

# SCHWABINGER WEINPOST

Irgendwann kommt dieser eine Tag, an dem man morgens aus dem Haus geht und schlagartig merkt, dass etwas anders ist. Ein unverwechselbarer Duft nach Frühling liegt in der Luft, erdig, würzig, pflanzlich, nach zaghaft sich entfaltenden Blüten und Blättern, leicht rauchig und noch kühl, er hat sich quasi über Nacht eingestellt und die Welt verändert... Vieles versprechend und dazu geeignet, einem Flügel wachsen zu lassen!

Wer in diesen Tagen noch etwas Resturlaub hat, nutzt diesen vielleicht für einen Kurztrip nach Italien... Das Trentino, welches am Wegesrand liegt, kennen viele nur als Transitstrecke, es ist aber auch eine derjenigen Regionen mit geradezu idealen Bedingungen für den Weinbau. Viel mineralhaltiges Gestein, durch Bergflüsse wie den Noce in die Ebene des Campo Rotaliano transportiert, durchlässige Böden, mildes Klima mit heißen Sommern und willkommener Abkühlung in den Nächten durch die wie ein Schutzwall aufragenden Felswände der Dolomiten.

Hier, in Mezzolombardo liegt eines der interessantesten und schönsten Weingüter Italiens. Die Winzerin Elisabetta Foradori ist bekannt für ihre Pionierarbeit mit der eigenwilligen und sehr alten Rotweinsorte Teroldego, die nur im Trentino auf 350 ha wächst und genetisch und geschmacklich mit Lagrein, Barbera und Syrah verwandt ist. Ihr ist es zu verdanken, dass die Rebe in ihrer genetischen Vielfalt heute noch existiert und nicht als Massentraube der Vergessenheit anheim fiel. Felsenfest vom Potenzial dieser eigenwilligen Rebsorte überzeugt, sichtete sie in mühevoller Kleinarbeit historische Aufzeichnungen aus der einstigen Blütezeit des Teroldego während der K.u.K.-Monarchie, bepflanzte Hektar für Hektar neu mit selektierten, alten, kleinbeerigen Klonen, erhöhte die Pflanzdichte und reduzierte drastisch die Erträge. Das Ergebnis spricht für sich! Heute verteilen sich auf die 23 ha des Weingutes 16 Weingärten mit jeweils unterschiedlichen Spielarten des Teroldego, die alle verschieden bearbeitet und vinifiziert werden, bevor Elisabetta sie verschneidet. Die daraus erzeugten Weine sind gesuchte Nischenprodukte mit viel Charakter und tiefer Mineralität, die die Nähe der Dolomiten verraten.

**Seit 2004 ist Foradori ein zertifiziertes biodynamisches Weingut.**

Der **Granato 2007 (47,00 €)**, ist ihr absolutes Spitzenprodukt und wird aus alten Teroldego-Reben und allerbestem Traubenmaterial hergestellt. Dicht, konzentriert, mit hohem Reifepotenzial und vielfach preisgekrönt, einer der wirklichen **Kultweine Italiens**. Der kleine Bruder, der **Teroldego Rotaliano 2008 (19,50 €)** ist unser **Wein des Monats**, Schluck für Schluck ein feines Trinkerlebnis. Das ist auch der charaktervolle **weiße Myrto 2009 (19,90 €)**, gekeltert aus der heimischen Incrocio Manzoni (einer Kreuzung zwischen Riesling und Pinot Bianco) und Sauvignon.

Sind Sie noch auf der Suche nach **Inspiration für Ihr Ostermenü?** Versuchen Sie doch einmal meinen Vorschlag (detaillierte Rezepte gibt es im Laden zum Mitnehmen). Ich freue mich auf Ihr Kommen und wünsche bereits jetzt „Buona Pasqua – Frohe Ostern“!

*Christina Kleine*

Ihre Christina Kleine



Das Angebot gilt nur bei einem Einkauf bei  
GARIBALDI Museumsviertel  
Schellingstraße 60, 80799 München  
Telefon 089/272 09 06, Fax 089/272 58 43  
Schelling@GARIBALDI.de, www.GARIBALDI.de  
Montag–Freitag 11–20, Samstag 10–18 Uhr

## Ostermenü

### Aperitif

Limoncello mit Prosecco

~

### Crostini

mit Kapern-Thunfischcreme

2009 Sauvignon Blanc Indra,  
Weingut Girland, Südtirol

~

Frühlingskräutersuppe  
mit Croutons

2009 Pinot bianco,  
Weingut Plozner, Friaul

~

### Osso Buco

zart geschmort, mit jungem  
Gemüse und knuspriger Polenta  
Teroldego Rotaliano Rosso DOC  
2008, Weingut Foradori, Trentino

~

### Orangenparfait

Moscato d'Asti Ferlingot 2010,  
Weingut Arbiola, Piemont

## Wein des Monats

### Teroldego Rotaliano 2008

ein authentischer Wein mit viel Charakter! Tiefschwarz und verführerisch, mit intensiven Noten von Waldfrucht, Sauerkirsche, Cassis, feinen Gewürzen, weissem Pfeffer, deutlicher Mineralität im Zusammenspiel mit feinkörnigem, samtigen Tannin und erfrischender Säure.

Fein zu Osso Buco oder Lamm mit Kräuterkruste.

Im Angebot bis Ostern, -15%, nur in der Schellingstr. 60

## Wer von Ihnen kennt noch die in den 70ern und 80er Jahren so beliebte Bowle?

Ein bißchen aus der Mode gekommen, zugegeben, aber macht viel Spaß und Laune!

**Am Samstag, den 21. Mai 2011 möchte ich hiermit herzlich einladen zur fruchtig-spritzigen, selbst gemachten Maibowle und kleinen frühlingshaften Appetithäppchen. 12–18 Uhr, Eintritt frei.**