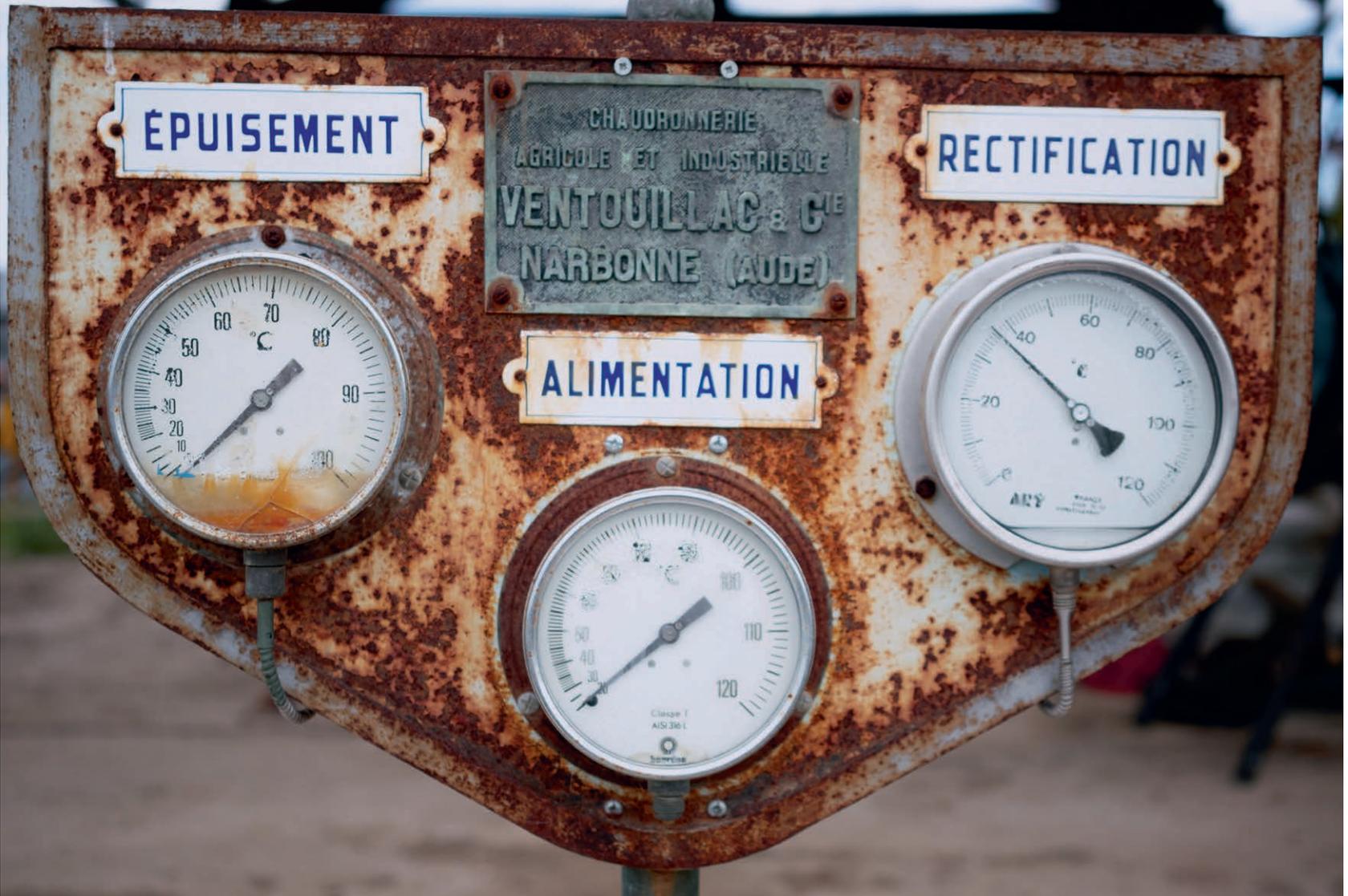


KÜFERWEG
Weine mit Kultur

küferwegpresse

Nr. 99 Juni 2019
Weinhandlung am Küferweg, Seon



Frischer Südwind:

VALÉRIE UND DOMINIQUE IBANEZ UND IHRE DOMAINE DE ROQUEMALE SIND MIT VOLLEN SEGELN UNTERWEGS. 4

Wein des Monats: Burgund in Weiss. 3

Topp aus dem Tessin: Myra und Christian Zündel. 8

Ambitionierter Aargau: Adrian Hartmann. 10

Neues aus dem Languedoc und aus dem Tessin

Vor ein paar Wochen reisten wir im Languedoc-Roussillon. Das Ziel: mindestens zwei neue südfranzösische Weingüter ins Sortiment aufnehmen zu können. An der Millésime Bio in Montpellier – der wichtigsten Bioweinmesse – hatten wir Anfang Jahr vorgespurt.

Während der Reise wurde uns klar, dass erst eines der vier besuchten Weingüter, die für uns grundsätzlich in Frage kommen, reif dafür ist, gelistet zu werden: die Domaine de Roquemale von Valérie und Dominique Ibanez. Es ist ein Betrieb, der hervorragend zum Küferweg passt: persönlich und mit viel Charme geführt, klein, mit tollen Weinen und einer Power-Frau. Wer das Vergnügen hat, Valérie Ibanez bei der Präsentation ihres Betriebs oder ihrer Weine zu erleben, der wird sie nicht mehr vergessen.

Nur wenig später reisten wir in den wunderschönen Malcantone zu Christian und Myra Zündel, Vater und Tochter. Erstmals werden wir nun auch biozertifizierte Weine aus dem Tessin anbieten können. Ich freue mich sehr auf diese Bereicherungen im Sortiment und hoffe, dass unsere Selektion auch Ihren Zuspruch finden wird.

