



ToscanaSquisita

## Individuelles Tasting-Erlebnis Enoteca Chianti Classico

Wir sind ein kleines Team von begeisterten Solothurnern, die die **Terra del Chianti** kennen und lieben gelernt haben. Wir schätzen die Harmonie der Natur- und Kulturlandschaft dieses wunderschönen Teils der Toscana.

Viele unserer Produzenten haben sich zum Ziel gesetzt, die Integrität der Terra del Chianti zu bewahren, die Weinkultur zu fördern und das ökologische Leben auf dem Lande zu pflegen - alle unsere **Weine sind handgelesen** und meist **zertifiziert biologisch**, eine Jahrhunderte alte Tradition, die Mensch und Landschaft geprägt haben.

Wir von ToscanaSquisita **bringen Menschen zusammen**, die die Terra del Chianti lieben – und diese Lebenshaltung mit uns teilen möchten. Dies bedeutet für uns, sich mit Hingabe die Zeit für das Herstellen und Aufbereiten der Speisen, sowie das Präsentieren der Weine zu nehmen – für uns von Toscana Squisita gehört Slow Food zu diesen Werten.

Wir entführen Sie und ihre Gäste während des Aufenthalts in unserer Enoteca in die **Terra del Chianti** zu unseren Produzenten und verwöhnen Sie dabei kulinarisch-oenologisch.

Bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte persönlich unter 079 626 38 55.

**Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gruppe und setzen alles daran, dass Ihr Anlass ein voller Erfolg wird!**

Michael Baumgartner  
Inhaber/Weinexperte

Gabriela Apfl  
Küchenfee



## Toscanische Häppchen und Weine aus der Terra del Chianti

Zwei erlesene Sangiovese-Weine und Spezialitäten (auch vegetarische) aus der Toscana; zur Einstimmung auf die toscanische Geschmackswelt – **unser Einsteigerangebot!**

### Degustationsweine

2 Glas (je 1dl.) Wein weiss/rot vom Monatsweingut

### Dazu servieren wir

ein toscanisches Apéroplättli, mediterranes Brot; stilles Wasser aus der Karaffe nach Wunsch; eine rein vegetarische Variante möglich !

### Teilnehmer

4 Personen bis maximal 16 Personen

### Zeit

ca. 1.5 bis 2 Stunden, mit Voranmeldung

### Preis pro Person

CHF 30.00 inkl. MwSt.

### Veranstaltungsort

Enoteca Chianti Classico  
Weissensteinstrasse 11  
4500 Solothurn

## Afterwork-Tasting «Bubbles and more»

An dieser Degustation lassen wir ausnahmsweise auch die Schaumwein-Korken knallen.

Bei unserem neuen Degustations-Event «**Afterwork-Tasting**» verkosten wir mit Ihnen **Spumante** und **Weisswein-Raritäten** aus der Toscana: unsere Schaumweine perlen an diesem Abend mit weiss-gekelterten Sangiovese-Trauben um die Wette!

Sie feiern die Leichtigkeit des Seins und verkosten eine Auswahl der **exklusivsten Spumanti** im Vergleich mit terroirbezogenen **Bianchi IGT** aus der Terra del Chianti.

Nebenbei lernen Sie auf unterhaltsame Weise die Geheimnisse der Weisskelterung und der Schaumweinherstellung kennen. Nach dieser Serata wissen Sie, wie die Bläschen in die Flasche kommen und was es mit **Metodo classico** auf sich hat.

Es ist kein Geheimnis, Schaumweine regen den Appetit an... Deshalb servieren wir dazu raffinierte Häppchen und zeigen, dass Spumante & Co auch exquisite Speisebegleiter sind.

Ein sprudelndes Afterwork-Tasting für alle, die nicht nur Champagner aufregend finden.

### Zeit

immer Freitags 18.30 bis ca. 20.00 Uhr mit Voranmeldung

## **Degustationsweine**

2 Spumante Methodo Classico  
2 Bianco Toscana IGT

## **Dazu servieren wir**

je 1 passendes Amuse bouches zum Spumante, je ein kleines Crostino zu den Weiss-Weinen; stilles Wasser aus der Karaffe nach Wunsch.

