

Toskanische Traumweine



Gioia heisst auf Italienisch – Freude. Welch passender Name für die Winzerin von Carpineta Fontalpino! Gioia Cresti's Weine werden Jahr für Jahr immer noch besser und begeistern Publikum und Fachpresse. Und das Beste: wir konnten für das Probierpaket von zwei besonders gelungenen Exemplaren die benötigte Menge ergattern.

Die beiden Jahrgänge 2006 und 2007 sind Volltreffer. »Strepitosa«, verblüffend, schwärmt Gioia Cresti, wenn sie daran denkt. Und so setzt sich die Assemblage ihres Paradeweins Do ut des in beiden Jahren zu je einem Drittel Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon zusammen, ein Zeichen, dass alles auf den Punkt gereift war. Zwei beziehungsweise drei Gläser sind dem Gambero Rosso, dem einflussreichsten Führer bezüglich italienischer Weine, die Jahrgänge wert. Und Peter Keller, Weinredaktor der Neuen Zürcher Zeitung, notierte zum 2006er: »Diesen aussergewöhnlichen Wein darf man nicht verpassen. Er zeichnet sich durch eine markante Struktur, eine aromatische Länge und eine tolle Eleganz aus.« Was will man mehr?

Do ut des – ich gebe, damit du mir gibst

Der Merlot wird immer als erste Sorte geerntet, dann folgen Cabernet und Sangiovese. Alle Trauben stammen aus den Weingärten von Carpineta Fontalpino mit Höhenlagen um 300 m ü. M. Bereits nach

der Vergärung bestimmt Gioia Cresti, welche Partien dem Spitzengewächs zugeschlagen werden. Der 18-monatige Barriqueausbau erfolgt also bereits assembliert, als Mischung aller drei Sorten. 2006 hat sie zwei Drittel Neuholz und ein Drittel Fässer zweiter Füllung verwendet. Es spricht für die Komplexität des Weins, dass er diesen Ausbau mit Bravour gemeistert hat und harmonisch wirkt. 18'000 Flaschen wurden abgefüllt.

Chianti Classico 2007 – ein Prachtsstück

Auf Augenhöhe mit dem Do ut des – wenn auch aus anderem Holz geschnitzt – präsentiert sich der Chianti Classico 2007. Es ist erst der dritte Jahrgang, den Gioia Cresti aus diesem Teil der Toskana gekeltert hat. Ihr Weingut Carpineta Fontalpino befindet sich auf Boden der Zone Colli Senesi. Die Trauben für den Chianti Classico hingegen stammen aus Reblagen, die sie im benachbarten San Gusmé produziert. Die Weinberge liegen etwas höher, der Boden ist anders strukturiert. Die alten Sangiovese-Reben, mit denen



Toskanische Traumweine



Das Erfolgsrezept: Die Geschwister Gioia und Filippo ziehen am gleichen Strick.



Ein Teil der Weine wird – unterschiedlich lang – in Barriques ausgebaut.



Ab Jahrgang 2009 gelangen alle Weine mit Biozertifizierung in den Verkauf.

die Parzellen bestockt sind, geben nur noch wenig Ertrag (36 hl/ha), umso komplexer zeigt sich der Wein. Die Gesamtproduktion liegt ebenfalls bei etwa 18'000 Flaschen.

Gioia Cresti's Erfolgsrezept

Es gibt viele Gründe, weshalb die Weine von Carpineta Fontalpino von Jahr zu Jahr noch an Klasse zulegen. Da ist einmal das gute Zusammenspiel der Geschwister Gioia und Filippo, die am gleichen Strick ziehen und dem Betrieb Dynamik verleihen. Einen wesentlichen Einfluss in der Entwicklung hat zweifellos

auch Gioia Cresti's Tätigkeit als beratende Önologin. Die Erfahrungen, die sie in anderen Gebieten, in denen sie tätig ist, sammelt, fließen bestimmt auch ins eigene Unternehmen mit ein. Und zweifellos macht sich mehr und mehr die langjährige Bewirtschaftung der Anlagen nach biologischen Gesichtspunkten bemerkbar. Trotz mühsamen, teilweise noch zu überwindenden behördlichen Hürden plant Gioia Cresti, ab Jahrgang 2009 alle ihre Weine mit Biozertifizierung in den Verkauf zu bringen, ein Anliegen, mit dem wir ihr schon lange in den Ohren liegen.

