



KÜFERWEG
Weine mit Kultur

küferweg presse

Nr. 107 August 2021
Weinhandlung am Küferweg, Seon

Burgunderfamilie:

PINOT NOIR UND CHARDONNAY SIND DIE STARS.
DER KÜFERWEG PFLEGT SIE UND IHRE VERWANDTEN. 5

Exklusivitäten von Adank: zwei neue Herrschäftler. 8

Wein des Monats: Birgit Braunsteins schöner Chardonnay. 11

Konservi: Saisonstart am 10. September. 12

Willkommen in Seon

Einmal mehr könnte ich mich über das aktuelle Zeitgeschehen auslassen, aber eine Textspalte bietet eigentlich zu wenig Platz dafür und lässt auch keine fundierte Auseinandersetzung zu. Polemik und Rechthaberei finden wir in unseren Medien seit eineinhalb Jahren schon genug. Darum belasse ich es bei einer grossen Bitte: Lassen Sie uns dafür eintreten, dass Menschen



Markus Schamberger
«Wir haben uns entschieden, die Novemberdegustation auf Samstag, den 16. Oktober, vorzuverlegen.»
(Bild: Colin Barth)

nicht diskriminiert werden und dass andere Meinungen und Haltungen respektiert werden. Vor den Sommerferien hatten wir nochmals Gelegenheit, einige wunderschöne Konzerte in der Konservi durchzuführen. Es hat gutgegan, wieder einmal in glückliche und begeisterte Gesichter blicken zu können. Leider ist es schon sehr lange her – letztmals am 22. November 2019 –, dass wir eine unserer zwei jährlich stattfindenden Degustationen abhalten konnten, zu rigoros waren die Einschränkungen. Wir haben uns deshalb entschieden, die normalerweise im November stattfindende Degustation auf Samstag, den 16. Oktober, vorzuverlegen. Reservieren Sie sich dieses Datum! Wir werden Ihnen bald genauere Informationen dazu bekanntgeben. In der Zwischenzeit erfreuen wir uns am neuen Weinbuch, an der aktuellen Presse, die sich schwergewichtig den Burgundersorten widmet, und natürlich an einem guten Glas Wein in Gesellschaft von uns lieben Menschen.

Bis bald
Markus Schamberger

Küferwegpresse Nr. 107 August 2021
Redaktion: Markus Schamberger, Stefan Keller; Text: Stefan Keller
Korrektorat/Lektorat: Fabiana Baettig; Gestaltung: Ruedi Rey, supersonix, Luzern
Titelbild: Vera Hartmann, Bilder: Vera Hartmann, Colin Barth, Noah Ayer, Reto Camenisch und von anderen zur Verfügung gestellte Bilder.
Druck: Engelberger, Stans; gedruckt auf FSC-Papier (FSC Coog751)

Veranstaltungen

Küferweg



Herbstdegustation Seon: 16. Oktober 2021

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.



Herbstdegustation mit Konzert in Obfelden: 18. September 2021

14 bis 19 Uhr: Weindegustation
19.45 bis 21 Uhr: Konzert mit «Swing Avenue»
Formation: Jörg Guyan (Vocals, Guitar), Pius Baumgartner (Saxophon/Klarinette) und Benno Bernet (Piano, Vocals)
Verpflegungsmöglichkeit

Konservi – das Kulturlokal



Hinweise auf das Konservi-Programm finden Sie auf der Rückseite der Küferwegpresse und auf der Website www.konservi.ch.



Hendrix Ackle
«Vielleicht wäre ich doch besser nach Hause gefahren.»

It’s a long row of zeros shinin’ in that dashboard light...

Text: Hendrix Ackle / **Bild:** Santemi Schamberger

An einer Raststätte – ungefähr auf der Höhe von Besançon – meldet sich der Hunger. Es ist 3 Uhr morgens. Ich stehe vor dem Kühlregal mit Sandwiches, den Kopf voller widersprüchlicher Gedanken. Da war dieser Anruf. «Ja, es geht uns gut. Aber deine Tochter vermisst dich. Sie würde sich freuen, wenn du auch hier wärst.» Ich spiele in Basel an diesem Abend. Von da aus wären es vielleicht vier Stunden bis ins Burgund. Wir haben uns getrennt. Vor ein paar Wochen. Nicht überraschend, irgendwie folgerichtig. Gleichwohl kein Stein mehr auf dem andern. Gleichwohl Boden weg. Eigentlich sollte ich da jetzt nicht hin. Und trotzdem packe ich ein paar Dinge mehr ein als für ein Konzert üblich. Im «Tabourettli». Ein privater Anlass. Eine Bank, Pharma, Werbeagentur ... Nichts worauf man sich speziell freuen würde. Heute ganz passend, weil im Kopf schon unterwegs. Auf einer Reise durch die Nacht und in den Morgen. «Und du? Möchtest du denn auch, dass ich komme?» Langes Schweigen. «Wenn du’s schaffst, keine Erwartungen an mich zu haben. Entscheide du.» Kurz nach der Grenze wird die Nacht pechschwarz. Legt sich als dunkler, tröstlicher Mantel um meine kleine Raumkapsel. ... *another million miles in some rental car, another highway in the night* ... Das Sandwich scheint mich darauf vorbereiten zu wollen, dass selbst die kleinst gehaltenen Erwartungen noch spektakulär unterlaufen werden können. Vielleicht wäre ich doch besser nach Hause gefahren. «Es wird dir gefallen hier. Ein kleines Häuschen, ein bisschen ausserhalb. Inmitten von Feldern, Weiden – mit Kühen so gross wie Nashörner. Nicht

