

Wein auf Wild war ein Volltreffer!

Weinhändler Raimondo Rossini, bekannt für seine hervorragenden Gewächse aus seiner Heimat Italien und sein Geschäftspartner Remo Padovan bliesen zum grossen Halali ins Gourmetrestaurant «Trigonella» in Ennenda. Unter dem Motto «Wild auf Wein» erlebten Stammkunden, Freunde und Gäste der Weinhandlung herbstlich kulinarische Höhenflüge. Gourmetkoch Beat Schittenhelm legte den Beweis auf den Tisch, dass Wild und Wein hervorragend miteinander harmonieren.

Wir möchten unsere Liebe zu Italien, unsere Leidenschaft zu exzellenten Weinen und anderen feinen Köstlichkeiten mit unseren Kunden teilen und Ihnen den Genuss, das Dolce Vita und die Schönheit des Landes näher bringen», lautet die Philosophie der beiden Geschäftspartner Raimondo Rossini und Remo Padovan, die Ihre Geschäfte mehrheitlich auf dem Internet abwickeln. Unter www.deliziaevini.ch finden Weinliebhaber das ganze Sortiment von «Rossini - delizia e vini», dazu ausserlesene Spezialitäten aus verschiedenen Regionen Italiens. Mit viel Herzblut und grossem Know-how haben Rossini und Padovan sich in der Weinszene etabliert. Ein stetig wachsender Kundenkreis ist genügend Beweis dafür.

Die eben zu Ende gehende Jagdsaison 2018 nutzte der bei uns Glarner bestens bekannte, charmante und initiative Weinhändler Raimondo Rossini geschickt aus, gemeinsam mit seinem Geschäftspartner Remo Padovan zu einem grossen Halali im Gourmet Restaurant «Trigonella» in Ennenda zu blasen. Und wenn das Duo Rossini und Padovan seine Stammkundschaft, liebe Freunde und Gäste der Weinhandlung «Rossini - delizia e vini» zu kulinarischen Höhenflügen einlädt, gehen die vorgesehenen Plätze im «Trigonella» immer weg wie frische Weggeli. Das der Jahreszeit angepasste Motto «Wild auf Wein» sowie das vielversprechende Fünf-Gang-Menü auf der Einladung hatte das Interesse natürlich zusätzlich geweckt. «Ein exklusiver Gaumenschmaus ist garantiert. Gourmetkoch Beat Schittenhelm sorgt mit seiner frischen und ehrlichen Alpenküche für kulinarische Höhenflüge. Begleitet wird sein Fünf-Gang-Menü mit Weinen von «Rossini - delizia e vini» stand auf der gefälligen Einladung geschrieben. Wer konnte einen solchen lockenden Angebot schon widerstehen.

Wild auf Wein ist herrlich fein

Allein der Blick auf die Menükarte liess bei den Gästen das Wasser im Munde zusammenlaufen. Der angekündete Fünf-Gang-Gaumenschmaus, jeder Gang inklusive Wein fachmännisch und kompetent kommentiert von Gourmetkoch Beat Schittenhelm und Weinhändler Raimondo Rossini, liess keine Zweifel offen. Als Warm-up für die kulinarische Reise mit Wildbret und ausserlesenen Weinen startete die Trigonella-Küche im Foyer des Gesellschaftshauses mit einem Apéro «Wild auf Apéro-Häppchen», begleitet von einem in der Frucht frisch und ausgewogenen, vollmundigen Bianchetto del Metauro «Celso» Superiore Doc 2015 von der Azienda Agraria Guerrieri aus Piagge. Es folgte als erster Gang eine Rehterrine mit Gelee von Ennendaner Kornelkirschen und «Cuori di Carciofi» von Nonna Rosi. Dazu passend der strohgelbe, elegante Bianchetto del Metauro «Rocho» Superiore Doc 2015 mit anhaltendem Abgang von der Azienda Agricola Roberto Lucarelli aus Cartoceto. Die nachfolgende Steinpilzessenz mit Steinbock-Ravioli, serviert mit einem Ziger-Grissini als zweiter Gang war ein kulinarischer Vorgesmack auf das, was noch folgte. Ein Lacrima di Morro d'Alba «Paucca» Superiore Doc 2016 von der Azienda Agricola Fratelli Badiali aus Morro d'Alba liess die Herzen der anwesenden Weinliebhaber ein erstes Mal höherschlagen. Ein Wein zum Geniessen, intensiv und fruchtig im Geschmack, geschmeidig, füllig und mit einem edlen Körper.

