

küferwegpresse



DREI STARKE FRAUEN

Natalia Ochoa, María Teresa Ruiz González, Rosa García Muñoz. Seite 2

4 | **PROBIERPAKET**

Das Trio von La Purísima:
Valcorso 2009, Estío 2009, Trapio 2007



6 | **WEINE DES MONATS**

Die neuen Jahrgänge von Stella di Campalto
Rosso di Stella 2008, Rosso di Montalcino
2008, Brunello di Montalcino 2006



11 | **VERANSTALTUNG**

Freitag, 21. Januar 2011:
Marie-Thérèse Chappaz
in der Wirtschaft
Neumarkt, Zürich





Uralte Monastrell-Weingärten prägen das Hochland von Yecla.

DER HÖHENFLUG DES MONASTRELL

Die Genossenschaft La Purísima in Yecla wird von drei starken Frauen geprägt: der Direktorin María Teresa Ruiz González, der Winzerin Rosa García Muñoz und der Önologin Natalia Ochoa. Sie bestimmen die Geschicke des bedeutendsten Weinbaubetriebs in Yecla entscheidend mit. Die Hälfte der insgesamt 6000 Hektar grossen Denominación de Origen wird in den Kellern von La Purísima gekeltert.

Rosa García Muñoz wirft sich mit bemerkenswerter Selbstsicherheit in Pose, als sich Fotograf Reto Camenisch über seine Hasselblad neigt. Sie ist die einzige Winzerin unter den 1200 Genossenschaftlern, sitzt im Vorstand und führt auch das Protokoll. Mit einer Stimme so dunkel und rau wie jene der Nina Simone erzählt sie von ihrem Leben in Yecla, von der Schulzeit, von der Ausbildung im kaufmännischen Bereich. Als die familieneigenen Güter unter den Kindern aufgeteilt wurden, ergriff sie die Gelegenheit, fortan das zu tun, was sie am liebsten mag: arbeiten unter freiem Himmel in der Natur. 25 Hektaren Rebberge bewirtschaftet sie eigenhändig. Die Mutter zweier Jugendlicher tut dies mehr oder weniger allein, nur gelegentlich greift sie auf Hilfskräfte zurück; die Kenntnisse hat sie bereits als Kind von ihren Eltern erhalten. Mit dem Traktor pflügt Rosa García Muñoz die steinige Erde des Hochlands – die Rebberge liegen bis 1000 Meter hoch –, pflegt die alten, im Gobelet-System wachsenden Monastrell-Stöcke und fährt im Herbst die Ernte in ihre Kooperative. Ihr Traubengut stammt aus zertifiziertem biologischem Anbau, das trockene Klima des Hochlands von Yecla bietet sich dafür an. In der Regel reichen zwei Spritzungen, der Boden wird 3 bis 4 Mal gepflügt. Bereits 200 der insgesamt 3000 Hektaren werden heute biologisch bewirtschaftet. Geht es nach dem Willen der Direktorin María Teresa Ruiz González soll sich bis in fünf Jahren die Zahl mehr als verdreifachen – dafür ist allerdings noch einiges an Überzeugungsarbeit nötig.

Eine starke Sorte

Das Anbaugebiet von Yecla, rund 60 Kilometer vom Mittelmeer entfernt, ist ein Paradies für den Monastrell. Auf dem Hochplateau (400 bis 1000 m ü.M.) gedeiht die hinter Garnacha meistverbreitete spanische Sorte auf meist kalkhaltigen Böden, oft «en vaso», in der bodennahen Gobelet-Form, also ohne

Drahtrahmen und Bewässerungssystem. Viele der Stöcke sind mindestens 50 Jahre alt, ein beträchtlicher Teil ist unveredelt (pie franco), also nicht auf reblausresistente Unterlagsreben gepfropft.

Die Wurzeln gründen mehrere Meter tief, der Ertrag ist niedrig. Das kontinentale Binnenklima, geprägt von heissen, trockenen Sommern und teilweise bissigen Wintern



Natalia Ochoa in Diskussion mit Markus Schamberger. Als Schiedsrichter waltet Pedro José Azorin Soriano.

und die hohen Lagen bedingen robuste Sorten wie Monastrell. Wer nicht mit ihr umzugehen weiss, hat schliesslich einen zu alkoholreichen und tanninbefrachteten rustikalen Wein im Glas. Könnerninnen und Könner wie Natalia Ochoa oder ihr Kollege Pedro José Azorin Soriano von La Purísima kennen die Tücken und wissen, wie man die Sorte bändigt, ohne ihr die Zähne zu ziehen.