Immer einen Besuch wert

Eine gute Möglichkeit, das Weingut von Filippo und Gioia Cresti zu besuchen, bietet die Toskana-Woche im September (siehe Seite nebenan). Die Besucherinnen und Besucher haben die Gelegenheit, aus erster Hand zu erfahren, wie auf Carpineta Fontalpino gearbeitet wird und was es braucht, um so aussergewöhnliche Weine wie Do ut des und Chianti Classico herzustellen. Eine Kostprobe bietet das Degustationspaket. Detaillierte Angaben dazu finden Sie auf der Rückseite dieser Küferweg-Presse.



Wo sich der Himmel weitert: die Toskana sorgt für stimmungsvolle Momente.

Bereits zum vierten Mal: Toskanische Sternstunden – exklusive Küferweg-Wein- und Kulturwochen

Das Programm von Roman Günter und Christina Inauen ist ausgesprochen vielfältig und verspricht Hochgenuss. Beide verfügen über eine 20-jährige Erfahrung mit Kultur-, Wander- und Weinreisen in der Toskana.

Gemütlich zu Fuss unterwegs werden die Weingüter Le Pici, Car-

pineta Fontalpino und San Giuseppe erwandert. Die körperliche Bewegung in der einzigartigen Kulturlandschaft bei den zwei- bis vierstündigen Wanderungen ist ein willkommener Ausgleich zu den kulinarischen Genüssen und den Weindegustationen. Die Weingüter und

ihre Weine werden persönlich von den jeweiligen Produzentinnen und Produzenten vorgestellt und geben einen faszinierenden Einblick in die biologische Weinproduktion. Kulturelle Ausflüge nach Montalcino, Monteriggioni, Montepulciano und Siena runden das Angebot ab.



Daten: 11. – 18. September 2010
Maximale Gruppengrösse:
12 Teilnehmende
Kosten: Fr. 1'780.–

Detaillierte Informationen zu Programm und Leistungen unter www.kueferweg.ch oder auf Anfrage auch per Post.

Anmeldungen: telefonisch bei der Weinhandlung am Küferweg
043 322 60 00

Der Küferweg-Rezept-Wettbewerb

Kaum hat das Jahr begonnen, denken wir bereits wieder an den Herbst. Die Produktion des Weinbuchs, das der Küferweg dieses Jahr zum 25. Mal herausgeben wird, hat eine lange Vorlaufzeit. Welches Gesicht soll es erhalten? Wem wird die Illustration anvertraut? Welche Betriebe werden besucht und entsprechend neu dargestellt? Was kommt an Produkten dazu und was fällt weg? Und nicht zuletzt: Welche besonderen Gerichte wollen wir Ihnen mit Rezepten schmackhaft machen?

Für die Jubiläumsausgabe hatten wir uns etwas Besonderes ausgedacht: der katalanische Jahrhundertkoch Ferran Adrià sollte exklusiv zu einer Auswahl von Küferweg-Weinen eine Serie molekularer Gerichte entwickeln. Nun hat er sich aber kurzfristig entschlossen, eine zwei-

jährige kreative Pause einzulegen. Künstlerpech! So haben wir uns für einen andern Weg entschieden, den Joseph Beuys'schen: Jeder Mensch ist ein Künstler. Wir sind sicher, dass bei vielen Küferweg-Kundinnen und -Kunden Rezepte schlummern, die es lohnen, vorgestellt zu werden. Aber aufgepasst: wir suchen nicht das Raffinierteste und Komplizierteste, sondern das Einfache und Schmackhafte – Alice Vollenweider hats im Küferweg-Weinbuch 23 vorgemacht. Senden Sie uns IHR Lieblingsrezept, das vielleicht mit einer besondern Geschichte verknüpft ist. Und wenn Sie uns dann noch wissen lassen, welcher Küferweg-Wein dazu besonders gut mundet, dann sind Sie auf dem besten Weg dazu, dass Ihr Rezept für die Publikation im Küferweg-Weinbuch 25 ausge-



wählt wird. Einsendeschluss ist der 15. April 2010. Die Gewinner und Gewinnerinnen erhalten als Preis eine Magnum Remelluri 2003 zugestellt.