## **Teilnehmer**

8 Personen bis maximal 16 Personen

## **Preis pro Person**

CHF 45.00 inkl. MwSt.

## **Veranstaltungsort**

Enoteca Chianti Classico  
Weissensteinstrasse 11  
4500 Solothurn

## **Afterwork-Tasting «Frauenpower»**

Bei diesem «**Afterwork-Tasting**», das wir speziell für Frauengruppen konzipiert haben, lassen wir zur Begrüssung den Spumante-Korken knallen und verkosten danach erlesene Sangiovese-Rotweine aus der Toscana - ausschliesslich von Frauen gekeltert.

## **Unsere Power-Winzerinnen:**

Gioia Cresti - Carpineta Fontalpino  
Sofie Conte – Tregole  
Susanna Grassi – I Fabbri  
Monia Piccini – Il Palagio di Panzano

Sie stossen auf den Feierabend an, geniessen bei uns die Leichtigkeit des Seins und verkosten eine schöne Auswahl **exklusiver** terroirbezogener **Sangiovese-Rotweine**. Nebenbei lernen Sie auf unterhaltsame Weise, wie die Bläschen in die Flasche kommen, was es mit **Metodo classico** auf sich hat und dass nicht nur **Assemblagen** aus **verschiedensten Rebsorten** gute Weine ergeben, sondern auch **reinsortige Sangiovese-Weine** in traumhafter Qualität gekeltert werden.

Es ist kein Geheimnis, Weine - besonders Schaumweine - regen den Appetit an. Deshalb servieren wir dazu **hausgemachte Antipasti misti** und zeigen Ihnen damit gerne, dass Spumante & Co auch ausgezeichnete Speisebegleiter sind.

## **Zeit**

18.30 bis ca. 20.30 Uhr mit Voranmeldung

## **Degustationsweine**

1 Spumante Methodo Classico – BOULE' Gioia Cresti (Carpineta Fontalpino)  
3 verschiedene Chianti Classico Riserva DOCG Weine von 3 ausgewählten Winzerinnen

## **Dazu servieren wir**

1 passendes Crostino zum Spumante, toscanisches Apéroplättli & mediterranes Brot zu den Rotweinen; stilles Wasser aus der Karaffe nach Wunsch; rein vegetarische Variante möglich.

**Teilnehmer**

8 Personen bis maximal 16 Personen

**Preis pro Person**

CHF 65.00 inkl. MwSt.

**Veranstaltungsort**

Enoteca Chianti Classico  
Weissensteinstrasse 11  
4500 Solothurn

**Private Tasting «Sangiovese – solo vino»**

Sie möchten Ihr Weinwissen ergänzen, haben aber für eine abendfüllende Degustation zuwenig Musse, dann ist diese kleine, feine Degustation genau das Richtige für Sie.

**Weinwissen kompakt** – das bietet ihnen diese Degustation. Eine unkomplizierte Verkostung der schönsten Tropfen des Chianti Classico Gallo Nero Gebietes, alles Weine vorwiegend aus der **Sangiovese-Traube**, präsentiert von unserem Weinexperten.

Die Weinherstellung im Chianti Classico Gebiet geht auf die Etrusker und Römer zurück. Schon die Familie de'Medici legte besonderen Wert auf Weine aus der Sangiovese-Traube und deren hohe Qualität (in einem Text von 1444 erwähnt). 1716 wurde das Classico Territorium in einem Dekret festgelegt, das heute noch Gültigkeit hat. Die Trauben werden von Hand gelesen, viele Produzenten sind bio-zertifiziert. Trockenmauern werden wieder instand gesetzt und generell wird auf **Nachhaltigkeit** geachtet.

