

KÜFERWEG
Weine mit Kultur

küferwegpresse

Nr. 109 Januar 2022
Weinhandlung am Küferweg, Seon



Hansweine

DIE PREMIERE DES KÜFERWEG-SEXTETTS.

FRECH, FRISCH UND FEIN. 6

Flaschengeist: Sängerin Andrea Pfeifer und ihr Kater auf dem Catwalk. 3

Weinland Spanien: Gespräch mit Telmo Rodríguez. 5

Weine des Monats: Gutes aus den Terrasses du Larzac. 10

Viel Neues vom Küferweg



Markus Schamberger
«Wir freuen uns wie kleine Kinder
darauf, mit unseren Hausweinen
zu starten.»
(Bild: Noah Ayer)

Das einzige Beständige ist die Veränderung. Eine Weisheit, die Heraklit zugesprochen wird. Unabhängig davon, ob diese Aussage tatsächlich von ihm stammt oder nicht, die vergangenen beiden Jahre haben gezeigt, dass sie aktueller ist denn je. Dass wir damit in einem ständigen Widerspruch leben, ist uns wohl wenig bewusst. Zum einen streben wir nach Veränderung, weil wir uns davon eine Verbesserung erhoffen, zum anderen tun wir uns schwer damit, Altes loszulassen. Dieser Zwiespalt macht uns allen zu schaffen und führt oft zu Problemen. Das umso mehr, wenn uns Veränderungen aufgezwungen werden und wir keine Möglichkeit haben, diese mitzugestalten. Beim Küferweg steht nach über 35 Jahren eine Veränderung an: Wir lassen die Tradition unserer «Pfandflaschenlinie» hinter uns und beginnen mit einer neuen Ära, die der «Hausweine». Ein Jahr lang haben wir diesen Wechsel vorbereitet, und wir freuen uns wie kleine Kinder darauf, mit unseren Hausweinen zu starten. Und noch eine Veränderung können wir vermelden: Lea Zweifel – sie ist bei uns für den Einkauf verantwortlich – hat sich einen langersehten Wunsch erfüllt und einen eigenen biologischen Gin kreiert. Gebrannt wird der «White Rabbit Gin» von der Brennerei Humbel in Stetten. Selbstverständlich ergänzt er auch unser Sortiment. Wer in Neuem Chancen sieht und der Vergangenheit nicht nachtrauert, der lebt im Hier und Jetzt und freut sich auf die Zukunft. Das führt zu seelischer Ausgeglichenheit und fördert die Gesundheit. Da die Zukunft für uns in allen Lebenslagen noch viele herausfordernde Veränderungen bereithält, wünsche ich uns allen, dass wir diese mitgestalten können. So wird es uns auch leichter fallen, sie anzunehmen. Für 2022 wünsche ich Ihnen nebst bester Gesundheit viele Ideen und Träume, die Sie wahr werden lassen können.

Herzlich
Markus Schamberger

Küferwegpresse Nr. 109 Januar 2022
Redaktion: Markus Schamberger, Stefan Keller; Texte: Stefan Keller
Korrektur/Lektorat: Fabiana Baettig; Gestaltung: Ruedi Rey, supersonix, Luzern
Titelbild: Didier Gardel, Bilder: Reto Camenisch, Colin Barth, Noah Ayer, Vera Hartmann
und von anderen zur Verfügung gestellte Bilder.
Druck: Engelberger, Stans; gedruckt auf FSC-Papier (FSC Coog751)

Veranstaltungen



Kurs: Degustieren, aber wie?
Donnerstag, 24. Februar 2022, 19 bis 22 Uhr
Freitag, 22. April 2022, 19 bis 22 Uhr

Küferweg-Kultur in der Konserv: Verbringen Sie einen Abend mit unserer Sommelière Christine Spiri, und schnuppern Sie gemeinsam mit anderen Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmern an den vielen Facetten des Degustierens. Sie werden feststellen: Auch Sie tun dies mit grossem Vergnügen.

Anmeldung:
weinhandlung@kueferweg.ch
oder 043 322 60 00
Kosten: Fr. 60.– (inkl. Kursunterlagen)



DEGUSTATION AM KÜFERWEG IN SEON
Samstag, 30. April 2022

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. Sie haben Gelegenheit, Winzerinnen und Winzer und deren Weine persönlich kennenzulernen.