Herzlich
Markus Schamberger



Markus Schamberger:
«Erstmals werden wir nun auch biozertifizierte Weine aus dem Tessin anbieten können.»

(Bild: Colin Barth)

Küferwegpresse Nr. 99 Juni 2019
Redaktion: Markus Schamberger, Stefan Keller; Text: Stefan Keller
Korrektur/Lektorat: Fabiana Bättig; Gestaltung: Ruedi Rey supersonix, Luzern
Bilder: Colin Barth, Reto Camenisch, Vera Hartmann, Carole Lauener
und von anderen zur Verfügung gestellte Bilder
Druck: Engelberger, Stans; gedruckt auf FSC-Papier (FSC Co09751)

Veranstaltungen

Weinmesse Luzern

Donnerstag, 12. September, bis
Sonntag, 15. September 2019

Die Weinhandlung am Küferweg präsentiert am eigenen Stand eine Sortimentsauswahl.

Kochkurs 2nd Cuts im Cookuk

Mittwoch, 18. September 2019, Cookuk, Aarau

Mit Paula Blöchliger und Christine Spiri, Weinhandlung am Küferweg.

Von einem viele Zentner schweren Tier finden nur ein paar wenige Kilogramm den Weg auf unseren Tisch. Das Cookuk-Team hat neue Rezepte entwickelt für Stücke abseits des Filets. Christine Spiri kredenzt dazu die passenden Weine. Anmeldungen direkt unter www.cookuk.ch

Degustation in Obfelden

Freitag, 27. Sept. 2019, Weinladen, Obfelden

Myriam und Roland Bulliard laden zur grossen Degustation am Küferweg in Obfelden ein. Ab 17.30 bis 21.30 Uhr.

Geschichten zum Schmunzeln mit Weinen die funkeln

Freitag, 8. November, und Samstag,
9. November 2019, Weinladen, Obfelden

Dominique Janine Sarbach, Mitglied der Märchenstiftung «Mutabor», erzählt drei Mundartgeschichten, eingebettet in eine Degustation von sieben verschiedenen Weinen der Compañía de Vinos Telmo Rodríguez. Ab 19.30 Uhr. Eintritt: Fr. 28.–

Expovina Zürich

Mittwoch, 31. Oktober, bis Donnerstag,
14. November 2019

Die Weinhandlung am Küferweg präsentiert auf den Weinschiffen eine Sortimentsauswahl.



Herbstdegustation Seon

Samstag, 23. November 2019, Weinhandlung
am Küferweg, Seon, 11 bis 19 Uhr

Das gesamte Sortiment – rund 200 Weine und Spirituosen – steht für Sie zur Degustation bereit. Die anwesenden Produzentinnen und Produzenten und das Küferweg-Team beraten Sie gerne. Geführte Degustation und Tischgespräche. Mit Käth Galizias Küche vom Chappelhof Wohlen.

Das Geständnis

«Welches ist dein Lieblingswein?» Das ist eine so unmögliche Frage wie «Magst du lieber Reis oder Teigwaren oder Mozart oder Bach». Und doch: Stell dir vor, du hast nur noch eine Wahl, eine allerletzte. Wonach greifst du dann?

Text: Stefan Keller / Bild: Vera Hartmann

Mitte Mai sass ich am kalten und verregneten Muttertagmittag in der urgemütlichen Landhaus-Gaststube in Fläsch. Ignaz Baumann kocht hier schmackhafte Gerichte wie Kalbsbraten an hellem Fond, Kartoffelstock und – saisongerecht – frischem Spargel. Mehr als 30 Jahre sind es her, seit Ursula Eggli über ihre Familie schrieb. «Die Zärtlichkeit des Sonntagsbratens» erschien im Zytglogge-Verlag, und immer wieder erinnere ich mich an das Buch, wenn ich an einem Sonntagmittag zu Tisch sitze. Mit dabei waren diesmal Georg und Pablo, der eine Winzer, der andere Architekt. Im Verlauf des Gesprächs wollte Pablo von mir wissen,

welchen Weintyp ich bevorzuge. Das hängt bei mir ganz und gar vom Essen ab. Bereite ich Pasta zu, dann gerne Chianti oder Barbera, zu Lammgerichten mag ich besonders gerne die Roten aus den Côtes du Rhône, einen Châteauneuf-du-Pape oder einen Gigondas etwa, zum Spargel fällt meine Wahl auf Johannisberg oder reifen Elsässer Pinot Gris, und zum Käseteller ist mir ein Savagnin aus dem französischen Jura willkommen. Müsste ich mich aber für eine allerletzte Flasche entscheiden, dann griffe ich – zu einem weissen Burgunder.

Vor ein paar Jahren bot sich mir die Gelegenheit, an einer reizvollen Veranstaltung in der Bündner Herrschaft teilzunehmen. Malanser Winzer hatten ihre Kollegen aus dem Burgund eingeladen, um gemeinsam in ihren Kellern Weine aus beiden Anbaugebieten zu präsentieren und dies in Kombination mit frisch zubereiteten Gerichten. Und so promenierte die Gäste durchs Dorf und assen und tranken sich vergnüglich

Ein Wein zum Niederknien:
Sylvain Loichets Côte de Nuits-Villages Réserve de la Comtesse 2015 bringt das Burgund auf den Punkt.

satt. Ich erinnere mich an die Aussage einer Dame, die in ihrem Leben schon weit herumgekommen war. «Wissen Sie», meinte sie an einem Glas Meursault nippend, «exzellenten Pinot Noir gibt's hier wie dort, Chardonnay dieser Klasse aber nur hier», und dabei deutete sie auf den Kelch, den sie mit ihren Fingerspitzen so hielt, als sei es der Dirigentenstab Claudio Abbados.