Drei starke Weine

Das Prozedere beginnt bereits bei der Selektion. Nur ein kleiner Teil der Trauben genügt bei La Purísima den Ansprüchen der Flaschenproduktion, der Rest wird der Offenweinproduktion zugewiesen. Nach einer mehrtägigen Maischestandzeit wird der Most erwärmt und mit safteigenen Hefen langsam bei eher kühlen Temperaturen vergoren. Diese Taktik akzentuiert die filigrane, fruchtige Seite des Monastrell. Während der Wein «Valcorso» nach wenigen Monaten auf die Flasche gezogen wird, reift ein Teil davon in gebrauchten Fässchen (Barricas) zum «Estio» (spanisch: Sommer)

heran. «Estios» Aroma zeichnet sich durch zusätzliche Würzigkeit aus. Für den dritten im Bunde, den «Trapio» sind alte «pie franco»-Stöcke verantwortlich. Der Önologe Pedro José Azorin Sorianos entdeckte vor ein paar Jahren in den Rebbergen seines Vaters ein paar Exemplare. Im Laufe der Jahre wurden praktisch alle der rund 3000 Parzellen, deren Trauben in den Kellern von La Purísima verarbeitet werden, erfasst und klassifiziert. Das Resultat: rund 130 Hektaren sind mit wurzelechten Reben bestockt. Die Parzellen sind so fraktioniert, dass eine Bio-Zertifizierung zu aufwändig wäre. Der Ertrag aus den alten, extensiv bewirtschafteten Lagen liegt bei minimalsten 10 hl/ha. Entsprechend charaktervoll und langlebig zeigt sich dieses gewissermassen historische Gewächs. Der «Trapio» wird regelmässig an einem der bedeutendsten spanischen Wettbewerbe, den Premios Zacillo, mit der Goldmedaille ausgezeichnet.

Die drei La Purísima-Weine werden in der Schweiz exklusiv durch die Weinhandlung am Küferweg geführt. Lernen Sie Valcorso, Estio und Trapio im Probierpaket zum Preis von Fr. 37.– (statt Fr. 47.60) kennen.



Die besten Lagen für den Monastrell liegen in den Campo Arriba, die sich bis auf 1000 m ü.M. erstrecken.

DAS TRIO VON LA PURÍSIMA

**VALCORSO 2009,
DO YECLA**
Bodegas La Purísima
75cl – Fr 10.80

**ESTIO BARRICA 2009,
DO YECLA**
Bodegas La Purísima
75cl – Fr. 12.80

**TRAPIO PIE FRANCO 2007,
DO YECLA**
Bodegas La Purísima
75cl – Fr. 24.00



Wir offerieren die drei Flaschen zum Probierpreis von Fr. 37.– (statt Fr 47.60) pro Karton plus Fr. 9.50 Versandkosten.

Diese drei Weine werden den Abonentinnen und Abonnenten des Degustations-Abo automatisch zugestellt.



Wahrzeichen Yeclas: die *Basílica de la Purísima*.

Yecla DO – ein Unikat in Spanien

Als einzige DO Spaniens ist die Anbaufläche nur einer Gemeinde zugeordnet – Yecla. Die Rebberge dehnen sich weit in alle Himmelsrichtungen aus, beanspruchen rund die Hälfte allen landwirtschaftlich bearbeiteten Landes.

Die Stadt Yecla hat dem Anbaugebiet den Namen gegeben. Sie liegt eine gute Fahrstunde von Alicante entfernt im Landesinnern. Im 17. Jahrhundert trug die Stadt den Übernamen «Bodegas Mayor», so bedeutungsvoll war der Wein; heute positioniert sie sich als «Ciudad del Meuble» (die Stadt der Möbel). An den Einfallstrassen Richtung Zentrum reihen sich denn auch die Hersteller von Tischen, Stühlen und Sofas spanischen Stils. Das Stadtbild wird von der riesigen Kirche La Purísima geprägt, deren Kuppel mit den für die Gegend typischen blau-weißen glasierten Dachziegeln bedeckt ist.