Weinladen in Obfelden
Freitag, 26. Aug., bis Sonntag, 28. Aug. 2022

Gewerbe-Expo Obfelden: Myriam und Roland Bulliard bieten einen Querschnitt des Küferweg-Sortiments zur Degustation an.

Die Nebel von Puéchabon

Text: Andrea Pfeifer / Bild: zVg



Andrea Pfeifer
«Ich liebe den Nebel, liebe die Stimmung,
die er erzeugt, das Gefühl, als wäre unsere Welt von
etwas Mystischem angehaucht.»

Es ist ein kalter Spätherbstabend, als ich ganz alleine eine Flasche Rotwein öffne und, während ich an meinem Glas nippe, zum Fenster hinausstarre. Die Abende, an denen ich alleine zu Hause bin, sind zu einer kostbaren Seltenheit geworden, und deshalb zelebriere ich sie immer sehr bewusst mit absolutem, dekadentem Nichtstun. Eine Strassenlampe beleuchtet die Umriss der Bäume, die draussen splitterfaser-nackt rumstehen, und lässt den Nebel, der derzeit jeden Abend mit langen, weissen Gliedmassen um die Häuser schleicht, dicht und undurchdringlich wirken. Ich liebe den Nebel, liebe die Stimmung, die er erzeugt, das Gefühl, als wäre unsere Welt von etwas Mystischem angehaucht. Oft genug wirken die Dinge in unserem Leben profan, so unerträglich alltäglich, so tausendmal schon gesehen. Nicht aber, wenn Nebelschwaden über die Felder ziehen. Dann ist die Alltäglichkeit plötzlich wie wegge-wischt und die Magie ist zurück und wir können für einen Moment wieder zu Kindern werden, die ein-ander mit weit aufgerissenen Augen und klopfenden Herzen Schau-ergeschichten durch die Dunkel-heit zuflüstern.

Der Terrasses du Larzac passt her-vorragend zu diesem Abend – im ersten Moment fruchtig und üppig, verflüchtigt er sich beim Ausatmen mit einer leisen Erdnote und hinter-lässt das Gefühl, noch nicht genug gehabt zu haben: noch nicht genug Wein, noch nicht genug Mystik, noch nicht genug Leben. Genauso ist es auch mit einem Song: Er ist in meinen Augen erst wirklich gelun-gen, wenn man ihn nach dem ersten Lauschen gleich noch-mal hören will, weil die Seele noch nicht alles erfasst hat, noch nicht ganz befriedigt ist. Zum Glück ist meine Flasche noch fast voll, und ich bin mehr als bereit, mich mit ihr zu-sammen tiefer in meinen Sessel und in die Atmosphäre die-ses Abends hineinsinken zu lassen.

«Ist ein Leben auch erst dann gelungen, wenn man, am Ende angekommen, am liebsten noch einmal eine Runde drehen möchte?», überlege ich, schenke mir etwas Wein nach und lasse ihn zusammen mit meinen Gedanken im Glas kreisen.

Der geneigte Leser wird es mir nachsehen – ich denke oft und gerne über den Tod nach. Das ist sozusagen ein Hobby von mir. Denn anders als bei vielen Menschen löst dieses Thema bei mir weder Angst noch Abwehr, sondern eine angenehme Melancholie aus, ganz so, wie sie einen auch befällt, wenn sich das Licht nach einem spektakulären Sonnenuntergang hinter den Horizont zurückzieht oder wenn nach einem glühenden Sommer zum ersten Mal feuchte Herbstluft die Wangen rot färbt.

Ich würde gerne öfter auch mit völlig Fremden über unsere Vergänglich-keit reden und dafür den Smalltalk weglassen, an dem ich auch nach vier Jahrzehnten Erdendasein im-mer noch regelmässig und kläglich scheitere, aus dem einfachen Grund, weil ich einfach keine Ahnung habe, was ich sagen soll, weil ich das, was mich interessiert, ja nicht sagen soll. Denn kaum jemand möchte bei der ersten Begegnung gefragt werden, ob er das Gefühl hat, seine wahre Bestimmung zu leben, ob er glaubt, irgendwann etwas Wahres hinter-lassen zu können, und wie er den Begriff der Freiheit für sich defi-niert. Dafür braucht es ein paar Be-gegnungen (und manchmal ein paar Gläser Wein) mehr, und mit den meisten Menschen kommt man gar nie dahin.

Ich proste meinem langhaarigen und trotz des unübersehbaren Bächleins wunderhübschen Kater zu, der beim Schlafen immer ein bisschen aus-sieht, als hätte er sich zuerst aufwen-dig zurechtgemacht und wäre dann mitten auf dem Catwalk in der unbe-quemsten Pose zusammengebrochen.

