

Seit Beginn der Lancierung haben wir mit grossen Schritten neue Funktionen und Weiterentwicklungen integriert, im untenstehenden Beitrag haben wir Ihnen zusammenfassend, die wichtigsten Neuerungen aufgelistet.



...per Video schulen

Wir planen per Ende Sommer mittels Videobeispielen noch mehr Tipp's und Trick's für Sie zur Unterstützung liefern zu können.



...Neu auch auf Android

Alle App's werden diese Woche auf dem Android Market zur Verfügung stehen. Mit Klick auf <http://market.android.com> erscheint rechts oben ein Suchfenster, dort geben Sie Ihren Betriebsnamen ein und ganz wichtig sagen Sie es Ihren Gästen/Kunden, dass Ihre App ab jetzt auch auf Android Smartphones genutzt werden kann!



... Neue Image Gallery

Das bisherige Fotoalbum wurde komplett neu überarbeitet und steht als Image Gallery Tab zur Verfügung. Loggen Sie sich in Ihr Dashboard ein, wählen Step #1 und fügen einen neuen Knopf hinzu, (mittels ADD NEW TAB), füllen die Order und den Namen aus, wählen ein Icon und geben ihm die Funktion Image Gallery Tab (activ). Nach Save wechseln Sie auf Step #2 und laden Bilder im JPG Format hoch, alle Bilder werden angeordnet, für eine neue Reihenfolge können Sie das Bild hin- und herschieben. Es entstehen kleine Bildchen, welche beim Anklicken aufzoomen und je nach Auflösung vom User auch noch reingezoomt werden kann.



... iPad Version



Wir sind stolz jetzt bereits die iPad Version lancieren zu können. Ihre App wird kommende Woche noch iPad fähig!!! Bitte beachten Sie, dass Dokumente, pdf's, Speisekarten welche bereits in der App eingebunden sind, so verfasst sind, dass der User sofort den Inhalt lesen kann. Wenn ein User beim iPhone/Android gezwungenermassen reinzoomen muss, macht es aber Sinn, dass er beim iPad schon bereits gut leserliche Schriftgrößen vorfindet.

... Neue Dienstleistung für die Gastronomie



Stellen Sie sich vor Sie hätten bereits die Weinkarte als pdf eingebunden und würden Ihren Gästen zur Weinauswahl ein iPad zur Verfügung stellen, wie würden Ihre Gäste reagieren!!! Wir erfahren eine sehr grosse Nachfrage nach dieser Lösung, insbesondere, dass es bereits sehr teure iPad fähige Speisekartenlösungen auf dem Markt gibt, diese sprechen von 11% mehr Umsatz durch Gäste, weil mit der iPad-Weinkarte qualitativ teurer Wein getrunken wird.

...Ideen-Chaos



Stellen Sie sich vor, Sie würden eine Weinkarte so anordnen, dass der Gast aufgrund der Auswahl des Weines, passende Speisen empfohlen bekommen würde (Setzen Sie Anker im pdf).

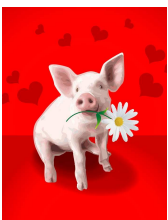
Stellen Sie sich vor, der Gast könnte zum Wein auch gleich über den Produzenten wichtiges nachlesen.

Stellen Sie sich vor, der Gast könnte zum Wein Charaktereigenschaften erfahren und am Tisch wie ein Sommelier kompetent seiner Gruppe einen Wein aussuchen und empfehlen!

Stellen Sie sich vor, Sie verfügen über einen Webshop und der Gast kann bequem seinen Wein online bestellen und bezahlen... von Ihrem App aus!

...Für Sie als Dankeschön

Wir haben entschieden, allen unseren jetzigen Kunden, als Dankeschön für das Vertrauen, diesen wertvollen Zusatz iPad **kostenlos** zur Verfügung zu stellen. Nutzen Sie es und steigern Ihren Umsatz, wir wünschen Ihnen bereits jetzt viel Erfolg.



