



# BIOLOGISCHE WEINE IM ÖKOLOGISCHEN PFAND-FLASCHENSYSTEM



**DAS AUERLESENE SORTIMENT EUROPÄISCHER QUALITÄTSWEINE ZU TOPPREISEN ZWISCHEN FR. 5.80 UND 8.–**

**Alle Pfandflaschen im Überblick**

Die Weissen: Pinot grigio; Chasselas de Satigny; Riesling-Silvaner de Satigny; Le Blanc; El Blanco. Der Rosé: Rosé de Soulié. Die Roten: El Tinto; Gamay de Satigny; Vin du Midi; Rouge du Haut-Attilon; Bordeaux supérieur; Negroamaro.

[www.kueferweg.ch](http://www.kueferweg.ch)

Küferweg-Presse · Nummer 64 · Januar 2012  
Herausgeberin: Weinhandlung am Küferweg AG · CH-5703 Seon  
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.



Weinhandlung am Küferweg, Seon Nr. 64 Januar 2012

# küferwegpresse



## ROVERO: WO DIE LIEBE DURCH KEHLE UND MAGEN GEHT

Kostproben von Enrico und Michelino Rovero

### 2 | PROBIERPAKET

Barbera und Brachetto – Roveros neue Jahrgänge



### 9 | TIPP

Anlegen beim Hotel Restaurant Schiff in Pfäffikon/SZ



### 10 | WEINE DES MONATS

12 für 10: Basa 2010 von Telmo Rodríguez. Domaine du Coulet: neue Weine und Jahrgänge



# VIER ROVEROS FÜR EIN HALLELUJA

Im Weiler San Marzanotto vor den Toren der Stadt Asti liegt das kulinarische Reich der Familie Rovero. Claudio, Michelino, Franco und Enrico Rovero kümmern sich um Rebberge, Keller und Destillerie, ihre Frauen um den Agrotourismus mit seiner weit herum bekannten Küche. Nichts passt besser dazu als hauseigener Barbera, der in verschiedenen Spielformen angeboten wird. Die Abfüllungen tragen geheimnisvolle Namen wie Gustin oder Rouvè.



A family affair: Michelino Rovero, dessen Sohn Enrico, und die Brüder Claudio und Franco.

Zum ersten Mal bot der Küferweg vergangenen Herbst auch zwei Wein-, Kultur- und Wanderwochen im Piemont an. Unter dem Titel «Genussreiches Piemont» hatten Christina Inauen und Roman Günter ein ausgesprochen attraktives Programm zusammengestellt (es findet auch 2012 wieder statt, siehe Agenda Seite 11). Höhepunkte waren die Trüffelsuche und der Besuch auf dem Weingut Il Milin der Gebrüder Rovero. Wo heute Wein gekeltert wird, stand früher eine Ziegelei. Der Name «Il Milin» bezeichnet im piemontesischen Dialekt einen Ziegeleiarbeiter, der in der Lage war, tausend (mille) Backsteine herzustellen. Rouvè und Gustin (Güstin) sind ebenfalls Dialektausdrücke. Wer in dieser Gegend Rovero heisst, wird Rouvè gerufen und Gustin ist der Übername für Augusto. Für Weinkenerinnen und Weinkenner stehen Rouvè und Gustin aber in erster Linie für die beiden Spitzenbarbera des Betriebs.

## Informationen aus erster Hand

Enrico Rovero, Sohn von Michelino, hatte sich einen ganzen Tag für den Küferweg reserviert. Gemeinsam ging es am Morgen durch die Rebberge – die Teilnehmerinnen und Teilnehmer kamen in den Genuss eines Rebbau-Crashkurses. Enrico unternimmt solche Führungen üblicherweise mit angehenden Weinbauern, entsprechend tief-schürfend waren die Ausführungen zu Bodenbeschaffenheit, Pflege des Rebstocks, Düngung, regelmässigen Kontrollen, Schädlingsbekämpfung gemäss Biorichtlinien, Ausdünnung, optimaler Erntezeitpunkt und vielem mehr. Die Rede kam auch auf die Flaveszenza dorata (goldgelbe Vergilbung), eine Kapillarerkrankung des Rebstocks, die von Frankreich über Ligurien das Piemont erreicht hatte. Flaveszenza dorata lässt sich im Rebbeg leicht erkennen. Die Blätter verfärben sich rötlich und rollen sich ein, die

Triebe verholzen nicht, sondern bleiben grün und gummig, und die Trauben rosiniieren, bevor sie reif werden. Nach der Besichtigung der Weinberge ging es in den Keller. Über ein Dutzend Weine waren als Tank- oder Fassmuster zur Verkostung bereit: Sauvignon, Barbera, Brachetto, die einen im Stahltank ausgebaut, die andern in grossen oder kleinen Holzfässern.

