

GENIESSEN UND WOHLFÜHLEN AUF ITALIENISCH

«Steck deine Ziele immer unerreichbar hoch – nur so kommst du sehr weit.» Mit dieser Philosophie geht Marco Montanari das Leben an. Und weit gekommen ist er damit, der vielseitige Genussmensch, der im Weingut Villa Liverzano in der Emilia-Romagna nicht nur einen tollen Agriturismo für Ferien anbietet, sondern auch hochstehende Weine produziert.



hi | Man weiss nicht recht, womit man bei der Beschreibung anfangen soll: Mit diesem wundervollen Flecken Italien, auf dem von Ostern bis Oktober auch Besucher prächtig ein paar Tage ausspannen können, beim Besitzer desselben, einem ruhelosen Freigeist, den ein bewegter Lebenslauf von Baden bis hierhin geführt hat – oder beim Wein. Sicher ist: Alle drei gehören untrennbar zusammen. Marco Montanari hat selbst viel Zeit und Arbeitskraft in die Restauration der herrlichen Gebäude investiert. Und in seine Rebberge.

IN BEWEGUNG BLEIBEN UND GELEGENHEITEN NUTZEN

Pilot will er als kleiner Bub werden, oder Arzt oder Agronom. Die liberale Erziehung lässt ihm alle Optionen offen. Der riesige Bekanntenkreis seiner Eltern, in deren Haus in Baden auch namhafte Besucher wie die Familie Knie ein- und ausgehen, macht den Horizont des kleinen Marco weit und schärft sein Vorstellungsvermögen. Er entscheidet sich schliesslich für ein Medizinstudium und

praktiziert in Zürich als Zahnarzt. Er macht den Pilotenschein. Und Ende der Achtzigerjahre verwandelt er den zerfallenen Weiler «Livernano» in der Toskana in ein Gut, das mit seinen Weinen und dem dazugehörigen Agriturismo rasch zum Erfolg wird. Die Toskana etabliert sich in jener Zeit als Weinregion, Montanari produziert Qualitätsweine, klassische Blends, vieles – ausser Chianti. Als eine Erweiterung der Rebberge ansteht, wird es Zeit für etwas Neues.

«Ich mache Trends nicht mit», sagt Marco Montanari von sich. Er kreiere sie lieber selbst. Deshalb zieht es ihn, während die Toskaner Weinbauernkollegen nach Süden in die Maremma expandieren, in den Nordosten. Geduld ist zwar nicht seine grösste Stärke, aber seine Ziele geht er konzentriert und beharrlich an. Also verkauft er das Weingut in der Toskana und zieht in die Emilia-Romagna. Die Gegend ist zu jener Zeit als Weinbauregion noch wenig bekannt. Alte, sandige, karstige Kalkböden sorgen dort für elegantere, lieblicher strukturierte Weine. Mit Liverzano und seinen tollen Terroirs

findet Montanari schliesslich, was er suchte. Er und seine Frau Renata starten 2003 in der Nähe von Brisighella neu durch.

In fünf Jahren Bauzeit verwandeln die beiden das Gut sorgfältig und mit viel Liebe zum Detail, nach streng ökologischen Aspekten und mit enormem persönlichem Einsatz in ein Weingut und ein elegantes Relais mit acht individuell gestalteten Zimmern. Auf synthetische Farben verzichten sie, alle Innenräume sind mit reinen, gefärbten mineralischen Kalkputzen überzogen. Planung, Farbwahl und Auswahl der Möbel haben die Montanaris persönlich übernommen. Der klosterförmig angelegte ehemalige Gutsherrensitz besteht aus einer herrschaftlichen Villa, einer Kirche und Wirtschaftsgebäuden aus dem 16./17. Jahrhundert. Jahrhundertalte Bäume, Olivenhaine, Weinberge und ein Naturpark umrahmen das Gut mit italienischem Garten.