Draussen wabert der Nebel an meinem Fenster vorbei. Die Welt scheint wie im Traum versunken. Ich beschliesse, noch ein bisschen wach zu bleiben, denn diese Nacht ist für Lieder gemacht.

FLASCHEGEIST
Die Kolumnisten lassen sich für ihre Texte von einer Flasche aus dem Küferweg-Sortiment inspirieren. Diesmal ist es die Sängerin Andrea Pfeifer von Alva Lün. Ihr Wein: Terrasses du Larzac 2019 der Domaine Coston.



Telmo Rodríguez
«Wir gingen nie von einem Extrem ins andere und folgten keinen Moden.»

Im Gespräch mit Telmo Rodríguez

Seit 25 Jahren sind sie wesentlicher Teil unseres Sortiments, die Weine der Compañía de Vinos Telmo Rodríguez. Einige hatten Bestand, andere verschwanden, neue kamen hinzu. Telmo Rodríguez und Pablo Eguzkiza haben immer wieder Überraschendes zu bieten.

Text: Stefan Keller / Bild: Reto Camenisch

1994 hast du zusammen mit deinem Studienfreund Pablo Eguzkiza die Compañía de Vinos Telmo Rodríguez gegründet. Was waren seither eure grössten Erfolge?

Telmo Rodríguez: Der grösste Erfolg ist, dass Pablo und ich auch nach bald 30 Jahren noch sehr gute Freunde sind und weiter Spass haben, miteinander zu arbeiten. Dies ist ein persönlicher Erfolg, und er zählt viel. Um mich herum sehe ich Partnerschaften die – vielleicht gerade weil sie grossen wirtschaftlichen Erfolg hatten – auseinanderbrachen. Dass dies bei uns anders ist, darauf bin ich wirklich sehr stolz. Was mich auch freut ist zu sehen, dass wir in verschiedenen Gebieten, ich denke etwa an Rueda oder Valdeorras, Vorreiter einer Gesamtentwicklung waren. Es sind Nach-

Ihr habt ja gewissermassen das Rad der Zeit zurückgedreht ...

In einem gewissen Sinn ja. Wir begannen, mit autochthonen Sorten zu arbeiten, interessierten uns für die traditionellen Erziehungssysteme, wollten biologisch arbeiten. Das alles war nicht einfach, denn wir hatten kein Geld, um Rebberge zu kaufen. Unsere Fokussierung zogen wir über all die Jahre hinweg weiter und verfestigten sie. Dabei gingen wir nie von einem Extrem ins andere und folgten keinen Moden. Der Ansatz war richtig, der Erfolg gibt uns recht. Wir hatten das Glück, dass wir in einer Zeit starten konnten, wo es einfach war, grossartige Rebberge zu erwerben. Heute besitzen wir 90 Hektaren. Damit sind wir nicht gross, haben aber auch keine Investoren im Rücken.

Ist euch denn alles gelungen, was ihr vorhattet?

Enttäuschungen gab es schon, ich denke an Personen, mit denen wir gearbeitet haben, in Ribera del Duero etwa. Und ganz zu Beginn in

Navarra. Wir begannen eine Zusammenarbeit mit einer Genossenschaft, von der wir uns viel versprochen und die uns dann fallen liess, obwohl wir mit dem Wein Alma sehr gut gestartet waren. Aber solches war doch die Ausnahme, alles in allem war die Entwicklung konsistent.

Die ersten eurer Weine stammten aus Gegenden, die nicht nur in Spanien, sondern auch im Ausland weniger bekannt waren als etwa Rioja.

Mit unserer Struktur fielen wir klar aus dem Rahmen des spanischen Weinmarkts, der von grossen Weinhäusern, Genossenschaften und Marken dominiert wird. Dies war nur möglich, weil wir mit Personen zusammenarbeiteten, die Weitblick hatten, die uns vertrauten, wie Heiner Stolz mit seinem Küferweg. Für ihn war das auch ein Risiko, weil wir zu Beginn ja keine biologisch produzierten Weine hatten. Mit der Zeit konnten wir dann auch dort arbeiten, wo unsere grosse Leidenschaft liegt, da, wo grosse Weine entstehen.

Euer wichtigster Wein ist aber nach wie vor Basa, 1996 erstmals gekeltet und nicht das, was man unter einem grossen Wein versteht. Davon füllt ihr über eine halbe Million Flaschen ab.