Kurz und knapp denken wir Ihnen hiermit bereits ein paar Tipp's zu liefern und wünschen Ihnen ein ertragreiches Sommergeschäft.

Herzlichst
Raoul Corciulo


PS: Im nächsten Beitrag speziell für Hotels:
Around us in Ihrem App, geben Sie Ihren Gästen Point of Interest bekannt, damit diese mit Ihrem App dorthin und wieder nach Hause geführt werden...

Printscreen's Beispiele Weinkarte auf iPad auf Ihrem App

Orange CH 09:07 58%

More Weinkarte Back

Unsere Weinkarte




Riparosso 2009
Traubensorte: 100% Montepulciano d'Abruzzo
Auszeichnung: 'Due Bicchieri' (Gambero Rosso)
Trinkbar: jetzt bis 2014

Der Riparosso gehört bereits zu unseren Lieblings-Sommerweinen! Mit wunderbaren Aromen, harmonischer Struktur, einem unschlagbaren Preis und den «due Bicchieri» vom Gambero Rosso - der Sommer kann kommen!

Preis-Genuss-Favorit - «due Bicchieri zum Spitzenpreis»!

10CL	6.90
75CL	48.00




Pazzia Cinque Vigne 2006
Traubensorte: 100% Primitivo
Auszeichnung: Gold-Diplom IWP 2010
Trinkbar: jetzt bis 2016

*Gekeltert aus angetrocknetem Traubengut, das aus **fünf bevorzugten Weingärten selektioniert wird**. Mit tiefroter Farbe, intensiver Beerenfrucht, geschmeidigen Gerbstoffen und gut stützender Säure präsentiert er sich im Glas und sorgt für ein unvergessliches Gaumenerlebnis.*

«Amarone» aus Apulien!

10CL	4.90
75CL	35.00



50-50 Pago del Vicario 2007
Traubensorten: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Tempranillo
Trinkbar: jetzt bis 2015

*Wunderbar feifruchtige und elegante Cuvée. Zu gleichen Teilen aus Tempranillo und Cabernet Sauvignon vinifiziert und anschliessend während 12 Monaten in Barriques ausgebaut. **Wetten, dass dieser elegante Tropfen auch zu Ihren Top 10 Sommerweinen gehören wird?***

Viva Espana -
unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis!

10CL	3.50
------	------

Home Menu Events Locations Messages Zimmer Reservieren Tisch Reservieren More

Unsere Weinkarte

50-50 Pago del Vicario 2007



Traubensorten: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Tempranillo

Trinkbar: jetzt bis 2015

unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis!

Viva Espana

10CL 3.50

75CL 25.00

*Wunderbar feinfruchtige und elegante Cuvée. Zu gleichen Teilen aus Tempranillo und Cabernet Sauvignon vinifiziert und anschliessend während 12 Monaten in Barriques ausgebaut. **Wetten, dass dieser elegante Tropfen auch zu Ihren Top 10 Sommerweinen gehören wird?***

Riparosso Mare e Monti



Traubensorte: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Auszeichnung: 'Due Bicchieri' (Gambero Rosso)

Trinkbar: jetzt bis 2014

Preis-Genuss-Favorit

«due Bicchieri zum Spitzenpreis»!

10CL 6.90

75CL 48.00

Der Riparosso gehört bereits zu unseren Lieblings-Sommerweinen! Mit wunderbaren Aromen, harmonischer Struktur, einem unschlagbaren Preis und den «due Bicchieri» vom Gambero Rosso - der Sommer kann kommen!

Pazzia Cinque Vigne 2006



Traubensorte: 100% Primitivo

Auszeichnung: Gold-Diplom IWP 2010

Trinkbar: jetzt bis 2016

«Amarone» aus Apulien!

10CL 4.90

75CL 35.00

*Gekeltert aus angetrocknetem Traubengut, das aus **fünf bevorzugten Weingärten selektioniert wird**. Mit tiefroter Farbe, intensiver Beerenfrucht, geschmeidigen Gerbstoffen und gut stützender Säure präsentiert er sich im Glas und sorgt für ein unvergessliches Gaumenerlebnis.*

50-50 Pago del Vicario 2007



Traubensorten: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Tempranillo

Trinkbar: jetzt bis 2015

Viva Espana -

unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis !

10CL 3.50

75CL 25.00

*Wunderbar feinfruchtige und elegante Cuvée. Zu gleichen Teilen aus Tempranillo und Cabernet Sauvignon vinifiziert und anschliessend während 12 Monaten in Barriques ausgebaut. **Wetten, dass dieser elegante Tropfen auch zu Ihren Top 10 Sommerweinen gehören wird?***



Home



Menu



Events



Locations



Messages



Zimmer Reservieren



Tisch Reservieren



More

Geschichte des Weinbaus in Argentinien

Die Wurzeln des Weinbaus in Argentinien liegen in Spanien. Weinbau wird seit der Zeit der spanischen Konquistadoren im 16. Jahrhundert betrieben. Nahezu 400 Jahre entwickelte sich die Rebfläche stets positiv, bis sie im Jahr 1977 ihr vorläufiges Maximum erreichte.

Die Anfänge

Begründet wurde der Weinbau in Argentinien durch die ersten europäischen Siedler, die aus Spanien und Portugal nach Südamerika kamen. Denkbar war er jedoch nur durch die Vorarbeit der Inka. Ihnen ist es zu verdanken, dass in dem semi-ariden Klima der Region um die **Provinz Mendoza** durch ein ausgeklügeltes Bewässerungssystem der Boden des steppenhaften Monte nutzbar gemacht wurde.

Wildreben wie die bekannte *Vitis labrusca* in Nordamerika fanden die Siedler in Argentinien kaum vor. Erste Versuche mit dem Weinbau machten die Konquistadoren daher erst ab 1541 in der Nähe der Atlantikküste am Río de la Plata mit importierten Reben aus Europa.

Zu Beginn des 18. Jahrhunderts wurde der **Wein der Region Mendoza** im fast 1000 Kilometer entfernten Buenos Aires gehandelt. In den 1820er Jahren kam es nach der Gründung einer argentinischen Konföderation zu einer ersten starken Einwanderungswelle, so dass der Inlandsmarkt massiv anwuchs.

Doch erst die im Jahr 1885 durch die Briten eingeweihte Eisenbahnlinie zwischen Mendoza und Buenos Aires erleichterte den Transport der Weine zu diesem Absatzmarkt deutlich und sorgte mittelfristig für einen erheblichen Aufschwung im Handel mit Wein.

Einem Dokument aus dem Jahr 1887 ist zu entnehmen, dass die bestockte Rebfläche bei Mendoza zu diesem Zeitpunkt bei beachtlichen 2.700 Hektar lag. Eine Folge dieses plötzlichen Aufschwungs war es, dass die Winzer primär um hohe Produktionsmengen bemüht waren, um den boomenden Inlandskonsum zu befriedigen. **Quantität ging vor Qualität und es dominierte einfacher Tafelwein**, der so ausgebaut wurde, dass er selbst die längsten Transportwege des Landes im genießbaren Zustand überstand.

Die trotz guter Randbedingungen mangelnde Qualität der Weine beklagte bereits Don Eusebio Blanco in seinem 1872 erschienen Buch *Las viñas y los vinos en Mendoza* („Weingärten und Weine in Mendoza“).

Sein Schwiegersohn und späterer Gouverneur der Provinz Mendoza, Tiburcio Benegas Ortíz (1844–1908), war ebenfalls von dem Qualitätspotential des Standorts Mendoza überzeugt und gründete im Jahr 1883 in San Vicente im Distrikt Godoy Cruz ein 250 Hektar großes Weingut namens El Trapiche. Er gilt als einer der Vorreiter des südamerikanischen Qualitätsweinanbaus. Rebsorten



Home



Menu



Events



Locations



Messages



Zimmer Reservieren



Tisch Reservieren



More

Rebsorten

Bis zum Beginn der 1990er Jahre entfiel mehr als die Hälfte der Gesamtproduktion auf die sehr ertragreichen Sorten **Criolla grande, Criolla Chica** und **Cereza**, die alle in die Argentinien eigene Kategorie der hellroten Sorten fallen.

Seither wird der Anteil von Qualitätssorten gefördert, so dass deren Anteil in den letzten 15 Jahren von fast 26 % auf über 52 % anstieg. Die Tendenz spricht weiterhin für einen Umbau des argentinischen Rebsortenspiegels zugunsten der Qualität.

Die Ertragsorten werden in der Regel auf tiefgründigen, fruchtbaren Böden auf ebenen Feldern angebaut. Bessere Sorten zeigen ihr Potential meist nur auf den kargen Böden der Anden-Ausläufer.

Finca la Colonia Torrontes, Mendoza, Bodega Norton 2010



Traubensorten: Criolla grande
Weisswein trocken

unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis !

10CL	3.80
75CL	28.50

Der Wein: Der Finca la Colonia Torrontes ist ein reinsortiger Weißwein aus Argentinien, der im Glas leicht grünlich schimmert. Im Bukett zeigt dieser Wein intensive Aromen nach Früchten und Blüten, besonders nach Pfirsich, Rosen und Jasmin. Am Gaumen mit angenehmer Säure und guter Struktur.

Ein leichter Weißwein aus Argentinien, der besonders gut zu leichten Speisen und Gerichten der asiatischen Küche passt.

Das Weingut: Bodega Norton ist ein traditionsreiches Weingut in der argentinischen Weinbauregion Mendoza. Der Grundstein für dieses Weingut wurde bereits 1895 gelegt, der weltweite Erfolg kam aber erst im Laufe der 1990er Jahre.

Inzwischen zählt das Weingut Bodega Norton nach Ansicht der Experten zu den weltweit besten Weingütern überhaupt.

Novecento Shiraz Mendoza, Robino 2010

Der Wein: Der Novecento ist ein sortenreiner Syrah, dessen Nase mit einem würzigen, aromatischen Bouquet zu gefallen weiß. Im Bouquet finden sich üppige Blaubeernoten und würzige Aromen. Am Gaumen zeigt dieser Syrah von Robinho ebenfalls fruchtige Noten und süße Tannine.

Kräftig mit intensiver Frucht und einem beinahe verschwenderisch langen Abgang. Insgesamt ein Wein mit einer guten Balance. Die Trauben für diesen Syrah wurden in den kühlen Morgenstunden gelesen und anschließend kühl vergoren. Diese Maßnahmen dienen dazu, die Fruchtaromen zu bewahren. Nach dem Gärprozess verblieb der Wein knapp 2 Wochen auf der Maische, ehe er abgepresst wurde.



Rotwein, Land: Argentinien, würzig, aromatisches Bouquet

unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis! 10CL 5.80 75CL 43.50

Das Weingut: Der italienische Einwanderer Dante Robino gründete das Weingut Robino vor mehr als 80 Jahren. Heute zählt das Weingut in der Region Mendoza zu einem der namhaftesten Weinbaubetriebe Argentiniens.

Seit 1982 befindet sich das Gut im Besitz der Familie Squassini, die viel Energie in die Modernisierung und den Ausbau des Betriebes steckte. Die beständige Qualität der Weine belohnt diese Mühen.

Der Weinberg: Die Trauben für diesen Wein stammen von sandigen Böden aus der Appellation Santa Rosa im Osten Mendozas. Das Klima hier ist trocken, sodass Landwirtschaft nur mit Hilfe künstlicher Bewässerung möglich ist. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind extrem und sorgen für eine gute Säureentwicklung der Trauben.