Veranstaltungen

Heimspiel für Marie-Thérèse Chappaz

Wenn Marie-Thérèse Chappaz in die Deutschschweiz reist, um ihre Weine zu präsentieren, dann ist ein volles Haus garantiert. So auch in der Wirtschaft Neumarkt in Zürich, wo punkt sieben Uhr das Publikum in den Saal strömte und die Küferwegler alle Hände voll zu tun hatten, die Degustationsgläser zu füllen. Allein die verschiedenen Fendants auf dem Gaumen defilieren zu lassen forderte die Aufmerksamkeit und das Differenzierungsvermögen der Gäste heraus – ein sportliches Vergnügen, das konnte man aus den Gesichtern lesen. Wer es auf die Spitze trieb, konnte ein gutes Dutzend Weiss-, Rot- und Süssweine verkosten und sich aus erster Hand über Herkunft und Ausbau informieren lassen.

Anschliessend bat Gastgeber René Zimmermann ins Restaurant und lobte in seiner fulminanten Tisch-

rede die Winzerin und ihre Weine über den grünen Klee – die Gäste stimmten mit grossem Applaus zu. Das Essen, subtil abgestimmt auf die delikatsten Weine, war ganz der Redlichkeit erstklassiger Grundprodukte verpflichtet. Höhepunkt bildeten die hocharomatischen Aprikosen im Dessert, die der Neumarkt-Wirt im Sommer im perfekten Reifestadium auf dem Bürkliplatz-Markt eigenhändig eingekauft und anschliessend konserviert hat. Den treffenden Schlusspunkt setzte Markus Schamberger als er verkündete, dass der Anlass im Januar 2011 eine weitere Aufführung erleben wird.

Zur Zeit sind noch kleine Mengen folgender Weine von Marie-Thérèse Chappaz erhältlich: Fendant, Grain d'Or, Dôle und die Süssweine Grain Doux und Marsanne blanche.



Über ein Dutzend verschiedene Weine standen für die Verkostung bereit.



Spielten sich in die Hände: Marie-Thérèse Chappaz und Stefan Keller.



Gutgelaunte Küferweg-Gäste in der Wirtschaft Neumarkt in Zürichs Altstadt.

NZZ Online

Zu den bekanntesten Rotweinen Spaniens gehört der Rioja. Zu den sicheren Werten zählt das Gut Remelluri, das im heissen Jahr 2003 einen zwar kräftigen, aber relativ Alkohol-moderaten Wein hervorbrachte. 13 Volumenprozent sind angesichts der damaligen klimatischen Bedingungen ein durchaus vertretbarer Wert. Die gut strukturierte, harmonische Reserva zeigt Trinkreife mit weiterem Potential. Remelluri verfügt über Rebflächen von rund 100 Hektaren. Es werden nur eigene Trauben verwendet. Der

Betrieb stellt diesbezüglich eine der wenigen Ausnahmen dar, weil die meisten Güter Trauben dazukaufen.

Von diesem Jahrgang ist am Küferweg noch die Magnum erhältlich (Fr. 62.–). In der 75 cl-Flasche ist Jahrgang 2005 im Angebot (Fr. 32.–)



DIE WELTWOCH

Liberté, Minéralité

Von Peter Ruedi



Manchmal sind die Ränder interessanter als die Zentren. Für Wein gilt das in mancher, vor allem aber in klimatischer Hinsicht. Dass Reben unter extremen Bedingungen manchmal das Beste leisten, stimmt, wenn auch nur bedingt (bei extremer Trockenheit können sie schon mal unter Stress geraten und produzieren dann noch Zucker, aber kaum mehr Gerbstoffe). Nicht anders verhält es sich mit einem anderen biologischen Handicap, dem Alter. Natürlich sind alte Reben ein schutzwürdiges Kulturgut. Sie wurzeln tiefer, sie bringen geringere, aber konzentriertere Erträge. Aber wie beim Wein wird auch bei den Reben ein etwas hysterischer Alterskult betrieben. Zwar können sie leicht den Homo sapiens überleben, der sie pflanzt und pflegt, aber irgendwann segnen auch sie das Zeitliche.

