

Menu degustativo poschiavino

Puschlaver Degustationsmenü

Carpaccio di bresaola "maison"

Sottili fette di bresaola con funghi sott'olio e scaglie di Parmigiano
Dünn geschnittene Rindstroekfleischscheiben mit eingemachten Steinpilzen und Parmesanscheiben

Capunet e misolta

Gnocchetti di spinaci con formaggio, burro e cipolle, accompagnati con salame Poschiavino
Spinat-Brotspätzli mit Käse, Zwiebeln und Butter, begleitet mit Puschlaver Salametti

Pizzoccheri alla Poschiavina

Tagliatelle di saraceno con patate, verdure, formaggio e burro all'aglio
Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Gemüse, Käse und Knoblauchbutter

Rinfrescante sorbetto limone al *Parmognulin

*Erfrischendes Zitronensorbet mit *Parmognulin*
 *Liquore al prugnolo casalingo - *hausgemachtes Schwarzdornlikör

Tenere costole d'agnello alla griglia

*Pulenta in flur e carote glassate

*Polenta di saraceno alla panna

Rosa grillierte Lammkotletts

*Pulenta in flur und glasierte Karotten

*Puschlaver Buchweizen-Rahm-Polenta

Coppa "Patron"

Gelato nocciola con Amaretto, biscotti e panna montata
Haselnusseisbecher mit Amaretto, Biskuit und Schlagrahm

crocebianca
 AIRERGO-RISTORANTE ★ ★ ★

würdigen Städtchen Tirano standen uns knapp zwei Stunden zur freien Verfügung. Unter anderem besichtigten wir die bekannte, in den Jahren 1519–1524 erbaute Basilika Santuario Madonna di Tirano. Besonders sehenswert war die Orgel, mit unzähligen Holzschnitzereien verziert, und gebaut in den Jahren 1608–1617 von Guiseppe Bulgarini.

Weitere Höhepunkte

Schon bald verliessen wir die Veltliner Metropole, denn um 12.00 Uhr stand bereits wieder das nächste Essen auf dem Programm. Nach einer kurzen Fahrt Richtung Sondrio erreichten wir das

Weindörfchen Bianzone. Auf der blumengeschmückten Terrasse vom Hotel Altavilla wurde uns ein weiteres Original Veltliner 4-Gang-Menü liebevoll serviert. Zuerst La Proposta die Bresaole (Teller mit diverserem Trockenfleisch, Hirsch, Rind Schwein), dann Gli Sciatt con la cicoria (Gebackene Teigkugeln aus Buchweizenmehl mit Käsefüllung und Salat), I Pizzoccheri dell'Altavilla (Nudeln aus BW-Mehl mit Wirz, Kartoffeln, Käse, Butter und Zwiebeln) und zum Schluss Il Dolce o i Farne della Valle. Alles in allem eine Gaumenfreude inkl. Valtellina Nebbiolo Divum und Aqua minerale.

Gut gestärkt machten wir uns um



Fasskeller Kellerei Plozza.



Mittagessen in Jenins.

14.00 Uhr zu Fuss auf den Weg zum Weingut Casa vinicola la Torre. Juniorchef Marcel Zanolari begrüßte uns bei wunderschönem Wetter in seinem Revier. Zuerst besichtigten wir ein Teil des sehr steilen Rebberges, wo wir am eigenen Leib die Steilheit des hügeligen Geländes erfuhren. Anschliessend führte uns der sympathische Winzer in die klimatisierte Kellerei.

Anders als bei Vini Plozza wird hier der Wein in modernen Stahltanks ausgebaut und gelagert. Aber auch eine gewisse Anzahl Barrique (225-Liter-Fässer) standen in einem separaten Keller. Wiederum mit Käse und Brot probierten wir eine ganze Palette «Valtellina» angefangen mit einem bekömmlichen Bianco nero über einen blumigen Rosé bis hin zum kräftigen Sforzato DOCG Fattorio San Siro. Marcel verstand es ausgezeichnet uns die Weine in einfacher Art vorzustellen aber auch über die verschiedenen Arbeiten im Rebgebiet gute Informationen zu geben.

Zur grossen Überraschung des Gastgebers bedankten wir uns zum Schluss mit dem Spigrülied, das in diesen Räumen besonders gut erklang. Um 17.00 Uhr fuhren wir bereits wieder nach Poschiavo zurück wo sich Gelegenheit bot in der Weinstube bei Mama Zanolari einige Kartons flüssige Veltliner Sonne zu posten.