Die Genossenschaftskellerei La Purísima wurde 1946 gegründet. Sie zählt 1200 Mitglieder, die mit 3000 Hektaren rund die Hälfte der gesamten Anbaufläche Yecla DO bewirtschaften. Wie alle spanischen Genossenschaften tragen die Bodegas den Namen einer religiösen Heiligenfigur, in Yecla jene von La Purísima, der unbefleckten Maria.

TRE STELLE AUS MONTALCINO

Anfangs Februar sind sie wieder verfügbar, die famosen Weine von Stella di Campalto aus der Toskana. Die Exklusivitäten der Weinhandlung am Küferweg sind nur limitiert erhältlich.

«Fährst Du Ski?» frage ich Stella di Campalto am Telefon. Was für ein Gespräch mit einer Brunello-Produzentin... Wir kamen darauf, weil es schneit in der Toskana, was im Winter zwar nichts Alltägliches, aber auch keine Seltenheit ist. Am Apennin, zwischen Piacenza und Forlì, gibts 18 Wintersportorte. «Ich tue es gerne, auch wenn ich es nicht sonderlich gut beherrsche», sagt sie. Und dann blenden wir zurück, in den Herbst 2010. Eine kleine Ernte wars, die konzentrierte, dunkelfarbige Weine ergab, so ganz

anders als in den Vorjahren. Wie 2009 beispielsweise, für Stella di Campalto mengenmässig bisher mit Abstand ihr grösstes Jahr. «Aber eben, wie die Weine sein werden, das wird sich erst wirklich im Glas weisen. Es fällt mir dann schwer zu sagen, dieser Jahrgang ist besser als jener, sie sind einfach anders. Jeder hat seinen Charakter, und so soll es auch sein.» Die Unterschiedlichkeit scheint sich noch zu akzentuieren, seit sie vor ein paar Jahren damit begonnen hat, auf die Düngung der Rebberge zu verzichten.

Sie begnügt sich mit dem, was der Rebberg bereit ist, herzugeben, mal weniger, mal mehr.

Rund 6 Hektaren stehen in Ertrag, verteilt auf 6 Parzellen, eine jede hat ihr eigenes Gepräge. Vier davon sind reine Brunello-Lagen: Vigna al Leccio, Vigna Curva, Vigna al Sasso, Vigna Bassa. Die Vigna all'Ulivo teilt sich in Brunello- und Rosso di Montalcino-Lagen und die Vigna al Bosco gehört zur DOC Sant'Antimo; sie alle liegen zwischen 240 und 340 m ü.M. Seit 1996 ist der Betrieb biozertifiziert. 2002 begann Stella di Campalto mit biodynamischen Methoden. Die jüngsten Jahrgänge tragen das Demeter-Label. Obwohl der Grossteil der Anbaufläche Anspruch auf die prestigeträchtige Bezeichnung Brunello hat, dauerte es mehrere Jahre, bis sie überzeugt war, dass ihr Wein dafür gut genug sei. Begonnen hat die Produktion auf der Azienda San Giuseppe mit einem Rosso di Montalcino 2001, doch erst 2004 zog Stella ihren ersten Brunello auf die Flasche: 5700 Exemplare kamen in den Verkauf. 2005 legte sie nach (7730 Flaschen). Und nun folgt ihr dritter Streich: Brunello di Montalcino 2006. 11 277 Flaschen hat sie davon abgefüllt, ein Jammer, es wäre auch nur eine Flasche weniger.

Was für ein Wein! Wie viele 2006-er aus der Toskana, charakterisiert ihn eine aussergewöhnliche Harmonie und eine Struktur, die ihn bereits heute zugänglich macht. Ganz einzigartig hingegen sind der enorme Finessenreichtum, die Subtilität und die gezähmte Kraft im Finale, das so lange ausklingt wie ein Gloria in excelsis Deo in der Klosterkirche von Sant'Antimo. Es ist der Triumph eines grossen Terroirs und der Zielstrebigkeit einer begabten Produzentin.

