



Herzlich willkommen zum Küferweg-Degustationsfest am 27. und 28. November 2010

mit Christophe Piat, Enrico Rovero, Franz Weninger, Fred Loimer, Gianfranco Torelli, Eric und Leià Monné, Rémy Soulié, Markus Weber, Peter Stucki, Severino Oberto, Telmo Rodríguez, Willy Cretegnny, René Güntert.

Am Samstag, 27. November 2010, von 11 bis 18 Uhr und am Sonntag, 28. November 2010, von 11 bis 16 Uhr auf dem Areal der Seidenfabrik Stehli in Obfelden.

Degustation

Das gesamte Sortiment – rund 150 Weine und Spirituosen – steht für Sie zur Degustation bereit. Die anwesenden Produzentinnen und Produzenten und das Küferweg-Team beraten Sie gerne.

Geführte Degustationen

«Pegaso» – Telmo Rodríguez erzählt die Geschichte von der Wiederauferstehung der Rebberge von Cebreros und stellt verschiedene Jahrgänge dieser aussergewöhnlichen Garnacha vor, die auf 1000 m ü. M. wachsen.

«Fred & Franz» – Fred Loimer und Franz Weninger, Kamptal und Burgenland, Weiss und Rot: zwei herausragende Produzenten aus Österreich stellen ihre jüngsten Jahrgänge vor: Riesling, Grüner Veltliner, Blaufränkisch und mehr.

Für den kleinen Hunger

Mit Leckerbissen und Kleinigkeiten verwöhnt Sie das Team der «Kochwerkstatt» aus Zürich.

Weine des Monats

Champagne Cuvée Blanche

75 cl – Fr. 46.– / 37,5 cl – Fr. 31.–



Seite 3

Aktion: «Valpolicella Ninfeo»



Ob Valpolicella, Ripasso oder Amarone, bis Ende November erhalten Sie alle Klassiker aus dem Veneto mit Rabatt. Seite 6

Der Küferweg bittet zu Tisch. Marie-Thérèse Chappaz in der Wirtschaft Neumarkt, Zürich

Freitag, 21. Januar 2011

Seite 6



Telmo Rodríguez



Fred Loimer



Franz Weninger

Samstag, 27. November 2010

ab 11 bis 18 Uhr:

Degustation im Weinlager

11 bis 12 Uhr:

Geführte Degustation «Pegaso».

1999 kelterte Telmo Rodríguez den ersten Wein aus alten, auf Schiefer gründenden Rebbergen von Cebberos, den «Pegaso Barrancas de Pizarra». 2007 stellte er ihm den auf Granit gewachsenen «Pegaso Granito» zur Seite. Eine Sternstunde über Terroir.

Die Anzahl Plätze ist limitiert, eine Reservation ist empfehlenswert (Telefon 043 322 60 00).

12 bis 16 Uhr:

Leckerbissen und Kleinigkeiten von der «Kochwerkstatt».

Sonntag, 28. November 2010

ab 11 bis 16 Uhr:

Degustation im Weinlager

11 bis 12 Uhr:

Geführte Degustation «Fred & Franz».

Die beiden Produzenten Fred Loimer und Franz Weninger spielen drei starke Trümpfe österreichischer Weinkultur aus: Riesling und Grüner Veltliner aus dem Kamptal, Blaufränkisch aus dem Burgenland. Variantenreich und raffiniert.

Die Anzahl Plätze ist limitiert, eine Reservation ist empfehlenswert (Telefon 043 322 60 00).

12 bis 16 Uhr:

Leckerbissen und Kleinigkeiten von der «Kochwerkstatt».

Die Bilder der Hanne Bee

Im Rahmen der Herbstdegustation des Küferwegs in Obfelden stellen wir eine Auswahl der Originalbilder von Hanne Bee aus. Sie können auch erworben werden.