Gang drei liess die Herzen der Wildschwein-Liebhaber höherschlagen. Chefkoch Schittenhelm zauberte ausgezeichnete Involtini vom Wildschwein auf einem hervorragenden Kürbis-Risotto mit Kastanien auf den Tisch, begleitet von einem handgelesenen, weichen und trotzdem kraftvollen Sangiovese «Goccone» Doc 2013 mit lang anhaltendem

Abgang. Gang vier war das kulinarische Highlight des Abends. Ein saftiger Hirschrücken in Wacholderkruste an Brunello Jus, begleitet von Selleriepüree, verfeinert mit «Olio extravergine di Oliva» von l'Olivao und einem Mirza-Apfel. Begleitmusik war ein sensationeller Brunello di Montalcino Doc 2013 von der Azienda Agricola Capanna di Fattori Ofelio & Figli mit Sitz in Montalcino. Raimondo Rossini und sein Geschäftspartner führen mit der sympathischen und renommierten Winterfamilie Fattori in der Toscana eine jah-

relange, ausgezeichnete, beinahe familiäre Beziehung. Damit besitzen sie Privilegien, von der Weinhändler in der Schweiz nur träumen können.

Ein prickelnder Abschluss

Zu einem prickelnden Erlebnis wurde der fünfte Gang. Ein Dessert bestehend aus einem Duett von Traubensorbet und Nussparfait, umschäumt von Zabaione alla Grappa di Brunello. Dazu als Finale ein Bianco dolce «Leo» S.A., ein strohgelber Süsswein mit wenig Alkohol und einer

feinen Perlage. Ein delikater, eleganter und anhaltender Dessertwein von der bekannten Azienda Agraria Guerrieri aus Piagge.

Und wie bei unseren südlichen Nachbarn üblich gehört im Anschluss an ein üppiges Mahl, sozusagen als krönender Abschluss, ein obligates «Verteilerli» in Form eines wunderbaren Grappa di Brunello ohne Nachbrenner. Ein kulinarisches Feuerwerk fand damit seinen perfekten Abschluss. Viva «Rossini - delizia e vini»!
_Hans Speck



Weinhändler Raimondo Rossini präsentiert Chefkoch Beat Schittenhelm samt seiner Küchenequipe vom Restaurant Trigonella

Hans Speck

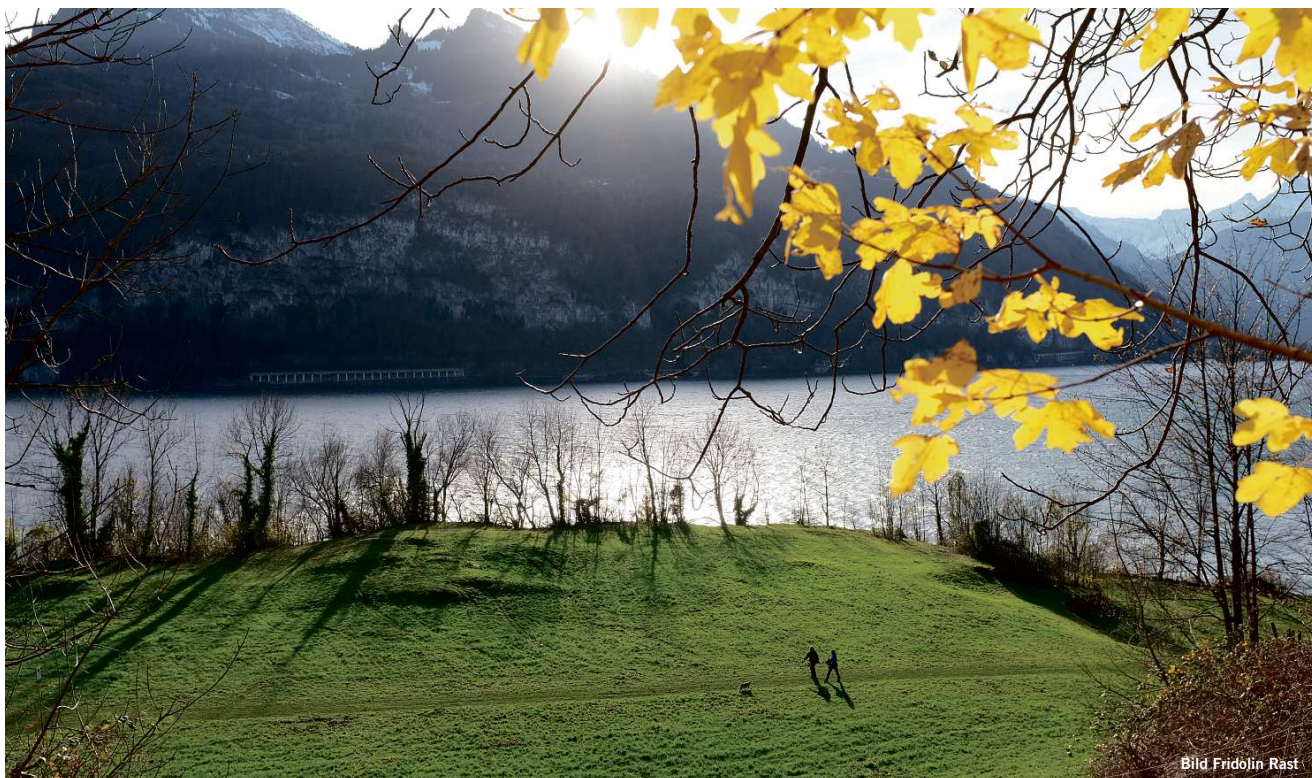


Bild Fridolin Rast