WIDDER
Restaurante & Pizzeria

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

WIDDER
Restaurante & Pizzeria

Die Geschichte des Weins: Zurück zu den Anfängen

Archäologische Funde belegen, dass es schon vor rund achtzig Millionen Jahren Wildreben gab. Der Mensch begann um 8.000 vor Christus mit dem Sammeln der Kerne sowie dem Anbau von Rebstöcken. Erneut sind es Archäologen und Wissenschaftler, die die „Wiege des Weins“ gefunden haben wollen: Vorderasien – genauer gesagt Georgien, Armenien und der Iran. Das sechste Jahrtausend vor Christus gilt als Geburtszeit der weltweiten Weinkultur.
Zu diesem Zeitpunkt war der Mensch bereits eine Weile sesshaft und hatte sich in Themen wie Viehzucht und Ackerbau fortgebildet. Auch die Weiterverarbeitung von Lebensmitteln war bereits gängige Praxis, das Feuer entdeckt und die Herstellung von Gefäßen nahezu perfektioniert. Dass der Mensch bereits vor rund 7.000 Jahren über technisches Knowhow in Sachen Wein verfügte, beweist eine Kelteranlage, die Archäologen im Iran entdeckten.

Vom Ursprungsgebiet des Weins aus verbreitete sich die Praxis der Pressung und Vergärung Schritt für Schritt. Im vierten Jahrtausend vor Christus hatte es der Wein bereits in das alte Ägypten geschafft, im zweiten Jahrtausend schließlich auch nach Griechenland. Griechenland und Ägypten waren ideale Ausgangspunkte für den weiteren Siegeszug des Weins. Mit Hilfe der Römer breitete sich der Rebensaft im letzten Jahrtausend vor Christus bis nach Frankreich, in die Schweiz, nach Spanien und schließlich Deutschland aus.

Wie wurde der Wein entdeckt?

Lang ist es her, dass der Mensch zum ersten Mal Wein trinken konnte. Über die konkreten Umstände der Entstehung lässt sich daher nur mutmaßen. Eine Sage rund um den König Dschamschid aus Persien und dessen Frau wird dabei gerne erzählt: So sollen Weintrauben im Keller der königlichen Räumlichkeiten versehentlich zu gären begonnen haben. Von diesen seltsamen Vorgängen verunsichert, gingen die Beobachter zunächst davon aus, dass ein böser Geist das Lesegut befallen habe. Die Königin, die an schlimmer Migräne litt, entschied sich schließlich dazu, sich durch das Trinken des vergorenen Saftes das Leben zu nehmen. Der Wein aber brachte die Schmerzgeplagte nicht um, sondern heilte ihre Migräne und versetzte sie in einen fröhlichen Gemütszustand.

Wie viele andere Sagen hat auch diese vielleicht ihren wahren Kern. Wie genau die Entdeckung des Weins ablief, bleibt jedoch weiterhin geheim. Fest steht allerdings, dass die frühen Herstellungsverfahren nur in ihren Grundzügen mit den heutigen Techniken verwandt waren. Den Menschen standen noch keine Temperaturkontrolle oder Barriquefässer zur Verfügung, weswegen die frühen Weine im Vergleich zu den heutigen auch aromatisch etwas holpriger gewesen sein dürften.

Dennoch präsentierten schon die alten Griechen drei unterschiedliche Weingattungen in ebenfalls drei verschiedenen Geschmacksrichtungen. Der Wein konnte schwarz, bernsteinfarben oder weiß und trocken, süß oder halbtrocken sein. Mit einem Alkoholgehalt von bis zu 16 Prozent aber dürfte er so manchem Genießer Kopfschmerzen bereitet haben. Für die Lagerung das Weins standen damals noch Tonkrüge zur Verfügung, deren obere Öffnung mit der Haut von Ziegen verschlossen wurde.

Von wirklich gutem Wein, dessen Ruf ihm von seiner Heimat ausgehend vorauseilte, wurde erst im 18. Jahrhundert gesprochen. Damals war es der Shiraz aus dem Iran, der reisende Europäer begeisterte. Glücklicherweise hatten findige Köpfe zu diesem Zeitpunkt bereits die Abfüllung in Flaschen entdeckt, was den Transport erleichterte und die Bedeutung des Weins als Wirtschaftsgut erstarken ließ.