DIE WEINE VON STELLA DI CAMPALTO

ROSSO DI STELLA
2008 DOC
Stella di Campalto
75cl – Fr. 36.–

ROSSO DI MONTALCINO
2008 DOC
Stella di Campalto
75cl – Fr. 39.50

BRUNELLO DI MONTALCINO
2006 DOC
Stella di Campalto
75cl – Fr. 79.00

Die Weine von Stella Campalto werden anfangs Februar 2011 bei uns eintreffen. Da diese immer sehr schnell ausverkauft sind, lohnt sich eine frühzeitige Reservation.

Eventuell wird der Brunello auch in der Magnum-Flasche erhältlich sein.





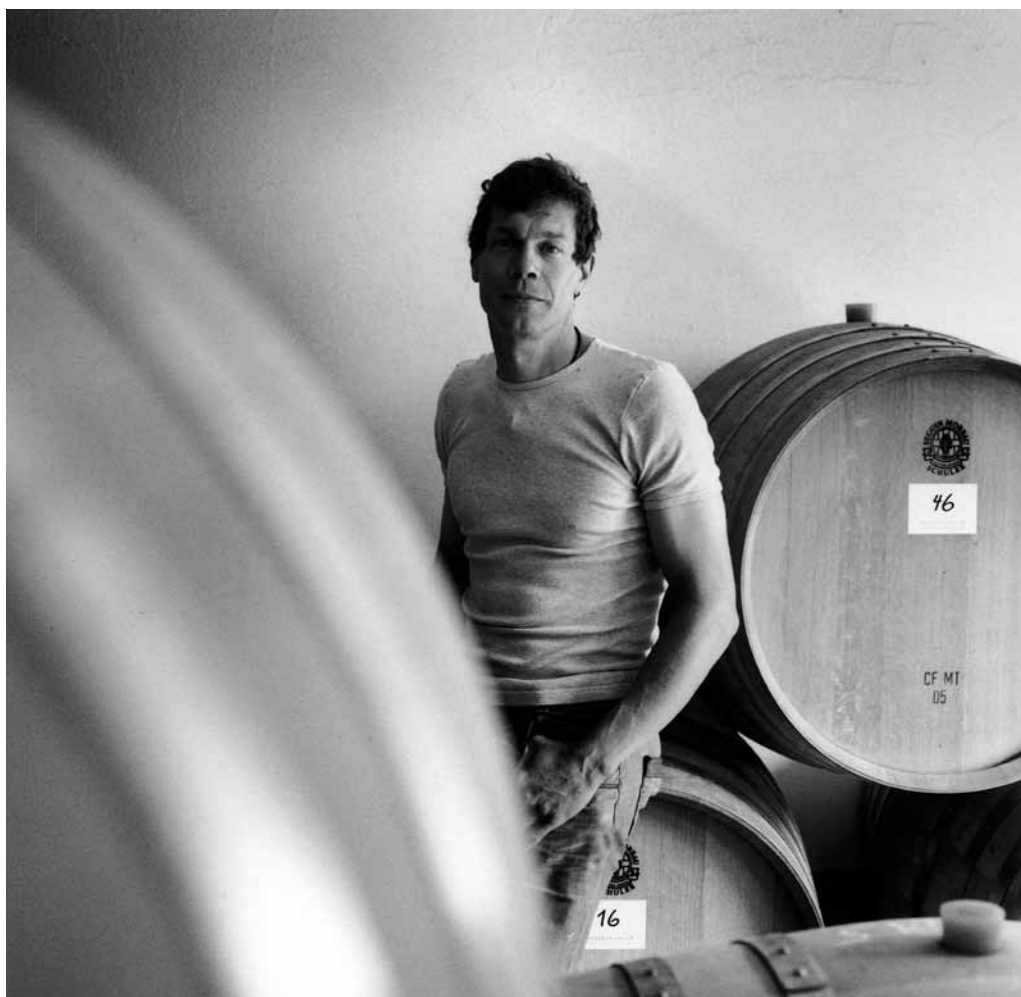
Mit Leidenschaft und Augenmass am Werk: Stella Viola di Campalto.