Hanne Bee (1925–2010) ist die Gestalterin des aktuellen Küferweg-Weinbuchs. Erst mit 60 Jahren begann sie, sich künstlerisch zu betätigen. Sie bewohnte am Zürichberg ein rosarotes Häuschen mit einem zauberhaften Garten. Der Wintergarten diente ihr als Atelier. Hier entstand ein Universum aus ihrer Fantasie und Lebensfreude. Es folgten Ausstellungen im In- und Ausland. www.hannebee.ch



So finden Sie uns:

Mit der S-Bahn (S9) im Halbstundentakt ab Zürich HB (h.04 und h.34) oder ab Zug (h.08 und h.38) bis Affoltern am Albis. Anschliessend mit dem Postauto nach Obfelden, Haltestelle Alte Post. Nach 200 Metern dorfabwärts ist beim Restaurant Löwen der Weg ausgeschildert. Mit dem Auto: Im unteren Dorfteil von Obfelden sind Parkplätze unterhalb des Mehrzweckgebäudes Brunnmatt ausgeschildert. Zu Fuss zurück zur Hauptstrasse und dorfabwärts gehen. Anschliessend Wegweiser beim Restaurant Löwen folgen.

Ein Start nach Mass in der Champagne

Wir hatten uns für den 15. September bei Bruno und Catherine Michel verabredet. Als wir in Pierry bei Epernay eintreffen, erleben wir gerade den Start der Ernte 2010. Bruno Michel fährt uns in die Rebberge, wo die Equipe daran ist, die weissen Traubenkisten zu füllen.

Eine bunte, eingespielte Truppe ist gutgelaunt am Werk. Die meisten stammen aus der Gegend und setzen ihre Ferien dafür ein; sie machen gerne mit und kommen immer wieder. Michels bezahlen ordentlich und geizen auch nicht damit, beim gemeinsamen Essen ihren Champagner aufzutischen.

Die Chardonnay-Trauben werden als Erste eingebracht, später werden die roten Pinot meunier folgen. Was Bruno Michel in den Kisten sieht, freut ihn: die Qualität ist gut, die

Menge stimmt und die Säure ist bei genügend Reife hoch genug. Der Weg vom Rebberg zur Kelter ist kurz. Hier werden die ganzen Trauben unter sehr sanftem Druck abgepresst, ein beachtlicher Teil des Saftes wird nicht mitverwendet, da er unerwünschte Gerbstoffe aufweist. Was den hohen Ansprüchen genügt, wird in Tanks und Fässern vergoren und ausgebaut. Bis das fertige Produkt aus diesem Jahrgang auf dem Tisch stehen wird, dauert es

ein paar Jahre. Wer Champagner produziert, darf keine Eile haben.

Mehrere Jahrgänge lagern in den alten Kellern. Sie sind die Basis für eine Vielzahl von ganz unterschiedlichen Champagnern, die Bruno Michel komponiert. Die Cuvée Blanche, die wir im Küferweg-Sortiment führen, ist sein wichtigster Wein, er macht vier Fünftel seiner Produktion aus und trägt den Namen seiner Urgrossmutter Blanche.



Typisch Champagne: kalkreiche, sanfte Hügel.



Ernte der Cuvée Blanche: stilgerecht in weissen Kisten.

Wein des Monats: erstklassiger Champagner



Die Cuvée Blanche setzt sich je zur Hälfte aus Chardonnay und Pinot meunier zusammen. Als «Brut» (trocken) ist sie mit 8 Gramm Restzucker dosiert. Der Wein ist biozertifiziert. Ein erstklassiger Schaumwein, nicht nur zum Aperitif, auch als Essenbegleiter!

Champagne Cuvée Blanche
75 cl – Fr. 46.–
37,5 cl – Fr. 31.–



Bruno und Catherine Michel

Die Facetten des Tempranillo

Bei Spaniens Produzenten steht die einheimische Sorte Tempranillo ganz hoch im Kurs. Sie prägt seit eh und je ihren berühmtesten Wein, den Rioja, wird aber vermehrt auch in anderen Gebieten angebaut. Im Küferweg-Sortiment ist sie in vielen Gewächsen präsent, sie zeigt sich hier von ihren besten Seiten.