ganz einfach zu finden. Ruf mich an, wenn du in der Nähe bist.» Es wird ein heisser Tag werden. Bei Le Creusot Abfahrt auf die Landstrasse. Die Sonne geht auf. Hellgolden. Hügel an Hügel. Immer weiter. Bei der Aussicht aufs Ankommen macht sich ein flaues Gefühl im Magen breit. Durch das offene Fenster bläst mir der Fahrtwind um die Ohren und die Gedanken aus dem Kopf. ... *but I'd be lying if I told you there's somewhere I'd rather be* ... Jetzt durch Marizy durch. Auf einer Hügelkuppe eine Handvoll Gebäude. Das Auto von Freunden im Hof, zwischen Scheune und Bauernhaus. Ich bin da. Noch eine letzte Zigarette in dieser trockenen, würzigen Morgenluft. Dann rufe ich an. Im Dunkeln der gezogenen Vorhänge lege ich mich ganz nahe zu meiner Tochter, diesem kleinen, wunderbaren Wesen. Ihr regelmässiger, federleichter Atem macht mich schlafen. Der Duft ihrer Haare, ihrer Haut. So vertraut. Das ist jetzt schon eine ganze Weile her. Meistens kommen wir ganz gut zurecht in diesem neuen Leben. Das mit den Erwartungen ist manchmal immer noch so eine vertrackte Geschichte. Aber Chris Jones’ «Roadhouses and Automobiles» und eine Flasche Chorey-les-Beaune Vieilles Vignes der Domaine Sylvain Loichet – das funktioniert eigentlich immer prächtig.

FLASCHEGEIST
Die Kolumnisten lassen sich für ihre Texte von einer Flasche aus dem Küferweg-Sortiment inspirieren. Diesmal ist es der Pianist Hendrix Ackle, der schon mehrmals in der Konservi konzertierte. Sein Wein: Chorey-les-Beaune Vieilles Vignes 2018 der Domaine Sylvain Loichet.



Mass aller Dinge
Am Burgund misst sich,
wer mit Pinot noir und
Chardonnay arbeitet.



Vielfalt von Champagner bis Orange Wine

Chardonnay und Pinot noir kennt man auf der ganzen Welt, und ihr Ansehen ist ungebrochen. Auch das Sortiment des Küferwegs ist gross an Auswahl, hochwertig und animierend.

Text: Stefan Keller / Bilder: Vera Hartman und Reto Camenisch

Die Sorten, die man zur Burgunderfamilie zählt, gehören zu den Beliebtesten, und entsprechend sind sie weltweit verbreitet. Chardonnay liegt bezüglich Anbaufläche an fünfter Stelle, Pinot noir auf Platz 10. Es folgen Pinot gris (19), Aligoté (32), Pinot blanc (50), Pinot Meunier (52). Bei allen, die den Namen Pinot tragen, handelt es sich um Mutationen desselben Ursprungs, bei Chardonnay und Aligoté um eine Kreuzung zwischen Pinot und Gouais blanc. Woher der Pinot stammt und wie aus ihm Mutationen entstanden sind, darüber gibt es trotz intensiver Forschung weit mehr Legenden und Vermutungen als Erkenntnisse. Dass mitunter von Burgunderfamilie oder Burgundersorten gesprochen wird, hat damit zu tun, dass daraus nirgendwo Renommiertes gekeltert wird als zwischen Chablis und Maçon. Was wir jedoch wissen ist, wo Pinot und Chardonnay heute wachsen und dass aus den Varietäten die begehrtesten Weine überhaupt gekeltert werden. Am verbreitetsten sind Pinot noir und Chardonnay in Frankreich und in den USA. Besonders beliebt ist Pinot noir auch in Deutschland und in Neuseeland, als Chardonnay-Hochburgen gelten Chile und China. Die weltweit teuersten Weine stammen allesamt aus der Côte d'Or, dem Herzstück des Burgunds, es sind die Pinot noir der Domaine de la Romanée-Conti und die Chardonnay Montrachet der Domaine Leflaive.

Pinot noir – Nummer 1 in der Schweiz

Rund ein Viertel aller Schweizer Rebberge sind mit Pinot noir bestockt, in jeder Ecke des Landes wird die Sorte kultiviert. Machen wir uns also auf zu einer Schweizer Reise, und starten wir im Schenkenbergertal bei Adrian Hartmann. «Ein grosser Pinot Noir Réserve aus Oberflachs» schreibt André Kunz in der «Schweizerischen Weinzeitung» zu Adrian Hartmanns 2017er. Hart-

mann ist mit seinem exzellenten Pinot noir in guter Gesellschaft mit Aargauer Winzerkollegen wie Andreas Meier vom Weingut zum Sternen, dessen Lagenwein Kloster Sion zu den legendären Schweizer Rotweinen zählt und auch Eingang in die Sammlung «Mémoire des Vins Suisses» gefunden hat, und Tom Litwan, der mit von den aufregendsten Schweizer Weinen keltert. Einen Teil seiner Pinot-noir-Ernte verarbeitet Adrian Hartmann als Blanc de Noirs zu süffigem und dennoch strukturiertem Weisswein. Dasselbe tut auch Markus Weber am Zürichsee, er nennt ihn Federweiss, belässt diesem einen Hauch Restzucker, was ihn abrundet, ohne Lieblichkeit zu erzeugen. Von Peter Stucki aus Teufen im Zürcher Unterland stammt die Cuvée «Sand und Lehm» von weiss gepresstem Pinot noir und Pinot gris. Durch den Ausbau im kleinen Holzfass gewinnt der Weisse zusätzlich Struktur und Langlebigkeit. Auch Roland Lenz im thurgauischen Uesslingen, «Schweizer Biowinzer des Jahres» 2015 und 2018, setzt Pinot noir als Partner ein, beispielsweise in seinem «rosa Lenz», einem Rosé, dessen Zusammensetzung wir jeden Jahrgang neu gemeinsam bestimmen. 2020 kamen neben Blauburgunder die pilzwiderstandsfähigen Sorten Chancellor, Léon Millot und Cabernet Jura zum Zug. Traditioneller geht's in der Bündner Herrschaft zu und her, vielen gilt sie als schweizerisches Burgund. Seit Jahrhunderten wird im Churer Rheintal Blauburgunder kultiviert, und die Sorte dominiert denn auch die Weingärten zwischen Felsberg und Fläsch, selbst wenn der Anbau weisser Sorten wie Chardonnay und Weissburgunder zunehmend an Bedeutung gewinnt, wie etwa bei Adanks in Fläsch. Aus ihren Parzellen können wir aus dem Jahrgang 2020 erstmals eine exklusive Pinot-blanc-Abfüllung anbieten, einen delikaten, kühlen, mineralischen Weisswein, wie auch eine Pinot-noir-Selektion. In Fläsch sind auch Martha und Daniel Gantenbein zu Hause. Längst haben sie mit ihrem Chardonnay und Pinot noir Schwei-



ADRIANS BLANC DE NOIRS 2020
Adrians Weingut, Oberflachs; Oberflachs Aargau AOC;
Rebsorte: Pinot noir
75 cl – Fr. 19.80



FEDERWEISS 2020
Turmgut Erlenbach, Meilen; Zürichsee AOC;
Rebsorte: Pinot noir
75 cl – Fr. 19.80



«SAND UND LEHM» 2020
Stuckiwein, Teufen; Zürich AOC;
Rebsorten: Pinot gris, Pinot noir
75 cl – Fr. 18.–



ROSA LENZ 2020
Weingut Lenz, Uesslingen; Schweizer Landwein;
Rebsorten: Pinot noir, Chancellor, Léon Millot, Cabernet Jura
75 cl – Fr. 18.60



MALANSER BLAUBURGUNDER 2018
Weingut Boner & Rasi, Malans; Graubünden AOC;
Rebsorte: Pinot noir
70 cl – Fr. 21.–



PINOT NOIR 2019
Gantenbein, Fläsch; Graubünden AOC;
Rebsorte: Pinot noir
75 cl – Fr. 90.–



DÔLE SALGESCH 2017
Cave du Rhodan, Salgesch; Valais AOC;
Rebsorten: Pinot noir, Gamaret, Gamay
75 cl – Fr. 18.50



CHAMPAGNE CUVÉE ASSEMBLÉE BRUT
Champagne Bruno Michel, Pierry; Champagne AOC;
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Meunier
75 cl – Fr. 42.–



CRÉMANT DE BOURGOGNE
Domaine d'Heilly & Huberdeau, Moroges; Crémant de
Bourgogne AOP; Rebsorten: Chardonnay, Pinot noir, Aligoté
75 cl – Fr. 25.–



BOURGOGNE CHARDONNAY LA PRÉSIDENTE 2018
Domaine Sylvain Loichet, Choresy-les-Beaune; Bourgogne AOC;
Rebsorte: Chardonnay
75 cl – Fr. 24.–

zer Weingeschichte geschrieben. Die Weinhandlung am Küferweg konnte die beiden Bündner von Anbeginn an dabei begleiten – seit 1986 bieten wir Jahr für Jahr ihre aussergewöhnlichen Weine an. Die weltweite Nachfrage hat Weisse wie Rote zur Mangelware werden lassen, sodass sie auch bei uns nur limitiert erhältlich sind. Während sich Gantenbeins an den grossen Burgundergewächsen orientieren, halten Luzi Boner und Anna Rasi dem beerigen Herrschäftler die Treue und füllen ihren Malanser Blauburgunder konsequent in die traditionelle 70-cl-Rheinweinflasche ab.

Lagenweine aus der Waadt und dem Wallis

Auch in der Westschweiz ist Pinot noir Primus inter Pares. Bei der Domaine Henri Cruchon in La Côte steht er etwa für den Lagenwein Champanel. Dessen weisses Pendant ist der



Stilles Burgund
So spektakulär die Weine,
so beschaulich die Dörfer.



Chardonnay Noblesse, ein im burgundischen Stil gekelterter Weissler, der auf Komplexität und Langlebigkeit abzielt und so einen attraktiven Kontrapunkt zum filigranen Chasselas bildet. Ein Drittel aller Schweizer Pinot-noir-Flächen befinden sich im Wallis und ein paar Hektaren davon auch in den Händen von Marie-Thérèse Chappaz, die – wie im Burgund – ihre wertvollsten Parzellen einzeln ausbaut und abfüllt und die Weine mit den entsprechenden Namen in den Verkauf bringt, als Les Dahrres oder Charrat etwa. Die Beeren ihrer Pinot-gris-Reben – im Wallis auch Malvoisie genannt – vergor sie 2020 erstmals mit den Schalen, also wie einen Rotwein, und verzichtete auf eine Schwefelbeigabe, Marie-Thérèse Chappaz’ Orange Wine also. Talaufwärts, in Salgesch, winzert Olivier Mounir. Nebst sortenreinem Pinot noir gibt’s bei ihm auch Dôle, die traditionelle Walliser Cuvée mit Pinot noir und Gamay und wie im Fall unserer Küferweg-Abfüllung mit etwas Gamaret.

Raffiniertes aus Frankreich

In Frankreich haben die Burgundersorten in den kühleren, nördlicheren Anbaubereichen Hochkultur, wie in der Champagne, 150 Kilometer nordöstlich von Paris. Drei Sorten sind für die jährliche Herstellung der über 300 Millionen Flaschen Schaumwein bedeutungsvoll: Chardonnay (38%), Pinot noir (31%) und Pinot Meunier (30%). Wird ausschliesslich Chardonnay verwendet, liest man den Zusatz Blanc de Blancs, ohne Chardonnay Blanc de Noirs, meist werden aber Weiss und Rot gemeinsam verarbeitet, wie auch in Bruno Michels Champagne Cuvée Assemblée Brut aus Chardonnay und Pinot Meunier. Ganz ähnlich geht man im Burgund bei der Herstellung von Crémant de Bourgogne ans Werk, allerdings kann hier zusätzlich die Sorte Aligoté verwendet werden, und davon macht man bei Pierre d’Heilly und Martine Huberdeau Gebrauch. Jede zehnte Flasche, die im Burgund gekeltert wird, ist ein Crémant, ein flaschenvergorener Schaumwein also. 60 Prozent der Produktion entfällt auf Weisswein, wie Sylvain Loichets Bourgogne Chardonnay La Présidente. Die Trauben hierfür stammen aus verschiedenen Gemeinden. Der Jungwein wird in Pièces, in 228 Liter fassenden Eichenfässchen, auf der Hefe ausgebaut. Fülle, Schmelz und Finesse zeichnen ihn aus. Aus einer Einzellage stammt der Monthelie von Eric und Dominique Suremain. Sie heisst «Sur la Velle», ist mit Pinot noir bestockt und als 1^{er} Cru klassifiziert. Feingliedriges wächst hier. Im Burgund hat man das Lagenbewusstsein auf die Spitze getrieben: Es gibt 7 regionale Einteilungen, 44 Gemeinde- und 1^{er}-Cru-Appellationen und 33 Grand-Cru-Bezeichnungen. Dies ist den Sorten Chardonnay und Pinot noir geschul-

det, die sich auch dadurch auszeichnen, dass der Einfluss von Kleinklima und Bodenbeschaffenheit den daraus gekelterten Wein stark prägt, was unter dem Begriff Terroir subsummiert wird.

Aus dem Osten und dem Süden

In Österreich dominieren zwar Grüner Veltliner und Zweigelt, doch in allen Regionen pflegen die Winzerinnen und Winzer, gewissermassen im Spezialitätenbereich, auch die Burgundersorten. Eine Hochburg ist der Leithaberg, das Anbaugebiet am Neusiedler See im Burgenland. Über die Hälfte der Produktion wird aus den Sorten Chardonnay, Weissburgunder und Neuburger gekeltert. Aus der Purbacher Lage Felsenstein stammt Birgit Braunsteins reinsortiger Chardonnay, ein frisch wirkender, lebhafter Weissler für viele Gelegenheiten. Von ganz anderem Schrot und Korn ist Fred Loimers Ruländer mit Achtung, ein Verwandter von Marie-Thérèse Chappaz’ Pinot gris, denn auch Loimer vergärt die Schalen mit und gibt – meist vor der Abfüllung – nur eine klitzekleine Menge Schwefel zu. Ruländer ist wie Malvoise ein Synonym für Pinot gris beziehungsweise Grauburgunder. Beide Orange-Weine profitieren, wenn sie nur leicht gekühlt ausgeschenkt werden und dazu Passendes gereicht wird, Asiatisches etwa oder würziger Käse. In Italien zählt Pinot grigio zu den beliebtesten Weissweinen und ist ein Exportschlager erster Güte. Viele der Abfüllungen sind für den Ausschank an der Bar konzipiert und versprechen unkomplizierten Trinkspass. Genau das bietet auch Emilio Fidoras Pinot grigio Tenuta Civranetta aus Venetien.



MONTHELIE 1^{ER} CRU SUR LA VELLE 2014
Château de Monthelie, Monthelie; Monthelie 1^{er} Cru
Sur la Velle AOC; Rebsorte: Pinot noir
75 cl – Fr. 41.–



RULÄNDER MIT ACHTUNG 2016
Weingut Loimer, Langenlois; Österreichischer Landwein;
Rebsorte: Pinot gris
75 cl – Fr. 35.–



PINOT GRIGIO TENUTA CIVRANETTA 2019
Fidora, Cona; Venezia DOC;
Rebsorte: Pinot gris
75 cl – Fr. 12.40

Exklusivitäten von Adank

Nun ist es komplett, das Trio aus Fläsch von Hansruedi und Patrick Adank. Wir ergänzen ihren Pinot noir Barrique mit zwei Küferweg-Abfüllungen, mit Weissburgunder und Pinot noir, ganz im Stil des Hauses gehalten.

Text: Stefan Keller / Bilder: Colin Barth

Als Rookie, als Neueinsteiger des Jahres, zeichnete GaultMillau 2020 Patrick Adank aus. «Die langjährige Erfahrung des Vaters und der jugendliche Wissensdurst des Sohnes verbinden sich zum Know-how zweier Vollblutwinzer, die wissen, wohin ihr Weg gehen soll. Nämlich in Richtung ökologischer Weinbau, das Thema der Zukunft, wie die beiden einstimmig meinen.» Ja, dies zeigen auch die nackten Zahlen. Im vergangenen Jahrzehnt nahm der Bioweinbau in der Schweiz an Fahrt auf. Dümpelte er zwischen 2000 und 2010 zwischen 2 und 3 Prozent der Gesamtanbaufläche, sind es heute 10 Prozent, also rund 1500 Hektaren. Damit hat die Schweiz den Anschluss an die führenden Nachbarländer Italien, Frankreich

und Österreich gefunden. In Graubünden werden zurzeit knapp 100 Hektaren kontrolliert biologisch bewirtschaftet, das ist rund ein Fünftel der gesamten Anbaufläche. 2017 proklamierte der Branchenverband Graubünden Wein beziehungsweise dessen Arbeitsgruppe Biovision, dass bis 2020 der Anteil bei 60 Prozent liegen soll. Davon ist man zwar noch weit entfernt, aber die Stossrichtung stimmt. Dass im Kanton 200 Klein- und Kleinstbetriebe mit weniger als einer Hektare tätig sind und 40 Prozent der Bündner Ernte in den Traubenhandel geht, bremst die angepeilte Entwicklung. Bei Adanks hat man sich langsam ans Thema herangetastet. In den Rebzeilen wird gemulcht und gemäht und alternierend eine Wolff-Mischung eingesät. Diese besteht aus ein- und mehrjährigen Pflanzen unterschiedlicher Wurzeltiefe und zeichnet



FLÄSCHER PINOT BLANC 2020
Graubünden AOC; Rebsorte: Pinot blanc
75 cl – Fr. 26.–, lieferbar ab Ende August

FLÄSCHER PINOT NOIR 2020
Graubünden AOC; Rebsorte: Pinot noir
75 cl – Fr. 23.–, lieferbar ab Ende August

FLÄSCHER PINOT NOIR BARRIQUE 2018
Graubünden AOC; Rebsorte: Pinot noir
75 cl – Fr. 39.–



Frischer Wind
Patrick Adank engagiert sich im Fläscher Familienbetrieb.



sich durch grosse Pflanzenvielfalt und hohen Leguminosenanteil aus. Die Bodenbewirtschaftung ist Teil des Umstellungsprozesses. 2023 werden die ersten Jahrgänge mit entsprechender Biozertifizierung erhältlich sein – ganz gewiss hat Rookie Patrick dazu beigetragen.

An besten Adressen gelernt

2018 kehrte Patrick Adank nach Lehr- und Wanderjahren in die Herrschaft zurück. Zwar sind Hansruedi und Rezia Adank – beide Mitte 50 – noch weit davon entfernt, sich ins Stöckli zurückzuziehen, aber dank ihrem Sohn kommt zusätzlicher Schwung in den Betrieb – und wer würde sich da nicht die Hände reiben, vor allem wenn man bedenkt, was der junge Bündner bereits im Rucksack hat. Auf die Ausbildung in Geisenheim folgte ein Önologiestudium in Dijon. Praxis holte sich Patrick Adank bei Nicolas Ryhner auf Château de la Crée in Santenay im Burgund, bei Sylvain Cathiard in Vosne-Romanée und bei Etienne Sauzet in Puligny-Montrachet. In der Champagne lernte er bei Raphael Bérèche in Ludes, in Rheinhessen bei Klaus Peter Keller und in Neuseeland bei Fromm. In Bordeaux machte er den MBA und arbeitete im Négocio, im Handel also. Nicht, dass nun bei Adanks in Fläsch alles

drunter und drüber geht, aber einiges wird forciert und akzentuiert: Die Schaumweinherstellung ist von A bis Z in den eigenen Händen, Weissweine werden konsequent ohne biologischen Säureabbau gekeltet, Burgunderklone favorisiert, Pinot-Trauben früher geerntet, und es wird vermehrt nach Lagen und teils mit Ganztrauben vinifiziert. Spontanvergärung ist Standard. «Unsere Weine sind klar, authentisch und mineralisch, sie entsprechen damit der Natur und dem Charakter unseres Rebbergs», umschreiben Adanks ihren Stil.

Gross unter den Kleinen

1984 füllte Hansruedi Adank seinen ersten Wein ab. Er war Teil einer erwachenden Selbstkelterbewegung. Bis zu diesem Zeitpunkt waren viele Betriebe auf eine gemischte Landwirtschaft eingestellt und verkauften ihre Trauben Genossenschaften oder Weinhändlern. Mit zunehmendem Erfolg kam es Schritt für Schritt zu einer Erweiterung, heute bewirtschaften Adanks 8 Hektaren Weingärten und kaufen zusätzlich etwas Trauben hinzu. Die wachsende Produktion bedingte eine Erweiterung der Kellerinfrastruktur, und so kommen seit 20 Jahren immer wieder neue Teile hinzu. 30 Prozent der Produktion sind Weissweine.



Vater und Sohn
Hansruedi und Patrick Adank mögen im Glas dasselbe.

Das mag überraschen, passt aber zum Trend in der Bündner Herrschaft. Hier sind mittlerweile ein Viertel der 420 Hektaren mit weissen Sorten bestockt, allen voran mit Riesling-Silvaner (32 ha), Chardonnay (23 ha), Weissburgunder (15 ha), Sauvignon blanc (13 ha) und Pinot gris (10 ha). Nun muss man wissen, dass in Graubünden bis zum Auftauchen des auch heute noch dominanten Blauburgunders im 17. Jahrhundert fast ausschliesslich die weissen Sorten Elbling und Weisser Veltliner angebaut wurden. Erst in den 1970er-Jahren setzte zaghaft die Renaissance der Weissen ein. Der Malanser Thomas Donatsch zählte zu den Pionieren. Er erhielt die Bewilligung, Pinot blanc, also Weissburgunder, zu pflanzen. Ein Teil der Rebschösslinge entpuppte sich später allerdings als Chardonnay, was ein durchaus angenehmes Missgeschick war, denn die daraus gekelterten Weine sorgten bald schon für Furore. Weissburgunder taucht in der kantonalen Weinbaustatistik erstmals 1980 auf. Allein in den letzten zehn Jahren hat sich dessen Anbaufläche von 10 auf 15 Hektaren vergrössert. Die daraus gekelterten Weine sind die diskretesten und delikatesten unter den Weissen, in ihnen scheinen die Vorzüge der Lagen im Bündner Rheintal, die Gewissenhaftigkeit und die zurückhaltende, ruhige Art vieler Winzer besonders prägnant zum Ausdruck zu kommen. Bei diesem filigranen Weisswein muss einfach alles stimmen, sonst ist die Balance rasch im Eimer; Korrekturen und önologische Eingriffe können beim Pinot blanc kaum kaschiert werden.

Adank sei Dank

Auch bei Adanks werden die Weissen gepflegt, dafür stehen die fünf in der Herrschaft meistangebauten Sorten im Ertrag. In der Halde wachsen auf 2,5 Hektaren Weissweitrauben und Schweizer Blauburgunderklone, sie sind rund zwei Wochen später reif als ihre Verwandten aus dem Burgund. Aus dem Fläscher Feld mit tiefgründigen Böden stammen strukturiere Wein wie der Fläscher Barrique. Die Trauben burgundischer Klone werden aus einer Einzellage geerntet, es sind nicht mehr als 4000 Kilogramm pro Hektare. Ein Drittel davon wird ungerebelt mit safteigenen Hefen vergoren. Bis zur Abfüllung 18 Monate später reift dieser Prachtspinot in Barriques französischer Herkunft. Nebst dieser Originalabfüllung können wir neu zwei Küferweg-Exklusivitäten anbieten, die es in sich haben: einen Pinot blanc und einen Pinot noir, beide Jahrgang 2020 und beide im erwähnten Adank-Stil.

Spagat im Glas



Almansa ist Piqueras
Auf der Hochebene bei Almansa zeigt sich auch Verdejo von seiner besten Seite.
(Bild: Noah Ayer)



PIQUERAS WILD FERMENTED VERDEJO 2020
Almansa DO; Bodegas Piqueras, Almansa;
Rebsorte: Verdejo
75 cl – Fr. 12.50

Peter Rüedi, «Weltwoche»-Kolumnist, über Piqueras Wild Fermented Verdejo

Die Bodegas Piqueras, der Pionierbetrieb in Almansa, der seit seiner Gründung 1915 fast zu einem Synonym für die ganze, 1966 installierte Appellation geworden ist. Heute schmeisst mit den Gebrüdern Juan Pablo und Angel Bonete Piqueras die dritte Generation den Laden. Dass die beiden ihren Altvordern an Wagemut nichts schuldig sind, dafür steht ein Wein, der in seiner Art einzig ist, ein Exot, wie sein Importeur sagt, nämlich ein unvergleichlicher Weissler aus dieser heissen Zone. Es ist ein Verdejo, ein Wein aus einer Sorte, die aus dem viel nördlicheren Spanien stammt. Das Standardwerk «Wine

Grapes» nennt sie «the pride and joy of the Rueda DO in Castilla y León», und das ist auch beim ersten Schluck dieses sozusagen im südlichen Exil, allerdings in einem auf fast 1000 m ü. M. gelegenen Weinberg gewachsenen Verdejo nachvollziehbar. Er offeriert gewissermassen einen Spagat im Glas: eine berückend reiche, geradezu blühende, auch etwas exotische Aromatik; belebende, kristallin mineralische Frische und Säure und gleichzeitig eine fast barocke Fruchtfülle und einen vollschlanken Körper, dabei ohne übertriebenen alkoholischen Aplomb; feinste Holzöne vom Ausbau im (gebrauchten) 300-Liter-Fass. Eine Spur Bittermandel und Lorbeer, welche besagtes Sortenkompendium als typisch für die Verdejo (a rising star) bezeichnet. Kurz: In dieser jugendlichen Version ist der Piqueras Wild Fermented Verdejo 2020 (d.h. nur auf den eigenen Hefen ausgebaut) ein hinreissend eleganter, seinem Preis hohnlachender Weissler. Er erträgt übrigens sogar selbst etwas höhere Temperaturen als die empfohlenen 8 bis 10 Grad und auch etwas substanzielle Begleitung bei Tisch, etwa Milken mit Champignons oder sogar weisse Kutteln (ohne Kümmel, versteht sich).

Vini Valtellinesi auf dem Prüfstand

Die «Schweizerische Weinzeitung» verkostete die drei Lagenweine von Fratelli Triacca und Stefan Keller.

Mineralisches, feinherbes, frisches, seidenes Bouquet, fein Zitrus, Kreide, kandierte weisse Beeren, frische Kräuter, Lorbeer, Gewürznelken. Samtener, ausgewogener, voller Gaumen, gute Frucht, feine Säure, fein cremige Struktur, kräftige Aromatik, feiner Abgang.
17/20 – trinken bis 2030



CANALE 2018
Alpi Retiche Sauvignon IGT; Fratelli Triacca, Villa di Tirano;
Rebsorte: Sauvignon blanc **75 cl – Fr. 22.–**

Seidenes, würziges, süsses Bouquet, Erdbeergelee, Tannenholz, Rosmarin, Kirschen, Schiefer. Eleganter, feingliedriger, frischer Gaumen, feine, süsse Frucht, feines Tannin, dichtverwobene Struktur, vielfältige Aromatik, langer, kräftiger, feiner Abgang. Kann noch zulegen.
17/20 – trinken bis 2032



SERTOLA 2016
Valtellina DOCG; Fratelli Triacca, Villa di Tirano;
Rebsorte: Nebbiolo **75 cl – Fr. 23.50 (im Verkauf Jahrgang 2016)**

Mineralisches, feinherbes Bouquet, Kirschen, getrocknete Kräuter, Sommertrüffel, Zedern, kalter Rauch, Schiefer. Kerniger, kräftiger, aromatischer Gaumen, feine Frucht, gutes Tannin, kräftige, herbe Aromatik, muskulöse Struktur, langer, fein trockener Abgang. Guter Speisebegleiter.
17/20 – trinken bis 2034



SANTA PERPETUA 2017
Alpi Retiche Syrah IGT; Fratelli Triacca, Villa di Tirano;
Rebsorte: Syrah **75 cl – Fr. 24.–**



Birgit Braunsteins schöner Chardonnay

Aus den Rebbergen zwischen Leithagebirge und Neusiedler See stammen Chardonnays, die zu den besten Österreichs zählen. Auch Birgit Braunstein pflegt die Sorte mit Hingabe, ein Fünftel ihrer Wein­gärten ist mit ihr bestockt.

An den Ausläufern des Leithagebirges mit den kalk- und schieferhaltigen Böden entstehen trocken ausgebaute Weissweine von leichtfüssig bis schwergewichtig. Das Anbaugebiet erstreckt sich über rund 40 Kilometer. Mitterdrin, in Purbach, winzert Birgit Braunstein. Guttenberg, Rosenberg, Burgstall, Goldberg, Thenau und Felsenstein heissen ihre Lagen, in denen die roten Sorten Zweigelt,



Birgit Braunstein
Ihr Chardonnay Felsenstein stammt von den Ausläufern des Leithagebirges.
(Bild: Reto Camenisch)

Blaufränkisch, Pinot noir, Cabernet Sauvignon und Merlot sowie die weissen Sorten Sauvignon, Pinot blanc und Chardonnay wachsen. Rund 40 Prozent ihrer Produktion ist weiss, mit Chardonnay sind 4,5 der 20 Hektaren bestockt. Aus dessen Ernte keltert Birgit Braunstein drei Typen: den Lagenwein Ried Thenau, den Leithaberg DAC und den Chardonnay Felsenstein. Während erstere in Barriques ausgebaut werden, kommen für den Felsenstein Stahltanks zum Einsatz. Die händisch geernteten Trauben werden während eines Tages mazeriert, dann wird abgepresst und der Most bei rund 20 Grad Celsius mit den eigenen Hefen vergoren. Nach einem halbjährigen Ausbau auf der Feinhefe ist der Weissler reif für die Abfüllung – und bald darauf bereit, getrunken zu werden. Der auf Muschelkalk gereifte Chardonnay hat eine direkte Ansprache, ein Hauch Koh-



CHARDONNAY FELSENSTEIN 2020
Burgenland; Weingut Birgit Braunstein, Purbach;
Rebsorte: Chardonnay
75 cl – Fr. 16.60

lensäure akzentuiert Lebhaftigkeit und Frische, der Ausbau auf der Hefe die Geschmeidigkeit – alles in allem ein unkompliziertes, doch keineswegs banales Trinkvergnügen. Der Burgenländer Willi Balanjuk, Autor des Magazins «A la carte» sieht in den weissen Gewächsen vom Leithaberg die idealen Speisebegleiter für die Klassiker der österreichischen Küche wie Tafelspitz, Backhendl und Wiener Schnitzel. «Durch die straffe Struktur und die teilweise salzigen Noten im Abgang werden die saftige Aromatik und der Fettgehalt der Speisen wunderbar ausgeglichen. Die Geschmacksnos-

pen sind nach dem Genuss sauber und frisch für den nächsten Bissen.» Auch für gebratenen Fisch wie Zander, Saibling oder Forelle brauche es aufgrund der Konsistenz und des Geschmacks entweder einen Kontrapunkt oder eine stützende Säure, Weissler vom Leithaberg hätten dies ganz besonders zu bieten. Na servus.

Probierpaket «Perlen aus Frankreich»

Das Languedoc-Roussillon ist mit über 200 000 Hektaren Anbaufläche weltweit das grösste Anbaugebiet. Wir sind in dieses Weinmeer getaucht und haben ein paar Perlen an Land gebracht: den Weissen Paul Mas blanc 1892 von Jean-Claude Mas und die beiden Roten Plaisir de Nuit und Sélection von Fabrice Bonmarchand.



PROBIERPAKET «PERLEN AUS FRANKREICHS SÜDEN»
Wir offerieren Ihnen je eine 75-cl-Flasche Paul Mas blanc 1892 2020 (Fr. 11.40), Plaisir de Nuit 2019 (Fr. 13.80) und Sélection 2017 (Fr. 29.–) zum Preis von Fr. 54.20 inkl. MwSt. und Versandkosten. Die Weine werden den Abonentinnen und Abonenten des Probierpakets automatisch zugestellt.

SAISONSTART – Freitag, 10. Sep. 2021, ab 18 Uhr Essen und Trinken, 20.15 Uhr Konzert

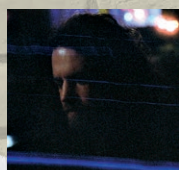
THE JAMES BROWN TRIBUTE SHOW

Soul, Funk and Groove at its best! BY SOULVISION ALLSTARS

Er hat die moderne Club-Musik geprägt wie kein anderer und ist Ende 2006 von uns gegangen. The hardest working man in showbusiness, the godfather of Soul: Mr. James Brown. Die SoulVision Allstars – die Funk-Protagonisten der Schweiz – zollen ihm seither auf höchstem Level Tribut. Line-up: Rich Fonje – vocals; Dave Feusi – sax; Fabienne Hoerni – sax; René Mosele – trombone; Matthew Savnik – organ, keys; Sam «the Kungfu Man» Siegenthaler – guitar; Pascal Kaeser – bass; J.J. Flueck – drums, musical director. **FR. 45.-**


 Bild: zgo

8. Okt. 2021, 18 Uhr Essen und Trinken, 20.15 Uhr Konzert



ANDREA BIGNASCA

KEEP ME
FROM DROWNING

Vor über zwei Jahren tourte Andrea Bignasca mit seinem zweiten Album «Murder» durchs Land. Einer seiner Stopps machte er bei uns in der Konservi mit einem fulminanten Konzert. Mit Songs wie «Where Things Grow Mean» und «Nothing On You» schlägt Bignasca ruhigere und verletzlichere, aber nicht weniger intensive Töne an. **FR. 40.-**

22. Okt. 2021, 18 Uhr Essen und Trinken, 20.15 Uhr Konzert

MARTIN LECHNER BAND

Seit 2006 ist Martin Lechner mit seiner Band erfolgreich unterwegs und begeistert das Publikum. Eigenständige Interpretationen von Nat King Cole und weiteren Jazz-Grössen lassen Musikkritiker in Begeisterung geraten. **FR. 40.-**


 Bild: zgo

IM PROGRAMM FÜR
21/22

17.9.21: JAËL (AUSVERKAUFT) * 1.10.21: SINA (AUSVERKAUFT) * 29.10.21: THIERRY LANG & HEIRI KÄNZIG DUO * 5.11.21: FLO BAUER BAND (FRA) * 12.11.21: KAOS PROTOKOLL * 26.11.21: PETER SCHÄRLI BIG TRIO FEATURING SANDY PATTON & GLENN FERRIS * 10.12.21: JMO * 21.1.22: ADRIAN STERN (AUSVERKAUFT) * 28.1.22: ERSTE ANNÄHERUNG * 4.3.22: SHIRLEY GRIMES & HANK SHIZZOE

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 1, 8912 Obfelden, T 044 761 10 00,
info@bioweinladen.ch

Wichtiger Hinweis für die Veranstaltungen in der Konservi:

Bitte informieren Sie sich im Vorfeld auf unserer Website, ob die ausgeschriebenen Konzerte wie geplant stattfinden können. Den Status quo erfahren Sie unter www.konservi.ch oder telefonisch unter 062 521 21 10.

Alle Weine erhältlich auf www.kueferweg.ch/weinshop