Ja, aus den Lagen in der Côte d'Or, den Weingärten zwischen Dijon und Volnay, stammen wahrlich ganz und gar einzigartige Weissweine, fast alle sind sie aus Chardonnay gekeltert. Die weltweit angebaute Weissweinsorte ergibt hier ausgesprochen differenzierte Gewächse, auch dank langer Erfahrung im An- und Ausbau. Die Eigenarten des sogenannten Terroirs kommen im Burgund ganz besonders deutlich zum Ausdruck, so auch in Sylvain Loichets Côte de Nuits-Villages Réserve de la Comtesse. Der 2015er ist ein Wein zum Niederknien.



CÔTE DE NUITS-VILLAGES RÉSERVE DE LA COMTESSE 2015
Côte de Nuits-Villages AOP; Domaine Sylvain Loichet, Chorey-les-Beaune
75 cl – Fr. 38.–



Abseits der Landstrasse

Im Talkessel von Roquemale bei Villeveyrac bewirtschaften Valérie und Dominique Ibanez 12 Hektaren Reben. Deren Trauben bilden die Basis für drei exzellente Weine: Les Terrasses, Les Grés und Mâle. Das ist Languedoc vom Besten.

Text: Stefan Keller / Bild: Colin Barth

Es ist zehn Uhr morgens, die Erntehelfer wischen sich den Schweiß von der Stirne, waschen sich die klebrigen Hände und greifen herzhaft zu. Valérie hat im Innenhof des Weinguts den Tisch gedeckt und ein reichhaltiges Frühstück zubereitet: knuspriges Brot, junger Käse, pikante Würst, selbstgemachte Konfitüre und reichlich Butter. Auch Kaffee, Tee und Wein stehen bereit.

Ausgestattet mit Stirnlampen hatten die Erntehelferinnen und -helfer noch im Dunkeln um vier Uhr in der Früh begonnen, die Trauben von den Stöcken zu schneiden, die wenigen faulen Beeren zu entfernen, in Kistchen zu legen und auf den Anhänger zu laden. Auf direktem Weg wurden sie in den Keller gefahren und dort von Dominique in Empfang genommen. Nach einer nochmaligen Kontrolle kippte der Kellermeister die weissen Trauben in seine «Bucher», und die Maschine presste mit sanftem Druck den Saft aus den Schalen. «Les vendanges nocturnes», die nächtliche Weinlese, wird in Südfrankreich in den letzten Jahren immer häufiger praktiziert. Die Trauben gelangen so mit einer Temperatur von 20 statt 35 Grad Celsius in den Keller, und so ist der Most weniger anfällig auf Oxidation, er wirkt frischer und aromatischer.

«Die Weinlese ist für uns der schönste Moment im Jahr – und dieser dauert mehrere Wochen», sagt Valérie, während sie im Fotoalbum blättert und uns die Bilder der letztjährigen Ernte zeigt. «Zwar bedeutet es viel Arbeit, aber wir geniessen auch das Zusammensein mit unseren Leuten, viele davon sind schon lange mit dabei.» Rund fünf Prozent der 12 Hektaren sind mit weissen Sorten bestockt, mit Marsanne, Roussanne, Grenache blanc, Vermentino und Viognier, daraus entsteht der «Les Rocs Blanc», eine Cuvée, wie sie für das Hérault typisch ist. Der Schwerpunkt der Produktion liegt aber bei den roten Sorten mit ihren Vertretern Grenache, Cinsault, Alicante Bouschet, Syrah, Mourvèdre.

Den eigenen Weg eingeschlagen

Valérie und Dominique Ibanez, der Name deutet es an, haben Vorfahren in Spanien, in Katalonien. Aufgewachsen sind die beiden jedoch im Hérault, einer Gegend, wo vor allem Wein angebaut wird. Bekannt sind Gewächse wie Faugères, Saint-Chinian und Muscat de Frontignac. Ihre Eltern lieferten die Trauben, wie es in dieser Generation selbstverständlich war, einer lokalen Genossenschaft, etwa der La Cave Coopérative de Villeveyrac. Diese fusionierte 2008 mit der Kellerei Ormarine, und in den folgenden Jahren kamen drei weitere Genossenschaften hinzu. L'Ormarine zählt heute 470 Genossenschafter, die insgesamt 2200 Hektaren bewirtschaften und jährlich rund 15 Millionen Liter



LES TERRASSES 2018

Languedoc AOC; Domaine de Roquemale, Villeveyrac; Rebsorten: Syrah, Cinsault, Mourvèdre

75 cl – Fr. 14.80

LES GRÉS 2017

Les Grés de Languedoc AOC; Domaine de Roquemale, Villeveyrac; Rebsorten: Syrah, Grenache