Alter Tempranillo-Stock im traditionellen Gobelet-System. Sie wachsen auf steinigem, sandigem Untergrund.

Von Fachleuten wird Tempranillo den sogenannten grossen Sorten zugeordnet. Welche Kriterien müssen erfüllt sein, um als «gross», was in diesem Zusammenhang hochwertig meint, zu gelten? Ein entscheidender Anspruch ist die Wandlungsfähigkeit, das heisst, die Weine sollen je nach Herkunft ganz unterschiedlich schmecken. Die Einflüsse des Klimas und des Bodens dürfen die sogenannte Sortentypizität übertrumpfen. Wer also einen Wein aus Tempranillo trinkt und nicht gleich die Sorte erraten kann, dem mangelt es nicht zwingend an Sachverstand. Das Einfühlen der Rebe in die Besonderheiten des Ortes und die Fähigkeit, diesen auch Ausdruck verleihen zu können, macht Tempranillo für Produzenten

wie Konsumenten attraktiv – aber auch anspruchsvoll.

Dehesa Gago – der Wein aus Toro

Die Stadt Valladolid im Norden Spaniens ist Ausgangspunkt zu vier Weinbaugebieten: Cigales im Norden, Ribera del Duero im Osten, Rueda im Süden und Toro im Westen. Wo noch Ende des 19. Jahrhunderts rund 3000 Hektar Rebfläche standen, blieben 1996 noch deren 750 übrig; heute sind es wieder 4400 Hektaren. Am Nordufer des Duero wird auf 600 bis 800 Meter ü.M. in einem ausgesprochenen Binnenklima mit langen, heissen Sommern und kalten Wintern vor allem Tinta de Toro kultiviert, so heisst hier der Tempranillo. Die

Trauben für den Dehesa Gago von Telmo Rodríguez wachsen auf sandigem Boden und steinigem Untergrund. Der Wein wird während vier Monaten in Beton- und Stahlbehältern ausgebaut und dann abgefüllt. Er ist warm, füllig und doch saftig.

Dión – der Wein aus der Rioja

Noch nördlicher gelegen als Toro ist das Gebiet der Rioja, es zählt bezüglich Ausmass (über 60'000 Hektaren) aber auch Renommée zu den bedeutendsten europäischen Weinregionen. Fast zwei Drittel davon sind mit Tempranillo bepflanzt. Diese Sorte bildet die Basis des Rioja-Weins, der oft eine Assemblage mit Garnacha, Mazuelo oder Graciano ist. Typisch für viele Rioja ist auch, dass sie – manchmal jahrelang – in amerikanischen Barriques ausgebaut werden. Der Dión von Luis Palacios Duque ist weder Assemblage noch ist er in Barriques gereift, sondern stellt einen reinsortigen Tempranillo dar, der im Stahltank vergoren und schon nach wenigen Monaten abgefüllt worden ist. Dies akzentuiert die Fruchtaromen, die Beerigkeit, die Frische. Und man spürt ihm an, dass er in einem vergleichsweise kühlen Klima gewachsen ist.



Die Böden der Rioja sind meist kalkhaltig, durchmischt mit rotgrauem Lehm.



Die Reben der Bodegas Los Frailes gründen auf Ton und Kalk, in den höheren Lagen auf Sand und Geröll.

Tempranillo Vinothek – der Wein aus Valencia

Von ganz anderem Schrot und Korn ist der Tempranillo, den wir für unsere Küferweg-Vinothek selektioniert haben. Er stammt aus dem Anbauggebiet von Valencia, präziser aus dem Tal von Els Alforins, eine Fahrstunde von der Mittelmeerküste entfernt. Die Hauptrol-

le gebührt hier, wie in vielen der südlichen spanischen Anbaugebieten, traditionellerweise dem Monastrell. Miguel Velazquez sucht für sein Weingut Los Frailes aber neue Wege, und dazu gehört auch das Spiel mit anderen Varietäten. Natürlich ist ihm nicht verborgen geblieben, welches Potential im Tempranillo schlummert. Zwar verwendet er ihn in erster