Fortsetzung nächste Seite





SHOWROOM **pavin**® Industriestrasse 26 • 8404 Winterthur-Grüze

Entdecken Sie unsere ganze Weinvielfalt online!

gratis
1 Flasche*

Angebot gültig bis 30.08.2014



Fragolino bianco frizzante
CHF 8.75 statt 10.50

www.pavin.ch

Gutschein-Code: fra159
*einmalig für 5+ (1 Fl. gratis)



TOPWEINE AUF KLEINEM RAUM

Nur gerade 3 der 33 Hektare des Anwesens sind Weinberge, die auf einem sandigen Gipsmassiv mit kleinem Lehmanteil stehen. Dank der perfekten Südausrichtung, der Steillage und der mittleren Höhe von 380 m.ü.M. sind die Weinberge auf natürliche Weise schädlingsarm. Bewirtschaftet wird nach den Kriterien des biologischen Anbaus, man verzichtet auf Pestizide, Herbizide und systemische Spritzmittel. Künstlich gedüngt wird ebenfalls nicht, und Handlese ist eine Selbstverständlichkeit. Die Merlot- und Petit-Verdot-Trauben für die Cuvée «Donna» werden überdies von Hand abgebeert. Montanari hält sich an die alte Weisheit «Guten Wein gibt es nur aus guten Trauben», erntet nur geringe Erträge und vinifiziert ausschliesslich erste Qualitäten. Das zahlt sich aus: Seine Kunden – ungefähr 70 Prozent davon Weingeniesser aus der Schweiz, die es schätzen, dass sie für die den Toskanern ebenbürtigen Produkte nicht so viel bezahlen müssen – sind begeistert von Don, Rebello und Co.

Überhaupt achtet man auf Liverzano auf einen schonenden Umgang mit der Natur: 500 m2 Fotovoltaikpaneele liefern so viel Strom, dass Überschuss ins Netz eingespeist werden kann. Die Gebäude werden mit Erdwärme und Wärmepumpen klimatisiert, energieeffiziente Bodenheizung und feuchtigkeitskontrollierte, temperierte Luft sorgen für ein perfektes Innenklima, eine modernste Verglasung reduziert den Wärmeverlust auf ein Minimum und energieeffiziente Leuchtquellen und Haushaltgeräte schonen ebenfalls Ressourcen.

IN SECHS STUNDEN IM SCHLARAFFENLAND

Wer die Emilia-Romagna besucht, findet «La Dolce Vita» pur: Tolle Weine zu erschwinglichen Preisen, weltbekannte kulinarische Spezialitäten («Parmaschinken, Aceto di Modena – die haben doch das Essen erfunden hier!») und Städte wie Ravenna und Bologna in nächster Nähe... Aus diesem Grund bietet die Villa Liverzano ihren Gästen auch «nur» Bed&Breakfast-Service: Im Umkreis von wenigen Kilometern findet sich eine Reihe erstklassiger Restaurants, die

auf Wunsch auch nach Liverzano liefern. Ach, und wer in der Umgebung ausnahmsweise nicht essen oder trinken will, findet ebenfalls ein reichhaltiges Angebot: Naturliebhaber, Velo- und Töfffahrer, Wanderer und Golfer sind hier perfekt aufgehoben. Die etwa sechsstündige Fahrt nach Liverzano lohnt sich also so oder so.

www.liverzano.it



Gran Reserva



Frisches Duo von José Pariente

Victoria Pariente führt die Leidenschaft ihres Vaters José für erstklassig hergestellte Weissweine fort. Hierdurch ergibt sich ein einzigartiges Zusammenspiel aus Ursprung, Charakter, Anstrengung, Innovation und Sinn für Genuss. Die Reben wachsen im Herzen der kastilischen Appellation Rueda DO, in der sanft hügeligen Hochebene des Duero. Hier gelingen Weissweine, welche die pralle, frische Frucht bewahren, die einen Rueda-Wein so unwiderstehlich macht. Wie der Sauvignon blanc von José Pariente, der einem hochwertigen Sancerre oder Sauvignon blanc aus Neuseeland Paroli bietet, vom Preis mal abgesehen. Intensive Sauvignon-Nase mit Aromen von Stachelbeeren, tropischen Früchten (Passionsfrucht), Gras und grüner Paprika. Am Gaumen lebhaft erfrischend mit rassischer Säure, saftig aromatischer Zitrusfrucht und fast pfeffrig-pikanten Noten von (grüner) Peperoni, sehr saftig, elegant und frisch mit klarer Struktur und schöner Länge. Aber auch der Klassiker aus der Verdejo-Traube der Familie und das Lesegut kleinerer Winzer in Rueda, Serrada und La Seca verleihen dem sortenreinen Verdejo eine intensive, leicht exotische Frucht mit einem Hauch von Fenchel und Anis. Am Gaumen fruchtig, vollmundig, mit feiner Balance von Geschmeidigkeit und Frische und der charakteristischen zarten Bitternote im Finale. Holen Sie sich die herrliche Frische Spaniens ins Glas.

