

Die Küferweg-Presse

Nummer 46 – September 2008

Aufbruch in Genf



Die Sonne im Herzen und das Herz auf der Zunge: Willy Cretegny, Winzer in Satigny, hat trotz ermüdender und oft frustrierender Politikämpfe sein heiteres Gemüt nicht verloren.

Punkt 22.05 verlässt die S-Bahn Genève-Cornavin Richtung La Plaine, dem Grenzort zu Frankreich. Die Passagiere sitzen im grellen Licht, der Regen prasselt an die Scheiben, die langsam beschlagen. Willy Cretegny ist auf dem Heimweg. Er kommt von einer Veranstaltung, an der ein Film über den Chemieriesen Monsanto ausgestrahlt wurde.

Monsanto erforscht, produziert und verkauft gentechnisch verändertes Saatgut. Derzeit stammen 90 Prozent aller weltweit angebauten Gen-Pflanzen aus seiner Produktion. Die Gegner des Multis kritisieren, dass die Wasser- und Acquakultur-Geschäfte des Unternehmens das Ziel verfolgten, lebenswichtige Ressourcen zu monopolisieren. Willy Cretegny kämpft schon sein Leben lang für eine Landwirtschaft, deren Ziele man mit den Worten des Slow Food-Gründers Carlo Petrini zusammenfassen könnte: buono – pulito – giusto, gute – saubere – fair hergestellte Produkte. In Satigny steigen wir aus, überqueren den Bahnhofplatz und setzen uns an den Stammtisch des Café de la Gare; wir sind die einzigen Gäste. Die Chefin bringt uns einen ballon de rouge. Man spürt, der gebürtige Waadtländer ist hier zu Hause.

Willy Cretegny ist Politaktivist und Winzer in Satigny, der mit über 400 Hektaren Anbaufläche grössten Schweizer Weinbaugemeinde. Er selber bewirtschaftet rund 12 Hektaren mit 14 verschiedenen Sorten, darunter die Genfer Klassiker Chasselas, Riesling-Silvaner und Gamay. Zusammen mit seinem französischen Kellermeister Aurelin Florance keltert er daraus glockenklare Weine, die wir neu im Küferweg-Sortiment führen. Sie ersetzen die Gewächse von Leyvraz & Stevens. Aus Altersgründen hat sich Eric Leyvraz entschieden, die Parzellen zu verpachten. Der Pächter hat kein Interesse, diese weiterhin biologisch zu bewirtschaften. Die Disponibilität von Willy Cretegny ist ein Glücksfall, denn die Gewächse seiner Domaine de la Devinière geniessen einen vorzüglichen Ruf und werten in ihrer ausgezeichneten Qualität die Küferweg-Linie der preiswerten Halbliter-Abfüllungen nochmals auf: sie bieten Flaschenqualität in ökologischen Pfandflaschen.

Das Herz der Domaine de la Devinière befindet sich am Rand von Satigny. Auf engstem Raum hat sich Willy Cretegny einen massgeschneiderten Kelterungsraum eingerichtet. Weiträumiger sind der Aus-





Sommer 2008: die feuchte Witterung liess die Reben ins Kraut schiessen. Viel Arbeit für Corinne Dyaya. Nach der Stage auf der Domaine de la Devinière will sie an die Weinfachschule in Changins.

baukeller, in denen über ein Dutzend verschiedene Weine heranreifen, die meisten in emaillierten Stahl tanks, ein kleiner Teil in grossen und kleinen Holzfässern. Die Weinberge sind verteilt in den Gemeinden Peissy, Chouilly, Bourdigny und Satigny. Aufgewachsen in Gland, einem Dorf in der waadtländischen La Côte, hatte er von Kindsbeinen an Kontakt mit dem Weinbau, der Vater betrieb eine Rebschule. Den jungen Willy zog es aber in den Wald, er lernte das Handwerk des Holzfallers. Später ging er an die Weinfachschule in Changins und heuerte 1984 bei Jean-Daniel Schlaepfer und Gérard Pillon an, die eben daran waren, ihre Pläne eines eigenen Weinbaubetriebs in die Tat umzusetzen. Sechs Jahre lang arbeitete Willy Cretegnys auf der

Domaine des Balisiers mit und lernte so auch die biologische Bewirtschaftung kennen. Als sich 1990 die Gelegenheit bot, eine eigene Domaine zu gründen, stand ausser Zweifel, dass zertifizierte, biologische Weine angeboten werden sollten. Unkonventionell ging er auch die Vermarktung an. Praktisch täglich bot Willy Cretegnys seine Weine auf Märkten in der Westschweiz an, ein Recht, das er sich vor Bundesgericht erstreiten musste. Noch heute ist er mindestens drei Mal in der Woche mit einem Stand unterwegs und hat sich so über die Jahre Bekanntheit und eine treue Klientel erarbeitet. Eine weitere schlaue und erfolgreiche Idee ist die Vermietung eines Partyraums, der im Geräthangar weit weg von bewohnten Gebieten untergebracht ist. An den Wochenenden geht dort die Post ab und der Wein weg, natürlich Abfüllungen der Domaine de la Devinière.

Willy Cretegnys hat sich einen gut funktionierenden Betrieb von beträchtlicher Grösse aufgebaut, der von seinem Einsatz, seinen Ideen und seinem Charisma lebt. Und so stellt er sich auch die Frage, wie sich die nächsten zwanzig Jahre gestalten



Satigny: Vorort von Genf und grösste Weinbaugemeinde der Schweiz.

werden. Sein Sohn Martin scheint mehr an der Uhrmacherei als am Weinbau interessiert zu sein, Tochter Camille hingegen liess ernsthaft verlauten, dass sie nach dem Justudium in den väterlichen Betrieb einzusteigen gedenkt. »Das hat mir einen neuen Kick gegeben«, strahlt Willy Cretegnys.

Genf – eine vitale Weinregion

Genf ist mit seinen rund 1400 Hektaren Rebland drittgrösster Weinbaukanton der Schweiz. Rund hundert Betriebe führen neben Chasselas und Gamay (je etwa ein Drittel der Genfer Produktion) eine vielfältige Palette ganz unterschiedlicher Spezialitäten im Angebot: Gewürztraminer, Viognier, Cabernet Sauvignon oder die neuere Kreuzung Gamaret und Garanoir (Gamay x Reichensteiner). Die Weinberge befinden sich zwischen den Anhöhen des Jura und den Felsbändern des Salève. Einige Rebflächen liegen sogar auf französischem Boden. Nur ein kleiner Teil befindet sich am Genfer See, die meisten Weingärten liegen zwischen rechtem Rhône-Ufer und der französischen Grenze. Die Stadt Genf liegt bei 390 m.ü.M., die Weinberge von Satigny liegen höher: 420 m.ü.M. Nirgendwo in der Schweiz kann so günstig produziert werden. Das hat einerseits mit den Betriebsgrössen, andererseits mit der Topographie zu tun, die eine weitgehend mechanisierte Bewirtschaftung begünstigt.



Genf, der drittgrösste Weinbaukanton, bietet überraschende Weine.

Die drei Weine der Domaine de la Devinière



Die drei reinsortigen Weine Chasselas, Riesling-Silvaner und Gamay stammen aus dem hervorragenden Jahrgang 2007. Alle drei sind ausgesprochen sortentypisch und widerspiegeln trefflich ihre Herkunft. Es sind süffige, bekömmliche Weine, die für wenig Geld viel Trinkspass bieten.

Der Chasselas ist der dezenteste des Trios. Er überzeugt durch feinfruchtige Art und zarte Zitrustöne. Der Chasselas gilt in der Westschweiz als DER Aperitifwein. Dank seiner zurückhaltenden Aromatik eignet er sich aber auch hervorragend als Essensbegleiter, vor allem zur leichten Küche, zu pochiertem Fisch, zu Salat und Gemüse, zu jungem, mildem Käse.

Wer's aromatischer mag, ist mit dem Riesling-Silvaner bestens bedient. Die Sorte zeichnet sich durch eine unverkennbare Aromatik aus, die oft mit »Muskatton« umschrieben wird. Das Bouquet duftet verführerisch, der Geschmack ist weniger exzentrisch; es ist ein frischer, rassiger Weisser.

Geröstete Nüsse und andere Knabbereien passen als Begleiter, aber auch sanft gewürzte asiatische

Speisen, Crevetten, Krabben. Feiner Aufschnitt oder Fleischkäse mit einem Büürli sind ebenfalls ein Gedicht dazu.

Von derselben heiteren Art wie Willy Cretegnys Chasselas und Riesling-Silvaner ist der Gamay, gekeltert aus der gleichnamigen Sorte. Gamay ist im Genfer Weinberg die bedeutendste Varietät für Rotwein. Sie ergibt hier ungemein süffige, fruchtbetonte Weine mit Bodenhaftung. Diese Mischung aus Beerigkeit und Erdigkeit machen den besonderen Zauber aus. Kühl serviert zu Fisch, Geflügel oder Gemüsekuchen eine Gaumenfreude.

Lernen Sie die drei neuen Weine im jüngsten Degustationsset kennen. Die detaillierten Informationen finden Sie auf der Rückseite dieser Küferweg-Press.



Willy Cretegnys zeigt Markus Schamberger, Weinhandlung am Küferweg, wo der Gamay wächst.



Aurelin Florance und Corinne Dyaya diskutieren über die Qualität des vorzüglichen Jahrgangs 2007.

WOZ DIE WOCHENZEITUNG

Die Autorin Helen Brügger porträtierte in der Ausgabe vom August 2007 unter dem Titel »Mit der Weinranke in den Widerstand« Willy Cretegnys. Ein paar Ausschnitte:

Im August 2003 beispielsweise hat er zusammen mit zwei Streitgenossen ein Fuder Mist vor dem Wohnhaus von Bundesrat Joseph Deiss abgeladen. Der Landwirtschaftsminister hatte vorgängig die Schlussfolgerungen eines Berichts der fünf Westschweizer Kantone über die Lage der Weinbauern in Bausch und Bogen abgelehnt.

Eine weitere Aktion richtete sich gegen die Politik der Wettbewerbskommission Weko: Cretegnys und die Seinen mauerten die Eingangstüren der Weko mit Holzverschaltungen zu. Damit prangerten sie deren »blinden Kampf« gegen Preisabsprachen an. »Richtig wäre, wenn die Weko

gegen den Missbrauch von Preisabsprachen durch Grosse vorgehen würde.»

Im Frühling 2007 machte Cretegnys schliesslich einen zehntägigen Hungerstreik, aus Protest gegen die Agrarpolitik 2011. Der Hungerstreik habe ihm erlaubt, zahlreiche Kontakte zu knüpfen, die jetzt beim Referendum nützlich seien. (Anmerkung der Redaktion: Das Referendum kam mangels ungenügender Anzahl Unterschriften nicht zustande). Doch darüber hinaus habe ihm das intensive Erlebnis des Hungerns vor allem erlaubt, klar zu sehen: »Wir müssen in den Widerstand gehen!« Jeder Tag zeige erneut, wohin die Politik der Liberalisierung führe: In die Klimakatastrophe, zur Zerstörung der Lebensgrundlagen unseres Planeten, zur Zerstörung der sozialen Errungenschaften für die grosse Mehrheit der Menschen – »wir können nicht behaupten, wir hätten es nicht gewusst«.

Küferweg-Preisrätsel

Richtig oder falsch? Hier die 10 richtigen Lösungen des Preisrätsels von R. Hilter-Finger aus der Küferweg-Presse Nr. 43, begleitet von ein paar Erklärungen.



1 Entre-deux-lacs
Zwischen den Flüssen Garonne und Dordogne, im Bordelais, liegt das sogenannte «Entre-deux-Mers». Das Weinspektrum reicht von aromatischen (ähnlich dem Bordeaux Blanc von Château Couronneau) oder auch lieblichen Weissen bis zu teilweise recht vollmundigen Roten.

2 Zinnpfandl
Auch die Österreicher nennen ihn Zinfandel, den Wein aus gleichnamiger Rebsorte, die vorwiegend in Kalifornien angebaut wird. Zinfandel und die Sorte Primitivo (die Sorte des Ultimo Sogno!) sind artverwandt.

3 Schwarzriesling
In der Champagne spielt er als Pinot Meunier eine bedeutende Rolle, so auch im Champagner von Bruno Michel. In Deutschland steht er im Schatten des (Rhein)riesling, mit dem er allerdings nicht verwandt ist, denn der Schwarzriesling gehört zur Familie der Burgunderreben.

4 Lagrein-Kratzer
Eine Spezialität des Südtirols ist der einheimische (autochthone) Lagrein, der in den letzten Jahren einen regelrechten Aufschwung erlebte. Früher zu einem ganz gewöhnlichen Rosé ohne Ambitionen verarbeitet, den man Kretzer nannte.

5 Schafsheimer
Schafsheim ist zwar ein schönes aar-gauesches Dorf. Aber Wein? Nein, den gibt es dort nicht. Der Wein, den

wir hier in unserem Rätsel suchen, heisst Schafiser. Schafiser kommt aus Schafis oder Chavannes, einem Dorf am Bielersees.

6 Kallstadter Saumagen
Wenn man skurrile Weinnamen, die sich auf Reblagen beziehen, sucht, dann wird man in Deutschland und Österreich fündig. Ein paar Beispiele: Oberbergener Bassgeiger, Oppenheimer Schützenhütte, Stettener Pulvermacher, Ludwigshöhe Teufelskopf, Martinsthaler Wildsau. Oder eben: Kallstadter Saumagen.

7 Kröver Nacktarsch
Man kann ja lustige Weinnamen zitiieren, aber irgendwo hört der Spass dann auf. Könnte man meinen. Wir können die Entstehung sogar in Gedichtform präsentieren: «Was begeistert Alte loben, Moselwein, das edle Nass, wollt die Krövner Jugend proben, tief im Keller, Fass an Fass. Der Küfer sah's mit Bangen und wurde grob und barsch, und haut den kleinen Rangen den blanken, nackten Arsch.»

8 Blanc de Blancs
Blanc de Blancs bezeichnet einen französischen Weisswein, der ausschliesslich aus weissen Trauben gekeltert wurde. Sein roter Gegenpart: Noir des Noirs. Diese Bezeichnungen haben eine starke Bedeutung bei der Differenzierung von Champagner.

9 Sarah
Ein interessanter Frauenname (Sara, Sarah, Zahra), aber doch keine Bezeichnung für einen Wein. Syrah können Weine heissen, die aus der gleichnamigen Traubensorte gekeltert sind. Einen davon bieten wir in der Linie Küferweg-Vinothek an.

10 Schmalbäcker
Der Schmal-Bäcker ist ein leicht zu lösender Schabernack. In Wirklichkeit heisst er nämlich Malbec, ein Wein beziehungsweise eine Rebsorte, die vor allem in Argentinien ver-

breitet ist. Rémy Soulié hat an dieser Sorte den Narren gefressen und einen hervorragenden Wein in ein paar Magnum-Flaschen gefüllt.

Die Gewinnerinnen und Gewinner:

1. Preis:
(1 Magnum Malbec Rémy Soulié und zwei österreichische Gewächse): Martin Strobel, Adliswil

2. Preis:
(1 Magnum Malbec Rémy Soulié): Klaus Konrad, Sins

3. Preis:
(1 Probierpaket Levante): Karin Wullschleger, Walterswil

4. – 9. Preis:
(1 Flasche Yecla Valcorso). Christoph Alther, Lichtensteig; Josef Küttel, Ebikon; Christine Leuzinger, Nidau; Annemarie Hurter, Weggis; Pascal Ramseier, Schöftland; Maria Therese Wiedemann, Zürich



Daniel Stutz, Weinhandlung am Küferweg, überreicht Martin Strobel den 1.Preis.



DIE WELTWOCH

Peter Rüedi lobte in der Weltwoche (Nr.27/08) unter dem Titel »Felix Austria« Fred Loimers Grünen Veltliner: »Der Kamptal 2007 ist ein wunderbar würziger, fast pfeffriger, fein-frischer Anti-Banalo-Veltliner, angenehmst in der Säure (und im Preis).«

Ausgezeichnete Küferweg-Weine



An der diesjährigen Internationalen Weinprämierung Zürich IWZ wurden gleich vier Weine aus dem Küferweg-Sortiment mit Medaillen ausgezeichnet. Gold wurde den beiden Weinen Riesling Terrassen

2007 von Fred Loimer und dem Barolo 2003 von Erbaluna zugesprochen. Silber gabs für den Blaufränkisch Hochäcker von Weninger und den Rioja Padus 2003 von Palacios Duque. Der Riesling Terrassen wurde zusätzlich in die Kategorie »Beste Weissweine Europa« aufgenommen.



Falstaff

Falstaff, der bedeutendste Führer für österreichische Weine, verteilt in der eben erschienenen Ausgabe 2008/2009 ausgezeichnete Noten für Weningers Veratina (Fassprobe) 2006 (91–93/100), und den Blaufränkisch Hochäcker 2006 (89/100). »Weninger zählt zu jenen Produzenten, deren Weine in unverwechselbarer Weise die Merkmale der jeweiligen Lage widerspiegeln.«

Topbewertungen auch für Loimers Grünen Veltliner Käferberg

(Fassprobe) 2007: 94–96/100. Der Wein wird ab Herbst am Küferweg im Verkauf sein. Hervorragend schnitten auch der Riesling Terrassen 2007 ab (90–92), der Pinot noir Terrassen 2006 (90/100) und die beiden Grünen Veltliner und Riesling Kamptal mit je 89/100. Falstaff: »Den Beinamen „Qualitätsmaniac“ hat ihm die Fachpresse verliehen, er selbst sieht sich einfach als Winzer mit Mut und Freude an der Innovation.«

Vinum

Die Titelgeschichte der internationale Weinfachzeitschrift VINUM (Ausgabe Juli/August 2008) hiess: »So wohnt Wein – fünf architektonische Geniestreiche«. Einer davon sind die beiden Weninger-Neubau-

ten in Horitschon und Balf. »Das Weingut Weninger, Topwinzer im Mittelburgenland, hat für die Zukunft gebaut, mit Ecken und Kanten und vielen praktischen Details«, schreibt VINUM.



Der Küferweg zu Gast in Rolfs Weinbar beim Bellevue in Zürich

Anfang Jahr feierten wir die Ankunft des Neuenburger Non filtré in Rolfs Weinbar vis-à-vis der Kronenhalle in Zürich. Die Stimmung gefiel den Produzenten, den Gästen und auch den Besitzern Doris und Rolf Jäger so sehr, dass sie uns anboten, von Oktober bis Januar der Weinhandlung am Küferweg eine besondere Plattform zu bieten: in diesen Monaten werden in Rolfs Weinbar ausschliesslich Küferweg-Weine ausgeschenkt, eine schöne und wechselnde Anzahl auch im Ofenausschank.

Die kleine, feine Weinbar liegt nur ein paar Gehminuten vom Bellevue, Bahnhof Stadelhofen und vom Parkhaus an der Rämistrasse entfernt.

Von morgens neun Uhr bis Mitternacht werden zu den auserwählten Weinen auch Kleinigkeiten aus der kalten Küche angeboten: Crostini, Lachsbrisches, Gemüse-Antipasti und frisch zubereitete Sandwiches.

Am Freitag, 5. Dezember wird Marina Marcarino, am 16. Januar Marie-Thérèse Chappaz in Rolfs Weinbar Gast sein. Jeweils von 18 bis 19 Uhr bietet sich die Gelegenheit, mit den Produzentinnen ins Gespräch zu kommen und deren Weine kennen zu lernen oder einfach wieder einmal zu geniessen. Anschliessend besteht die Möglichkeit, an einem Wine & Dine mit den Produzentinnen teilzunehmen. Merken Sie sich die Daten bereits vor, das detaillierte Programm erscheint in der nächsten Küferweg-Presse.



Gastgeberin Doris Jäger, Rolfs Weinbar, bietet dem Küferweg einen attraktiven Auftritt.

Die Herbstdegu am Küferweg

Am Wochenende vom 15. und 16. November finden in Obfelden die beliebten traditionellen Degustationstage statt. Sie haben Gelegenheit, das gesamte Sortiment des Küferwegs zu verkosten. Produzentinnen und Produzenten und das Team des Küferwegs sind für Ihre Anliegen und Fragen da. Jeweils am Samstag- und Sonntagvormittag finden geführte Verkostungen mit Winzerinnen und Winzern statt.

Der Küferweg zu Gast in Almens

Im Domleschg, dem ausgesprochen reizvollen Landstrich zwischen Rothbrunnen und Thusis, verbirgt sich ein besonderes Kleinod: das Pardiene-Haus aus dem 18. Jahrhundert, wo Gina und Urs Chiara in einmaliger Art und Weise eine Handvoll Gäste verwöhnen. »Tavolata« nennt sich die Formel, die sie seit zehn Jahren mit Esprit und bodenständiger Eleganz kultivieren.

Eine »Tavolata« beginnt mit dem Aperitif im Privatkeller von Urs Chiara, in dem vor allem Weine aus biologischem Anbau und ausgesuchte Tropfen aus der Bündner Herrschaft und der Valtellina lagern. Aus seiner Schatzkammer wählen die Gäste in der Regel selber aus, wonach ihnen der Sinn steht.

Oben in der Küche bereitet währenddessen Gina Chiara auf dem holzbefeuerten Specksteinherd den ersten Gang vor. Den Tisch in der Wohnstube, der maximal 12 Leuten Platz bietet, hat sie am Nachmittag festlich gedeckt. Was in den kommenden Stunden aufgetragen wird, ist Überraschung pur. Gina Chiara, die Wildkräuterköchin, baut die Gerichte um die frischen Zutaten, die sie auf den Streifzügen durch ihren Garten und die Wiesen und Wälder der Umgebung gefunden hat: Knoblauchrauke, Schafgarbe, Wiesenbärenklau, Huflattich, Hopfen oder Sauerampfer. Urs Chiara geht

ihr dabei zur Hand und besorgt den Service. Seit zehn Jahren steht die »Tavolata« ein bis zwei Mal wöchentlich im Pardienehaus auf dem Programm, die beiden sind ein gut eingespieltes Team.



Die »Tavolata« in Almens im Prättigau: ein stimmungsvolles Erlebnis.

Tavolata

Samstag 18. Oktober um 19 Uhr 5-Gang-Menu inkl. Aperio, Wasser, Caffè, Tee für Fr. 90.– pro Person. Weinpauschale-Varianten: »Prima Küferweg-Tischweine«: (Fr. 10.– pro Person) oder »Küferweg-Crescendo, charaktervoll bis traumhaft« (Fr. 30.– pro Person)

Anmeldung bei:
Tavolata
Gina & Urs Chiara
7416 Almens
Tel. 081 630 10 40 / 42
tavolata@soliwerk.ch

Nach der Anmeldung erhalten Sie eine Bestätigung und den Tavolata-Prospekt mit Einzahlungsschein für eine Voreinzahlung von Fr. 85.– pro Person.

Postauto ab Thusis: 18.35
Ankunft Almens: 18.57
Rückreise nach Thusis oder Chur um 23.28

Übernachtungsmöglichkeit in Almens oder Nachbardörfern kann vermittelt werden (B&B, Schlafen im Stroh, Hotels)

Die Rioja der Rodriguez'

Zwei Rioja der Sonderklasse bietet das aktuelle Probierpaket: den Remelluri Reserva 2003 und den Lanzaga 2005. Der eine reifte in den Kellern von Jaime Rodriguez auf dem Weingut Remelluri, der andere in den Kellern von Jaimes Sohn Telmo in Ollauri.

Beide Gewächse haben ihren Ursprung in der Rioja Alta, der 24'000 Hektar grossen Zone mit der Stadt Haro als Zentrum. Das Klima ist unter Einfluss des Atlantiks von heissen Sommern, milden Herbsten und kühlen Wintern geprägt. Die Rebberge, aus denen die Trauben stammen, zählen zu den höchstgelegenen der ganzen Rioja. Das prägt ihren Charakter ganz entscheidend mit. Beide Gewächse zeichnen Feinheit und Finesse und eher Kraft als Fülle aus. Und beide Weine stammen ausschliesslich aus eigenen Rebbergen, eine Besonderheit in der Rioja, wo 98 Prozent der rund 20'000 Winzer Trauben produzieren, ohne sie selber zu keltern, sondern an grosse Bodegas verkaufen.

Telmo Rodriguez hat auf dem elterlichen Gut in den 1990er Jahren seine ersten Rioja-Weine vinifiziert. Dann entschloss er sich, sein eigenes

Unternehmen zu gründen, die Compañia de Vinos Telmo Rodriguez, die in den wichtigsten spanischen Weinbaugebieten tätig ist. Mit der Rioja ist Telmo Rodriguez besonders intensiv verbunden. Seit Jahren rekultiviert er in der hochgelegenen Lage »Las Beatas« verwilderte Rebberge. Aus dem Traubengut entstehen die Weine LZ, Lanzaga und Altos de Lanzaga. Das Weingut Remelluri von Jaime Rodriguez wirbt mit dem Slogan: una finca, un viñedo, un vino (ein Betrieb, ein Rebberg, ein Wein). Was nicht ganz stimmt, denn nebst der Reserva sind auch die Gran Reserva (mit längerem Fassausbau), die Coleccion Jaime Rodriguez (unter anderem mit erhöhtem Garnacha-Anteil) und der famose weisse Remelluri im Angebot.

Worin unterscheiden sich die Rioja von Remelluri und Lanzaga? In erster Linie durch den Jahrgang: 2003 (Remelluri) charakterisiert einen heissen Sommer, entsprechend mächtig sind die Gewächse; 2005 fiel schlanker, rassiger aus. Der Remelluri steht am Beginn der Trinkreife, dem Lanzaga tut's gut, noch etwas in der Flasche zu ruhen. Beide Gewächse überzeugen durch Frische, reife Tannine und

einem geschickten, keinesfalls dominant markierenden Holzbaus. Lanzaga wird ausschliesslich aus Tempranillo, Remelluri mit kleinen Anteilen von Graciano und Garnacha gekeltert. Doch last but not least: the proof of the pudding is in the eating ...

Weitere Informationen zum Probierset finden Sie auf der Rückseite dieser Küferweg-Presse.



Der Remelluri von Jaime Rodriguez ist einer der sicheren Werte in der Rioja.



Für den Lanzaga scheut Telmo Rodriguez die Mühe nicht, vergandete Parzellen neu zu bestocken.



Die neuen Probierpakete »Grosse Rioja«

Remelluri und Lanzaga im Vergleich

Zwei Rioja der Sonderklasse bietet das aktuelle Probierpaket: den Remelluri Reserva 2003 und den Lanzaga 2005. Der eine reifte in den Kellern von Jaime Rodriguez auf dem Weingut Remelluri, der andere in den Kellern von Jaimes Sohn Telmo in Ollauri.

Remelluri Reserva
DOCa Rioja
Remelluri
2003 – 75 cl – Fr. 31.–

Lanzaga
DOCa Rioja
Compañia de Vinos Telmo Rodriguez
2005 – 75 cl – Fr. 26.–



Probier-Pakete »Grosse Rioja« bestellen:

Wir offerieren eine Flasche Remelluri Reserva und eine Flasche Lanzaga zum Probierpreis von Fr. 49.– (statt Fr. 57.–) plus Fr. 9.50 Versandkosten. Dieses Paket wird den Abonentinnen und Abonnenten des Probe-Abos automatisch zugestellt.

Das besondere Angebot!

Lernen Sie die drei neuen Weine aus dem Küferweg-Pfandflaschen-Sortiment kennen: das heisst preiswerte Flaschenqualität in ökologischer Verpackung. Zum Probierpreis erhalten Sie je eine 50cl-Flasche Chasselas, Riesling-Silvaner und Gamay aus dem hervorragenden Jahrgang 2007 zugestellt. Willy Creteigny hat sie auf seiner Domaine de la Devinière vor den Toren der Stadt Genf gekeltert.

Auf das ganze Pfandflaschenangebot gewähren wir bis zum 30. September (ausschliesslich Privatkundschaft) 10% Rabatt. Rabatte sind nicht kumulierbar.

Der Preis für das Trio: Fr. 15.– (statt Fr. 23.70) plus Fr. 9.50 Versandkosten.



Bestellungen nehmen wir gerne telefonisch, per Mail oder mit beigefügter Bestellkarte entgegen. Die aufgeführten Preise gelten bis zum Erscheinen des nächsten Probier-Pakets.

Die Flaschenpost im Abonnement für sich und als Geschenk an andere

- Sie erhalten jährlich maximal 5 Probierpakete unaufgefordert zugestellt
- Das Set enthält 2 bis 3 Flaschen neuer Weine oder neuer Jahrgänge
- Die Pakete werden einzeln verrechnet und kosten zwischen Fr. 25.– und Fr. 55.– zuzüglich Versandkosten von derzeit Fr. 9.50
- Für Fr. 250.– inkl. Versandkosten stellen wir die 5 Probierpakete in Ihrem Namen Ihren Freunden und Bekannten zu.

Die Küferweg-Presse – Nummer 46 – September 2008

Herausgeberin: Weinhandlung am Küferweg, CH-8912 Obfelden.

Redaktion: Stefan Keller. Gestaltung: Matthis Beck. Druck: Engelberger Stans.

Telefon 043 322 60 00 – Fax 043 322 60 01 – weinhandlung@kueferweg.ch – www.kueferweg.ch