Tempranillo im Profil

Tempranillo-Trauben in einem alten Rebberg und solche aus einer 20-jährigen Anlage eines Produzenten, der auf Ertrag setzte, sind sehr verschieden. Es gibt die lockerbeerige Tempranillo und es gibt die Tempranillo mit sehr kompakten Trauben. Verallgemeinernd lässt sich sagen, dass es sich um mittelgrosse, sich eher zu einem Spitz verjüngende Trauben ohne herausragende Schultern handelt. Im Vergleich zum Cabernet Sauvignon sind die Beeren etwas grösser und die Schalen weniger dick. Im Anbau gilt sie als empfindlich; dazu zählt ihre Eigenschaft, rasch zu verrieseln. Aus diesem Grund gilt die Einzelstockerziehung geeigneter als der Drahtrahmenanbau, denn herunterhängendes Laub schützt den Fruchtsatz. Sie reift eher schnell, was ihr den Namen Tempranillo eingetragen haben soll.

Linie für Assemblagen bei seinen Gutsabfüllungen. Für die Vinothek hat er uns aber einen Tank mit einem besonders süffigen, fruchtigen und doch gehaltvollen Exemplar zur Verfügung gestellt.

Das Probierpaket «Tempranillo Trio»

Toro Dehesa Gago 2009
Compañía de Vinos Telmo Rodríguez
 75 cl – Fr. 16.–

Rioja Dión 2009
Bodegas Palacios Duque
 75 cl – Fr. 14.20

Tempranillo Vinothek 2009
Bodegas Los Frailes
 75 cl – Fr. 12.50

Wir offerieren Ihnen je eine Flasche zum Probierpreis von Fr. 35.– (statt Fr. 42.70) pro Karton plus Fr. 9.50 Versandkosten.

Diese drei Weine werden den Abonentinnen und Abonenten des Probeabos automatisch zugestellt.



Die Ernte 2010 ist unter Dach und Fach

Wenn Sie diese Zeilen lesen, ist die Ernte 2010 in Teufen bereits Geschichte und Peter Stucki wird im Keller beschäftigt sein, daraus das Beste zu keltern. Damit neigt sich ein bewegtes Winzerjahr dem Ende zu. Der folgende Bericht wurde Anfang Oktober geschrieben.

Nun hat der Wümmet angefangen. Heute haben wir den Riesling-Sylvaner oder Müller Thurgau, wie er offiziell heisst, geerntet. In meinem letzten Bericht habe ich erwähnt, dass durch Mehлтаubefall mit einer arg dezimierten Ernte zu rechnen sein wird. So ist es auch. Die wenigen Beeren, die übrig geblieben sind, kamen hingegen in den Genuss der ganzen Kraft der Rebe. Sie sind extrem gut ausgereift und haben einen hohen Zuckergehalt. «Trage Sorge zu diesen Trauben», mahnten mich die Erntehelfer. Das werde ich tun, ich denke an eine Auslese, an einen ganz besonderen Wein. Als Nächstes wird der Räuschling folgen. Pinot gris und Gewürztraminer lassen wir noch etwas hängen und hoffen, dass er doch noch kommen wird, der goldene Herbst.



Mit dem Refraktor wird der Zuckergehalt des Traubenmostes gemessen.



Karin Stucki beim Abpressen der ersten Trauben des neuen Jahrgangs.

Erstaunlich: die eher kalten Tage im September haben den Pinot noir sehr reifen lassen. Die mehrmalige Behandlung mit Hornkiesel führte zu zähen Häuten und Resistenz gegenüber Pilzbefall. Noch fehlt es an Zucker – wir warten mit der Ernte noch mindestens zwei Wochen zu. Das heisst, Nervenstärke zeigen und sich nicht von Nachbarn beirren lassen, die möglichst rasch alles unter Dach und Fach bringen wollen. Meist lohnt sich der Poker. Auf

den abgeernteten Parzellen lassen wir erstmals Kamerunschafe weiden. Sie fressen das Gras zwischen den Reihen und unter den Stöcken. Wir haben uns für diese Rasse entschieden, weil die Tiere klein und leicht sind und nicht geschoren werden müssen. Im Sommer verlieren sie das Fell und sehen dann eher wie Ziegen aus. Mehr zu unseren biologischen Rasenmähern erfahren Sie in unserem nächsten Bericht.