## Gaumenfreuden aus Frauenhand

Eine Auswahl an abgefüllten und trinkreifen Weinen kam beim anschliessenden Mittagessen auf den Tisch. Drei Köchinnen standen seit Stunden in der Küche und servierten Köstlichkeiten, die selbst im Piemont seinesgleichen suchen. Auf den Reigen reichhaltiger Antipasti folgten Teigwaren-Variationen, später wurden Kalbfleischplatten aufgetragen, darunter auch der Klassiker «Bollito misto». Das Schlussbouquet bildeten umwerfende



Roveros Reich: der Weiler San Marzanotto. Im Hintergrund die Stadt Asti.

## KOSTPROBE ROVERO

**BRACHETTO 2011  
PIEMONTE BRACHETTO DOC  
ROVERO, SAN MARZANOTTO**  
75 cl, Fr. 16.–

**BARBERA D'ASTI GUSTIN 2007  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOC  
ROVERO, SAN MARZANOTTO**  
75 cl, Fr. 17.40

**BARBERA D'ASTI ROUVÈ 2006  
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOC  
ROVERO, SAN MARZANOTTO**  
75 cl, Fr. 29.–

*Wir offerieren die drei Flaschen zum Probierpreis von Fr. 52.– (statt Fr. 62.40) pro Karton plus Fr. 9.50 Versandspesen.*

*Diese drei Weine werden den Abonentinnen und Abonnenten des Probierpaket-Abos automatisch zugestellt.*



süsse Überraschungen, begleitet von prickelndem Brachetto. Dann war es aber an der Zeit, sich des Wanderns zu besinnen. Doch bevor das Rucksäcklein geschultert wurde, lud Enrico Rovero zur Besichtigung der hauseigenen Destillerie ein. Man glaubt es ja nicht: In ganz Italien gibts nicht viel mehr als hundert offizielle Brennereien – doch tausende von Grappaetiketten. Die administrativen Hürden bei der Schnapsherstellung sind in Italien so hoch, dass nur wenige Kleinbrenner bereit sind, diesen Aufwand auf sich zu nehmen. Die meisten Grappe stammen aus industrieller Produktion und werden nach den Wünschen des Auftraggebers aromatisiert, chaptalisiert und konfektioniert. Was die Verpackung betrifft, macht den Italienern keiner so schnell etwas vor. Die drei «M» eines Grappabrenners sind: materia prima, macchina, mano – also Ausgangsmaterial, Brenngerät und ein gutes Händchen. Sensorische Fähigkeiten und Erfahrung gehören ebenso zum soliden Handwerk. Das alles ist bei Roveros in hohem Mass vorhanden. Dutzende von Bränden standen nach dem Rundgang zur Verkostung bereit. Ob man lieber eine aromatische Grappa di Moscato mag, eine würzige Grappa di Nebbiolo oder zarte Grappa di Gavi, den im Eichenfass ausge-

bauten Grappa Il Milin oder Jahrgangsrappa bevorzugt – diese Entscheidung hat in erster Linie mit den persönlichen Präferenzen zu tun.

**Trost für die Daheimgebliebenen**

Der Betrieb der Fratelli Rovero umfasst 25 Hektaren. 20 davon sind mit Reben bestockt, allem voran mit Barbera, auf 5 Hektaren gedeihen Fruchtbäume, Getreide und Gemüse. Drei Weine haben wir für das aktuelle Probierpaket – wie immer zu einem

attraktivem Preis – zusammengestellt: zweimal Barbera, einmal Brachetto. Seit vielen Jahren führen wir sie erfolgreich im Sortiment, bei allen drei findet zurzeit der Jahrgangswechsel statt. Beim «Gustin» folgt auf den Jahrgang 2006 nun 2007. Der «Gustin» ist ein Lagenwein, und entsprechend war bis Jahrgang 2000 auf dem Etikett auch «Vigneto Gustin» vermerkt, aus administrativen Gründen wird seither darauf verzichtet. Die Trauben dieser Parzelle, sie befindet sich in unmittelbarer Nähe zum Keller, werden meist in der

