



30. märz 2019

wann samstag, 30. märz 2019, apéro ab 18.30 uhr

caratello weine, st.gallen präsentiert die weine persönlich zusammen mit mariano buglioni

focacceria wil kocht wie immer frisch aus handveredelten naturprodukten, perfekt abgestimmte gänge zu den verschiedenen weinen. einfach, verblüffend, anders

preis chf 125.00 inkl. herzhaften service, essen, weinbegleitung, café & mineral

reservation die plattform ist beschränkt, die reservationen werden nach eingang berücksichtigt und sind verbindlich. telefonisch 071 911 51 51 oder info@focacceria-wil.ch

cantina e cucina mit mariano buglioni, verona

seit jahren pflegen wir es, euch unsere besten winzer vorzustellen, dies bei einem guten essen mit einer ausgewählten weinbegleitung. mit unserem langjährigen freund mariano buglioni, der extra für diesen anlass mit seinen besten weinen und den aktuellen jahrgängen im gepäck zu uns reist.

cantina

1993 erwarb der textilunternehmer alfredo buglioni ein landhaus mit umschwung, darunter auch ein paar alte rebberge. das anwesen inspirierte ihn, sich einer in ihm schlummernden leidenschaft zu widmen: dem weinbau.

die erste ernte gestaltete sich als fest mit freunden. später baute sohn mariano das hobby seines vaters zur vollzeitbeschäftigung aus.

ein stilvoller keller wurde erstellt, ausgerüstet mit allem drum und dran, und es kam zu einer vergrößerung der anbaufläche. diese wurde zum teil auch neu bepflanzt – nach aktuellem wissensstand, aber mit alten, einheimischen sorten.

mit jedem jahrgang verringerten sich die erträge, die weine wurden kräftiger und konzentrierter. mariano buglioni gelang es, den betrieb an die spitze des anbaugbiets zu führen. feiler seines erfolgs sind ein naturnaher anbau und eine kellerarbeit, die sich den traditionellen eigenheiten der region verpflichtet fühlt.

buglioni produziert die ganze palette der typischen heimischen weine: vom grossen amarone bis zum einfachen, immer guten valpolicella classico. an letzterem zeigt sich exemplarisch, dass sich marianos qualitätsdenken nicht auf prestigeweine beschränkt.

cucina

stehapéro crostini mit rauchlachs, grissini mit parma dolce
il disperato bianco, garganega, aus der magnumflasche igt 2017
il disperato - der verzweifelte, nennt mariano buglioni seinen weisswein, den er aus einer kleinen parzelle mit garganega-reben im pergola-anbau keltert. man suchte verzweifelt und erfolglos nach einem namen und blieb schliesslich am „disperato“ hängen.

tatar vom kalb mit oliven & pomodori secci, dazu ein wachtelspiegelei

valpolicella limperfetto, classico superiore doc 2014
die basis des weins bilden 50% corvina-, 20% corvinone-, 25% rondinella- und 5% croatina-trauben. ein teil der trauben wird frisch gekeltert, ein teil erst nach einem appassimento im november. danach werden die weine cuvediert und für sechs monate in 750-liter-eichfässern ausgebaut.

il bugiardo-risotto ripasso-risotto

il bugiardo, ripasso aus der magnumflasche doc 2014
der ripasso il bugiardo hat die aromenfülle eines schönen amarone, ist jedoch etwas leichter wie der famose amarone von buglioni. ripasso nennt sich eine im valpolicella verbreitete, traditionsreiche technik, bei welcher dem normalen valpolicella ein teil des amarone-tresters beigegeben wird. so erhält er eine stoffdichte, die an den grossen bruder gemahnt - nicht aber dessen hohen alkoholgehalt.

filet vom swiss gourmet beef rosa gegart, mit wurzelgemüse & amaronereduktion

amarone classico riserva aus der magnumflasche docg 2012
buglioni's amarone setzt sich aus 60% corvina, 20% corvinone, 10% rondinella, 5% croatina und 5% oseleta zusammen. nach der ernte lässt er die trauben bis im januar trocknen. die maischung dauert danach fast einen monat, der ausbau findet während 24 monaten in barriques statt.

dessert & käse

eine grosse auswahl unserer besten desserts & käse vom buffet.

recioto valpolicella classico il narcista doc 2016
der recioto gehört zu den berühmtesten italienischen süssweinen. es braucht einen besonders guten jahrgang, damit mariano einen teil der trauben in deinem klimatisierten raum einlagert und sie dort bis in den frühling aufbewahrt. bei der wöchentlichen kontrolle werden angefaulte beeren entfernt und erst wenn die trocknung der trauben genügend fortgeschritten ist, beginnt die verarbeitung. das heisst quetschen, pressen und vergären der rosinierten beeren. hoch konzentriert, voller aromen und gehaltvoll. süsse und säure finden sich in einem anregenden spiel.