

KÜFERWEG
Weine mit Kultur

küferwegpresse

Nr. 112 August 2022
Weinhandlung am Küferweg, Seon



Bordeaux:

REISE ZU ALTBEKANNTEM UND ZU NEUEM: MIT CHÂTEAU
DURFORT-VIVENS SETZEN WIR EINEN GLANZPUNKT. 5

Flaschengeist: Trummer schafft Ordnung. 3

Weine des Monats: Roveros Barbera brilliert. 10

Schaufenster: Juan Pablo Cantos Serranos Goldhändchen. 11

Abseits des Mainstreams

Ich habe schon Editorials in Frankreich und in Spanien geschrieben, nie aber aus einer Distanz von 7500 Kilometern. Für einmal melde ich mich aus einer kleinen, bescheidenen Kammer in einer ayurvedischen Klinik in Kerala, Indien.

Die letzten Jahre waren anstrengend und haben Spuren hinterlassen; und so wie es aussieht, wird das, was vor uns liegt, auch kein

Spaziergang werden. Darum habe ich mich entschlossen, diese Reise zu tun, meine Gesundheit an erste Stelle zu setzen und mich einer vierwöchigen Panchakarma-Kur zu unterziehen. Ich kann es nur empfehlen.

Wenn du die eigene Komfortzone verlässt und plötzlich in einem fremden Umfeld ohne eine einzige Bezugsperson allein mit dir bist, so wird dir klar, dass das meiste, was du bisher über dich selber geglaubt hast, ein Trugbild ist, das sich sofort auflöst, wenn es dir von deinem Umfeld nicht

mehr reflektiert wird – ein mentales Konstrukt, geschaffen aus Illusionen.

Nur schon, um sich dessen wieder einmal bewusst zu werden, lohnt sich ein solcher Aufenthalt; aber auch deshalb, weil kleine Dinge, die bisher scheinbar unwichtig oder selbstverständlich waren, plötzlich relevant werden.

Im Küferweg wie in der Konservi versuchen wir, uns dieser kleinen Dinge stets bewusst zu sein und auch den Details den nötigen Raum zu geben. Dies gelingt uns immer besser, auch wenn der Prozess niemals abgeschlossen ist.

Vor ein paar Jahren wurde ich aufgefordert, meine Zukunftsvorstellung für den Küferweg zu präsentieren. Damals meinte ich, dass der Küferweg kein Marketingkonstrukt sein soll, sondern ein Gefühl. Nun, einige Jahre später, stelle ich fest, dass der Küferweg wie auch die Konservi auf gutem Wege sind, dieser Vision gerecht zu werden. Ich und zumindest auch einige von euch scheinen das wahrzunehmen. Dies schliesse ich aus persönlichen Rückmeldungen an Degustationen und Anlässen in der Konservi.

Darauf sind wir stolz, und wir werden diesen wunderbaren Weg abseits des Mainstreams weitergehen.

Namaste

Markus Schamberger



Markus Schamberger
«Wir werden den Weg abseits des Mainstreams weitergehen.»

Küferwegpresse Nr. 112 August 2022
Redaktion: Markus Schamberger, Stefan Keller; Texte: Stefan Keller;
Korrektur/Lektorat: Fabiana Baettig; Gestaltung: Ruedi Rey, supersonix, Luzern;
Titelbild: Noah Ayer; Bilder: Noah Ayer, Colin Barth und von anderen zur Verfügung gestellte Bilder.
Druck: Engelberger, Stans; gedruckt auf FSC-Papier (FSC Co09751)

Veranstaltungen



KURS: DEGUSTIEREN, ABER WIE?

Freitag, 7. Oktober 2022, 19 bis 22 Uhr
Freitag, 11. November 2022, 19 bis 22 Uhr

Küferweg-Kultur in der Konservi: 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)



KONZERT IN DER KONSERVI

Freitag, 9. September 2022

Soul Train: JJ's Hausband feat. Reggie Saunders sind seit 2003 Garant für authentischen Funk & Soul. Ab 18 Uhr: Essen & Trinken, 20.15 Uhr Konzert. Veranstaltungsort: Konservi, Seetalstrasse 2, 5703 Seon
Für Details und Informationen zu allen weiteren Veranstaltungen: Rückseite dieser Küferwegpresse und www.konservi.ch



DEGUSTATION AM KÜFERWEG IN SEON

Samstag, 19. November 2022

Das gesamte Sortiment – über 250 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.

Das Alphabet ist unbeweglich

Text: Christoph Trummer / Bild: zvg



Christoph Trummer

«Unvermeidlich werden also in der pragmatisch alphabetischen Ordnung neue Nachbarschaften entstehen, die nicht auf die leichte Schulter zu nehmen sind.»

Was machst du eigentlich noch da oben, fragt sie bereits etwas ungeduldig. Man könnte Feierabend machen: Die Möbel stehen in den dafür vorgesehenen Ecken, die Kleider sind in den Kommoden verstaut, die Kisten immerhin in jenen Zimmern deponiert, in denen sie ausgeräumt werden sollen. Die Stereoanlage ist verkabelt. Dass auch das am ersten Abend sein muss, weiss sie bereits. Vermutlich stimmt es, dass die Kisten mit den CDs keine hohe Priorität haben. Aber die Tragegänge heute haben Zeit gelassen fürs Nachdenken über die Tonträgerordnung, und der Entscheid ist gefallen: Auch der Hardrock und die Schweizer Musik sollen wieder zwischen allem anderen eingeordnet sein. Nur Klassik, Jazz und Mundart behalten ihre separaten Fächer. Unvermeidlich werden also in der pragmatisch alphabetischen Ordnung neue Nachbarschaften entstehen, die nicht auf die leichte Schulter zu nehmen sind.

Schon ganz am Anfang ist das markant: Ryan Adams «Heartbreaker» wird nun nicht mehr den Startpunkt der Sammlung stellen, neu macht das «Logbook» von Hendrix Ackle: Dass der tendenziell überproduktive amerikanische Tearjerker die Pole Position räumen muss für genau diese jahrelang sehnsüchtig erwartete und ganz jammerfreie Liedersammlung unseres liebsten Aargauers, das ist ein schöner Einstieg – aber dann taucht plötz-

lich in der Kiste noch ein Anna-Aaron-Album auf. Das Alphabet ist unbeweglich. Der gute Startplatz ist auch Anna Aaron zu gönnen.

Also weiter: die eingemittete Jugenderinnerung Bon Jovi neu grad nach dem Pop-Dekonstruktivisten Bon Iver. Interessant. Zwischen The Cure und Terence Trent D'Arby verstecken sich dünn die leider vollständigen Sammlungen von Cyrano und Fiona Daniel – zwei Landsleute, die eindeutig noch mehr Platten machen sollten.

Eine schöne neue Reihe gibt's vom G zum H: Zu Patty Griffin gesellt sich Shirley Grimes, gefolgt von James Gruntz, und es ginge stimmig weiter mit Heidi Happy, Ben Harper und Emmylou Harris – wenn da nicht noch die eine übrig gebliebene Guns'N'Roses dazwischengrätschen würde.

Schöner ist, dass Sophie Hunger nun etwas Luft schafft zwischen Whitney Houston und Natalie Imbruglia. Es ist eben gut, dass man nicht allzu jung aufgehört hat, CDs zu kaufen. Ein Highlight bleibt: Anaïs Mitchell neben Joni Mitchell. Die junge und die alte Grossmeisterin können sich weiter austauschen über die präzisen Details, an denen sich die menschlichen Wahrheiten in ihren Songs festmachen.

Zwei Übergänge in der Sammlung waren schon immer bemerkenswert: dass auf Pearl Jam Tom Petty folgt und auf Soundgarden Bruce Springsteen. Da drin stecken reichhaltige Thesen über gitarrenlastige Strömungen der amerikanischen Musikgeschichte und wie sie sich, besonders mit etwas zeitlichem Abstand, im Geiste und im Gestus vielleicht näher sind,

als man dachte. Das wird nun leider schwieriger: Der Basler Pink Pedrazzi respektive der Bieler Micha Sportelli haben sich dazwischen gedrängt.

Jetzt sind Schritte zu hören: Warum sitzt du da so?

Ach. Der Abschluss mit Neil Young ist irgendwie zu abrupt.

In der CD-Sammlung?

Ja. Vielleicht muss ich die Kiste mit den Obskuritäten aus dem Lager holen und Zita Swoon hier hinstellen.

Sie schüttelt den Kopf, aber ohne Hoffnung. Ich habe einen anderen Vorschlag, sagt sie, ich gehe runter und öffne die wunderbare Flasche Barbera d'Asti von den Fratelli Rove-ro, und du machst Feierabend, und wir stossen an.

Aber nicht mit den Bechern von heute Nachmittag.

Natürlich nicht, ich habe die Weingläser schon ausgepackt.

Ah, gut. Bis gleich.

FLASCHENGEIST

Die Kolumnisten lassen sich für ihre Texte von einer Flasche aus dem Küferweg-Sortiment inspirieren. Christoph Trummer ist Musiker, Komponist und Autor. 2020 erschien das zweite CD-Buch «Familienalbum». Zudem ist er als Kulturlobbyist für den Musikverband Sonart – Musikschaffende Schweiz tätig.

Neuer Bordeaux auf altem Boden

Margaux vom Feinsten: Der Erst- und der Zweitwein von Château Durfort-Vivens bereichern das Küferweg-Sortiment. Ein neuer Stil macht sich breit: vital, vibrierend und vielversprechend.



Text: Stefan Keller / Bilder: Noah Ayer

Als das Weinfachmagazin «Vinum» die Resultate der Primeur-Verkostung des Jahrgangs 2021 veröffentlichte, staunten wir nicht schlecht. Nur gerade zwei Châteaux erhielten die Höchstnote 20/20: Phélan-Ségur und Durfort-Vivens, das eine ein Cru Bourgeois Exceptionnel aus Saint-Estèphe, das andere ein Deuxième Cru Classé aus Margaux, beide vom linken Ufer also und mehrheitlich aus Cabernet Sauvignon gekeltert. «Komplex und überraschend: Jahrgang der Klassiker, Jahrgang des Cabernets», schreibt Rolf Bichsel, der für das internationale Fachmagazin «Vinum» seit 30 Jahren aus Bordeaux berichtet, und fährt fort: «Man könnte den Jahrgang mit 1988 und 1993 vergleichen. Doch der Vergleich hinkt, weil sich fast alles geändert hat in den letzten dreissig Jahren. Fruchtigkeit, Frische und Ausgewogenheit zählen heute fast immer mehr als Extrakt und Eiche.»

Rolf Bichsel hat auch die Entwicklung von Château Durfort-Vivens hautnah verfolgt und weiss, dass Gonzague Lurton mit seinen eigenwilligen Vorstellungen eine lange Durststrecke hatte – zu tanninbetont, zu verschlossen, zu sperrig erschienen vielen Primeur-Verkostern die aus dem Fass gezogenen Muster wenige Monate nach der Ernte. Bichsel hatte aber auch immer wieder Gelegenheit, Abfüllungen zu trinken, die zehn, zwanzig Jahre in der Flasche gereift waren und dann begannen, ihre ganze Klasse auszuspielen – und diese begeisterten auch die



CHATEAU DURFORT-VIVENS 2019

Margaux AOC;
Château Durfort-Vivens, Margaux;
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot
75 cl – Fr. 68.–

VIVENS 2015

Margaux AOC;
Château Durfort-Vivens, Margaux;
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot
75 cl – Fr. 38.–

Skeptiker. Dass Durfort-Vivens-Weine seit ein paar Jahren nun auch in der Jugend gänglicher und runder geworden sind, ohne dabei an Biss und Zugkraft verloren zu haben, ist einer Missernte zu verdanken. Rolf Bichsel erinnert sich: «Der Sommer 2018 war – besonders für biologisch produzierende Betriebe – schwierig. Allein an einem Wochenende Ende Juni verloren viele durch Regen und Hitze und dem dadurch ausgelösten Pilzbefall zwei Drittel der Ernte oder auch mehr. Auf Durfort-Vivens tauchte die Idee auf: Wenn wir schon nur so wenig Trauben haben werden, dann keltern wir sie wie vor 100 Jahren, also ohne Strom, entrapen von Hand, maischen die Beeren in Amphoren und stösseln von Hand. Das Resultat dieses ausgesprochen schonungsvollen Vorgehens, das sie an der Primeur-Verkostung präsentierten, war jenseits vom Bekannten und schwer zu beschreiben: burgundisch, samtig, unglaublich fruchtig und dennoch gehaltvoll, dicht und komplex, mit nichts zu vergleichen, was sonst auf den Tisch kommt, und es schmeckte dennoch nach Margaux – auch dieser Jahrgang war mir die Höchstnote wert. Diese Erfahrung floss in die Folgejahre ein – ein Anteil Amphorenwein etwa – und mit 2019 und 2021 gelang Château Durfort-Vivens absolut Grandioses in einem neuen Stil.»

Ein Weingut mit langer Geschichte

Der Ursprung von Gonzague Lurtons Château Durfort-Vivens reicht bis in das 15. Jahrhundert zurück, damaliger Besitzer war die



Gonzague Lurton
Versuche im Rebberg
und im Keller gehören zum
Stil des Hauses.





Château Durfort-Vivens
Im Chai kommen für den Ausbau sowohl Barriques wie auch Amphoren zum Einsatz.



adelige Familie Comtes Durfort de Duras. Dieser gehören auch Lagen, die in den beiden später eigenständigen Weingütern Château Margaux und Château Lascombes aufgingen. Sie genossen schon früh einen ausgezeichneten Ruf. Thomas Jefferson, dritter Präsident der USA, war zwischen 1785 und 1789 als Botschafter in Paris tätig und platzierte in seiner Einschätzung die Weine von Château Durfort direkt hinter denjenigen von Lafite, Latour und Margaux; im Klassement von 1855 wurde ihm denn auch der Rang eines Deuxième Cru Classé zugesprochen. Die Besitzverhältnisse wechselten mehrmals: Die mit den Durforts verwandte Familie Vivens übernahm 1824 das Gut und fügte ihm ihren Namen bei. Später kam es zu weiteren Handänderungen, und von 1937 bis 1961 war es in gleichem Besitz wie das benachbarte Château Margaux, wo auch die Vinifikation erfolgte. Schliesslich wurde es im Jahr 1961 von Lucien Lurton erworben. Bereits dessen Vater hatte jedem der vier Kinder ein oder zwei Weinbaubetriebe beziehungsweise Châteaux vererbt, und so hielt es auch Lucien: Als er 1992 starb, hinterliess er jedem seiner zehn Kinder ein Weingut. Seit 30 Jahren also ist Gonzague Lurton nun auf Château Durfort-Vivens federführend, und vieles hat er schon bewegt. 2009 begannen die ersten Versuche mit biodynamischer Bewirtschaftung, seit Jahrgang 2016 sind alle Weine durch Demeter zertifiziert, eine Premiere in der Appellation Margaux. Gonzague Lurton legt einen Garten mit alten Klonen an und macht Versuche mit wurzelechten Reben. Es werden mehr und mehr Bäume gepflanzt, sie erhöhen die Biodiversität in den Weingärten. Und im Chai stehen mittlerweile 200 Amphoren, es soll die grösste Zahl in einem Weinkeller überhaupt sein. Dies ermöglicht es ihm auch, Weine vermehrt nach Parzellen auszubauen, die ersten Proben sollen demnächst auf den Markt gelangen.

Probierpaket «Bordeaux»



PROBIERPAKET «BORDEAUX»

Wir offerieren Ihnen je eine 75-cl-Flasche Vivens 2015 von Château Durfort-Vivens und Bordeaux Supérieur 2020 von Château Couronneau zum Preis von Fr. 54,50 inkl. MwSt. und Versandkosten. Die Weine werden den Abonnentinnen und Abonnenten des Probierpakets automatisch zugestellt.

Bordeaux

Sauternes – Süsses aus dem Bordelais

«Kommt, steigt ein!» Jean-Paul Fourcaud setzt sich ans Steuer seines schnittigen, feuerroten Autos, das sich wie von unsichtbarer magnetischer Kraft berührt in Bewegung setzt. Der Motor lautlos, das Armaturenbrett ein Tablet, das ist Fourcauds Tesla, und man spürt förmlich die Begeisterung des Fahrers beim Schweben über die Strässchen des Sauternais, vorbei an berühmten Namen wie Château de Malle, Château Guiraud und Château d'Yquem. Die prächtigen Fassaden der Schlösser, die auf eine glanzvolle Vergangenheit verweisen, täuschen, die Produzenten grossartiger Süssweine tun sich schwer: Der Zeitgeist weht anderswo, und dies nicht erst seit heute. Im Bordelaiser Markt, der bei der Preisgestaltung unmittelbar auf Angebot und Nachfrage reagiert, stossen die aus spätgelesenen und edelfaulen Beeren gekelterten Süssweine aus Sauternes, Barsac oder Monbazillac selbst bei tiefen Preisen generell nur auf geringes Interesse. Und doch hat sich Jean-François Fourcaud vor zehn Jahren entschieden, den Betrieb von Christian und Nicole Ferbos zu übernehmen. Es lag auf der Hand: Deren Parzellen schliessen sich an die

eigenen an, die der Domaine de Monteils, dem Weingut seiner Frau Christine Cousin; die beiden arbeiten zusammen, leben aber getrennt. Jean-Paul Fourcaud konnte kürzlich in Sichtkontakt zu Château La Garenne ein altes Haus erwerben und nach seinen Vorstellungen umbauen. Vom Wohnzimmer

mit den gemütlichen Sesseln und dem Schwedenofen bietet ihm nun eine grosse Glasscheibe einen unverstellten Blick auf die Rebstöcke, von denen er spät im Jahr Sauvignon-, Sémillon- und Muscadelle-Trauben erntet, je nach den klimatischen Bedingungen im Herbst mit mehr oder weniger Anteilen von Botrytis cinerea, also edelfaulen Beeren. Im Gegensatz zu den Weinen der Domaine de Monteils verwendet er für den Château La Garenne ausschliesslich Sémillon-Beeren und setzt beim Ausbau keine Barriques, sondern Beton- und Fiberglasbehälter ein. Château La Garenne war im Sauternais der erste Betrieb mit biozertifiziertem Wein, seit 2000 vertreten wir ihn exklusiv in der Schweiz.



SAUTERNES 2021
Sauternes AOP;
Château La Garenne, Preignac;
Rebsorte: Sémillon
37,5 cl – Fr. 21,50 lieferbar ab September



Château La Garenne
Das Haus von Nicole Ferbos verschwindet immer mehr hinter der riesigen Zeder.



Merlot und mehr auf Château Couronneau

Grégoire, Christoph und Bénédicte Piat's Sohn, hat die Schlüssel von Château Couronneau übernommen. Der gelernte Maschineningenieur ist an den Ort seiner Kindheit zurückgekehrt. Noch arbeiten Vater und Sohn Hand in Hand, doch Christophe Piat kümmert sich mehr und mehr um sein neues Projekt.



Text: Stefan Keller / Bilder: Noah Ayer

Jeweils sonntagabends sitzen Grégoire und Christophe Piat am Familientisch auf Château Couronneau zusammen und besprechen, was es in den kommenden Tagen zu tun gibt: 37 Hektaren Weingärten sind zu pflegen, der Ausbau der Weine zu betreuen, die Spedition zu organisieren, die Arbeit der fünf Jahresangestellten zu planen. Bis am Mittwoch arbeitet Christophe Piat mit, dann verabschiedet er sich und fährt die knapp 300 Kilometer lange Strecke nach Sare, einem Dörfchen dicht an der Grenze zu Spanien und unweit von Saint-Pée-sur-Nivelle, wo er als Bub mit seiner Familie aus Paris hingezogen war und später bei den Pfadfindern Bénédicte kennengelernt hatte, seine spätere Frau, die Ende 2019 verstorben ist. In Sare besitzt die Familie ein Haus, und dort – an einem Ort, wo Rebbaubau keine Tradition hat – pflanzen die beiden, einen Rebberg mit pilzwiderstandsfähigen Sorten anzulegen. Mit dem Ertrag aus dem Verkauf der Weine, die dereinst aus 7 Hektaren gekeltert werden sollen, wollten die beiden ein Entwicklungsprojekt in Kambodscha unterstützen, und dies ist nach wie vor Christophe Piat's Plan.

Neue Bewohner aus dem Wallis

Doch zurück zu Château Couronneau, wo Grégoire Piat Akzente setzt. So weiden seit Kurzem nez noirs du Valais, Walliser Schwarznasenschafe, im Schlossgraben, er konnte sie in der Bretagne ausfindig machen. Die klei-



BORDEAUX BLANC 2021
Bordeaux AOC;
Château Couronneau, Ligeux;
Rebsorten: Sauvignon blanc,
Sauvignon gris
75 cl – Fr. 14.50

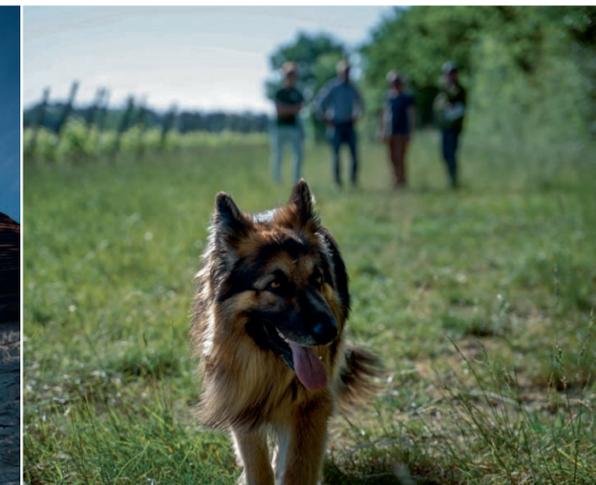
L'ECUYER DE COURONNEAU 2020
Bordeaux AOC;
Château Couronneau, Ligeux;
Rebsorte: Merlot
75 cl – Fr. 13.50



BORDEAUX SUPÉRIEUR 2019/2020
Bordeaux AOC;
Château Couronneau, Ligeux;
Rebsorte: Merlot
37,5 cl 2019 – Fr. 9.–
75 cl 2020 – Fr. 16.50
150 cl 2019 – Fr. 39.50

CUVÉE PIERRE DE CARTIER 2018
Bordeaux AOC;
Château Couronneau, Ligeux;
Rebsorte: Merlot
75 cl – Fr. 22.50

nen Körper sind vollständig bewollt, also auch die Beine und das Gesicht. Charakteristisch sind die schwarzen Partien an Nase, Augen, Ohren, Vorderknien, Sprunggelenknöcheln und Füßen im ansonsten weissen Fell – die Walliser Schwarznasenschafe sind ein neuer Blickfang auf Château Couronneau. Nun, dies und auch die Produktion von Wolle sind nicht der Grund, weshalb Grégoire Piat sie angesiedelt hat, die Schafe sind seine neuen Mitarbeitenden. Für sie sind allerdings von April bis Juni die Weingärten tabu, doch dann und bis zum Farbumschlag dürfen sie je nach Jahr überzählige Rebenblätter füttern und so die Traubenzonen auslichten. Nach der Ernte haben sie gewissermassen freien Weidegang und grasen zwischen den Rebzeilen und hinterlassen ihren Kot, was wiederum den Boden anreichert und den Pflanzen- und Insektenreichtum fördert. Dies macht Grégoire Piat auch mittels kleiner Holzkästen, 300 an der Zahl, die er über das ganze Areal verteilt hat, ein Teil davon sind Nistkästen, ein Teil dient den Fledermäusen als Unterschlupf. Aber bei aller Liebe zu den Kleintieren, in erster Linie ist er ja Winzer und verantwortet die Produktion von über 200 000 Flaschen Merlot, ausgebaut im Stahltank, in der Amphore oder in Barriques, und auch ein paar Tausend Flaschen eines weissen Bordeaux, eine Assemblage aus Sauvignon blanc und Sauvignon gris. Neu hat Grégoire Piat auch Cabernet Franc angepflanzt, die Sorte ist etwas später reif als Merlot – eine Antwort auf das zunehmend warme Klima.



Château Couronneau
Unweit der Stadt Bergerac liegt das Weingut der Familie Piat inklusive Schlosshund Balou und Walliser Schwarznasenschafe.





Fratelli Rovero
Der Weiler San Marzanotto bei Asti ist fest in den Händen der Familie Rovero.



Weine des Monats

Fratelli Rovero – den Barbera im Blut

Sie bewohnen einen ganzen Weiler, bewirtschaften Rebberge, kelnern deren Trauben zu typischen piemontesischen Weinen, pflegen Obstbäume und brennen für sich und andere nicht nur Grappe, sondern auch Fruchtbrände. In den Händen der Frauen liegt die Betreuung der Gäste im hofeigenen Restaurant und die Führung des Agriturismo mit Übernachtungsmöglichkeit.

Text: Stefan Keller / Bilder: Colin Barth

Die Fratelli Rovero in San Marzanotto vor den Toren der Stadt Asti haben sich seit vielen Jahren auf den An- und Ausbau von Barbera spezialisiert. Aus den Trauben ihres Weinguts kelnern sie ganz unterschiedliche Barbera-Typen: jung zu trinkenden Springinsfeld, charaktervollen Lagenwein, in Barriques ausgebaute Gewächse. Für unsere exklusive Abfüllung mit Tomi Ungerers Corvus-Etikette wählen wir Jahr für Jahr einen besonders fruchtigen, süffigen Barbera d'Asti aus. Er hat aber auch genügend Stoff und Struktur, um als Essensbegleiter «bella figura» zu machen. Die Ernte stammt aus verschiedenen Parzellen des weitläufigen Weinguts. Die von Hand geernteten Trauben werden entrappt und einge-

maischt. Nach rund einer Woche wird abgepresst und der Wein teils in grossen Holzfässern und teils im Stahltank ausgebaut – dies dauert etwa acht Monate. Dann wird der Rote für die weitere Reifung auf die Flasche gezogen. Barbera zeichnet sich im Vergleich zu anderen piemontesischen Gewächsen durch eine akzentuierte Säure und wenig Tannin aus; solcherart strukturierte Weine spielen ihre Vorzüge kalt und jung serviert am besten aus. Gerade zu den oft deftigen piemontesischen Gerichten und Spezialitäten, bei deren Zubereitung mit Butter und Fett nicht gespart wird, ist ein frischer Barbera d'Asti Gold wert: Er vermag den Gaumen zu reinigen und auf den nächsten Bissen vorzubereiten.

Die Barbera-Trauben aus dem Rebberg Gustin werden stärker extrahiert. Der Ausbau erfolgt in 2000-Liter-Fässern aus slawonischer Eiche. Bevor dieser Lagenwein abgefüllt wird, vergehen mindestens zwei Jahre. Eines davon reift der Wein im Stahltank, eines im Fass. Der Gustin ist von kräftigem,



BARBERA D'ASTI 2019/2020
Barbera d'Asti DOCG; Fratelli Rovero, San Marzanotto; Rebsorte: Barbera
75 cl 2020 – Fr. 14.50
37,5 cl 2019 – Fr. 7.80

BARBERA D'ASTI SUPERIORE GUSTIN 2018/2019
Barbera d'Asti DOCG; Fratelli Rovero, San Marzanotto; Rebsorte: Barbera
75 cl 2018 – Fr. 19.50
37,5 cl 2019 – Fr. 10.20

BARBERA D'ASTI ROUVÉ 2018
Barbera d'Asti DOCG; Fratelli Rovero, San Marzanotto; Rebsorte: Barbera
75 cl – Fr. 29.70

kernigem Geschmack. Die Aromen sind von Kirschnoten und einer erdigen Würzigkeit geprägt, das Finale zieht sich in die Länge. Aus einer Barbera-Selektion kelnern die Roveros den Rouvé (Dialektname für Rovero). Während zweier Jahre ruht der Wein in Barriques, bevor er auf die Flasche gezogen wird. Da ist viel Stoff im Spiel.

Schaufenster

Gold für Bodegas Piqueras



Bodegas Piqueras
Juan Pablo Cantos Serrano (im blauen Pullover) keltert Weine, die immer wieder für Bestnoten sorgen.



LOS LOSARES GARNACHA TINTORERA PIE FRANCO 2018
Almansa DO; Bodegas Piqueras, Almansa; Rebsorte: Garnacha Tintorera
75 cl – Fr. 19.–

Die internationale Jury des Concours Mondial de Bruxelles zeichnete den Los Losares Garnacha Tintorera Pie Franco 2018 mit einer Goldmedaille aus. Die Küferweg-Exklusivität ist seit ein paar Wochen im Verkauf.

Humbel im Rampenlicht



KIRSCH
Humbel Spezialitätenbrennerei
35 cl – Fr. 25.–

LIKÖR KIKERIKIRSCH
Humbel Spezialitätenbrennerei
35 cl – Fr. 19.50

Humbels Spezialitätenbrennerei wurde bei der DistiSuisse-Prämierung 2021 nicht nur als Brennerei des Jahres ausgezeichnet, für den Bio Kirsch gab's auch eine Goldmedaille und den Titel Kategoriensieger. Gold erhielten ebenso der Eierlikör Kikerikirsch, eine Humbel-Spezialität. Statt wie üblich Cognac verwendet man in Stetten Schweizer Kirsch.



Gloria und Luis
Die vierte Generation Humbel arbeitet im Betrieb mit.

Das Gewöhnliche ist das Besondere

Peter Rüedi, Wein- und Jazzkolumnist der «Weltwoche» zum Gavi von Tenuta San Pietro:

Meine Restlebensgefährtin ist mir in manchem ein Rätsel. Zum Glück. Eines davon ist, dass sie, sonst durchaus wein-affin, keinen stillen Weisswein, wohl aber Schaumweine auch bescheidensten Zuschnitts bis hinunter zum Prosecco aus dem Supermarkt trinkt, dessen Säuregehalt dem eines Chasselas, Rieslings oder Sauvignons gewiss nicht nachsteht, von denen sie behauptet, ihr Magen vertrage die nicht. Ich verzichte inzwischen längst, ihr mein Bedauern darüber auszudrücken, dass ihr darob vielleicht ein grosses Weinerlebnis entgeht.

Um ein solches geht es, mit allem Respekt, bei der heutigen Empfehlung nicht, einem Gavi aus der gleichnamigen Weisswein-Appellation südlich von Alessandria. Die Weine aus der autochthonen Sorte Cortese, einer Spezialität dieses Landstrichs im untersten Zipfel des Piemonts, sind zwar keine «Weine ohne Eigenschaften». Aber ihr grösster Vor-



Heimat des Gavi
In den Rebbergen der Tenuta San Pietro reift die Cortese-Traube

zug ist ihre aromatische Zurückhaltung: Zitrone, gelegentlich etwas Pfirsich und Apfel, gute Mineralität und, ja, eine solide bis happige Säure. Ich erinnere mich, vor Zeiten einmal die Autobahn Alessandria-Genua für einen Zwischenhalt im Städtchen Gavi verlassen zu haben (dem Zentrum der Zone). Ich bestellte eine Flasche Gavi di Gavi und befürchtete in der Folge fast

einen Magendurchbruch. Mindestens gewann ich ein neues Verständnis für die Säurephobie meiner Frau.

Der Schlag sass tief, das Vorurteil hielt lang, und so ist mein Entzücken über diesen Gavi San Pietro aus der neben dem Zentrum gelegenen Gemeinde Tassarolo fast eine Art Bekehrung. Der hat mit dem weit zurückliegenden Erlebnis rein gar nichts zu tun. Zwar ebenfalls mit straffer, aber in humaner Balance gehaltener Säure ist er eine Art Aufforderung zum Genuss der schönen Alltäglichkeit.

Eine Alternative zu jenen exotischen Frucht- und Aromenbomben, die uns vor Bewunderung in die Knie zwingen oder, schlimmer, uns zum Vergleich mit den Parfums von Aftershaves nötigen. Dieser Gavi schmeckt zuerst und vor allem nach Wein.



GAVI 2021
Gavi DOC;
Tenuta San Pietro, Tassarolo; Rebsorte: Cortese
75 cl – Fr. 16.50
37,5 cl – Fr. 9.20

KONSERVI SEON

16. Sept. 2022, 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.

Martin Lechner kombiniert den Jazz der 1950er-Jahre mit Elementen der Moderne und verleiht ihm mit seiner Stimme einen unverwechselbaren Ausdruck. Line-up: Martin Lechner – vocals; Dave Feusi – sax; Roland Köppel – piano; Patrick Sommer – bass; Andreas Schnyder – drums. **FR. 40.-**

23. Sept. 2022, 18 Uhr Essen und Trinken, 20.15 Uhr Konzert

BIG DADDY WILSON (USA) HARD TIME BLUES

Der weltweit anerkannte Bluesman aus North Carolina, hat sich über die Jahre in der europäischen Bluesszene einen Namen gemacht.

«Hard Time Blues» zeigt eine neue Seite von Big Daddy. Blues, Soul, R&B, Country und Gospel finden alle ihren Platz auf diesem Album. **FR. 50.-**



Freitag, 30. September 2022, ab 18 Uhr Essen und Trinken, 20.15 Uhr Konzert

ADJIRI ODAMETAY TRIO EKONKLO – WORLD MUSIC

Adjiri Odametey hat sich aufgrund seiner warmen, erdigen Stimme und seiner melodischen Songs in der Weltmusikszene einen hervorragenden Namen gemacht: «Adjiri Odametey zählt zu den beeindruckendsten Vertretern afrikanischer Musik unserer Tage.» (Frankenpost)

Adjiri Odametey stellt sein aktuelles Album «Ekonklo – On the other side» vor: wunderschöne Melodien, gepaart mit Instrumenten aus ganz Afrika.

Line-up: Adjiri Odametey – vocals, guitar, mbira, kalimba, balafon, kora, percussion; Lantey Lankai – backing vocals, cajon, percussion; Jack Wonya – backing vocals, bass kalimba, percussion. **FR. 40.-**



PROGRAMM FÜR
2022

9.9.: SOUL TRAIN * 29.9.: ANDREAS THIEL ZUM FÜNFTEN! * 7.10.: INDIAN AIR
20.10.: ANDREAS THIEL ZUM SECHSTEN! * 21.10.: BLUES MAX TRIO * 28.10.: ANDREAS
SCHAERER – A NOVEL OF ANOMALY * 4.11.: PETER SCHÄRLI TRIO FEAT. GLENN
FERRIS * 11.11.: SHIRELY GRIMES UND HANK SHIZZOE * 25.11.: ALVA LÜN
3.12.: VOICES OF AFRICA * 9.12. MARC AMACHER * 15.12. HEINIGER ABEND

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

Alle Weine erhältlich auf www.kueferweg.ch/weinshop