Lassen wir das. Der eindrückliche «Saint Bart. Vieilles Vignes 2005», eine Cuvée des jungen Betriebs Clot de l'Oum in Roussillon, ist für solche Bedenken der denkbar schlechteste Anlass. Die Appellation Côtes du Roussillon Villages, etwas nordwestlich von Perpignan hart an der spanischen Grenze gelegen, ist die heisseste, trockenste Ecke Frankreichs. Hier pocht noch die transpyrenäische kulturelle Nabelschnur zu Katalonien. Und hier wurzeln die Reben in anderen Böden als denen des (zusammen mit Roussillon gemeinhin in einem Atemzug genannten) Languedoc – der jüngere Syrah in Schiefer, die alten Grenache und Carignan in Granit und Gneis.

Ohne ein geologisches Seminar eröffnen zu wollen: Wer «Terroir» als eine mythische Grösse oder gar als eine Ausrede für unattraktive Weine missversteht, kann mit diesem biologisch produzierten Roten eine paulinische Umkehr oder Erleuchtung erleben. Seine Mineralik ist ebenso umwerfend wie seine frische Frucht, die diskreten Tannine, das klug dosierte Holz. Sogar der Alkohol hält sich in Grenzen. Für einen Wein aus *the heat of the south* sind 13 Volumenprozent eine dezente Affiche. Wie schmecken wohl, frage ich mich, erst die Weissen von Eric und Leïa Monné?

Saint Barth.
Vieilles Vignes 2005
Eric & Leïa Monné
Clot de l'Oum

75 cl – Fr. 36.–



Tagesanzeiger

Winzer auf Rudolf Steiners Spuren

Immer mehr Spitzenweine werden nach den Anbaumethoden des Vaters der Anthroposophie produziert.

Der Autor Erich Grasdorf hält fest, dass immer mehr Spitzenwinzer ihre Produktion auf biodynamische Anbaumethoden umstellen. «Fest steht, dass einige der besten und teuersten Weine der Welt biodynamisch erzeugt werden. Und unter den 30 Mitgliedern des Mémoire des Vins Suisses haben neun Winzer ganz oder teilweise auf Biodynamie umgestellt, darunter die bekannte Winzerin Marie-Thérèse Chappaz. Die Zeiten, da Biodynamiker als Spinner galten, sind endgültig vorbei.»

Der Artikel schliesst ab mit drei Empfehlungen weisser Gewächse, zwei davon stammen aus dem Küferweg-Sortiment. Beachten Sie auch das besondere Angebot auf der Rückseite der Küferwegpresse.

Les Vieux Clos,
Savennières 2006,
Nicolas Joly:

Ein Chenin blanc von der Loire: tiefes Goldgelb. Deutliche sherry-ähnliche und feine Holznoten. Ein sehr kräftiger, intensiver und dabei fitnessreicher Wein mit feiner Säure und guter Mineralität. Ein grosser Wein, der einem lange bleibt. Man mag ihn – oder dann nicht. Zu haben für 33 Franken bei der Weinhandlung am Küferweg in Obfelden.



Riesling, Kamptal 2007,
Fred Loimer:

Ein klarer, frischer, faden-gerader Riesling für jeden Tag – aber deshalb nicht alltäglich. Dafür ist dieser trocken ausgebaute, elegante Weisse zu kräftig und konzentriert. Versehen mit der für diese Sorte typischen Säure. Auch ein Einstiegswein für alle, die den Riesling noch nicht für sich entdeckt haben. Für 17.50 Franken ebenfalls bei der Weinhandlung am Küferweg in Obfelden.



Veranstaltungen

Dacapo: aphrodisierendes, literarisches Dinner mit Monika Schärer & Gerd Haffmans

Die begeisterten Kommentare nach der Veranstaltung haben uns bewogen, sie nochmals zu organisieren.

Wie Monika Schärer und Gerd Haffmans die literarischen und erotischen Texte von Goethe bis Monty Python präsentieren, verzückte das Publikum: mal charmant und flüsternd, mal hauchend oder jauchzend, immer gespickt mit Witz und Raffinesse.

Die Räume der ehemaligen Giesserei in Oerlikon boten den stimmungsvollen Rahmen, die delikatsten, aufs Thema abgestimmten Speisen und die dazu servierte Küferweg-Weine überzeugten selbst die anspruchsvollsten Gaumen. Die freie Degustation vor dem Nachtessen fand regen Zuspruch.