WIDMER
Restaurante & Pizzeria

Offenweine

Weissweine

Fendant AOC Valais La Cascatelle	10cl	5.20
	50cl	22.00
Yvorne	10cl	5.60
	50cl	24.50

Pinot Grigio Venezia Giulia

Traubensorte: Pinot Gris
Helles Gelb. In der Nase Zitrusfrüchte wie Grapefruit und exotische Früchte prägen die Aromatik. Am Gaumen gute Struktur, weich und süffig. 13 Vol. %

	10cl	6.70
	75cl	43.00

Rosé / Rosato

Chiaretto Bardolino Cantine Lenotti, Italien 10cl 8.00 75cl 50.00

Fruchtiger und blumiger Duft nach Erdbeeren, Pfirsichblüten und Rosen.
Am Gaumen fruchtig, trocken und erfrischend. Ein leichter, fruchtbetonter Rosé mit einem eleganten und einladenden Abgang.

Pinot Grigio Venezia Giulia	10cl	6.70
	75cl	43.00
Oeil-de-Perdrix AOC Neuchätel Soleure	10cl	5.60
	50cl	24.50

Rotweine

Gamay de Romandie VdP	10cl	5.20
	50cl	20.00
Lambrusco Amabile/Süss	10cl	5.20
	75cl	32.00

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

WIDDER
Restaurante & Pizzeria

Rotweine Schweiz

Piacere rot Vin de pays suisse

	10cl	8.20
Traubensorte: Garanoir,Gamaret, Gamay	75 cl	54.00

In der Nase Aromen von reifen Früchten, Röstaroma.
Im Gaumen harmonische, seidene Struktur mit leicht süssem Abgang.

Trilogie Soleure

Traubensorte: 60% Pinot noir, 26% Merlo, 14% Malbec

Die jugendliche Frische des Pinot noir überzeugt zum Auftakt.	10cl	8.20
Der Merlot und der Malbec verleihen ihm Fülle, Kraft und Finesse.	75cl	54.00

Ein vollmundiger und eleganter Begleiter für jede Gelegenheit.

Ticino DOC Merlot Prà Rosso

Rebsorte: Merlot	10cl	8.20
Fruchtiges Bouquet von Wild, Erd-und Heidelbeeren und leichten	75cl	54.00

Gewürznoten. Im Geschmack frisch, fruchtig, harmonisch mit saftigem ausgewogenen langem Abgang. Ein sehr vielseitiger We

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

WIDDER
Restaurante & Pizzeria

Rotweine Italien

Salento IGT Primitivo Calmelo

Traubensorte: Primitivo 10cl 6.70
Ein fülliger Rotwein mit einer gefälligen Restsüsse und einem 75cl 46.00
komplexen Aromaspektrum. Im Vordergrund intensive Aromen nach
Brombeerfrucht gut integrierte Noten von Unterholz. Am Gaumen
elegante Nuancen nach Dörrzwetschgen. Voll und geschmeidig im Abgang.

Valpolicella Classico Cantine Lenotti 50cl 44.00 75cl 62.00

Traubensorte: Corvina veronese, Rondinella, Molinara
Intensiver Duft nach reifen Beeren, Kaffee und Schokolade.
Im Gaumen vollmundig, kräftig mit Noten von Kompott, dunklen Beeren, süssen Tabakblättern und Röstaromen.

Rosso Passo Collezione Veneto IGT Cantine Lenotti

50% Merlot und 50% Sangiovese 10cl 8.20
75cl 54.00

Intensives, einladendes Bouquet nach Waldbeeren und edlen Gewürzen.
Am Gaumen körperreich und harmonisch mit einer samtigen Tanninstruktur.
Die Fruchtkomponenten wiederholen sich, begleitet von dezenten Röstaromen.

Medusa Nero d'Avola Sicilia DOC

Traubensorte: **Nero d'Avola** 10cl 7.50
Dichtes, dunkles Rubinrot, intensives, beeriges Bukett mit 75cl 49.00
Vanille und sehr viele Würznoten, gedörrte Zwetschgen, Lakritze und Kakao,
attraktiv fruchtig im gut strukturiertem Gaumen, schön ausgewogen mit guter
Konzentration, zeigt eine interessante Aromavielfalt und gute Gerbstoffe zum Schluss.

