2010, der zweimal 18 Monate in neuen Barriques ausgebaut wird:

Minze, Schokolade, Frucht, Saft und Extrakt. (us)