75 cl – Fr. 17.40

MÂLE 2016

Languedoc AOC; Domaine de Roquemale, Villeveyrac; Rebsorten: Syrah, Grenache

75 cl – Fr. 27.–

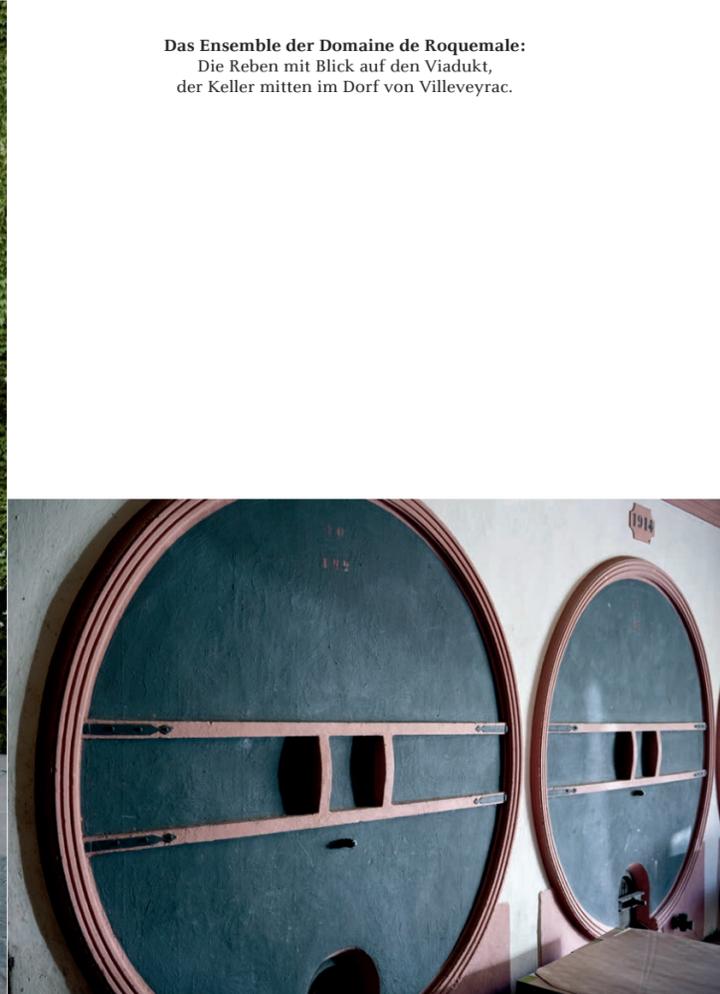
Weine kelterten. Dagegen wirkt die Produktion der beiden «vigneron indépendant» bon-saimässig. 2001 kelterten sie, als Quereinsteiger, ihren ersten Jahrgang. Dafür standen ihnen Parzellen im Tal von Roquemale zur Verfügung, alte Anlagen, etwas versteckt hinter einem Viadukt, der für den Bauxitabbau in der Gegend gebaut worden war und den Transportzügen die Überquerung des Taleinschnitts ermöglichte; die Bögen des von weit her sichtbaren Bauwerks wurden zum Logo des Betriebs. «Roquemale» nennen die einheimischen «le mauvais roche», den schlechten Stein, einen kargen Boden, auf dem fast nur Reben kultiviert werden können. «La mine de Villeveyrac» ist die letzte ihrer Art in Frankreich, das gewonnene Bauxit dient vor allem für die Zementherstellung.

Ein gut abgestimmtes Trio

Valérie führt uns ins Tal, das sich Anfang Mai in seiner ganzen Pracht zeigt. Was blühen kann blüht, was duften kann duftet. Das mediterrane Parfum der Garrigue liegt in der Luft. Steineichen, Ginster, Thymian, Wacholder, Lavendel, hin und wieder Oliven- oder Feigenbäume – ein wilder Garten und Lebensraum für Insekten, Vögel und Kleintiere. Die Reben sind über das Tälchen verteilt, immer wieder durchbrochen von



Gegensätze ziehen sich an:
Die burschikose Valérie und Dominique, «le coq sportif». Sie verkörpern die Domaine de Roquemal in Villeveyrac.



Das Ensemble der Domaine de Roquemale:
Die Reben mit Blick auf den Viadukt,
der Keller mitten im Dorf von Villeveyrac.

Büschen und Wegen. Hier eine Parzelle mit 40-jährigen Syrah-Stöcken, da eine Neuanlage mit Viognier, die natürliche Vielfalt prägt auch die Weine. Neun Abfüllungen entstehen Jahr für Jahr, je ein Weiss- und Roséwein und sieben verschiedene Rote, sie alle sind Cuvées, also Mischungen von zwei oder mehreren Sorten. Dafür steht Dominique und Valérie Ibanez ein praktisch eingerichteter Keller mitten im Dorf Villeveyrac zur Verfügung. Tanks und Fässer verschiedener Grösse bieten die Möglichkeit, nach Lust und Laune zu assemblieren. Für die Abfüllung Les Terrasses fällt die Wahl in der Regel auf je einen Drittel Syrah, Cinsault und Mourvèdre. Das Resultat ist ein saftiger, beeriger und im besten Sinn süffiger Rotwein, der jung und kühl getrunken am besten mundet. Er begleitet gut vegetarische Gerichte, gebratenen Meerfisch und brilliert zu Bratwurst vom Grill. Les Grés ist eine Mischung aus vier Teilen Syrah und einem Teil Grenache und eine Hommage an die Appellation Grés de Montpellier. Die Cuvée wird während eineinhalb Jahren im Tank ausgebaut. Valérie kombiniert ihn besonders gerne mit Lammfleisch, und auch ein Linsengericht dazu ist eine gelungene Kombination. Mâle ist der dritte Wein, für den wir uns entschieden haben. Wie der Les Grés setzt er sich ebenfalls aus Syrah und Grenache zusammen, der Syrah-Anteil liegt mit 90 Prozent noch etwas höher und die Cuvée reift während eines Jahres in Barriques. Die Abfüllung 2016 wurde am «Challenge Millésime Bio 2019» mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Ein gut eingespieltes Duo