Auch wenn die beiden anderen Weine, der Rosso di Stella und der Rosso di Montalcino nicht ganz an die eindruckliche Präsenz des Brunello heranzureichen vermögen, so demonstrieren sie überzeugend die ganz eigene Stilistik, die sich in den Gewächsen von Stella di Campalto widerspiegelt. Innerhalb des Anbaugebiets, ja,

innerhalb ganz Italiens, gibt es kaum etwas Vergleichbares. Wo findet man so feine Tannine, seidige Struktur und Schmelz, ohne dass es banal oder gar kitschig wirkt? Dazu kommen eine enorme Frische, unverkockte Fruchtaromen, akzentuiert durch einen Jahrgang wie 2008, der diese Vorzüge begünstigt hat. Es sind Weine, die

vom ersten bis zum letzten Schluck bereits heute zu begeistern vermögen und zugleich das Potential in sich tragen, sich auf der Flasche weiter zu entwickeln und möglicherweise noch an Finesse zuzulegen. Dies gilt zweifellos für den Rosso di Montalcino, der im Moment noch etwas verschlossen wirkt und etwas Zeit zum Reifen braucht.

DER NEUE JAHRGANG WIRD EINE RUNDE SACHE



Während des Ausbaus im Fass überprüft Peter Stucki immer wieder den Entwicklungsprozess.

Wenn im Winter die Reben ruhen, sind andere aktiv. Hefen und Bakterien arbeiten am Wein, der Winzer schneidet die Ruten und die vierbeinigen Rasenmäher aus Kamerun schlagen sich den Bauch voll.

Im Winter lassen wir gerne andere für uns arbeiten. Unsere fleissigsten Gehilfen sind zur Zeit sieben Kamerun-Schafe. Sie geben mit ihrer eleganten Zeichnung nicht nur ein schönes Bild ab, sie sind auch ausgesprochen nützlich. Wir lassen sie zwischen den Rebzeilen weiden, so dass sie dem Gras an den Kragen gehen. Als Stall dient ein Pfer-

deanhänger, den sie allerdings kaum in Beschlag nehmen. Auch bei heftigstem Regen und Schneetreiben ziehen sie es vor, unter freiem Himmel zu sein und in aller Gelassenheit zu grasen. Dabei kommt ihnen ihr dichtes Winterfell zugute, das sie sich zugelegt haben. Im Frühjahr werden wir ihnen an den Pelz gehen und sie sche-

ren. Wir schätzen sie als Rasenmäher und wir lieben sie für ihren Mist. Er gilt als sehr «warmer Mist» und ist somit ideal für die Reben. Doch es kommt noch besser: auf den Mai hin kündigt sich Nachwuchs an, so dass unsere Herde in Teufen bald unübersehbar sein wird.

Was macht ein Winzer den lieben langen Winter lang, wenn die Trauben gekeltert sind und der Wein in den Fässern fertig vergoren hat? Er lässt sich Zeit beim Schneiden der Reben, zieht um, füllt auf und erledigt, wozu er zwischen Frühling und Herbst keine Gelegenheit findet. Maschinen müssen gewartet und manchmal auch umgebaut werden. Wie das Raupenfahrzeug, welches wir als Rebenspritze verwenden und mit dem ich schon länger nicht zufrieden bin: es kommt unters Messer, das heisst unter den Trennschleifer. Das Fahrzeug soll leichter werden und auf das neue Spritzsystem angepasst werden. Das dauert seine Zeit und abgeschlossen ist die Sache damit wohl immer noch nicht, so wenigstens meint Karin, sie spricht von einem ewigen Projekt...

Im Keller herrscht Ruhe. Der Wein reift bei etwa 14°C in den Fässern und durchläuft den BSA, den biologischen Säureabbau oder zweite Gärung. Dabei wird ohne unser Zutun auf natürlichem Weg die etwas aggressiv schmeckende Apfelsäure in die mildere Milchsäure umgewandelt. Ich hoffe, dass dieser Prozess abgeschlossen ist, wenn Sie diese Zeilen lesen. Denn erst dann können wir den Keller abkühlen, damit sich der Weinstein im Fass auskristallisieren kann – und nicht erst später in den Flaschen.