Eine weitere Veltliner Spezialität

Um 19.00 Uhr liessen wir uns bereits zum zweiten Mal im Croce Bianca zum Nachtessen nieder. Folgende Spezialitäten wurden uns wie immer freundlich und mit viel Liebe serviert: Vitello tonato (dünn geschnittene, kalte Kalbsbratenscheiben an feiner Thunfisch-Sauce); Insalata Mimosa (Mimosa Salat mit gekochtem Ei und gebratenem Speck); Saltimbocca alla Romana, Risotto allo zafferano e funghi, Bouquet di verdure (Saltimbocca Römer Art, Safranrisotto mit Waldpilzen, Gemüsebouquet); Semifreddo allo yogurt e pesche (Yogurt-Pfirsich-Halbgefrorenes) und selbstverständlich den passenden «Valtellina» dazu.

Auch am zweiten Abend tat ein Spaziergang ins alte Dorfzentrum gut und der feine Kaffee half zur Verdauung auch noch etwas bei. Und schon bald gehörte auch der zweite Tag der Vergangenheit an, nachdem wir an der Theke noch einen Schlummertrunk genehmigten.

Rückreise über Julier

Am Samstagmorgen, 8.00 Uhr weckte uns die Sonne ein weiteres Mal nach gutem Schlaf. Das Morgenessen war erst um 9.00 Uhr angesagt, wo wir uns ein letztes Mal

mit Kaffee, feinem Brot, Käse, Schinken, Müesli, Joghurt und Früchten stärkten.

Anschliessend wurde die Panetteria Zanolari gestürmt, wo wir uns mit Nusstorten und anderem Gebäck versorgten für die Daheimgebliebenen. Nachdem das Gepäck verladen, und die Hotelrechnungen bezahlt waren, verabschiedeten wir uns von der Gastgeberfamilie. Nicht schlecht staunten wir, als uns Patron Claudio Zanolari ein Karton Wein überreichte als Dank für unseren Aufenthalt in Poschiavo. Vermutlich konsumiert nicht jede Gesellschaft solche Schlemmermenü, die allerdings auch ihren Preis haben. Punkt 10.00 Uhr starteten wir dann zur Heimreise Richtung Engadin, vorbei am Nobelort St. Moritz wo immer noch zahlreiche Residenzen der oberen Klasse im Bau sind. Bei Silvaplana zogen wir rechts ab auf die steile Strasse nach der 2300 m hoch gelegenen Julierpasshöhe. Dort gabs eine kleine Pause und ein paar Schritte in der kühlen Alpenluft waren sehr angenehm.

Weiter ging es über Bivio, dem Marmoreraustausee entlang Richtung Tiefencastel. Bei der Solisschlucht schalteten wir eine Kaffeepause ein, bevor es weiterging über Thusis, Reichenau, Chur in die Bündner Herrschaft wo wir im altbekannten Weindorf Jenins letzte Station machten. Im Hotel zur Bündte wo wir bereits 1993 logierten, wurde uns im schattigen Garten feine Kalbsleberli mit Rösti serviert. Dazu gehörte aber auch ein feiner Tropfen aus den heimischen Reben. Als Abschluss genehmigten wir noch einen Kaffee oder ein feines Dessert.

Zu Hause angelangt

Punkt 16.00 Uhr, genau nach Programm, steuerte unser versierter Chauffeur unseren Bus zum Ausgangspunkt zurück. Pünktlichkeit steht in der SPIGRÜ gross geschrieben, und diese wurde auch während den drei Tagen genau eingehalten.

Ein spezieller Dank gebührt unserem Kassier Roland mit «Bodygard» Alois42, der für sämtliche Ausgaben zuständig war und immer alle Rechnungen prompt erledigte. Die Dankesworte an Präsident René und Aktuar Klaus, die diese einmalige Reise bis ins letzte Detail rekonstruierten, aber auch an den routinierten Chauffeur Franz, der bald kein Lenkrad mehr hatte (wegen der vielen Kurven!), war für uns ein sicheres Zeichen, dass wir das richtige Ziel gewählt haben.

Es war eine tolle Reise in kulinarischer, wie auch in kameradschaftlicher Hinsicht und somit ist das Jubiläumsjahr «50 Jahre SPIGRÜ» abgeschlossen.