Für Valérie und Dominique Ibanez war von Anfang an klar, dass sie ihre Weingärten biologisch bewirtschaften wollen. Seit 2008 sind die Weine entsprechend zertifiziert. «Wenn ich mit dem Traktor den steilen Weg hochfahre, um die Reben zu spritzen oder den Boden zu bearbeiten, dann habe ich ab und zu schon ein mulmiges Gefühl im Magen», sagt Valérie, als sie uns an den höchsten Punkt führt. Von hier aus hat man einen schönen Blick über den Talkessel mit den 12 Hektaren Reben. Es ist still hier, nur ein leichter Wind raschelt in den Blättern. Kein Nachbar stört. Valérie und Dominique Ibanez besitzen gewissermassen eine Monopol-Lage. Die Bewirtschaftung teilen sie auf. Dominique, der, bis

seine Knie nicht mehr mitmachen, fanatisch Fussball spielte und nun aufs Fahrrad umgestiegen ist, kümmert sich mehr um die Reben, Valérie mehr um die Gästezimmer mit Frühstücksservice. Je nach Bedarf hilft man sich aus oder wechselt die Rollen. Die beiden sind ein gut eingespieltes Team. Obwohl Valérie eigentlich nicht gerne mit dem Fahrrad unterwegs ist, tut sie es Dominique zuliebe doch, allerdings auf einem E-Bike, damit sie nicht hoffnungslos abgehängt wird. Agrotourismus und Weinbau ist eine naheliegende Kombination, hat aber auch ihre problematischen Seiten. Dann, wenn die Reben rennen und viel an Aufmerksamkeit verlangen, sind auch Gäste gerne vor Ort. Villeveyrac ist ein hübsches Dörfchen, der alte Dorfkern gehört zum Typus der Circulades, der Runddörfer, die aus Verteidigungsgründen um einen Kern, bestehend aus Burg und Kirche, herum angelegt wurden und deren Häuserfront als Ersatz für eine kostspielige Stadtmauer diente. Das bedeutendste Bauwerk ist die ausserhalb des Dorfes gelegene ehemalige Zisterzienserabtei Valmagne. Während der französischen Revolution wurde sie versteigert. Ein Winzer bekam den Zuschlag, und seither ist Valmagne ein Weingut, die Kirche der Anlage wird deshalb auch «Kathedrale des Weins» genannt. Die Hafenstadt Sète ist 20 Kilometer von Villeveyrac entfernt, Montpellier liegt 30 Kilometer weiter nord-östlich. Meist kommen Valérie und Dominique aber nicht über Villeveyrac hinaus. Der Betrieb mit dem Direktverkauf vor Ort, das Gastgebersein, die zwei Kinder, das alles fordert Aufmerksamkeit, braucht Zeit, ist Arbeit. «So, und nun müssen wir etwas essen gehen, ich bin richtig hungrig, und wenn ich dann nichts zwischen die Zähne kriege, werde ich unhöflich», sagt Valérie und lacht dabei so herzlich, dass man ihr dies kaum glauben mag.



PROBIERPAKET «DOMAINE DE ROQUEMAL»

Wir bieten Ihnen eine Flasche Les Terrasses 2018, Les Grés 2017 und Mâle 2016 zum Preis von Fr. 53.- (statt Fr. 59.20) inkl. MwSt. zuzüglich Versandkosten von Fr. 9.50. Diese Weine werden den Abonentinnen und Abonenten des Probierpaketabos automatisch zugestellt.

Auf den Grund gehen

Mit Terraferma und Orizzonte hat Christian Zündel Tessiner Weingeschichte geschrieben. Seit 2018 arbeitet Tochter Myra im Betrieb mit. Wir haben die beiden im Tessin besucht und freuen uns, neu die beiden Tessiner Spitzenweine im Angebot zu führen.

Text: Stefan Keller / Bild: Colin Barth

1981 keltierte Werner Stucky seinen ersten Merlot, Daniel Huber gründete in Monteggio seinen Weinbaubetrieb und Adriano Kaufmann und Christian Zündel legten im Malcantone gemeinsam einen ersten Rebberg an. Mit den Pionieren aus der Deutschschweiz begann im Tessin eine neue Zeitrechnung: Ein bislang vor allem harmloser Landwein mutierte mehr und mehr zum mächtigen Merlot, so wie man ihn aus dem Bordelais kennt: dunkelfarbig, tanninreich, vollmundig, langlebig. «Ohne Werner Stucky wäre diese Entwicklung für uns nicht möglich gewesen», sagt Christian Zündel. «Er war Praktiker, und er konnte entscheiden.» Huber, Zündel, Kaufmann, sie alle profitierten von Stuckys Wissen und seiner hilfsbereiten Art. Bald schon entwickelten sie eigenständige Weine, die mit zum Besten zählen, was im Tessin produziert wird. Nun, bald 30 Jahre später, ist die Zeit reif für den Generationenwechsel. Adriano Kaufmanns Betrieb wurde 2014 vom Castello Morcote übernommen, Daniel Huber hat das Steuer seinem Sohn Jonas übergeben, Werner Stucky kooperiert mit Jürg Hügin, und bei Zündels arbeitet seit vergangenem Herbst Tochter Myra im Betrieb mit.

