

Letizia Cesani präsentierte elegante Weine aus der Toskana

Publireportage

Reges Treiben herrschte am Freitag und Samstag in der Küsnachter Weinhandlung Unicovino. Letizia Cesani präsentierte bei einer Degustation die eleganten Weine aus ihrem Familienweingut in der Toskana.

Mit Letizia Cesani haben die Unicovino-Inhaber Walter und Nathalie Wechsler wieder einmal ins Schwarze getroffen. Die Winzerin hatte bei der Degustation die ganze Palette von ihren feinen Weiss- über Rotweine bis zum Rosé mit dabei. Letzterer, der «Serarosa, Rosato Toscano, I.G.T.» aus der Sangiovese-Traube, überrascht mit seinem aparten Erscheinungsbild nicht nur äusserlich, sondern vor allem auch geschmacklich. «Er ist ein ungewöhnlicher Rosé mit einer fruchtigen Balance», erläuterte Cesani den Serarosa. Gut passe der Rosé etwa zu Schinken oder auch zu Grilliertem.

Ein Vorteil dieses aussergewöhnlichen Weins ist der Glaskorken, mit dem die Flasche verschlossen wird. «Der Wein hat niemals Kork», erklärt Letizia Cesani schmunzelnd auf die Frage, was die Vorteile eines Glaskor-

kens seien. Ausserdem bleibt er nach dem Öffnen länger frisch. Während der Serarosa unbestreitbar ein moderner Wein ist, steht der «Vernaccia die San Gimignano D.O.C.G.» unbestreitbar für Tradition. Seinen speziellen, mineralischen Geschmack erhält der Wein dank dem Boden in San Gimignano. «Früher war das ganze Gebiet vom Ozean bedeckt. Manchmal findet man auch noch Muscheln», so Cesani. Kein Wunder, dass dieser leichte Weisswein, der sich gut zum Apéro eignet, das hat, was man einen «Sea Flavour» nennt.

Natürlich darf bei einem toskanischen Weingut auch der Chianti nicht fehlen. Und mit dem etwas schwereren «Sanicé» hat Cesani auch einen Vernaccia im Angebot, der sich gut als Begleiter zum Abendessen macht. Gegründet wurde das Weingut Cesani, das zwischen Siena und Florenz liegt, übrigens von Letizia Cesanis Grossvater. Die Cesanis, die nicht nur Weine, sondern auch Olivenöl und Safran herstellen, produzieren übrigens alles im biologischen Anbau. Letizia Cesani und ihre Familie bieten zudem Ferien auf ihrem Weingut in San Gimignano an. (p.h.s.)

Unicovino SA, Dorfstrasse 11, 8700 Küsnacht, www.unicovino.ch, Öffnungszeiten Di-Fr 9-12 Uhr und 14-18.30 Uhr sowie Sa 10-17 Uhr.



Diese drei Damen haben ein Händchen für Wein: Nathalie Wechsler, Winzerin Letizia Cesani und Brigit van den Thillart (v.l.).

Foto: p.h.s.



Gewinnerin Martina Bühler-Albonico nimmt das Fahrrad von Ernst Freitag in Empfang. Auf ihrer ersten Tour brachte es sie sicher und schnell vom Biswind in Herrliberg nach Zürich.

Foto: Heidi Haltiner

Freitag Getränkehandel aus Herrliberg überreicht grosszügigen Wettbewerbspreis

Publireportage

An ihrer Weindegustation vom 17. und 18. April schrieben Ursula und Ernst Freitag einen Wettbewerb mit sportlich-eleganter Prämie aus: ein Fahrrad mit modernstem Komfort, spendiert von Weinproduzent Lungarotti aus dem italienischen Torgiano,

nahe Perugia. Das Unternehmen von Giorgio Lungarotti wurde in den 60er-Jahren gegründet und hat damit eine neue Dimension für Torgiano Umbrien geschaffen. Das Weingut wird heute von den Schwestern Chiara Lungarotti und Teresa Severni ge-

führt, die speziell für die Degustation bei Freitag einen neuen Wein kreiert haben, den «L'U», dessen klangvoller Namen für l'Umbria steht. (pd.)

Freitag AG, Wein- und Getränkehandel, Biswindstrasse 53, Herrliberg. Kontakt: 044 915 22 08, freitag@biswind.ch.

Springkonkurrenz Pfannenstiel auf Rasenplatz

Vom 12. bis 14. Juni findet die Springkonkurrenz Pfannenstiel Meilen statt. Der Reitverein Zürichsee rechtes Ufer bietet an drei Tagen ein Sportprogramm für die Basis sowie für regional oder national lizenzierte Reiter.

Die hoch erfreulichen Nennergebnisse auf der neuen Anlage haben das Organisationskomitee der Springkonkurrenz Pfannenstiel veranlasst, einzelne der ausgeschriebenen Prüfungen aufzuteilen, weshalb die Springkonkurrenz schon am Freitagmorgen mit Prüfungen von 120 bis 135 cm beginnen wird. Am Freitagnachmit-



Bald ist es so weit: Die Springkonkurrenz Pfannenstiel steht an. F: zvg.

tag wird es mit 110- und 115-cm-Parcours nur unmerklich einfacher.

Der Samstagmorgen gehört den nicht lizenzierten Reitern und den Reitern mit jungen Pferden. Im Anschluss darf man sich auf den OKV-Cup freuen, welcher Stimmung und tollen Pferdesport verspricht, gefolgt

von weiteren zwei Springprüfungen.

Der Sonntag rundet das anspruchsvolle Programm mit vier weiteren Prüfungen ab. Viele erfolgreiche Paare werden den Sieg unter sich ausmachen und dem Publikum ein sportlich hohes Niveau bieten.

Durchgehend geöffnet hat die Festwirtschaft, auch dieses Jahr mit einem Bierwagen, Soft-Ice-Stand und erstmals vertreten ein Bio-Pizza-Stand. Für Familien locken am Samstag und Sonntag die Hüpfburg sowie bei schönem Wetter von 11 bis 15 Uhr das Gratis-Ponyreiten. (pd.)

Fr. 12. Juni, Prüfungen: ab 7.30 Uhr. Sa. 13. Juni, Prüfungen: ab 7.00 Uhr, Ponyreiten 11 bis 15 Uhr. So. 14. Juni, Prüfungen: ab 8 Uhr, Ponyreiten 11 bis 15 Uhr. Startlisten unter: www.springkonkurrenz.ch.