ersten Oktoberhälfte geerntet und danach im Stahltank während 15 Tagen bei 26 bis 28 Grad Celsius vergoren. Der Ausbau erfolgt während 12 Monaten in grossen Eichenholzfässern. Der 2007er ist ein noch sehr junger Wein von herausforderndem Charakter, ein Wein mit Ecken und Kanten, der sich während den kommenden Jahren in der Flasche weiter verfeinern wird. Dagegen wirkt der Rouvè 2006 gezähmt, ausgewogen, zugänglich und trinkreif – Attribute, die generell auf den Jahrgang 2006 zutreffen. Auch er ist ein Lagenwein (Vigneto Serra im Val Terpone, angelegt 1967). Die Mazeration dauert drei Wochen. Nach dem Abpressen wird der Wein während mindestens 14 Monaten in Barriques ausgebaut. Der dritte im Bunde, ein süsser roter Schaumwein aus der Brachetto d'Acqui-Traube, verblüfft mit seiner enormen Fruchtigkeit, die an Erdbeeren erinnert. Die Trauben mazerieren während sieben Tagen bei tiefen Temperaturen, der Jungwein wird anschliessend in einem druckfesten, geschlossenen Tank vergoren. Ein kalt serviertes, nicht zu knapp bemessenes Glas davon, das ist nach einem deftigen Essen wie ein Platzregen nach einem schwülen, tüppigen Tag.



Enrico Rovero erläutert den Küferweglern die Arbeit im Keller.

## KÜFERWEGLER AUF TRÜFFELSUCHE

Roman Günter, der zusammen mit seiner Partnerin Christina Ineichen die Küferweg Kultur-, Wein- und Wanderwochen organisiert und leitet, berichtet über einen ganz besonderen Ausflug. Die Fotos stammen wie alle Bilder dieser Piemontseite vom Reiseteilnehmer Sven Gerspacher.

«Bei der Küferweg-Woche «Genussvolles Piemont» war die Trüffelsuche mit anschliessendem Trüfflessen ein Höhepunkt. Selbst gefundene Trüffel sind ein besonderes Glück – und noch glücklicher kann sich schätzen, wer dabei von Giovanni Monchiero begleitet wird. Giovanni zählt zu den erfahrensten Trüffelsuchern im Piemont, er leitet in vierter Generation die Trüffelhundeschule in Roddi. Unabhängig von Rasse und Geschlecht werden Welpen trainiert, die besonders stark auf Trüffelgeruch reagieren. Als passionierter «Trifolao» erklärt Giovanni zu Beginn alles über die verschiedenen Trüffelarten im Piemont und ihre Symbiose mit dem Wurzelwerk von Bäumen wie Eichen und Haselnusssträu-

chern. Dann übernimmt seine Hündin Lila die Hauptarbeit, begleitet von den Anweisungen ihres Meisters in seinem singenden piemontesischen Dialekt. Üblicherweise werden für Touristen simulierte Trüffelsuchen organisiert. Nicht so bei Giovanni: Da werden vorgängig keine Trüffel versteckt. Er zeigt uns, auf was es wirklich ankommt und drückt uns dann gleich das wichtigste Werkzeug, eine kleine Hacke, in die Hand. Es gilt, der Hündin auf den «Fersen» zu bleiben und gleich zur Stelle zu sein, wenn sie mit den Pfoten nach den begehrten Knollen zu graben beginnt. Dann gilt es, den richtigen Zeitpunkt zu erwischen: Der Trüffel muss sich dank den Vorarbeiten von Lila präzise orten lassen, und umgekehrt darf der Knollen nicht vom Hund verletzt oder gar gefressen werden. Denn Lila liebt Trüffel über alles. Mit der Hacke wird die Beute äusserst sorgfältig aus dem sehr kompakten Erdreich befreit. Ab und zu schafft der Hund es trotzdem, kleine Trüffel zu ergattern. Was wir am Schluss des Tages zusammengetragen haben, darf sich sehen lassen und



Hündin Lila weist mit ihrer Spürnase den Weg.

kommt abends auf den Teller – für einmal ohne Goldwaage: Trüffel à discrétion, so viel jeder mag.»