Ein bis zweimal pro Woche rühren wir mit einem speziell geformten Stab das Hefedepot im Fass auf, der Kellermeister verwendet dafür das französische Wort Bâtonnage. Dieser Vorgang macht die Weine runder und geschmeidiger.



AUSZEICHNUNGEN FÜR KÜFERWEG-WEINE

«Challenge Millésime Bio 2010»:

Auszeichnungen für Küferweg-Weine



Im Vorfeld der bedeutenden Weinmesse für biologische Weine in Montpellier findet jeweils ein Weinwettbewerb statt. Mehrere Produzenten, die durch die Weinhandlung am Küferweg vertreten werden, erhielten Auszeichnungen. Gold gabs für den Ecuyer de Couronneau 2009, Silber für den Château Couronneau 2009, ebenfalls Silber für Colli della Murgia (Erbaceo 2009, Mazzaro 2007). Mit dem Grand Prix d'Excellence au Concours des Oenologues de France «Vinales» wurde der Château Couronneau 2008 ausgezeichnet.



«GaultMillau»

Gute Noten für Clot de l'Oum



Die französische Ausgabe des Weinführers GaultMillau hat seine Noten verteilt: Numero Uno 2007 erzielte mit 18/20 Punkten ein Spitzenresultat. Er ist für Fr. 47.– beim Küferweg erhältlich. Sehr gute 17/20 Punkte erhielten La Compagnie des Papillons und Saint-Barth. Vieilles Vignes 2008 (16/20). Zur Zeit im Angebot: der hervorragende Jahrgang 2007.

«SonntagsZeitung»

Samtig-weich oder leicht-verführerisch

Zwei Grenache-Cuvées aus Südfrankreich überzeugen

Thymian, Rosmarin, Pinien – der kräuterwürzige Duft der südfranzösischen Garrigue ist nirgends schöner gespeichert als in den Rotweinen, in denen die Grenache die erste Geige spielt. Ein Merkmal der schwierigen Traube ist ihr hoher Zucker- respektive Alkoholgehalt. Bis zur Tanninreife muss sie lange am Stock bleiben, was die Öchslegrade in die Höhe treibt und die Säure abbaut. Eine zweite Typizität ist ihre Farbarmut. Viele Grenache- Weine werden deshalb mit Syrah, Mourvèdre oder Carignan gestärkt. Reinsortige Grenaches, das berühmteste Beispiel ist der Château Rayas, sind selten. Auch unsere beiden Monatsweine enthalten wenige Procente anderer Trauben – Syrah und Malbec der erste; Mourvèdre der zweite. Das aber trübt die Grenache- Freude keineswegs. Die Cuvée Henri vom Bioweingut Domaine des Soulié im tiefsten Languedoc überströmt schier von Beerenduft. Ein leicht verständlicher, aber keineswegs banaler, samtig-sanfter Tischwein. Von anderem Kaliber ist die grandiose Cuvée Fleur de Confiance des Klasseweinguts Domaine La Soumade aus dem südlichen Rhonetal. Die Aromatik umfasst das ganze südfranzösische Genussregister. Wenn das Attribut «hedonistisch» auf einen Wein zutrifft, dann auf diesen.



PRESSESPIEGEL

«Wine Spectator»

Die Jahrgänge von Carpineta Fontalpino

Die amerikanische Weinfachzeitschrift Wine Spectator hat die jüngsten Jahrgänge von Carpineta Fontalpino bewertet: der Chianti Classico 2008 und der 2008-er Do ut des erhielten je hohe 90/100 Punkte. Zur Zeit sind am Küferweg im Verkauf: Chianti Classico 2007 (88/100) und Do ut des 2005 (91/100). Der Do ut des 2007 wurde vom Gambero Rosso mit der Höchstbewertung Tre Bicchieri ausgezeichnet.

«NZZ am Sonntag»

Spitzen-Winzerin Marie-Thérèse Chappaz

«Passend» titelte Peter Keller in der NZZ am Sonntag und meinte damit die Mariage von Fondue und Fendant. Und weiter schreibt er: «Spitzen-Winzerin Marie-Thérèse Chappaz aus dem Wallis erzeugt in Fully einen frischen, filigranen, leicht mineralischen Weissen, der die währschafte Käse-Speise gut begleitet. Der Fendant «Côteaux de Plamont» 2009 sollte jung getrunken werden. Die Reben für diesen trockenen Wein wachsen auf 650 Meter ü. M. Auch diese Stilistik beherrscht Süsswein-Königin Chappaz vortrefflich.»