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

WIDDER
Restaurante & Pizzeria

Dolcetto D'Alba DOC

Rebsorte: dolcetto	10cl	8.20
Das üppige Bouquet ist in der Nase floral und süß mit dem Duft nach Veilchen und Bonbons. Am Gaumen offenbart sich der Dolcetto d'Alba frisch und leicht, mit harmonischer Tanninstruktur, die leicht und elegant zu dem Alkoholgehalt des Rotweins passt.	75cl	54.00

Asio Otus Vino Rosso

Traubensorte: Merlot, Cabernet, Shiraz	10cl	8.20
Der Name stammt von der Waldohreule (lat. Asio Otus). Dunkel wie die selbige kommt der Asio Otus Vino Rosso ins Glas. Die Nase der Cuvée verzückt mit dichten Fruchtnoten nach Johannisbeeren, reifen Brombeeren, etwas Trockenpflaume und weiterem dunklen Obst. Erdigen Nuancen, etwas Vanille und Zimt, balsamische Noten und feines Zedernholz vervollkommnen das Bukett	75cl	52.00

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

WIDDER
Restaurante & Pizzeria

Rotweine Spanien

Mariposa Roja Monastrell

Traubensorte: 100% Monastrell 75cl 63.00
In der Nase dominieren dunkle Früchte wie Brombeere, aber auch Marmelade, Kakao, Pfeffer und Tabak kommen gut zur Geltung.

Prosecco

Prosecco Spumante DOC

Traubensorte: Prosecco 10cl 8.20
Im Bouquet ein lieblicher Duft nach Akazienblüten und frischen Äpfeln. 75cl 54.00
Im Gaumen prickelnd, erfrischend und sehr harmonisch. Die feine und anhaltende Perlage macht diesen Prosecco zu einem Genuss.

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.

WIDMER
Restaurante & Pizzeria

Monats Rotwein

Lagone Aia Vecchia (Italien Toscana) 75cl 65.00

Traubensorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
An der Küste der Toskana, in Bolgheri und der Maremma, liegen die traumhaften Weinberge von Aia Vecchia. Vor 20 Jahren wurde der Familienbetrieb gegründet, als erster Wein wurde der Lagone lanciert – und die Weinkritiker applaudierten sogleich**.**

Sor Ugo - Aia Vecchia(Italien Toscana) 75cl 64.00

Traubensorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Die Tenuta Aia Vecchia ist ein idyllisch gelegenes Anwesen in der Alta Maremma. Umgeben von Olivenhainen, jahrhundertealten Korkeichen und der typischen macchia mediterranea. Hier keltern die Brüder Filippo und Alessandro Pellegrini seit 1996 ihre Weine. Die beiden besitzen einige der besten Lagen in der Bolgheri-Region. Sie bewirtschaften ihren Betrieb nach biologischen Grundsätzen

Indolente Cannonau Tenuta Asinara(Italien Sardinien) 75cl 59.00

Traubensorte: Cannonau
Einen besonderen, markanten Grenache aus dem Jahr 2016 haben wir für Sie, der bei vielen Weinkennern für Begeisterung sorgt. Mit Feingefühl und Gespür meistert der Winzer vom italienischen Weingut Vini Tenuta Asinara in der pittoresken und fruchtbaren Landschaft auf Sardinien diesen Rotwein. Kulinarischer Tipp der Flaschenpöstler: Dieser Grenache kann bestens zu Burger mit Blauschimmelkäse oder würzigen Gerichten serviert werden.

Vetusta Tinto Crianza Vinedos La Dehasa (Espana) 75cl 59.00

Traubensorte: Tempranillo
Anmutige und pittoreske Landschaften des Duero-Tals (Castilla y Leon) schenken uns diese Trauben, aus denen der Winzer vom spanischen Weingut Vinedos La Dehasa mit Raffinesse und Erfahrung diesen Rotwein hervorzaubert. Mit diesem frischen Tempranillo 2019 – Vetusta Tinto Crianza DO erhält der Begriff Geschmack eine neue Bedeutung. Die Flaschenpöstler garantieren ein kulinarisches Erlebnis, wenn Sie diesen Tempranillo zu Lasagne oder Pizza servieren.
und Vanille sowie feine Gewürznoten. Am Gaumen kompakt und
konzentriert mit fruchtigen Kirschnuancen. Langanhaltender Abgang.

414 Morellino di Scansano (Italien Toscana) 75cl 55.00

Traubensorte: 85% Sangiovese, 5% Ciliegiolo, 5% Colorino, 3% Alicante, 2% Syrah
Fruchtbare und blühende Landschaften der Toskana schenken uns diese Trauben, aus denen der Winzer vom italienischen Weingut Podere 414 mit Raffinesse und Erfahrung diesen Rotwein hervorzaubert. Der bissige Sangiovese 2015 – Morellino di Scansano DOCG ist das fehlende Puzzleteil in Ihrem Weinregal. Kulinarischer Tipp der Flaschenpöstler: Dieser Sangiovese kann bestens zu Rindfleisch oder Pizza serviert werden.

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt.