

Mit Reto Camenisch auf den Spuren der »Compañía de Vinos Telmo Rodríguez«

Text und Bild: Heiner Stolz

»Früher war er der rasende News- und People-Fotograf, heute ist Reto Camenisch aus Thun der Zen-Mönch seiner Zunft. Auf einsamen Wanderungen buckelt er seine Grossbildkamera durch menschenleere Landstriche. Dann das Warten: auf das richtige Licht, die poetische Stimmung, manchmal tagelang – bis der Fotograf im Gleichklang mit seiner Umgebung steht. So entstehen entrückte Urbilder von Bergen und Klippen, Hängen und Wäldern in fein nuanciertem, fast malerischem Schwarzweiss, der Zeit(geistigkeit) komplett enthoben. Nach *Bürgerbilder* und *Bluesland* ist *Zeit* das dritte Fotobuch von Reto Camenisch.« *Tages-Anzeiger*

Markus Schamberger konnte den gefragten Fotografen Reto Camenisch dafür gewinnen, unsere Weinproduzentinnen und Produzenten zu porträtieren. So entsteht nach und nach eine Sammlung professioneller Fotos, welche die Gesichter hinter den Küferweg-Weinen dokumentiert.

Im vergangenen Oktober begleitete Reto Camenisch Ariane und Markus Schamberger und Heiner Stolz in die zwei bekanntesten Weinregionen Spaniens, Ribera del Duero und Rioja, um dort die Arbeitsweise der Compañía de Vinos Telmo Rodríguez aus der Nähe zu betrachten.

Ribera del Duero

Berühmte Weine gedeihen in dieser Flusslandschaft, etwa *Pingus* von Peter Sissek, der uns in seinem Keller Fassproben seines famosen Weins probieren liess. Oder *Vega Sicilia*, *Pesquera*. Ebenbürtig zumindest die drei Weine der Compañía: *Gazur*, *M2* und *Matallana*.



Bei Fuentemolinos besitzt die Compañía etwa zehn Hektaren Rebgrärten. Hier fotografierte Reto Camenisch uralte Rebstöcke des Tinto fino, aber auch Parzellen, die für Neupflanzungen vorbereitet werden.

Begleitet wurden wir auf dem langen Marsch von Valentin Madrigal, seiner Frau Felsina und seiner Tochter Yolanda. Valentin arbeitet für die Compañía und ist zuständig für die Pflege der Reben nach biodynamischen Grundsätzen.



Der karge, steinige Boden, vorbereitet für eine Neupflanzung. Der alte Mandelbaum stört nicht. Er ist Teil der neu entstehenden Pflanzengemeinschaft.

Bild: Reto Camenisch





Rioja

Hier besuchten wir zuerst den spektakulären, ebenfalls biodynamisch bewirtschafteten Rebberg Los Beatas. Steillagen werden mit neuen Trockenmauern terrassiert und mit Reben bepflanzt, auf die Knospen der umliegenden ursprünglichen alten Stöcke aufgepfropft wurden.

Auf dem zweiten Foto posiert Pablo Eguzkiza vor einem riesigen Garnacha-Rebstock, der weit über hundert Jahre alt sein soll.

Die Trauben von Los Beatas vinifiziert die Compañía in Ollauri in einem historischen Keller, dessen Gewölbe in den Berg gemeißelt wurden. Das von den Vorfahren entwickelte Belüftungssystem dient als Vorlage für den neuen Keller in Lanciego.

Unterstes Bild: Die neuen Kellereigebäude in Lanciego sind umgeben von den prächtigsten Rebärten, die wir je gesehen haben. Erhaben, paradiesisch. Der Boden unter den alten Rebstöcken ist ganzjährig begrünt von einer reichen Pflanzengemeinschaft. Hier beobachtet uns eine Smaragd-Eidechse, dort hüpf eine Kröte davon.



Die neuen Kellieranlagen

Die eben fertiggebauten Keller in Lanciego sind das Herzstück der Compañía de Vinos. Schlicht, zweckmässig, mit Naturmaterialien gebaut, strahlen die Gebäude Würde und Ruhe aus.

Bei unserem Besuch wurde die erste Ernte angeliefert, sortiert und ohne Pumpen in die klimagesteuerten Gärtanks aus Beton befördert.

Weinbehälter aus Beton sind in den letzten Jahrzehnten weitgehend durch pflegeleichtere Tanks aus Edelstahl ersetzt worden. Innovative Produzenten kehren jedoch zur Betontradition zurück, weil der Wein weniger Spannungen ausgesetzt ist und natürlicher reifen kann.

Die neuen Keller in Lanciego dienen der Vinifikation und Lagerung der beiden Riojas *LZ* und *Lanzaga*. Das Traubengut gedeiht in den ei-



genen Reblagen der Umgebung von Lanciaño. Der Wein ist deshalb ein eigentlicher Lagenwein, etwa nach dem Vorbild von Bordeaux. Telmo Rodríguez setzt sich dafür ein, dass in der Rioja vermehrt lagentypische Weine deklariert werden.

Der *Altos de Lanzaga* mit dem Traubengut von der Reblage Los Beatas reift weiterhin im historischen Keller in Ollauri.



Von oben nach unten, links:

- Die Empfangshalle aus Glas.
 - Letzte Kontrolle des Traubengutes auf dem Sortierband.
 - Telmo Rodríguez und Markus Schamberger betrachten die erste Ernte im Gärtank.
- Mitte:
- Die Gärtanks aus Beton wurden im Burgund hergestellt.
 - Der unterirdische Keller wartet noch auf Barriques und Holzfässer.

Neu im Küferweg-Sortiment: Der rote Gaba do Xil

Das noch unbekannte Weinbaugebiet von Valdeorras liegt im Nordwesten Spaniens. Die interessanteste weiße Varietät ist die Godello-Traube, die als Gaba do Xil seit ein paar Jahren das Küferweg-Sortiment bereichert. «Xil» (sprich Schil) ist der keltische Name für das spanische «Sil», wie der Fluss heißt, der das Anbaugebiet von Valdeorras durchfließt und prägt. Wir freuen uns, neu auch einen roten Valdeorras aus der Mencía-Traube (die allererste Ernte!) im Angebot zu führen. Lust auf eine Kostprobe? Auf der Rückseite dieser Küferweg-Presse finden Sie das Angebot für ein Probierpaket.



Die Weinvielfalt der Compañía de Vinos Telmo Rodríguez

Telmo Rodríguez ist der Sohn von Jaime Rodríguez, dem Besitzer des Rioja-Weingutes Remelluri. Nach seinen Studien an der Universität von Bordeaux befasste sich Telmo einige Jahre mit der Perfektionierung der Weine von Remelluri und führte das Gut zu höchstem Ansehen. Dann gründete er zusammen mit seinem Studienkollegen Pablo Eguzkiza die Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, deren Weine inzwischen weltweit grosses Aufsehen erregen.

Die Compañía de Vinos pflegt in den besten Weinregionen Spaniens die Zusammenarbeit mit initiativen Winzern. Telmo und sein Team überprüfen den Rebbau, selektionieren das beste Traubengut und überwachen die Vinifikation der Weine. Inzwischen hat die Compañía Reblagen erworben und verarbeitet zunehmend eigenes Traubengut.



1 *Valdeorras*
Gaba do Xil
 Godello, Fr. 15.60
Gaba do Xil
 Mencía, Fr. 15.60



4 *Cigales*
Viña 105, Fr. 11.90



6 *Rioja*
LZ, Fr. 15.60
Lanzaga, Fr. 26.—
Altos de Lanzaga, Fr. 75.—



3 *Toro*
Dehesa Gago, Fr. 15.50
Gago, Fr. 25.—
Pago la Jara, Fr. 50.—



5 *Ribera del Duero*
Gazur, Fr. 16.50
M2, Fr. 29.50
Matallana, Fr. 100.—



7 *Cebreros*
Pegaso, Fr. 38.—



2 *Rueda*
Basa, Fr. 14.80



9 *Malaga*
MR, Fr. 25.—
Molino Real,
 Fr. 45.—



8 *Alicante*
Al Muvedre,
 Fr. 9.80



Exklusive Küferweg Wein- und Kulturwochen



Per pedes: die eindrücklichste Art, Landschaft zu erleben.



Küferweg-Produzentinnen geben Einblick ins Werden des Weins.

Wer im vergangenen Herbst dabei sein konnte, der erzählt heute noch begeistert davon – die Küferweg-Weinwochen mit Christina Inauen und Roman Günter waren ein Erlebnis! Umso erfreulicher, dass sie auch in diesem Jahr wieder stattfinden.

Das Programm der beiden Toskana-Kenner ist ausgesprochen vielfältig und verspricht Hochgenuss. Per pedes wird zu den Weingütern Le Pici, Carpineta Fontalpine und San Giuseppe gewandert, mit denen die Weinhandlung am Küferweg seit Jahren zusammenarbeitet. Die zwei-

bis vierstündigen Touren auf traumhaften Wegen sind willkommener Ausgleich zu den kulinarischen Genüssen und Weingustationen. Auf den Weingütern bieten die Produzentinnen und Produzenten Einblick in die biologische Weinproduktion und natürlich kommt auch die Weinprobe nicht zu kurz. Kulturelle Ausflüge nach Siena, Monteriggioni, Montalcino und Montepulciano bereichern die Woche.

Borgo Cetamura – ein Weiler ganz privat

Die Teilnehmenden wohnen im kleinen Borgo Cetamura, der sich an den Ausläufern des »Chianti classico«-Gebiets befindet und einen fantastischen Weitblick nach Siena und in die südliche Toskana hinein bietet. Er wird zwei Wochen lang ausschliesslich von Küferweg-Gästen bewohnt. Borgo-Koch Auro verwöhnt mit toskanischen Gerichten, die er mit der Sorgfalt eines Goldschmieds aus biologischen Produkten zubereitet. Wer Lust hat, kann sich von ihm in die Tipps und Tricks der Pasta-Küche einweihen lassen. Fürs »dolce far niente« sorgen im Olivenhain Hängematte und Swimming-Pool. In klaren Nächten eröffnet der Blick durch das Spiegelteleskop die Tiefen des toskanischen Nachthimmels und beschliesst einen erlebnisreichen Tag mit einer weiteren Sternstunde.



Kultureller Höhepunkt: die romanische Klosterkirche von Sant'Animo.

Toskanische Sternstunden auf Cetamura bei Siena

Daten: 5.–12. September und 12.–19. September 2009.

Gruppengrösse: 12–14 Teilnehmende

Leitung: Christina Inauen und Roman Günter. Beide verfügen über eine 20-jährige Erfahrung mit Kulturreisen in der Toskana.

Anreise: Die Anreise erfolgt individuell. Direkte Züge ab Zürich. In Florenz steht für die Weiterfahrt nach Cetamura kostenlos ein Minibus bereit.

Kosten: Fr. 1'750.–. Darin enthalten sind Unterkunft im Doppelzimmer (relativ einfache Unterkunft, teilweise eigenes Bad oder Bad für je zwei Zimmer), Frühstücksbuffet, Lunch-Paket nach eigenem Gusto, reichhaltiges Abendessen (Getränke extra), Reiseleitung, Kochkationen mit Auro, Minibus, sämtliche Ausflüge, Besichtigungen und Degustationen; Einzelzimmerzuschlag Fr. 30.– pro Nacht (nur beschränkte Anzahl). Das genaue Programm ist unter www.kueferweg.ch einsehbar, wir stellen es auch gerne per Post zu.

Anmeldungen: Telefonisch bei der Weinhandlung am Küferweg 043 322 60 00. Mit der Reservationsbestätigung erhalten die Teilnehmenden ein detailliertes Programm mit allen Informationen zur Anfahrt und zum Aufenthalt zugeschickt.

% VOL.

Gehört der Alkoholgehalt in die Preisliste?

Hin und wieder stellen uns Kundinnen oder Kunden die Frage, weshalb wir bei der Bezeichnung des Weins keinen Alkoholgehalt aufführen. Wir meinen, dass die nackte Zahl allein wenig präzise Aussagen zulässt und möglicherweise falsche Signale aussendet. Der Gehalt an Alkohol ist wohl ein bedeutender Faktor im Wein; das kann eindrücklich an den *Vino Zero*-Weinen überprüft werden, die entalkoholisiert wurden. Diesen fehlt es an Körper und an Aromen, denn Alkohol ist auch ein Geschmacksträger und in pu-

rer Form genossen süsslich. Weitere markante Bestandteile im Wein sind: Säure, Gerbstoff, Extrakt, evtl. Restzucker oder Kohlensäure und anderes mehr. Erst das Zusammenspiel aller Faktoren macht den Wein zu dem, als der er wahrgenommen wird. So kann ein Gewächs mit verhältnismässig wenig Alkohol durchaus als kräftig, gehaltvoll oder gar schwer empfunden werden, andererseits ein Hochprozentiger als ausgewogen, bekömmlich und als einer, der sich erst noch durch eine hohe Fließgeschwindigkeit auszeichnet. Ergo: wir verzichten auf eine konsequente Nennung des Alkoholgehalts.

Tatsache ist, dass viele Weine heute in der Regel alkoholreicher sind als sie es noch im letzten Jahrhundert waren. Das mag ein Grund für den

Wunsch nach vermehrter Information sein. Bis in die 1970er-Jahre war es üblich, dass selbst die besten Gewächse aus dem Bordelais kaum mehr als 12,5 Vol% Alkohol aufwiesen; heute sind 13 oder gar 14 Vol% die Regel. Die Gründe dafür sind vielfältig: unterschiedliche Bewirtschaftung, Eingriffe im Keller, Klimaerwärmung, Anpassungen an den Markt, auf dem sich Anbieter aus südlicheren Ländern und Übersee breitgemacht und den Geschmack der Konsumenten verändert haben. Wem es beim Weinkauf wichtig ist, wenig Volumenprocente im Einkaufskorb zu haben, der ist eher besser bedient mit weissen Gewächsen als mit Roten, mit Nordlichtern als mit Südländern, mit Hoch- als mit Flachländern.

Rolfs Weinbar: die Geschichte geht weiter!

Vier Monate lang schenkte Rolfs Weinbar beim Bellevue in Zürich exklusiv Weine aus dem Küferweg-Sortiment aus. Gastgeberin Doris Jäger war von Auftritt und Erfolg so begeistert, dass sie sich entschloss, auch künftig eine Auswahl der beliebtesten Gewächse anzubieten. Programmhöhepunkte waren die beiden Auftritte von Marina Marcarino und Marie-Thérèse Chappaz. Nach einer Degustation im Carnotzet von Rolfs Weinbar fand jeweils ein öffentliches gemeinsames Nachtessen mit den beiden Produzentinnen statt.



Marina Marcarino beeindruckte in Rolfs Weinbar mit charaktervollen Gewächsen.

Volles Haus an der Winterdegustation in Obfelden

Die traditionelle Winterdegustation im Küferweg-Lager in Obfelden stand unter einem glücklichen Stern. Der Zeitpunkt schien gut gewählt, das Wetter spielte mit und das Programm war attraktiv. Die beiden Präsentationen mit Telmo Rodriguez und den Rhône-Weingütern *Domaine de Villeneuve* und *Domaine du Coulet* stiessen auf grosses Interesse und waren ausgebucht. Uschi und Hansjörg Schneebeli hatten in ihrem Pilzbeizli, wie die anwesenden Produzentinnen und Produzenten, alle Hände voll zu tun.



Grossandrang an der Winterdegustation im Küferweg-Lager in Obfelden.

Vinothek: neuer Tempranillo

Pferdewechsel bei der *Vinothek*-Linie: da die Abfüllung des beliebten *Tempranillo* 2005 langsam zu Ende ging, mussten wir uns für Nachschub umschauen. Bei der *Bodegas Los Frailes* wurden wir heuer leider nicht fündig, aber wir haben eine höchst temperamentvolle Alternative aufgestöbert: einen Roten aus *La Mancha*, der Heimat von *Don Quichotte* und *Sancho Pansa*. *La Mancha* ist eine Hochebene (700 m.ü.M.) im Zentrum Spaniens, heiss im Sommer, kalt im Winter. Die Sorte heisst hier *Cencibel* und wird von den Gebrüdern *Parra* zu einem kraftvollen, zugänglichen Wein gekeltert, der viel Trinkspass bietet. Der 2007 ist trinkreif und ein vorzüglicher Begleiter zu *Chorizo*, winterlichen Eintopf- und Schmorgerichten.





Auszeichnung für SIGHTbar Hedingen

Beim Wettbewerb des Fachmagazins »Bar News« um die Auszeichnung »Best Bar Menu« landete die SIGHTbar in Hedingen auf dem dritten Platz. In der SIGHTbar werden ausschliesslich Küferweg-Weine angeboten. Wir gratulieren Marianne und Pe Schönbächler zu diesem schönen Erfolg.

NZZ am Sonntag

Im Norden des französischen Rhonets zeichnet die Sorte Syrah für aussergewöhnliche Weine verantwortlich. Aus der nur total 100 Hektaren kleinen Appellation Cornas kommt die (noch) wenig bekannte Domaine du Coulet. Doch für das Gut gilt die Devise: kleiner Name, grosser Wein. Der Cornas Brise Cailloux 2007 ist ein dichter, mineralischer Wein mit einem intensiven Bouquet von schwarzen Beeren und Pfeffer, Tiefgang und Länge. Besitzer Matthieu Barret hält wenig von neuen Barriques (225 Liter), dafür umso mehr von gebrauchten 400-Liter-Holzfässern und sogenannten Beton-Eiern. Darin soll der Wein reifen. (kep.)



Cornas Brise Cailloux 2007, Domaine du Coulet, 48 Fr., bei Küferweg, Obfelden (ZH), www.kueferweg.ch.

hotelrevue

Passen Bioweine zur gehobenen Gastronomie?



Die Fachzeitschrift hotel revue widmete dem Thema Bio einen ganzen Bund und stellte darin unter anderem die Frage, ob biologisch produzierte Weine auch ausserhalb alternativer Betriebe gelistet werden? Nathalie Grisoni, Direktorin des 5-Sterne Hauses Steigenberger Bellerive au Lac, Zürich, gab darauf Antwort. »Wir setzen auf „Les vins naturels“. Die Hälfte der Weine auf unserer neuen Weinkarte werden biologisch oder biodynamisch produziert«. Chappaz, Cruchon, Joly, Weber, der Küferweg ist mit einer guten Equipe vertreten ...

Salz & Pfeffer



Loimer, Kamptal 2007
Farbe: Leuchtendes Hellgelb
Nase: Noten von Honig und Holunderblüten
Gaumen: Frische Frucht, würzig mit langem Abgang.
Produzent: Fred Loimer
Bezugsquelle: Weinhandlung am Küferweg, 8912 Obfelden, 043 322 60 00, www.kueferweg.ch, 75 cl, 17.50

Die Gastronomie-Zeitschrift Salz & Pfeffer präsentierte eine Auswahl empfehlenswerter Grüner Veltliner, darunter auch Fred Loimers Kamptal 2007. Er ist für Fr. 17.50 bei der Weinhandlung am Küferweg erhältlich.

