

Gastronomie



Vini d'Italia Neu bewertet: 2'206 Produzenten und 16'000 Weine

Ein Stück italienische Kultur zum Geniessen

DEUTLICH mehr Weine und Produzenten, ein signifikanter Zuwachs an „Drei-Gläser“-Prämierungen sowie zwei neue Sonderauszeichnungen machen die 20. Ausgabe des Weinführers *Vini d'Italia 2007* zu einem gefragten Nachschlagewerk.



Ihren Grundsätzen sind die Herausgeber von Gambero Rosso und Slow Food Editore seit 1988 treu geblieben: Um in den Weinführer aufgenommen zu werden, müssen die eingereichten Weine nicht nur einer strengen, sensorischen Prüfung standhalten. Tatsächlich fliessen bei der Beurteilung ebenso kulturelle wie soziale – und hierbei ist nicht nur der rein ökonomische Aspekt gemeint – Gesichtspunkte mit ein.

Denn gerade in den Mittelmeerregionen ist Wein weit mehr als vergorener Traubensaft. Wein ist ein Kulturgut und ein Stück erhaltenswerte Tradition – auch ganz im Sinne des Umweltschutzgedankens.

Ist der Wein typisch? Spiegelt er seine regionale Herkunft wider? Verfügt er über so viel eigenes Profil, dass er auch in einer Blindverkostung unverwechselbar bleibt? Es gibt eine ganze Reihe solcher persönlichkeitsstarker Weine. Dazu gehören zum Beispiel der Sassicaia, der Montepulciano und der Trebbiano von Valentini, der Breg und der Ribolla von Gravner, der Barolo Monfortino von Roberto Contorno, um nur einige zu nennen, die allesamt einen Charakter, eine „Seele“, haben, die sie einzigartig machen und weit über alle anderen Weine hinaus heben. Erstmals wurde zum 20. Jubiläum „das grösste Etikett“ prämiert, dem die Herausgeber in den letzten 20 Jahren begegnet sind. Der Barolo Gran Bussia Riserva 1989 von Aldo Conterno trägt nun diese neue Auszeichnung: „Ein Monument von einem Wein, ein Wahrzeichen und gleichzeitig ein sinnlicher Genuss“.

Als weiterer Neuzugang bei den Sonderauszeichnungen wurde konsequenterweise erstmalig der „Preis für nachhaltigen Weinbau“ an Peter Pfliger vergeben.

Die deutsche Jubiläumsausgabe des Weinführers aus dem Verlagshaus Hallwag ist ab sofort in allen Buchhandlungen erhältlich.

Vini d'Italia 2007, Hallwag Verlag München, ISBN (13): 978-3-8338-0639-1

Tessin geht aus! Kulinarischer Reisebegleiter

Die besten Tessiner Restaurants

RECHTZEITIG zur Reisesaison erscheint das neue „Tessin geht aus! 2007/08“. Im kompetenten Restaurantführer haben Wolfram Meister und sein Autorenteam ein Jahr lang das Tessin bis ins hinterste Tal erkundet, recherchiert, neu getestet und ihre

Impressionen in Wort und Bild festgehalten. Entstanden ist ein kulinarischer Reisebegleiter für eine gelungene Fahrt durch die Südschweiz. Das „gelbe Heft“ bietet auf 160 Seiten ausführliche Besprechungen und wertvolle Informationen über Grotti, Osterien, Weinlokale, Dorfbeizchen und Gourmetrestaurants in der Region. Zur Auswahl stehen 120 empfehlenswerte Restaurants, 42 davon wurden neu in den Führer aufgenommen. Die Publikation beinhaltet eine ganze Reihe von Orientierungshilfen und ist damit auf die praktische Nutzung ausgerichtet. Neben nach Kategorien angeordneten Toplisten mit den Rangierungen der Lokale ist ein umfassender Index mit Adressen und Telefonnummern aller Tessiner Restaurants aufgeführt.

Tessin geht aus! erscheint jährlich in deutscher Sprache und ist zum Preis von 18.80 Fr. am Kiosk und im Buchhandel erhältlich.

Enoteca Aliprandi

PIANEZZO 3 Minuten von der Rotonda in Giubiasco
Tel. 091 857 91 60 - www.enotecaliprandi.ch

Wein aus allen Regionen – Grappa – Cognac – Armagnac
Champagne – Öl – Pilze – Wurstwaren
Geschenkartikel und vieles mehr

Wir sind spezialisiert auf Geschenkkörbe für alle Gelegenheiten
Hochzeiten – Jubiläen – Geburtstage – etc.