Ich bat meinen Vater für den Start um 3000 Euro – er hat sie mir nicht gegeben. Wir brauchten einfach einen Wein, dank dem

wir unsere Idee nach und nach verwirklichen konnten. Dabei halfen uns erst Alma in Navarra, dann Basa in Rueda, später Al-muvedre in Alicante und Dehesa Gago in Ribera del Duero, alles saubere, freundliche Weine, schnell produziert und auch schnell verkauft. Mein Freund und Lehrmeister Eloi Dürrbach von der Domaine de Trévallon, er verstarb im vergangenen November, war bis zuletzt ein grosser Basa-Liebhaber, noch diesen Sommer sendete ich ihm 30 Kisten. Das tat ich sehr gerne.

Der Meistverkaufte



BASA 2020
Rueda DO; Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, Lanciego; Rebsorten: Verdejo, Viura
75 cl – Fr. 13.50

Der Rare



PAGO LA JARA 2017
Toro DO; Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, Lanciego; Rebsorten: Tempranillo, Albillo mayor
75 cl – Fr. 49.–

Neue Töne vom Hauswein-Sextett

«Wer nichts verändern will, wird auch das verlieren, was er bewahren möchte», das wusste schon Gustav Heinemann, ehemaliger deutscher Bundespräsident. Wir wollen ihn erhalten, den sogenannten Offenwein oder – wie wir ihn nennen – den Hauswein. Aber dafür braucht es Anpassungen. Und die haben wir nun gemacht.

Text: Stefan Keller / Bilder: zVg

Weine in Halbliter- und Literabfüllung findet man beim Küferweg seit der ersten Preisliste aus dem Jahr 1986/1987. Unter dem Titel «Gute Weine für den Alltag» wurden ein Chasselas aus der La Côte und ein roter Côtes-du-Rhône angepriesen. Ein halber Liter Luins der Genossenschaft Uvavins kostete 4.80 Franken, ein halber Liter Sélection des Compagnons aus dem Rhonetal 3.20 Franken. Die Nachfrage war gut und wuchs, als immer mehr Wiederverkäufer auf die Weinhandlung am Küferweg aufmerksam wurden, denen das Angebot biologisch produzierter Weine ins Konzept passte. Und mit der Nachfrage wuchs auch das Angebot: Bis zu einem Dutzend Abfüllungen aus der Schweiz, Spanien, Italien, Frankreich und Deutschland standen zeitweilig zur Auswahl. Wir selektionierten die Weine, die Firma Brunner transportierte sie zu Landolt in Zürich, dort wurde abgefüllt, konfektioniert und in Vini-Harassen gestapelt. Als Landolt seine Abfüllanlage stilllegte, wechselten wir zu Volg Weinkellereien in Winterthur. Dort war man zwar aufs Abfüllen von Offenweinen spezialisiert, verfügte aber nicht – wie es Landolt geboten hatte – über eine eigene Flaschenwaschanlage. Dadurch entstand ein Umweg über Vetrum in Wettswil, was die Ökobilanz verschlechterte. Immer wieder wurden wir mit undichten Flaschen konfrontiert. Durch den mehrmaligen Gebrauch zeigt das Glas beim Verschluss Abnützungserscheinungen, und bereits kleinste Abweichungen führen zu undichten Flaschen. Bei Volg wurde deshalb gebrauchtes Glas systematisch aussortiert und durch neues ersetzt. So beträgt die durchschnittliche Lebensdauer einer Mehrwegflasche etwa vier Jahre. Alles in allem schmolz der ökologische Bonus der Vini-Harassen-Weine in den letzten Jahren, sodass wir uns in Abwägung der Vor- und Nachteile entschlossen haben, auf



Grafiker, Kulturveranstalter, Weinhändler:
Roli Oehler bringt Surses und Savognin in Schwung.

Einwegflaschen zu wechseln. Diese können dank flächendeckenden Glassammelstellen der Wiederverwendung zugeführt werden.