Als zusätzliche Attraktion wird Peter Stucki mit von der Partie sein. Im zürcherischen Teufen bewirtschaftet er ein Weingut, das wir künftig in unserem Sortiment führen werden. Am Abend in der Giesserei haben Sie Gelegenheit, seine vorzüg-

lichen Gewächse erstmals kennenzulernen.

Monika Schärer ist bekannt als Moderatorin bei DRS3, »Philip Maloney«-Sprecherin und Fernsehfrau. Unterwegs war sie für die Reisesendung »einfachluxuriös«, führte durch die Kultursendung »neXt« und präsentiert heute das Wissensmagazin »Einstein«. Gerd Haffmans ist gelernter Buchhändler, überzeugter Autodidakt und leidenschaftlicher Vorleser.



Oben: Monika Schärer und Gerd Haffmans
Unten: Peter Stucki, Winzer in Teufen/ZH.

Freitag, 21. Mai 2010
19 Uhr
Restaurant Giesserei
Birchstrasse 108
8050 Zürich Oerlikon

Erstaufführung im sogar theater Zürich. Ein Russ im Bergell

Es war im Sommer 2006, als wir auf der Rigi eine denkwürdige Aufführung des Textes »Die Bergfahrt« von Ludwig Hohl inszenierten. Die beiden Schauspieler Gian Rupf und René Schnoz spielten sich unter freiem Himmel in Hochform. Nun stehen die beiden wieder miteinander auf der Bühne, diesmal als Alexander von Rydzewski und Christian Klucker. Der russische Baron und der Engadiner Bergführer haben Ende des 19. Jahrhunderts eine Vielzahl Erstbesteigungen im Bergell realisiert. Und beide haben, aus ganz unterschiedlichen Perspektiven, darüber ausführlich geschrieben. Herr versus Knecht, Aristokratie versus Republik, auf den gemeinsamen Bergfahrten haben sich die beiden

nichts geschenkt. Bearbeitet wurden die Originaltexte von Emil Zopfi und Stefan Keller. Der Akkordeonist Hans Hassler steuert die Musik bei.

Beim Küferweg-Theaterapero im benachbarten Tessinerkeller erläutern Emil Zopfi und Stefan Keller die Hintergründe zum Stück.

Mittwoch, 21. April 2010
19.15 Uhr
Tessinerkeller, Neufrankengasse 18
sogar theater, Josefstrasse 106
8005 Zürich

Apero und Theatereintritt: Fr. 50.–

Weitere Aufführungen: Premiere
14.4., 15.4., 18.4., 19.4., 20.4.



Agenda

**Donnerstag, 18. März bis
Donnerstag, 25. März:**
expovina primavera
Messezentrum
8050 Zürich Oerlikon

6. Frühlings-Weinmesse in Zürich

Im Rahmen der gediegenen Weinmesse »expovina primavera« präsentiert die Weinhandlung am Küferweg einen Querschnitt aus dem Sortiment. Halle 9/Stand B 12. Eine limitierte Anzahl Gratisintritte kann telefonisch 043 322 60 00 oder per mail info@kueferweg.ch bestellt werden.

**Donnerstag, 15. April
19 Uhr**
Restaurant Frohsinn
Zürcherstrasse 101
8908 Hedingen

Der Küferweg bittet zu Tisch!

Markus Weber und seine Weine vom Zürichsee stehen im Mittelpunkt der Veranstaltung im Frohsinn Hedingen. Nomen est omen: Gastgeber Brigitte Maag und Lino Wasescha sorgen fürs Wohlsein.

6-Gang-Degustationsmenü inkl. Getränke Fr. 125.–

Anmeldungen: telefonisch 043 322 60 00 oder per mail info@kueferweg.ch



**Mittwoch, 21. April
19.15 Uhr**
sogar theater
Josefstrasse 106
8005 Zürich

Ein Russ im Bergell

Alexander von Rydzewski und Christian Klucker auf Erstbesteigungen im Bergeller Granit.

Theatervorstellung mit Gian Rupf, René Schnoz und Hans Hassler (Musik). Textbearbeitung: Emil Zopfi, Stefan Keller

19.15 Uhr: Aperó im Tessinerkeller, Neufrankengasse 18, mit Emil Zopfi und Stefan Keller, die in die Entstehungsgeschichte und ins Stück einführen.