Sie wissen kein Geschenk für einen wichtigen Anlass?
Wir können jeden Jahrgangs-Armagnac ab 1930 bis heute liefern.
Besuchen Sie den letzten Stock unserer Enothek!
Hier finden Sie nur Cognac und Armagnac und können einen guten Cognac auf Kosten des Hauses probieren.

Wir organisieren Weindegustationen bis zu 10 Personen.
Wenn Sie Freunde oder Verwandte im Tessin auf Besuch haben,
können sie eine komplette Degustation in einer typischen Tessiner
Enothek organisieren – in einem über hundert Jahre alten Haus
im Valle Morobbia.

Für Firmen organisieren wir auch am Mittag Geschäfts-
Degustationen.

Jeden Samstag von 11.00 bis 14.00 Uhr Gratis-Degustation mit
Themen-Weinen und Buffet (ohne Reservation).

Öffnungszeiten: Am Vormittag nach Vereinbarung
Am Nachmittag von 13.30 – 18.30
Samstag von 09.00 – 17.00 Uhr



Piazza
Ristorante Pizzeria
an der Seepromenade von Ascona
Jeden Freitagabend
INDISCHES BUFFET Fr. 38.-

Jeden Tag
POLENTA mit Schmorbraten,
Ossobuco, Kaninchen
Indische Teller- Pizza & Pasta
Tessiner Küche
Tischreservation Tel. 091 791 11 81

Gastronomie Tessiner Zeitung



UNICO UNIKAT HOTEL RESTAURANT AL CACCIATORE



Das Hotel Al Cacciatore bietet ein gemütlich familiäres Ambiente in seinen Räumlichkeiten, die sich durch die vornehme Eleganz alter Patrizierhäuser auszeichnen. Wir kochen traditionell italienisch und verfügen über eine ausgesuchte Weinkarte. Neu: auf Anfrage kosmetische Gesicht- und Körperbehandlungen

Weekend - Spezialofferte für Samstag/Sonntag
Wanderleiterin führt im Mesolcina auf den Spuren von Franco Binda zu rätselhaften Schalensteinen

Konzertabende in Soazza

27. Mai 2007 - I Barocchisti

19.30 in der Kirche San Martino

09. Juni 2007 - Quintetto Bislacco

19.30 in der Kirche San Martino

Eintritt p. P. Fr. 25.-

Piazzetta - 6562 Soazza

Tel. 091 831 18 20 - Fax 091 831 19 79

www.hotel-cacciatore.com - alcacciatore@bluewin.ch

Wochenprogramm

Jeden Sonntagmittag
Brunch mit Tessiner Musik
"Duo Barcarola"

Jeden Montagabend
Classico-Piano & Candlelight
"Antonio Bonazzo"

Jeden Mittwochabend
Country-Blues & Ragtime
"Max De Bernardi & Friends"

Jeden Freitagabend
Jazz Connection
"Antonio Bonazzo & Friends"

Hotel-Restaurant-Grotto
6575 S. Nazzato-Vairano
www.campagnola.ch
091 785 2500

einfach fantastische "Aussichten"!

HOTEL
BELVEDERE
LOCARNO

Jeden Sonntag
servieren wir Ihnen unseren beliebten
Brunch
mit ausgewählten Speisen vom Buffet
von 11:30 bis 14:00 Uhr
CHF 44.00 pro Person
Musikalische Unterhaltung
Um Reservation wird gebeten
Wir empfehlen Ihnen unsere Säle mit bis zu
150 Plätzen für Familienfeiern, Firmenanlässe
und Bankette.

Hotel Belvedere - Via ai Monti della Trinità 44
CH-6601 Locarno - Tel. 091/751 03 63

Osteria
VECCHIO TIGLIO
da Claudio

Via Municipio 12
6616 Losone
Tel. 091 791 14 98

Claudio und Lucia Tomasello,
die neuen Geranten
der Osteria Vecchio Tiglio in Losone,
(ex Ristorante Pizzeria Pinoja)
freuen sich auf Ihren Besuch.
Claudio, der renommierte Küchenchef,
verwöhnt Sie mit seinen Fischspezialitäten
und mediterraner Küche,
nebst feinen Risotti, Teigwaren und Pizza.