Gran Reserva – Die mediterrane Vinothek
Neustadtgasse 1a | 8400 Winterthur
Tel.: 052 213 16 16 | www.granreserva.ch

Vino e Sapori



Neuheit: Grosse Weine aus Rom!

Auf den Hügeln von Rom, wo sich noch heute antike etruskische Gräber befinden, gedeihen die Reben, aus denen die Star-Önologin Graziana Grassini (Macherin des Sassicaia) zwei unvergleichbare Weine kreierte. Traditionelle Anbaumethoden, nahrhafte Böden, Handlese mit Eseln und die sanfte Vinifikation sind das Geheimnis dieser Edeltropfen höchster Qualität. Hinzu kommt die Liebe zum Weinanbau, die den gesamten Produktionsprozess begleitet und die mit dieser Hingabe nur von einem Familienbetrieb geleistet werden kann.

IL GELSO:

Das vollmundige Aroma erinnert an den Duft von Kirschen und roten Beeren, eingerahmt in ein Bouquet aus Macis und schwarzem Pfeffer. Der Wein verströmt ein herrliches Gleichgewicht. Vollmundig und kompromisslos im Abgang. Wunderbar zu einem typisch italienischen Gericht. CHF 29.–

LILIUM:

Der Weisswein entfaltet grosszügig sein leicht blumiges Bouquet und fliesst mit seinem ausgewogenen Geschmack verführerisch dahin. Das Aroma erinnert an Früchte wie Pfirsich, Apfel und Birne. Lang im Abgang, weich und persistent am Gaumen. CHF 24.50

Vino e Sapori
Blegistr. 1 | 6343 Rotkreuz
Telefon 079 404 37 44 | www.vinoesapori.ch

Pavin AG



Erdbeeren im Glas

Fragolino Bianco Pavin heisst der köstliche weisse Perlwein mit intensiv fruchtigen Erdbeearomen. Er verführt voller Frische, ist dabei nicht zu süss, und doch aromatisch und fruchtig im Geschmack. Im Nachhall finden sich feine Anklänge von Waldhonig. Das ideale Getränk für alle, die den leichten Genuss bevorzugen. Nach alter venezianischer Tradition leuchtet der Fragolino gelblich mit grünlichen Reflexen im Weinglas und verströmt ein intensives Bouquet, bei dem man an nichts anderes, ausser an Walderdbeeren denken kann. Den Gaumen streichelt er mit seiner lieblichen Erdbeer-Frucht, zarten Perle und seiner frischen dezenten Säure.

Der Fragolino Bianco Pavin ist ohne Frage ein ausgezeichneter Apéritif- und Dessertwein. Und vielleicht sogar der neue Geheimtipp und die günstigere Alternative zu Champagner mit Erdbeeren. Wobei sich der Fragolino und sonnengereifte Erdbeeren wunderbar ergänzen. Er passt zu jeglichen Süssspeisen und empfiehlt sich als Bowle mit Früchten angereichert. Überraschen Sie Ihre Gäste zur nächsten Feier mit Fragolino. Flasche zu CHF 10.50.

Pavin AG
Industriestrasse 26 | 8408 Winterthur
Tel: 052 235 30 00 | www.pavinum.ch

CASA DEL VINO.
SPANISCHE
SPITZENWEINE.



CASA DEL VINO Zürich www.casadelvino.ch

Gran Reserva
DIE MEDITERRANE VINO THEK
NEUSTADTGASSE 1A WINTERTHUR

Wein_{genuss} & mehr...

WWW.GRANRESERVA.CH