20.30 Uhr Beginn Theatervorführung im sogar Theater

Kosten für Aperó und Theater: Fr. 50.–

Anmeldungen: telefonisch 043 322 60 00 oder per mail info@kueferweg.ch

**Freitag, 21. Mai 2010
19 Uhr**
Restaurant Giesserei
Birchstrasse 108
8050 Zürich Oerlikon

Aphrodisierendes literarisches Dinner

Literarische erotische Texte von Goethe bis Monty Python, vorgetragen durch Monika Schärer & Gerd Haffmans. Sinnliche Weine und Gerichte runden den stimmungsvollen Anlass aufs Feinste ab.

4-Gang-Menü zum Thema aphrodisierende Küche Fr. 118.– pro Person für Menü und Lesung (exkl. Getränke)

Anmeldungen: telefonisch 043 322 60 00 oder per mail info@kueferweg.ch

**Samstag, 5. Juni 2010
11 bis 24 Uhr**
Seidenfabrik Stehli, Obfelden

Sommerdegustation Weinhandlung am Küferweg

Das ganze Sortiment steht bis 18 Uhr kostenlos zur Degustation bereit. Weinpräsentation mit Produzenten. Wine Lounge Bar bei Tanja Bochsler.

**Samstag, 11. bis Samstag,
18. September 2010**
Cetamura

Wander- und Weinwoche Toskana

Die Teilnehmenden wohnen im Borgo Cetamura im »Chianti Classico« mit phantastischem Weitblick bis nach Siena und in die südliche Toskana. Gemütlich zu Fuss unterwegs werden die Weingüter Le Pici, Carpineta Fontalpino und San Giuseppe erwandert.

Kosten: Fr. 1'780.–

Anmeldungen: telefonisch 043 322 60 00 oder per mail info@kueferweg.ch



Das neue Probierpaket »Traumhafte Toskana«



Do ut des 2006
Carpineta Fontalpino,
Castelnuovo Berardenga
75 cl – Fr. 36.–

Chianti Classico 2007
Carpineta Fontalpino,
Castelnuovo Berardenga
75 cl – Fr. 21.–

Probierpaket »Traumhafte Toskana« bestellen:

Wir offerieren Ihnen je eine Flasche Do ut des 2006 und Chianti Classico 2007 zum Probierpreis von Fr. 51.– (statt Fr. 57.–) pro Karton plus Fr. 9.50 Versandkosten.

Dieses Paket wird den Abonentinnen und Abonenten des Probe-Abos automatisch zugestellt.



Das besondere Angebot Nr. 1!

Chianti Colli Senesi 2006
Carpineta Fontalpino,
Castelnuovo Berardenga

12 Flaschen à 75 cl zu Fr. 219.–
statt Fr. 252.– zusätzlich Versand-
spesen.



Das besondere Angebot Nr. 2!

Riesling Kamptal 2007
Fred Loimer, Langenlois

6 Flaschen à 75 cl zu Fr. 89.–
statt Fr. 105.– zusätzlich Versand-
spesen.

Bestellungen nehmen wir gerne telefonisch, per Mail oder mit beigefügter Bestellkarte entgegen. Die Preise gelten bis zum Erscheinen der nächsten Küferweg-Presse.

Die Flaschenpost im Abonnement für sich und als Geschenk an andere

- Sie erhalten jährlich maximal 5 Probierpakete unaufgefordert zugestellt
- Das Set enthält 2 bis 3 Flaschen neuer Weine oder neuer Jahrgänge
- Die Pakete werden einzeln verrechnet und kosten zwischen Fr. 25.– und Fr. 55.– zuzüglich Versandkosten von derzeit Fr. 9.50
- Für Fr. 250.– inkl. Versandkosten stellen wir die 5 Probierpakete in Ihrem Namen Ihren Freunden und Bekannten zu.

Die Küferweg-Presse – Nummer 55 – März 2010

Herausgeberin: Weinhandlung am Küferweg, CH-8912 Obfelden.

Redaktion: Markus Schamberger, Stefan Keller. Gestaltung: Matthis Beck. Druck: Engelberger Stans.

Telefon 043 322 60 00 – Fax 043 322 60 01 – weinhandlung@kueferweg.ch – www.kueferweg.ch