Durch die komplexe Geologie und die grossen Höhenunterschiede entsteht eine Vielfalt an wunderbar aromatischen Weinen. Die Tendenz geht heute hin zu **reinsortigen** Sangiovese-Weinen, aber auch Assemblagen aus den verschiedensten **autochtonen Sorten** ergeben traumhafte Weine. Zudem wird seit einigen Jahren viel nuancierter mit Holz umgegangen, so dass transparente, filigrane Weine entstehen.

In unserer Degustation erfahren Sie sowohl etwas über die Geschichte der Region und man bekommt einen Einblick in die breite Vielfalt dieser Weine.

**Degustationsweine**

6 verschiedene Chianti Classico Riserva DOCG Weine

**Dazu servieren wir**

stilles Wasser & Cracker; gegen Aufpreis mit Pinsa romana nature anstatt Cracker

Apéro-Häppchen können aus dem Foodangebot dazu bestellt werden!

**Teilnehmer**

8 Personen bis maximal 16 Personen

**Zeit**

ca. 1.5 bis 2 Stunden, gemäss Voranmeldung

**Preis pro Person**

CHF 60.00 inkl. MwSt.

zuzüglich CHF 15.00 inkl. MwSt. für Pinsa romana nature anstatt Cracker

### **Veranstaltungsort**

Enoteca Chianti Classico  
Weissensteinstrasse 11  
4500 Solothurn

## **Private Tasting «Toscana in Purezza» - Sangiovese-Weine mit passenden Antipastispezialitäten**

Verbringen Sie mit Ihren Gästen einen wunderbaren Abend in «**der Terra del Chianti**»!

Unser Weinexperte erzählt Ihnen die Geschichten hinter den erlesenen Tropfen und ergänzt auf unterhaltsame Weise Ihr Weinwissen. Dazu servieren wir **Ihnen hausgemachte Leckereien**, feine Antipasti-Häppchen aus der toscanischen Küche.

### **Degustationsweine**

6 verschiedene Chianti Classico Riserva DOCG Weine

### **Dazu servieren wir**

in drei Tranchen kleine toscanische Antipasti-Teller mit Pinsa romana oder hausgemachtem Focaccia, Antipastigemüse, Prosciutto & Salame Toscano, Pecorino, Grana Padano, Oliven, abschliessend Crostini misti; stilles Wasser aus der Karaffe nach Wunsch; vegetarische Variante möglich !

### **Teilnehmer**

8 Personen bis maximal 16 Personen

### **Zeit**

18.30 bis ca. 21.30 Uhr mit Voranmeldung

### **Preis pro Person**

CHF 81.00 inkl. MwSt.

### **Veranstaltungsort**

Enoteca Chianti Classico  
Weissensteinstrasse11  
4500 Solothurn

## **Private Tasting «Terra del Chianti» – Sangiovese-Weine mit Antipastispezialitäten**

Verbringen Sie mit Ihren Gästen einen ungezwungenen Abend auf zwei verschiedenen Weingütern in «**der Terra del Chianti**».

Unser Weinexperte erzählt Ihnen die Geschichte dieser teils herrschaftlichen Güter, erklärt Ihnen die komplexe Geologie und die grossen Höhenunterschiede der einzelnen Rebbauf Flächen und wie so eine wunderbare Vielfalt an aromatischen Weinen entsteht. Dazu servieren wir Ihnen **hausgemachte Leckereien** aus der toscanischen Küche.

Die Tendenz geht heute hin zu **reinsortigen** Sangiovese-Weinen, aber auch **Assemblagen** aus den verschiedensten **autochtonen Sorten** ergeben traumhafte Weine. Hier haben Sie die Möglichkeit sich selbst davon überzeugen zu lassen.

### **Degustationsweine**

6 verschiedene Chianti Classico DOCG Weine aus zwei Weingütern in 3 Durchgängen mit jeweils 2 Weinen verschiedener Güter im Vergleich:

- 2 Chianti Classico Annata DOCG
- 2 Chianti Classico Riserva DOCG
- 2 Chianti Classico Gran Selezione DOCG

### **Dazu servieren wir**

in drei Tranchen kleine toscanische Antipasti-Teller mit Pinsa romana oder hausgemachtem Focaccia, Antipastigemüse, Prosciutto & Salame Toscano, Oliven, Crostini misti und abschliessend Käse mit Pecorino, Grana Padano und passendem Gelatina; stilles Wasser aus der Karaffe nach Wunsch; vegetarische Variante möglich !