Ein bewährtes Zusammenspiel

Die Umstellung auf Einwegflaschen war für uns auch Anlass, das inhaltliche Angebot zu überprüfen. Tatsache ist: je breiter die Auswahl, um so kleiner die Einkaufsmengen der einzelnen Weine. Der Transport von Kleinstmengen, wie dies für einzelne Abfüllungen in unserem bisherigen Angebot der Fall war, stellte uns immer wieder vor Schwierigkeiten bezüglich Beschaffung, Logistik und Qualität. So entschieden wir uns für eine Straffung des Programms, um künftig einen noch hochwertigeren Inhalt anbieten zu können. Dazu wird auch das Know-how der Cantine Volpi beitragen, eines piemontesischen Unternehmens, das seit über 100 Jahren auf die Bereitstellung ganz unterschiedlicher Weine spezialisiert ist. Carlo Volpi und sein Sohn Marco füllen fortan



Hausweine



IL BIANCO 2021
Vino Bianco; Cantine Volpi, Tortona;
Rebsorten: Pinot grigio, Inzolia
50 cl – Fr. 7.–



IL ROSATO 2021
Vino Rosato; Cantine Volpi, Tortona;
Rebsorte: Sangiovese
50 cl – Fr. 6.80



IL ROSSO 2020
Vino Rosso; Cantine Volpi, Tortona;
Rebsorten: Sangiovese, Montepulciano
50 cl – Fr. 7.20



LE BLANC 2020
Vino Bianco – Vin de France; Domaines Paul Mas, Montagnac;
Rebsorten: Chardonnay, Grenache blanc
50 cl – Fr. 7.90



LE ROUGE 2020
Vino Rosso – Vin de France; Domaines Paul Mas, Montagnac;
Rebsorten: Merlot, Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon
50 cl – Fr. 7.90



EL TINTO 2020
Vino Rosso; Enguera, Valencia;
Rebsorten: Tempranillo, Monastrell
50 cl – Fr. 7.–

alle unsere Hausweine in Tortona ab, egal ob sie aus Italien, Spanien oder Frankreich stammen. Der andere Flaschentyp und die inhaltlichen Veränderungen bedingten auch einen neuen Auftritt. Wir beauftragten den Grafiker Roli Oehler, der in Savognin lebt und arbeitet. Sein Atelier befindet sich in der Dorfmitte an der Hauptstrasse in einem alten Stall, der ihm auch als Ort für kulturelle Veranstaltungen und seit einem guten Jahr ebenso als Weinladen dient; damit ist Roli Oehler vom langjährigen Kunden gewissermassen zum Küferweg-Botschafter in der Surses aufgestiegen. Er verstand sehr rasch, was es für einen klangvollen Auftritt des Hauswein-Sextetts braucht. «Weine mit Kultur», so versteht sich das Angebot des Küferwegs, und das gilt für Gross bis Klein, er hat unser Leitmotiv auf – wie wir meinen – sehr treffende Art und Weise umgesetzt. In der ebenfalls durch ihn gestalteten Verpackungsschachtel finden ein Dutzend 50-cl-Flaschen Platz.

Typisches aus Italien, Frankreich und Spanien

Doch für welchen Inhalt hat Roli Oehler seine Etiketten denn geschaffen? Die Namen deuten es bereits an: il Bianco, il Rosato und il Rosso stammen aus Italien, le Blanc und le Rouge aus Frankreich, el Tinto aus Spanien. Italien, Frankreich und Spanien sind nicht nur die grössten weinproduzierenden Länder, in der Schweiz werden Gewächse aus diesen drei Ländern auch mit Abstand am meisten konsumiert, abgesehen von Einheimischem. Dass wir wie bisher auch Schweizer Wein in der Linie anbieten, darauf müssen wir durch die zentrale Abfüllung in Italien verzichten, kommt dazu, dass die Beschaffung von bezahlbarem und verlässlich erhältlichem biologisch zertifiziertem Offenwein aus Schweizer Produktion ausgesprochen schwierig bis unmöglich ist. An erstklassigem Schweizer Wein mangelt es im Küferweg-Sortiment jedoch keineswegs, wir haben dieses in den letzten Jahren kontinuierlich ausgebaut. Bei unserer Italienauswahl konnten wir von Carlo Volpis jahrzehntelanger Erfahrung profitieren, er hat die Entwicklung der Bioproduktion in Italien von Beginn an verfolgt. Mit seiner Linie «I Sogni di Carlo Volpi», seit über 20 Jahren eine Erfolgsgeschichte, brachte er den Küferweg-Kundinnen und -Kunden klassische mittel- und süditalienische Weine näher. Dank Volpis Wissen und Beziehungen können wir nun auch zusätzlich drei Hausweine anbieten, die jeder in seiner Art überzeugt. Il Bianco ist eine Mischung aus venezianischem Pinot grigio und sizilianischem Inzolia, beide haben in den jeweiligen Regionen eine Vorzugsstellung. Pinot grigio sorgt für das Grundrauschen, Inzolia

steuert florale und fruchtige Aromen bei. Beim Rosato handelt es sich um einen reinsortigen Sangiovese, gekeltert aus Italiens meistangebauter Sorte. Hochburg ist die Toskana, Sangiovese ist aber auch in den benachbarten Regionen stark vertreten, und hier wurde Carlo Volpi fündig. Der Grossteil wird zu Rotwein verarbeitet, sie ergibt aber auch ansprechenden Rosato, Carlo Volpi mag ihn trocken und nervig. Dafür werden die Trauben entrappt und die Beeren wenige Stunden sanft abgepresst und bei kühler Temperatur vollständig vergoren. Auch der Rosso ist von Sangiovese geprägt, ein Fünftel Montepulciano bringt zusätzliche Struktur ins Spiel. Er ist von animierender Säure und Beerigkeit. Weiss und Rosé stammen aus der Ernte 2021, sie wurden wie der Rote 2020er im Stahltank ausgebaut. Zwei Weine stammen aus Frankreich, von den Domaines Paul Mas in Montagnac. Das vielfach ausgezeichnete Unternehmen von Jean-Claude Mas steuert je eine weisse und rote Cuvée bei. Le Blanc basiert auf Chardonnay, ein Fünftel Grenache blanc trägt zum südfranzösischen Charakter bei. Le Rouge ist eine Cuvée, wie sie fürs Languedoc so typisch ist, mit Merlot, Grenache, Syrah und Cabernet Sauvignon, während ein paar Monaten im Holz ausgebaut, um dadurch zu runden, ohne aber an Beerigkeit zu verlieren. Komplettiert wird die neue Hauswein-Linie mit einem Valencianer der Bodegas Enguera, einer Cuvée aus Tempranillo und Monastrell, zwei Sorten, die eine

Probierpaket «Hauswein-Sextett»



PROBIERPAKET «HAUSWEIN-SEXTETT»

Wir offerieren Ihnen je eine 50-cl-Flasche il Bianco 2021 (Fr. 7.–), il Rosato 2021 (Fr. 6.80), il Rosso 2020 (Fr. 7.20), le Blanc 2020 (Fr. 7.90), le Rouge 2020 (Fr. 7.90) und El Tinto 2020 (Fr. 7.–) zum Preis von Fr. 43.80 inkl. MwSt. und Versandkosten. Die Weine werden den Abonentinnen und Abonenten des Probierpakets automatisch zugestellt.

Vielzahl spanischer Weine prägen. El Tinto ist, dem Stil der Linie verpflichtet, ganz auf Süffigkeit gekeltert.



Lea Zweifel
Selten kam sie von ihren Reisen ohne einen Gin nach Hause. Nun macht sie ihn auch selbst.



Spirituosen

White Rabbit – willkommen in der Gin-Welt

Lea Zweifel, Küferweg-Mitarbeiterin, und Thomas Bissegger, Küchenfachlehrer an der EHL Hotelfachschule in Chur-Passugg, sind die Kreateure des White Rabbit Gin. Bei der Fabrikation kooperieren die beiden mit der Spezialitätenbrennerei Humbel in Stetten.

Text: Stefan Keller / Bilder: zVg

«Meine Liebe zum Gin entdeckte ich mit 25 Jahren, und bis heute bin ich fasziniert über dessen Geschmacksvielfalt», sagt Lea Zweifel. Von ihren Reisen kam sie selten ohne eine Entdeckung nach Hause: vom Gardasee war's der Gin Gloria, von Südafrika der Six Dogs Blue, vom Weihnachtsmarkt in Stuttgart der Gin N° 1 und von Südtirol der Alpen High. Und so kam sie denn auf den Geschmack, es eines Tages auch selbst auszuprobieren. Bei der Wahl der Zutaten, Ginhersteller sprechen von Botanicals, liess sie sich unter anderem von den Vorlieben ihrer Kaninchen inspirieren. «Den Apfel wählte ich seiner fruchtigen Noten wegen, die Karotte trägt zum erdigen Geschmack bei und die Kornblume bringt einen Hauch von Blumenwiese mit.» Namensgeber der Novität ist denn auch Lea Zweifels Zwergkaninchen Idefix. Basis sind erstklassige biologische Zutaten. Wie bei allen Gins gibt Wacholder auch dem White Rabbit den guten Boden. Auf diesem wird aufgebaut, unter anderem durch den Einsatz von Koriandersamen und Engel-

wurz. Am Gaumen offenbaren sich als Erstes die Zitrusnoten von Mandarinen, dann klingen der warm-würzige Geschmack des Kardamoms und des Ingwers an und das Erdige der Karotte. Diese Vielfalt begleitet das blumige Aroma der Kornblume. Abgerundet wird der White Rabbit Gin mit einem fruchtigen Hauch Gravensteiner. Er kann Teil von Cocktails wie Negroni sein, ist aber ebenso klassisch mit Tonic Water ein Gedicht. Für Lea Zweifel ist auch das Recycling eine Herzensangelegenheit. So kann die leere Flasche dank mitgeliefertem Pumpkopf aus Edelstahl als Lotion- oder Seifenspender dienen.



WHITE RABBIT GIN
Zweifel Gin;
41 Vol.-%
50 cl – Fr. 64.–



La famille Coston – Charaktervolles aus dem Languedoc

Im Nordwesten Montpelliers, im kleinen Dorf Puéchabon, keltern die Gebrüder Jean-Marc und Philippe Coston typische Herkunftsweine. Basis sind hervorragende Lagen und alte Reben, die von ihrem Vater gepflegt werden.

Text: Stefan Keller / Bild: Reto Camenisch

Bis vor zwanzig Jahren lieferten die Costons ihre Ernte der Genossenschaft ab, doch mit dem Eintritt der Söhne in den Betrieb begann die Familie, sie selbst zu verarbeiten. Basis der Rotweine sind allem voran die traditionellen Sorten Carignan, Cinsault und Grenache und vermehrt auch Syrah. Alle drei Weine, die wir im Sortiment führen, stammen aus den Terrasses du Larzac, aus einem Gebiet, das seit 2014 über eine eigene Appellation d'Origine verfügt. Dies ist die Anerkennung der Besonderheiten einer Anbauzone mit 670 Hektaren, die sich rund 100 Produzenten teilen. Die eigene AOC hat für Aufschwung gesorgt: Seither sind rund 40 neue Winzer im Gebiet aktiv geworden. In den 32 Gemeinden ist biologischer Anbau Standard, bereits drei Viertel aller Betriebe setzen ihn um. Ihren Namen verdanken die Terrasses du Larzac dem Kalkpla-

teau Larzac, es liegt auf rund 800 Metern über Meer und ist Teil des Naturparks Grands Causses. Die Reben wachsen bis in einer Höhe von etwa 400 Metern. Die beiden Coston-Weine Terrasses du Larzac und Les Garigoles stammen aus verschiedenen Lagen des Anbaugebiets, sie unterscheiden sich durch die Traubenzusammensetzung und die Ausbauart, der Terrasses reift imahltank, der Garigoles im Holzfass. Gewissermassen ein Cru ist der Arboussas aus der gleichnamigen Lage. 2011 gepflanzt, konnte drei Jahre später eine erste Ernte eingebracht werden. Die Cuvée besteht aus den Sorten Grenache und Syrah, das Verhältnis wird je nach Jahrgang so justiert, dass dadurch ein Maximum an Ausdruck entsteht. Die Reben wachsen auf kalkhaltigen Böden in 350 Metern Höhe. Die handgeernteten Trauben werden entrappt und die Beeren während eines Monats vergoren. Nach dem Abpressen reifen die Weine separat in Barriques, sie werden vor der Abfüllung assembliert.



ARBOUSSAS 2019
Terrasses du Larzac AOP; Domaine Coston, Puéchabon;
Rebsorten: Grenache, Syrah **75 cl – Fr. 23.50**



LES GARIGOLES 2019
Terrasses du Larzac AOP; Domaine Coston, Puéchabon;
Rebsorten: Grenache, Syrah **75 cl – Fr. 25.40**



TERRASSES DU LARZAC 2019
Terrasses du Larzac AOP; Domaine Coston, Puéchabon;
Rebsorten: Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, Cinsault
75 cl – Fr. 16.80

Sinnliche Wucht mit Obertönen



PIQUERAS OLD VINES GARNACHA 2018
Almansa DO; Bodegas Piqueras, Almansa;
Rebsorte: Garnacha Tintorera
75 cl – Fr. 12.50

Peter Rüedi, Wein- und Jazzkolumnist, in der «Weltwoche»