«MigrosMagazin»

Das Küferweg-Weinbuch

«Als kulturelles Werk» bezeichnet der Publizist Grimod alias Carlito Ferrari im italienischsprachigen MigrosMagazin das jüngste Küferweg-Weinbuch. Er zeigt sich begeistert von den Bildern Hanne Bees und vom fundierten Inhalt, der weit mehr bietet als ein üblicher Weinkatalog.

Das Pseudonym Grimod hat er sich bei Grimod de la Reynière (1758-1837) entlehnt, der mit seinem «Almanach des gourmands» und der Zeitschrift «Journal des gourmands et des belles» als Begründer der Gastrokritik gilt.

PIEMONT- UND TOSKANA-REISEN

Zu Fuss unterwegs von Weingut zu Weingut mit kundiger Führung der Italiener Christina Inauen und Roman Günter, dies ist das Herzstück der Küferweg Wein- und Kultur-Reisen 2011. Erstmals im Programm: «Piemontesische Genüsse». Zwei bis vierstündige Wanderungen sind willkommener Ausgleich zu kulinarischen Schlemmereien und Degustationen. Auf den Weingütern werden die Teilnehmer von den Winzerinnen und Winzern erwartet und erhalten Einblick in die Produktion. Die maximal 14 Teilnehmerinnen und Teilnehmer wohnen im neu eröffneten Hotel Timeless in La Morra, einem malerischen Dorf mit phantastischer Weitsicht über die Weinberge des Barolo-Gebiets. Einblicke gibt die Homepage www.toskanaferien.ch, Das Gasthaus ist in dieser Woche exklusiv für die Küferweg-Gäste reserviert. Kulturelle Ausflüge nach Alba, Asti und Acqui Terme runden das Angebot ab.

Die Eckpunkte des Programms «Piemontesische Genüsse»

Samstag: Anreise aus der Schweiz. Willkommensapéro in La Morra.

Sonntag: Wanderung durch die Weinberge bei La Morra zur Azienda Erbaluna. Severino Oberto präsentiert seine Baroli.



Zu Fuss von Weingut zu Weingut: Kernstück der Küferweg-Italienwochen.

Montag: Wanderung mit Enrico Rovero durch Weinberge seines Familienbetriebs in San Marzanotto. Besichtigung des Kellers und der Brennerei. Spaziergang durch die Altstadt von Asti.

Dienstag: Wanderung nach Barolo – Besuch des neuen Weinmuseums

Mittwoch: Besuch bei der Familie Torelli in Bubbio. Wanderung mit Gianfranco durch die Weinberge um San Gröd. Degustation auf dem Gut. Spaziergang durch Acqui Terme.

Donnerstag: In den Wäldern des Monferato suchen wir mit Hilfe eines «Trifolao» samt Hund Trüffel, die das Nachtessen bereichern (sollen).

Freitag: Wanderung von Barbaresco nach Neive. Besuch auf Marina Marcarinos Weingut Punset. Am Nachmittag Spaziergang durch die Altstadt von Alba.

Samstag: Rückreise

«Piemontesische Genüsse» Inbegriffen sind Unterkunft in grosszügigen Doppelzimmern mit eigenem Bad, reichhaltiges Frühstücksbuffet, Lunch-Paket, Ausflüge und Eintritte, Weindegustationen mit «Antipasto» oder Mittagessen, mehrgängiges Abendessen (Getränke extra), Reiseleitung, Fahrten Minibusse

Datum: 3. – 10. 9. und 24.9. – 1.10.2011

Gruppengrösse: 12-14

Kosten: Fr. 1940.– (ab Asti)

«Toskanische Sternstunden» Bereits zum 5. Mal im Programm: Wandern und Geniessen in der Toskana mit Besuchen der Weingüter von Stella di Campalto, Le Pici und Carpineta Fontalpino von Gioia Cresti. Ausgangspunkt ist das Castello di Montalto in Castelnuovo Berardegna mit eigenem Koch. Leistungen analog «Piemontesische Genüsse».