### **Teilnehmer**

8 Personen bis maximal 16 Personen

### **Zeit**

18.30 bis ca. 22.00 Uhr mit Voranmeldung

### **Preis pro Person**

CHF 81.00 inkl. MwSt.

### **Veranstaltungsort**

Enoteca Chianti Classico  
Weissensteinstrasse 11  
4500 Solothurn

## **Private Tasting «Sangiovese Enthusiast» – Sangiovese-Weine mit Antipastispezialitäten**

Ein sehr exklusiver Degustations-Abend, der all Ihre Sinne verwöhnt. Sie degustieren eine Auswahl erlesenster Sangiovese-Weine aus der Terra del Chianti und geniessen dazu authentische, hausgemachte Antipasti misti.

### **Degustationsweine**

10 verschiedene Weine aus verschiedenen Gütern der Terra del Chianti im Vergleich:

- 1 Spumante Rosé / Sangiovese Methodo classico
- 2 Chianti Classico Annata DOCG
- 2 Chianti Classico Riserva DOCG
- 2 Chianti Classico Gran Selezione DOCG
- 2 Supertuscan Toscana IGT
- 1 Vino Santo del Chianti Classico DOC

### **Dazu servieren wir**

Amuse bouches zum Spumante, Antipasti misti in 4 Tranchen zu den Weinen und eine süsse Kleinigkeit zum Vino Santo; stilles Wasser aus der Karaffe nach Wunsch.

**Teilnehmer**

8 Personen bis maximal 16 Personen

**Zeit**

18.30 bis ca. 23.00 Uhr mit Voranmeldung

**Preis pro Person**

CHF 139.00 inkl. MwSt.

Auf Anfrage auch als « **Enthusiast light** » Version mit nur 6 Weinen, wobei alle Qualitätstufen berücksichtigt werden zu CHF 99.00 inkl. MwSt.

**Veranstaltungsort**

Enoteca Chianti Classico  
Weissensteinstrasse 11  
4500 Solothurn

**Individuelles Tasting-Erlebnis**

Erzählen Sie uns von Ihrer Idee – wir setzen alles daran, dass Ihr Anlass ein voller Erfolg wird! Ob eine unkomplizierte Degustation im intimen Rahmen oder eine Verkostung exklusiver Spitzenweine für Ihre besten Freunde oder Geschäftspartner: Wir machen Ihre Wünsche wahr!

Gerne erstellen wir für Sie einen **individuellen Verkostungsvorschlag** mit der gewünschten Anzahl bzw. Qualitätsklasse der Weine. Weitere Locations auf Anfrage z.B. Belétage von Marianne und Urs Jeger in Solothurn (24P-30P), Museum Blumenstein (36P); gerne auch bei Ihnen zuhause.

Wünschen Sie auch auswärts unsere Präsentation **Terra del Chianti** verrechnen wir dafür eine Pauschale von **CHF 100.00** inkl. MwSt. (inkl. techn. Präsentationsinstallation). Für zusätzlich nötige Präsenz von Fach- und Servicepersonen vor Ort verrechnen wir einen Stundenansatz von CHF 50.00 (MwSt. inkludiert) pro Person. Zusätzlich fallen eine Transportkostenpauschale, sowie die Kosten für Vorbereitungs- & Aufräumarbeiten von mindestens **CHF 150.00** inkl. MwSt. an. Weitere Infrastrukturkosten sind optional.

**Beratung und Auskunft**

T +41 79 626 3855

ToscanaSquisita Enoteca Chianti Classico [michael.baumgartner@toscanasquisita.ch](mailto:michael.baumgartner@toscanasquisita.ch)  
[www.toscanasquisita.ch](http://www.toscanasquisita.ch)