Die Riesling-Silvaner-Trauben werden entrappt und nachher abgepresst.



Toskanische Sternstunden 2010 Piemontesische Tour 2011



Bereits zum vierten Mal bot der Küferweg eine Wanderwoche in der Toskana an. Besucht wurden unter anderem die Weingüter Le Pici, Carpineta Fontalpino und San Giuseppe. Die körperliche Bewegung in der einzigartigen Kulturlandschaft bei den zwei- bis vierstündigen Wanderungen stellten einen willkommenen Ausgleich zu den kulinarischen Genüssen und den Weindegustationen dar. Die Teilnehmenden wohnten auf dem Castello di Montalto mit seiner über 1000-jährigen Geschichte. Abends beschloss der Blick durch das Spiegelteleskop den Tag mit einer weiteren Sternstunde. Die kulturellen Ausflüge nach Siena, Monteriggioni, Montalcino und Montepulciano rundeten das Programm ab. Erneut begleiteten Christina Inauen und Roman Günter die Tour. 2011 ist eine Woche im Piemont geplant.

Agenda

Sa, 27. Nov. 10
11 bis 18 Uhr
So, 28. Nov. 10
11 bis 16 Uhr

Herbstdegustation Weinhandlung am Küferweg

Seidenfabrik Stehli, Obfelden

Das ganze Sortiment steht kostenlos zur Degustation bereit. Viele der Produzentinnen und Produzenten sind anwesend, mit ihnen finden auch geführte Degustationen statt.

Fr, 21. Jan. 2011

Der Küferweg bittet zu Tisch. Mit Marie-Thérèse Chappaz, Fully

Wirtschaft Neumarkt, Zürich

Weiss-Rot-Süss: Marie-Thérèse Chappaz präsentiert ihre aktuellen Jahrgänge.



Weitere Informationen zu den Veranstaltungen und Anmelde-möglichkeiten unter www.kueferweg.ch

Aktion: alle Valpolicella-Weine 10 Prozent günstiger!



Ob Valpolicella, Ripasso oder Amarone, bis Ende November erhalten Sie alle Klassiker aus dem Veneto mit Rabatt.

Valpolicella Ninfedo 2009
Cantina della Valpantena
Fr. 11.60 statt Fr. 12.90

Ripasso Ninfedo 2008
Cantina della Valpantena
Fr. 16.50 statt Fr. 18.40

Amarone Ninfedo 2007
Cantina della Valpantena
Fr. 41.– statt Fr. 46.–



Alessandro Lanza

«Le Cirque des Vins»

Lassen Sie sich verzaubern von unseren Artisten aus Europa.



Sechs Bioweine aus unseren Nachbarländern als typische Vertreter ihrer Weinkultur.

Rieselle 2008 Riesling | 7,5 dl | Rheinhessen | Fr. 11.50
Riesling, die grosse Weissweinsorte aus Deutschland

Rosaria 2009 Tempranillo | 7,5 dl | La Mancha | Fr. 9.80
Eine fruchtige Assemblage aus Spanien

Josefin 2008 Zweigelt | 7,5 dl | Burgenland | Fr. 9.80
Der wahre Publikumsliebhaber aus Österreich!

Vincent 2008 Syrah, Grenache, Carignan | 7,5 dl | Languedoc | Fr. 11.50 | Ein ausbalancierter Tropfen aus dem Süden Frankreichs

Augusto 2008 Merlot | 7,5 dl | Veneto | Fr. 9.80
Im süffigen Merlot aus Italien steckt viel Lebensfreude

Don León 2008 Cabernet S., Syrah, Tempranillo | 7,5 dl | La Mancha | Fr. 11.50 | Sein temperamentvoller Charakter lässt niemanden kalt