Nicht, dass er dem neugierigen Trinker oder der couragierten Geniesserin unüberwindbare Hindernisse entgegenseetzte. Aber ein Zufall ist es nicht, dass die Weine aus Garnacha Tintorera, einer Kreuzung aus Garnacha und der dick- und dunkelhäutigen, weitgehend aus der Weinlandschaft verschwundenen Tanninbombe Petit Bouschet, lange hauptsächlich als Verschnittweine gehandelt wurden, weiter nördlich vom erst 1975 gegründeten DO-Bereich Almansa sehr beliebt, weil sie dünnen Säften zu kräftiger Farbe, Alkohol und Tanninstruktur verhelfen. Wichtigster Produzent in Almansa ist der Betrieb Piqueras, gegründet 1915, heute geführt von Juan Pablo Bonete Piqueras, der vor ein paar Jahren den jungen Önologen Juan Pablo Cantos Serranos vom Spitzenweingut Vega Sicilia abwerben konnte. Das mag die qualitativen Ambitionen der beiden signalisieren, die anderes im Sinn haben als Fassweine im Offenformat, wenn auch nicht unbedingt Produkte in der Preislage der Ikonen von Vega Sicilia. Der Ehrgeiz, uns einen reinsortigen Garnacha Tintorera als immer noch



Juan Pablo Bonete Piqueras
Keiner keltert mehr Weine in Almansa als seine Bodegas Piqueras, und sie zählen zu den besten.
(Bild: Noah Ayer)

eigenwilligen, aber zugänglichen Roten schmackhaft zu machen, die heisse Traube, die naturgemäss zu viel Tannin, Zucker und wenig Säure tendiert, zu einem feinen, in human gemässigten Kehlen genussvollen Wein zu domestizieren, verdient vor allem deshalb unsere Bewunderung, weil das Resultat zu einem Preis angeboten wird, zu

dem sonst selbst beim Discounter eher ausnahmsweise anderes als Banales offeriert wird. Sechs Monate in 300-Liter-Fässern aus amerikanischer Eiche, anschliessend imahltank ausgebaut, ist dieser substanzvolle Rote (pro Pflanze wurden gerade mal 1,5 Kilo geerntet) ein Wein, der als Essensbegleiter einiges aushält.

Gute Musik und guter Wein öffnen das Herz

Die «Schweizerische Weinzeitung» interviewte 20 Frauen aus aller Welt, darunter auch Martha Gantenbein aus Fläsch.

Haben Sie gewisse Wein-Vorlieben? «Ich liebe zarte, elegante Weine, bei denen ich Kraft und Konzentration erst beim zweiten Schluck erfahre.»



Die Gantenbeins
Martha und Daniel, seit 1986 mit dem Küferweg unterwegs.
(Bild: Reto Camenisch)

Welche Weine lassen Sie gerne links liegen? «Zu alkoholische Weine. Dann «gemachte» Weine, die zwar alles haben, aber nicht berühren.»

Gehören für Sie Musik und Wein zusammen? «Ich könnte mir die Welt ohne Musik nicht vorstellen. Gute Musik und guter Wein öffnen das Herz.»

Marie-Thérèse Chappaz: Winzerin des Jahres

Der Deutschschweizer Sommelierverband zeichnet Marie-Thérèse Chappaz als beliebteste Schweizer Winzerin 2021 aus. Eine Fachjury hatte aus 150 Winzerinnen und Winzern eine Vorwahl getroffen, ein 50-köpfiges Wahlgremium aus Weinjournalisten, Gastroteurkritikern und Mitgliedern des Sommelierverbands kürte aus der Nominiertenliste mit 50 Namen durch Punktevergabe die Besten. Bewertungskriterien waren unter anderem das Schaffen von Weinen mit eigener, sauberer Handschrift, das Berücksichtigen ökologischer Kriterien bei der Produktion und eine hohe Präsenz in der Gastronomie. Auf Platz 3: Daniel und Martha Gantenbein. Auf Platz 6: Hansruedi und Patrick Adank. Auf Platz 9: Christian und Myra Zündel.



Marie-Thérèse Chappaz
Die Winzerin aus Fully geniesst auch unter den Schweizer Sommeliers höchstes Ansehen.
(Bild: Noah Ayer)



Sylvain Loichets vielfältiges Burgund: vom Bourgogne bis zum Corton-Charlemagne Grand Cru

Domaine Sylvain Loichet,
Chorey-les-Beaune

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



Alle Weine erhältlich auf www.kueferweg.ch/weinshop