Mehr als eine Hafenkneipe: das Schiff in Pfäffikon.

## ANLEGEN BEIM HOTEL RESTAURANT SCHIFF IN PFÄFFIKON AM ZÜRICHSEE

«Gewiss verlangen wir zu trinken, aber nicht minder verlangen wir nach Begegnungen. Diesen Satz Antoine de Saint-Exupéris haben wir uns zu eigen gemacht», sagt Caesar Huber. Sein Schiff in Pfäffikon, das am Ufer des Zürichsees ankert, soll die Gäste über die Wellen des Lebens tragen. Was er und seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bieten, ist mehr als blosser Verpflegung. Wer bei ihnen an Bord kommt, wird umsorgt. Und: Der Gast soll sich frei und wohl fühlen. Dazu gehört, dass an 363 Tagen im Jahr von 11 Uhr bis 23 Uhr die Küche alle ihre Register zieht, eine Parforce-Leistung sondergleichen. Dass der Gast zwischen kleinen und grossen Portionen wählen kann. Dass in der Küche praktisch ausschliesslich biologische Zutaten verwendet werden. Und dass im Keller Flaschen lagern, die kaum Wünsche offen lassen. Besonders vielfältig ist das Angebot von Schweizer Winzerinnen und Winzern, die meisten davon hat Caesar Huber schon besucht. Was an ausländischen Gewächsen auf der Karte gelistet ist, stammt zu einem

schönen Teil aus biologischer Produktion und vieles wird der Küferweg-Kundschaft bekannt sein.

Caesar Huber leitet den Betrieb in dritter Generation. Grossvater Eduard Wunderli war der erste Wirt auf der Liegenschaft, später folgte Caesar Huber, der seinem Sohn 1993 die Betriebsführung übergab. Caesar Junior verabschiedete sich vom Forellenvivier und von den Scampis und setzte vermehrt auf Seefisch. Felchen, Hecht und Trüsche bezieht er von Fischer Weber aus Hurden, die raren Zander und Eglis aus Estland. Das Haus wurde nach baubiologischen Massstäben umgebaut, die Küche und der Keller mit biologischen Produkten alimentiert. «Für uns war das naheliegend, denn schliesslich sind wir mitten in einem Naturschutzgebiet», kommentiert Caesar Huber seinen damaligen Entscheid. Dass dies auch bei seinen Gästen gut ankommt, beweist sein florierender Betrieb täglich von neuem.



**Adresse und Öffnungszeiten:**

Hotel Restaurant Schiff  
Unterdorfstrasse 21  
8808 Pfäffikon SZ  
Tel. 055 416 17 18

Öffnungszeiten:  
täglich ausser 24./25. Dezember  
von 7 Uhr morgens bis 2 Uhr nachts.

[www.schiff-pfaeffikon.ch](http://www.schiff-pfaeffikon.ch)



Premiere in Seon:

# HERBSTDEGUSTATION AM NEUEN KÜFERWEG



Im vergangenen Herbst bezog die Weinhandlung am Küferweg den neuen Standort in der ehemaligen «Conservenfabrik Seethal». Erstmals fand die traditionelle Novemberdegustation also nicht mehr auf dem Areal der Stehli-Seidenfabrik in Obfelden statt, sondern in der «Konservi» in Seon.

Viele Produzentinnen und Produzenten liessen es sich nicht nehmen, den neuen Ort kennenzulernen und reisten für die zweitägige Veranstaltung aus Spanien, Frankreich, Italien, Österreich und aus allen Landesteilen an.

Höhepunkte bildeten die kommentierten Degustationen mit Marina Marcarino und

Marie-Thérèse Chappaz (Donne del Vino) und den französischen Produzenten Jean-Marc Coston, Martine Huberdeau und Pierre d'Heilly, Roland und Joëlle Pignard (Vive la France!), deren Weine wir neu im Sortiment führen.

Die starke Präsenz der Winzerinnen und Winzer aus der Schweiz und aus Europa lockte viel neues Publikum an. Während zwei Tagen standen weit über 150 Weine und Spirituosen zur Auswahl und konnten mit fachmännischer Begleitung verkostet werden.



# AUSZEICHNUNGEN FÜR KÜFERWEG-WEINE

David Schildknecht verteilte in Robert Parkers Wine Advocate 91/100 Punkte für die jüngste Abfüllung von Costons Terrasses du Larzac. Die Assemblage 2010 aus je 30% Grenache, Syrah und Carignan mit zusätzlich 10% Mourvedre überzeugte Parkers Tester. «A nose of cassis, black raspberry, juicy palate whose fresh fruit intensity is underlain and complimented by dark chocolate

and roasted red meat pan drippings, mouthwatering salinity add to the stimulation of a long, vibrant finish.» Obwohl der Wein erst vor kurzem abgefüllt wurde, leide er nicht unter einem «Abfüllschock», schreibt David Schildknecht weiter. Nur der tiefe Preis sei schockierend! Erwähnt wird auch die neu gepflanzte Lage in Arboussas; wir haben in der Küferweg-

presse Nr. 60 ausführlich darüber berichtet. Schildknecht schliesst mit folgender Einschätzung: «The best from Domaine Coston is yet to come.»

Terrasses du Larzac 2010

Terrasses du Larzac Languedoc AOP  
Domaine Coston  
Puechabon  
75 cl, Fr. 16.40



## PRESSESPIEGEL

### Die Weltwoche

Wein, Kirche, Glauben von Peter Rüedi

Ich will nicht sagen, Bio sei insgesamt eine Glaubenssache. Es gibt objektive Kriterien für den nachhaltigen Umgang mit Reben, auch wenn vieles zusammenkommen muss, bis es selbst für den Laien im Glas merkbar wird. Aber umsichtige und naturnahe Weinwirtschaft ist eins, deren Zertifizierung und Systematisierung ein anderes. Wie Dürrenmatt einmal sagte, die Lektüre von Karl Barths «Kirchlicher Dogmatik» habe ihn zum Atheisten gemacht, kilt jede Kirche, jedes Dogma den Glauben, der einst zu ihrer (seiner) Gründung führte.

Biodynamischer Rebbau ist eine sinnvolle, zunehmend verbreitete Sicht von biologischen Zusammenhängen. Allein, ihre tüchtigsten Vertreter schreiten nicht mit Rudolf Steiners oder Goethes Schriften zur Naturwissenschaft durch den Rebbeg. Klar gibt's Sektierer, aber, ich schwör's bei Mutter Erde, Fundamentalismus und Wein gehen nun mal nicht zusammen. Genug. Ich will ja nur sagen, die triumphale Nachricht der Bio-Fans der Weinhandlung am Küferweg, die



Familie Cruchon aus Echichens bei Morges hätte es als Erste geschafft, «eine Linie mit Demeter-zertifizierten Weinen auf den Markt zu bringen», finde ich gar so erschütternd nicht. Obwohl mir bekannt ist, dass die Demeter-Grundsätze, anhand der Landwirtschaft generell entwickelt, auf den Weinbau besonders schwierig anzuwenden sind. Was mich weit mehr beeindruckt: dass die Weine, welche die Cruchons unter dem Titel «Sideris» (Gestirne), also als eine Art angewandte Astrologie, anbieten, tatsächlich sehr besonders sind, sehr nervig, dabei sehr klar, ja kristallin. Zumindest im Fall des Chardonnay Sideris 2010, der mich, der ich allem Chardonnay ausserhalb des Burgunds erst mal skeptisch begegne, ansprang wie eine Offenbarung. Auf eine Bâtonnage, das Aufrühren der Hefe, verzichtet Raoul Cruchon im Keller. Das Resultat ist ein sehr rein- und feintöniger Chardonnay. Der Rest ist dann doch Glaubenssache. Und da soll schliesslich jeder nach seiner Facon selig werden.

### Blick online

16,5/20 Punkte vergab Blick- Journalist Alain Kunz Roveros Barbera d'Asti Superiore Gustin 2007. «Der Lagen-Barbera Gustin zeigt eine sortentypische, fruchtig-florale, frische Nase, hat eine schöne Struktur, ist süffig, verspielt und hat sowohl die nötige Struktur wie Säure und Länge. Kurzum: Er macht einfach Spass! Ein aussergewöhnlicher All-

tags-Barbera, dessen Preis-Leistungs-Verhältnis seinesgleichen sucht.» Dieser Wein ist Teil des aktuellen Probierpakets (siehe Seite 3) und wird zu einem noch attraktiveren Preis angeboten!

Barbera d'Asti Gustin 2007  
Barbera d'Asti DOC  
Rovero, San Marzanotto  
75 cl, Fr. 17.40



### Echo zum aktuellen Weinbuch:

Chefredaktorin Elsbeth Hobmeier schrieb in der hotel revue:

Herbstzeit ist Buchzeit. Und Erntezeit. Und damit auch Zeit für die neuen Weinkataloge. Diese werden von Jahr zu Jahr immer schöner. Aus den einstigen Weinlisten mit vielen Zahlen und wenig Bildern sind ebenso praktische wie schöne Weinbücher geworden, die nicht nur das jeweilige Sortiment des



Winhändlers vorstellen, sondern auch die Menschen hinter dem Wein liebevoll porträtieren. Greifen wir als gut gelungene Beispiele zwei Weinkataloge heraus, welche den Weinliebhabern in den letzten Tagen zugestellt worden sind: der «Vinario 2011/12» von Bindella Weinbau-Weinhandel in Zürich und das auf Bioweine spezialisierte «Küferweg-Weinbuch für das Jahr 2012» aus dem neuen Weinhaus in Seon und dem bisherigen Laden in Obfelden.

Das Küferweg-Weinbuch ist künstlerisch und kulinarisch verschönert: Mit fotografierten Skulpturen von Peter Leisinger und mit Rezepten von Meret Bissegger. Das Sortiment spezialisiert sich auf Bioweine aus der Schweiz, Österreich, Italien, Frankreich, Spanien und Portugal. Darunter sind (Bio-) Spitzenproduzenten zu finden wie Gantenbein, Chappaz, Cruchon und Stucky, dazu grosse Namen wie Telmo Rodríguez aus Spanien, Nicolas Joly aus Frankreich und Fred Loimer aus Österreich.

## HUMBELS NEUE SCHNÄPSE



**Irish Cream Liqueur Bloom Mountain**  
Der Bloom Mountain ist der erste Bio-Rahmlikör Irlands, eine raffiniert schmeckende Mischung mit Haselnuss-, Karamell- und Toffee-Aromen. Sanft, ausgewogen und lang anhaltend. Zum pur und kalt geniessen oder als Zutat für ein Dessert.

50 cl, Fr. 17.-



**Wodka Wodotschka**  
Wodka ist einer der dezentesten Schnäpse. Nur ein Hauch Würzigkeit, die an Alpenkräuter erinnert, duftet in der Nase an. Im Mund zeigt sich eine feine, lang anhaltende Süsse, in der Lakritzennoten anklingen. Schmeckt pur oder im Mixgetränk gleichermassen gut.

70 cl, 26.50

## ROLF BEELERS KÄSETIPP



Weine aus den wichtigsten europäischen Anbauländern, typische Vertreter ihrer Weinkultur, dies ist der rote Faden im Programm «Le Cirque des Vins». Aus Deutschland stammt ein Riesling, präziser: aus Rheinhessen. Der Weisse hat nicht die knackige Säure eines Moselweins oder die Filigranität eines Rheingauers. «Der Wein erinnert mich mit seiner dezenten Säure eher an einen Chasselas. Rieselle ist ein dezenter Riesling wie er in Rheinhessen typisch ist. Damit macht er sogar zu Raclette oder Fondue eine gute Figur».

Generell empfiehlt Rolf Beeler Käse mit genügend Salz, ein Greizer oder ein Brie de Meaux. «Salz gibt dieser Kombination Pfiff». Den milden Riesling kann er sich gut zum Apero vorstellen, mit kleinen Brocken von Alp-Sprinz, mit würzigem, aber nicht rässem Käse.

Rieselle 2009, Rheinhessen  
Weingut Jakob Neumer  
Uelversheim, 75 cl, Fr. 11.50



Über 150 von Rolf Beeler selektionierte Käse werden bereits ab einer Gesamtmenge von 1 Kilo per Post zugestellt. Bestellungen: telefonisch oder über die Website [www.rolfbeeler.ch](http://www.rolfbeeler.ch)



**Gin White Socks**  
Der Aargauer Gin White Socks schmeckt präzise so, wie ein Gin schmecken soll: ein Bouquet von würzigem Wacholderduft und Zitrusnoten, am Gaumen die herbe Frische eines quellklaren Brandes mit den charakteristischen Zutaten. Klassisch im Mischgetränk mit Tonic-Wasser, aber auch vorzüglich kalt und pur serviert.

70 cl, Fr. 29.50



**Scotch Whisky Highland Harvest**  
Ein Whisky aus Schottlands Hochland. Das Malz dazu stammt aus biologischem Anbau. Der mehrjährige Fassausbau prägt das Destillat und vermittelt ihm seinen typischen Charakter: ein Hauch Süsse und Rauch, Malz- und Getreidegout und ein geschmeidiges Finale. Lecker zu schwarzer Schokolade.

70 cl, Fr. 46.-



### Christian Rossels Non filtré 2011 ist bald bereit!

Jeweils am dritten Mittwoch im Jahr (2012: 18. Januar) präsentieren Neuenburgs Winzer ihren jüngsten Wein: einen unfiltriert auf die Flasche gezogenen Chasselas. Mit von der Partie ist auch Christian Rossel aus Hauterive. Im Februar beginnen wir, seinen nur limitiert erhältlichen Non filtré auszu-

liefern. Bestellungen nehmen wir bereits jetzt entgegen.

Non filtré 2011, Neuchâtel AOC  
Christian Rossel, Hauterive  
75 cl, Fr. 16.80



## FULMINANTER START INS NEUE JAHR MIT DER DOMAINE DU COULET

Matthieu Barret hat uns seine jüngsten Abfüllungen zukommen lassen. Wir sind begeistert! 2010 ist ihm über alle Typen hinweg Herausragendes gelungen, und mit dem Billes Noires 2009 krönt er einmal mehr sein Angebot. Ausserdem können wir neu auch zwei Weine anbieten, die den Einstieg in die faszinierenden Syrahs aus den nördlichen Côtes du Rhône «begünstigen». Sie stammen aus Trauben von Winzern, die ebenfalls nach biologischen oder biodynamischen Prinzipien arbeiten: ein Côtes du

Rhône Petit Ours Brun und ein Crozes Hermitage la bannière. Beide Weine wurden in Betontanks ausgebaut und mit einem Mini-



Matthieu Barret baut einen Teil seiner Weine in Betoneiern aus.

mum an Schwefel (2 g/hl) und ohne Schöpfung oder Filtration abgefüllt. Sie zeigen die fruchtige, würzige und saftige Seite des Syrahs, ohne aber den Charakter ihrer Herkunft zu verleugnen.

Der Cornas Brise Cailloux stammt aus granit- und lehm-schlickhaltigen Terrassenlagen, die zum Betrieb von Matthieu Barret gehören. Der Ertrag liegt bei 35 hl/ha. Der Jungwein wird während 13 Monaten teilweise in 400-Liter-Fässern und teilweise in Betoneiern ausgebaut.

Nebst diesen drei Gewächsen aus 2010, die nur in limitierten Mengen verfügbar sind, können wir Ihnen aus dem Jahr 2007 noch eine kleine Menge No Wine's Land anbieten. Der Wein (18 hl/ha) stammt aus 40-jährigen Reben, die zwischen den Appellationen von Cornas und Saint Joseph stehen – gewissermassen im Niemandsland. Der schlicht als Côtes du Rhône bezeichnete Wein bezeichnet Matthieu Barret als «la cuvée gourmande du Domaine».

### DIE WEINE DER DOMAINE DU COULET

#### CÔTES DU RHÔNE PETIT OURS BRUN

2010, 75 cl, Fr. 19.–

#### CROZES HERMITAGE LA BANNIÈRE

2010, 75 cl, Fr. 24.–

#### CÔTES DU RHÔNE NO WINE'S LAND

2007, 75 cl, Fr. 29.–

#### CORNAS BRISE CAILLOUX

2010, 75 cl, Fr. 48.–

#### CORNAS BILLES NOIRES

2009, 75 cl, Fr. 79.–



## BASA: 12 FÜR 10!

Die Weinjournalistin Chandra Kurt hat ihren neuen «Weinseller» veröffentlicht, ein Schnäppchenführer. Über 500 Weine sind aufgelistet. Der «Schweizer Familie» hat sie ihre Lieblinge preisgegeben, einer heisst Basa und ist ein Klassiker des Küferweg-Sortiments. Chandra Kurts Kommentar: «Er kostet weniger als 20 Franken und mundet allen: Der weisse Basa aus dem spanischen

Kastilien ist ein Passepartout-Wein mit rasigem Auftakt. Saftig, fruchtbetont und sehr frisch, mit Noten von Limetten, Rhabarber, aber auch von Fleur de Sel und weissem Pfeffer. Passt zu: Tapas, Apero, Krustentieren, Paella, Geflügel. Preis: Fr. 15.– Bewertung: 18 Punkte».