Datum: 8.-15.10. 2011

Gruppengrösse: 12-14

Kosten: Fr. 1780.–

(ab Florenz)

Anmeldungen: telefonisch bei der Weinhandlung am Küferweg 043 322 60 00. Ein detailliertes Programm mit detaillierten Informationen zu Anfahrt und Aufenthalt ist auf Anfrage erhältlich.



AGENDA

Freitag,
21. Januar 2011, ab 19 Uhr

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



Das Zunfthaus am Neumarkt in Zürichs Altstadt bildet den stimmungsvollen Rahmen für die exklusive Veranstaltung mit der Walliser Weinproduzentin Marie-Thérèse Chappaz. Vor dem gemeinsamen Nachtessen bietet sich die Gelegenheit, eine breite Auswahl ihrer Weine zu degustieren: Fendant in allen Schattierungen, weisse Walliser Spezialitäten, klassische Rotweine und Raritäten unterschiedlicher Couleurs. Und last but not least: himmlische Süssweine. Gastgeber René Zimmermann und sein Team servieren anschliessend ein auf die Weine abgestimmtes Menü.

Fr. 80.– exklusive Getränke.

Anmeldung: telefonisch 043 322 60 00, per mail weinhandlung@kueferweg.ch
Platzzahl beschränkt.

17. – 24. März 2011

Expovina Primavera
Messezentrum Oerlikon, Zürich

An der Zürcher Frühlingsweinmesse ist auch der Küferweg mit einem Stand präsent. Der attraktiv eingerichtete Veranstaltungsort bietet eine ausgezeichnete Möglichkeit, eine Vielzahl von Weinen neu- oder wiederzuentdecken.

Samstag, 18. Juni 2011

Sommerdegustation mit Jubiläumskonzert
Obfelden

Höhepunkt der diesjährigen Sommerdegustation ist der Auftritt von Stiller Has. Zum 25-jährigen Bestehen der Weinhandlung am Küferweg spielen Endo Anaconda und seine Combo auf.

Ab 11 Uhr steht das gesamte Sortiment mit rund 150 Weinen zur Verkostung in Anwesenheit von Produzentinnen und Produzenten bereit. Weitere Attraktionen: eine geführte Verkostung und die Festbeiz.



© Bild: Dominik Adam

3. – 10. September 2011
24. September – 1. Oktober 2011
8. – 15. Oktober 2011

Küferweg Wein- und Kultur-Reisen 2011
Piemont, Toskana

Zu Fuss unterwegs von Weingut zu Weingut mit kundiger Führung der Italienkenner Christina Inauen und Roman Günter, dies ist das Herzstück der Küferweg Wein- und Kultur-Reisen 2011. Im Programm: 2 x Piemontesische Genüsse, 1 x Toskanische Sternstunden. Detailinformationen auf Seite 9 dieser Küferweg-Presse.

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

BIOLOGISCHE WEINE IM ÖKOLOGISCHEN PFAND- FLASCHENSYSTEM



**DAS AUSERLESENE SORTIMENT EUROPÄISCHER
QUALITÄTSWEINE ZU TOP-PREISEN ZWISCHEN
FR 5.80 UND 8.-**

Alle Pfandflaschen im Überblick

Die Weissen: Pinot Grigio; Chasselas de Satigny; Riesling- Silvaner de Satigny; Le Blanc.

Der Rosé: Rosé de Soulié.

*Die Roten: El Tinto; Gamay de Satigny; Rouge du Haut- Attilon; Bordeaux supérieur;
Negroamaro.*

www.kueferweg.ch

Impressum

Küferweg-Presse · Nummer 59 · Januar 2011
Herausgeberin: Weinhandlung am Küferweg · CH-8912 Obfelden
Telefon 043 322 60 00 · Fax 043 322 60 01
weinhandlung@kueferweg.ch · www.kueferweg.ch

Redaktion: Stefan Keller, Markus Schamberger.
Gestaltung: Thomas Gobeli, Konzept & Gestaltung, Bern.
Druck: Engelberger Stans.