WEINWELT

Hervorragende Noten für Bioweine

Die Weinfachzeitschrift »weinwelt« testete im Rahmen ihrer alljährlichen Biowein-Verkostung fast 400 zertifizierte Bioweine. Degustationsleiter Michael Hornickel zog positive Bilanz: »Die grosse Anzahl von Weinen mit überdurchschnittlicher Bewertung zeigt, dass das Bioweinsegment schon längst den Kinderschuhen entwachsen ist und sich keinesfalls hinter den konventionell erzeugten Weinen verstecken muss«. Insgesamt drei Viertel aller Proben erreichten 85 und mehr Punkte und konnten die Jury mit aromatischer Fülle und Eigenständigkeit überzeugen. Der Clos de la Coulée de Serrant von Nicolas Joly erzielte mit 92 Punkten ein Spitzenresultat.



Dagens Næringsliv

Erfolg für Obertos Barolo

In einer von der norwegische Tageszeitung Dagens Næringsliv veranstalteten grossen Barolo-Verkostung schnitt der 2004er Erbaluna von Severino und Andrea Oberto



hervorragend ab. Nur gerade die beiden Baroli La Morra von Elio Altare und Romirasco von Aldo Conterno wurden höher bewertet (94 gegenüber 93 Punkte). Das Preis-Wert-Verhältnis stellt die Rangliste allerdings auf den Kopf. Der Barolo 2004 Erbaluna ist für Fr. 33.– am Küferweg erhältlich.



Das neue Probierpaket »Gaba do Xil«

Zwei aussergewöhnliche Spanier aus Valdeorras

Gaba do Xil Godello

DO Valdeorras

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez
2007 – 75 cl – Fr. 15.60

Gaba do Xil, der weisse Valdeorras aus der Godello-Traube, verblüfft durch seine frische Fruchtigkeit, seine Noten von Agrumen und die nervige Säure. All das und viel mehr ist eingebettet in viel Schmelz, und raffiniert abgeschmeckt mit einer mineralischen, salzigen Note.



Gaba do Xil Mencía

DO Valdeorras

Compañía de Vinos Telmo Rodríguez
2006 – 75 cl – Fr. 15.60

Der hellrote Gaba do Xil Mencía duftet nach Kirschen und Waldbeeren; am Gaumen zeigt er eine feine Textur, ein schönes Säurespiel und eine frische Süffigkeit. Die verblüffende Beerigkeit und Leichtigkeit sind Ausdruck eines kühlen Klimas, der gehaltvolle Körper einer langsamen Reife.

Probier-Paket »Gaba do Xil« bestellen:

Wir offerieren Ihnen je eine Flasche dieser beiden Weine zum Probierpreis von Fr. 26.– (statt Fr. 31.20) pro Karton plus Fr. 9.50 Versandkosten. Dieses Paket wird den Abonentinnen und Abonenten des Probe-Abos automatisch zugestellt.

Bestellungen nehmen wir gerne telefonisch, per Mail oder mit beigefügter Bestellkarte entgegen. Die aufgeführten Preise gelten bis zum Erscheinen der nächsten Küferweg-Pressen.

Das besondere Angebot!

Non filtré 2008, Christian Rossel, Hauterive

Die Neuenburger Spezialität, ein unfiltrierter, junger Chasselas aus Demeter-zertifiziertem Anbau. Nur beschränkt erhältlich! Auslieferung ab Ende Februar 2009. Karton à 6 Flaschen 75 cl: Fr. 77.– (statt Fr. 91.20)



Die aufgeführten Preise gelten bis zum Erscheinen der nächsten Küferweg-Pressen.

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-Pressen – Nummer 48 – Januar 2009

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