Bis zum Erscheinen der kommenden Küferwegpresse bieten wir Ihnen 12 Flaschen Basa 2010 zum Preis von 10 Flaschen an!

## AGENDA

Montag, 20. Februar 2012, 17 bis 20 Uhr

**Dia del Vino im Kongresshaus Zürich**

Die Veranstaltung im Kongresshaus Zürich bietet Gelegenheit, eine Vielzahl renommierter spanischer Weine zu verkosten, aber auch Neuentdeckungen zu machen. Am Tag des spanischen Weins in Zürich ist auch der Küferweg mit einem Stand präsent.

Donnerstag, 15. März 2012, ab 19 Uhr

**Zu Tisch mit Peter Stucki und Markus Weber in Seon**



Peter Stucki im Zürcher Weinland und Markus Weber am Zürichsee arbeiten mehr oder weniger mit denselben Traubensorten: Räuschling, Riesling-Silvaner, Blauburgunder. Und doch sind ihre Weine ganz verschieden, denn beide pflegen ihren eigenen Stil. Im famosen Restaurant Bänziger in Seon (15 Punkte GaultMillau) werden sich an diesem Abend ihre Weine kreuzen.

Die freie Degustation mit den beiden Produzenten im stimmungsvollen Weinkeller beginnt um 19 Uhr, das Nachtessen mit fünf Gängen um 20 Uhr.

Fr. 100.– für das Menü inklusive Getränke nach freier Wahl.

Samstag, 21. April 2012, 19 Uhr

**Tavolata bei Meret Bissegger in Malvaglia**



Meret Bissegger hat 2011 ein aussergewöhnliches Buch veröffentlicht: Meine wilde Pflanzenküche. Ein paar ihrer Rezepte haben wir im aktuellen Küferweg-Weinbuch publiziert. An der Tavolata vom 21. April haben Sie Gelegenheit, Meret Bissegger persönlich kennenzulernen. Mit dabei: Klaus-Dieter Bahnsen, der seit Anfang Januar für den Küferweg die Gastronomie betreut. Von ihm stammen die Rezepte des Küferweg-Buchs Nr. 25. Er wird zu Meret Bisseggers Küche die passenden Weine aussuchen und vorstellen.

Das Nachtessen beginnt mit einem Apero um 19 Uhr. Wer Lust hat, reist bereits ein paar Stunden früher an und schaut der Köchin über die Schultern.

Tavolata mit Meret Bissegger: eine exklusive Entdeckungsreise für maximal 18 Personen in ihrem Privathaus Merogusto in Malvaglia, Val Blenio. Eine baldige Reservation ist empfehlenswert (Tel. 043 322 60 00). Informationen zu Übernachtungsmöglichkeiten: [www.meretbissegger.ch](http://www.meretbissegger.ch)

Fr. 140.– pro Person für Speis & Trank

Samstag, 9. Juni 2012, 11 bis 18 Uhr

**Sommerdegustation Küferweg Seon, Seetalstrasse 2, Seon**

Samstag, 1. bis Samstag, 8. September 2012

**Wein- Wander- und Kulturwoche «Genussreiches Piemont»**

Samstag, 6. bis Samstag, 13. Oktober 2012

**Wein- Wander- und Kulturwoche «Toskanische Sternstunden»**

Anmeldungen an Weinhandlung am Küferweg 043 322 60 00. Detaillierte Auskünfte und Informationen bei der Reiseleitung: Christina Inauen und Roman Günter, Tel. 055 210 97 77 [www.toskanaferien.ch](http://www.toskanaferien.ch)

Weitere Informationen zu den Veranstaltungen und Anmelde-möglichkeiten finden Sie auf [www.kueferweg.ch](http://www.kueferweg.ch)