Zu Besuch im Malcantone

«Padre, lass uns in die Reben gehen», sagt Myra und streicht Oliver über den Kopf – der Hund muss für den Rundgang zu Hause bleiben. Während ihres Praktikums bei Cos in Vitoria lief ihr ein kleiner sizilianischer Vierbeiner über den Weg. Myra nahm sich dem herrenlosen Mischlingshund an. Bei ihrem Rückflug in die Schweiz packte sie ihn kurzerhand in einen Korb und führte diesen als Handgepäck mit. Heute ist Oliver gross und stark wie ein Schäferhund und bewacht mit Hingabe und Leidenschaft nicht nur seine Herrin, sondern auch Haus und Keller. Der Weg zu den Rebbergen führt durchs Dörfchen, vorbei an einem kleinen Caffè, wo sich die Einheimischen zum Schwatz treffen. Man winkt sich zu und wünscht sich einen guten Tag. Schon wenig später stehen wir in der Parzelle Carbonisc. Hier liegt der Ursprung einer der verblüffendsten Geschichten des Tessiner Weinbaus – und einer schmerzlichen Erfahrung. Es war am 15. Oktober 2000, als Weinhändler Jean Solis seinem Freund Christian Zündel einen Wein kredenzte, der dessen Leben verändern sollte: einen Puligny-Montrachet Les Enseignères 1982 von Coche-Dury. «Das war einfach umwerfend!» Die Flasche zündete beim Merlot-Winzer die Idee, es im Tessin auch mit Chardonnay zu versuchen, im «kühlsten und feuchtesten Anbaugbiet der Alpensüdseite». Ein Volltreffer, wie der sich rasch stellende Erfolg zeigte, sichtbar etwa an der Aufnahme des Lagenweins «Dosso» in die Sammlung «Mémoire des Vins Suisses». Er ersetzte ab Jahrgang 2008 den Orizzonte. Ein

Tessiner Weisswein als Botschafter der Schweizer Weinkultur – ein Paukenschlag! Und dann kam der Einbruch: in Form der Flaveszenza dorata, der goldgelben Vergilbung, einer Infektionskrankheit, welche die Rebe verkümmern lässt. Sie hat Zündels Chardonnay-Bestände weitgehend zerstört. Die Parzelle Carbonisc ist gerodet, neu gepflanzt sind erst ein paar Bäume zur Erhöhung der Biodiversität und verschiedene Unterlagsreben, um Auskunft darüber zu erhalten, was in Zukunft mehr Sicherheit bietet. Welche Sorte dereinst aufgepfropft wird, darüber haben Christian und Myra Zündel noch nicht entschieden.

Von Parzelle zu Parzelle

Wir wandern weiter, vorbei an der Lage Nisciora, die Christian Zündel 1981 zusammen mit Adriano Kaufmann der Verbuschung abgetrotzt hat. Heute werden die 7000 Quadratmeter durch ihn allein bearbeitet, und aus der Ernte entsteht der Terraferma, von dem jährlich zwischen 3000 und 4000 Flaschen auf den Markt gelangen. Seit 2003 arbeitet Christian Zündel nach biodynamischen Ansätzen, und mit Jahrgang 2018 werden die Weine auch durch Demeter zertifiziert. Zwischen den einzelnen Lagen liegen Wälder, kleine Siedlungen und das Grotto Rossi, das wieder einmal darauf wartet, wachgeküsst zu werden. Vorbei am terrassierten Rebberg Sass mit dem Wahrzeichen in Gestalt einer mächtigen Hagebuche, gelangen wir zur Villa Orizzonte in Castelrotto, einem Bau im neoklassizistischen Stil, das sich im Besitz der Familie Rossi befindet. Dazu gehören auch Rebberge, die bereits vor über 80 Jahren mit Merlot und Cabernet Sauvignon bestockt wurden. Der Cabernet Sauvignon ist praktisch verschwunden, dafür experimentiert Christian Zündel im hinteren, flachen Teil mit der nordpiemontesischen Weissweinsorte Erbaluce. Bevor wir zu Wohnhaus und Keller zurückkehren, machen wir einen Abstecher zu Myras Pferden, die ihr Gehege in einer Waldlichtung haben. «Was ich bei Pferden, bei Tieren überhaupt mag, ist, dass sie unmittelbar auf mich reagieren. Mein

Vater hingegen mag lieber Pflanzen, da ist die Reaktionszeit viel länger.» Die leidenschaftliche Reiterin hat sich unlängst auch einen Comtois zugelegt. Der Name leitet sich von der französischen Region Franche-Comté ab. In der Schweiz ist das mittelschwere Zugpferd vor allem im Jura anzutreffen. Lulu, so der Rufname von El Diablo della Sèche de la Sèche, soll künftig seine Kraft auch für die Bodenbearbeitung in den Rebbergen einsetzen.

Kostproben aus dem Fass

«Babbo», sagt Myra Zündel, «reich mir doch die Pipette. Die 2017er, die du gekeltert hast, zeigst du, die 2018er ich.» Und so gehen wir denn mit Vater und Tochter von Fass zu Fass und stellen bald fest, dass hier bezüglich Stil Einigkeit herrscht. Nicht fett und füllig sollen die Roten sein, sondern so geklärt wie eine gute Bouillon, entschlackt von allem Überflüssigen, aber voller Substanz, ausgewogen, geschmackvoll, lang anhaltend und wohltuend.



TERRAFERMA 2017
Ticino DOC; Zündel, Beride;
Rebsorte: Merlot
75 cl – Fr. 41.–



ORIZZONTE 2017*
Ticino DOC; Zündel, Beride;
Rebsorte: Merlot
75 cl – Fr. 54.–

* Erhältlich ab Herbst 2019, Reservationen möglich



Zündel und Zündel:
Christian Zündels Tochter Myra arbeitet seit vergangenem Herbst im Betrieb mit. Ihre Winzerinnenlehre machte sie unter anderem bei Cos in Sizilien und bei Jean-Denis Perrochet in Auvergnier am Neuenburgersee.



Zitterpartie im Schenkenbergertal

Frostgefahr – einmal mehr bangten Anfang Mai Winzer um ihre Ernte. Adrian Hartmann kam glimpflich davon. Und sein jüngster Jahrgang verspricht wiederum Gutes.

Text: Stefan Keller / Bild: Carole Lauener

Anfang Mai zitterten vielerorts die Deutschschweizer Winzer. Auch Adrian Hartmann in Oberflachs. Das Thermometer fiel in den Nächten gegen den Gefrierpunkt. In seinen Parzellen hielt sich der Schaden aber in Grenzen, nur wenige Stöcke waren vom Frost betroffen. Frühlingsfröste hatten bereits 2016 und 2017 in den Schweizer Rebbergen für teilweise massive Ertragsausfälle gesorgt, das Phänomen scheint vermehrt aufzutreten.

Wir sind ins Schenkenbergertal gefahren, um einen ersten Eindruck vom Jahrgang 2018 zu erhalten. «Wir hatten im vergangenen Herbst einen ähnlich grossen Ertrag wie 2017, und damit bin ich zufrieden», kommentiert Adrian Hartmann und schenkt uns ein Glas vom eben abgefüllten Riesling-Sylvaner ins Glas. «Die Trauben erntete ich bereits am 1. September, Frische und Fruchtigkeit sind mir bei diesem Weissen besonders wichtig.»

2018 ist ein Rekordjahr: Noch nie hatte er die gesamte Ernte bereits im September abgeschlossen, und da die Temperaturen im September noch so hoch waren, beschränkte er die Ernte auf die Morgenstunden. «Vom Rebbau her war 2018 ein einfaches Jahr, Krankheiten und Fäulnis traten kaum auf.» Eine grosse Herausforderung war jedoch der richtige Erntezeitpunkt. Wie beim Riesling-Sylvaner zog Hartmann auch beim Pinot Noir eine frühe Ernte vor. Die vollständige physiologische Reife abzuwarten hätte zu einem zu hohen Alkoholgehalt geführt – die Lese noch im September ist ein einem heissen Jahr geschuldeter Kompromiss. Vergoren hat er die Weine mit saftigen Hefen, was ihn begeistert, «weil sich die Gärung so schön in die Länge zieht». Fazit der Verkostung: 2018 ist ein vielversprechender Jahrgang, dem wir gerne noch etwas Zeit zur Reife lassen.



ADRIANS RIESLING-SYLVANER 2017
Schinznach AOC; Rebsorte: Riesling-Silvaner 75 cl – Fr. 19.–

ADRIANS PINOT NOIR 2017
Schinznach AOC; Rebsorte: Pinot noir 75 cl – Fr. 19.80

ADRIANS BLANC DE NOIR 2017
Schinznach AOC; Rebsorte: Pinot noir 75 cl – Fr. 19.80

ADRIANS CRÉATION NOIRE 2017
Schinznach AOC; Rebsorten: Maréchal Foch, Garanoir, Pinot noir 75 cl – Fr. 25.–

ADRIANS PINOT NOIR RÉSERVE 2016
Schinznach AOC; Rebsorte: Pinot noir 75 cl – Fr. 32.–

Das Veltlin als Exil

von Peter Rüedi

«Die Valtellina ist Nebbiolo-Land, die einen sagen seit dem Mittelalter, die ändern seit dem frühen 19. Jahrhundert. Wie auch immer: Die Traube, die im Piemont auch noch nicht seit so langer Zeit den Gipfel von Barolo und Barbaresco erreicht hat (also das Nonplusultra der italienischen Weine überhaupt), hat sich im alpinen Ambiente zu einem eigenen Profil ausgewachsen: unverkennbar Nebbiolo, aber leichter im Alkohol, etwas sperriger in den Tanninen, markanter in der Säure. Valtellina, auch Valtellina Superiore, sind in der Regel Weine, denen man das gendermässig unkorrekte Attribut «maskulin» nicht absprechen kann. Auch Stefan Keller, Weinpromotor von geradezu stupender



SANTA PERPETUA 2016
Terrazze Retiche di Sondrio IGT; Fratelli Triacca, Villa di Tirano; Rebsorte: Syrah 75 cl – Fr. 24.–

Vielseitigkeit, ist dem Veltlin allgemein und dem Nebbiolo im besonderen eng verbunden, zuerst im Rahmen des Produzentenkollektivs I Vinatori, jetzt in Zusammenarbeit mit den Fratelli Triacca vom gleichnamigen grösseren Haus. 1999 wagte er allerdings den kühnen Versuch, auf alte Nebbiolo-Stöcke Syrah-Triebe aus der Côte-Rôtie aufzupfropfen. Das Resultat ist, vom Jahrgang 2016 her geurteilt, ein runder, zugänglicher, aber keineswegs weichgezeichneter Syrah: eine von der oberen Rhone auf die steinigere Terrazze Retiche di Sondrio ausgewanderte Spezialität, sozusagen ein fabelhaft gelungenes Süd-Nord-Experiment.

Die Kostbarkeit heisst nach der Parzelle, von der die Reben stammen, «Santa Perpetua» und ist damit auch ein Bekenntnis zum Terroir, dem dieser Exilant seinen Charakter verdankt. Übrigens: optimales Preis-Genuss-Verhältnis!»



Casa Los Frailes mit hohen Bewertungen

Der nach seinem Gründer José Peñín benannte Guía Peñín gilt als der einflussreichste Weinführer für spanische Gewächse. Sie werden nach einem 100-Punkte-Schema bewertet. Gleich drei Weine der Casa Los Frailes wurden in der Ausgabe 2019 mit mehr als 90/100 Punkten ausgezeichnet. Das bedeutet kurz und knapp: exzellent. Blanc de Trilogía 2017 war den Testern 91 Punkte wert. Die weisse Cuvée aus Sauvignon blanc, Muscat und Verdil wird von Jahr zu Jahr immer noch besser. Gar 93 Punkte gab's für den Dolomitas 2016, ein reinsortiger Monastrell aus gleichnamiger Parzelle, der teilweise in Amphoren ausgebaut wird. Und 90 Punkte heimste der 1771 Jahrgang 2014 ein, ebenfalls ein reinsortiger Monastrell aus den ältesten Reben, teils in Betonbehältern, teils in kleineren Holzfässern gereift.



BLANC DE TRILOGÍA 2017
Valencia DO; Casa Los Frailes, Fontanars dels Alforins; Rebsorte: Sauvignon blanc, Muscat, Verdil 75 cl – Fr. 16.50

DOLOMITAS 2016
Valencia DO; Casa Los Frailes, Fontanars dels Alforins; Rebsorte: Monastrell 75 cl – Fr. 19.50

1771 2014
Valencia DO; Casa Los Frailes, Fontanars dels Alforins; Rebsorte: Monastrell 75 cl – Fr. 28.50



Gold für Domaine de Roquemale

Am «Challenge Millésime Bio 2019» in Montpellier wurde die Cuvée Mâle 2016 mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Diese Abfüllung der Domaine de Roquemale ist Teil des aktuellen Probierpakets. Weitere Informationen dazu finden Sie ab Seite 4 dieser Küferwegpresse.



MÂLE 2016
Languedoc AOC; Domaine de Roquemale, Villeveyrac; Rebsorten: Syrah, Grenache 75 cl – Fr. 27.–

Silber für Château Couronneau

Zwei Mal Silber am Challenge Millésime Bio 2019 für Château Couronneau. Die Medaillen fielen dem Bordeaux Supérieur 2016 und dem L'Ecuyer de Couronneau zu. Beides sind reinsortige Merlots, unterscheiden sich jedoch durch den Ausbau. Im Stahltank reift der L'Ecuyer, im Holzfass der Bordeaux Supérieur.



L'ECUYER DE COURONNEAU 2017
Bordeaux Supérieur AOC; Château Couronneau, Liguieux 75 cl – Fr. 12.90

BORDEAUX SUPÉRIEUR 2016
Bordeaux Supérieur AOC; Château Couronneau, Liguieux 75 cl – Fr. 15.50
37,5 cl – Fr. 9.–



Freitag, 23. August, ab 18 Uhr: Essen und Trinken – 20.15 Uhr: Konzert

JMO – JAN GALEGA BRÖNNIMANN, MOUSSA CISSOKHO, OMRI HASON



In der Musik von JMO blitzt die Kunst des Geschichtenerzählens auf. Das Trio bewegt sich zwischen traditionellen und modernen Klängen aus Afrika, aus Europa und aus dem Orient und kombiniert sie neu. Der perlende und klare Klang der afrikanischen Kora (22-saitige Stegharfe), der sonore, rauchige Ton der Bassklarinette und verschiedenste Perkussionsinstrumente finden zusammen. Jan Galega Brönnimann (alto- & bass-clarinets, saxophone), Moussa Cissokho (kora, vocals & talking drums), Omri Hason (percussion, hang & kalimba). **FR. 40.-**

Fr, 20. Sept., 18 Uhr: Essen & Trinken – 20.15 Uhr: Konzert



LUKABLOOM (IRL) REFUGE

Der irische Singer und Songwriter Luka Bloom ist ein Meister der Konzertbühne. Sein ausserordentliches Gitarrenspiel garantiert eine leidenschaftliche Live-Performance seiner originellen, poetischen und melodischen Songs. **FR. 40.-**

Sa, 26. Okt., 18 Uhr: Essen & Trinken – 20.15 Uhr: Konzert

CHICO FREEMAN EXOTICATRIO



In Freemans musikalischer Biographie stösst man auf die Crème de la Crème des Jazz.

Als Sohn des Tenorsaxophonisten Earl Lavon «Von» Freeman spielte für ihn Musik von Beginn an eine zentrale Rolle. Chico begann als Pianist, Trompeter und Sänger. **FR. 45.-**

IM PROGRAMM FÜR
2019

6.9.19: TINU HEINIGER & HANK SHIZZOE * 27.9.19: STEFF LA CHEFFE * 18.10.19: ROLI FREI & THE SOULFUL DESERT * 1.11.19: PEDRO LENZ & MAX LÄSSER * 15.11.19: CARUSO CHILLOUT ORCHESTRA * 29.11.19: BLUES MAX IM TRIO - FINDERLOHN

VORVERKAUF KONSERVI:

**WEINHANDLUNG AM KÜFERWEG AG - SEETALSTRASSE 2 - 5703 SEON
T+41 043 322 60 00 - INFO@KONSERVI.CH - WWW.KONSERVI.CH
WEINHANDLUNG@KUEFERWEG.CH - WWW.KUEFERWEG.CH**

☐ KONSERVI MIETEN TEL. 062 521 21 10

Sie suchen einen besonderen Ort zum Feiern?
Die Konservi bietet dafür Platz und kann gemietet werden. Kontaktieren Sie uns.

KÜFERWEG
Weine mit Kultur

Weinhandlung am Küferweg AG
Seetalstrasse 2
5703 Seon
Telefon 043 322 60 00
weinhandlung@kueferweg.ch
www.kueferweg.ch

Unsere Verkaufsstellen:

Laden Seon:
Seetalstrasse 2, 5703 Seon, T 043 322 60 00,
weinhandlung@kueferweg.ch

Laden Obfelden:
Küferweg 3, 8912 Obfelden, T 043 761 10 00,
info@bioweinladen.ch



Alle Weine erhältlich auf www.kueferweg.ch/weinshop