

Die Küferweg-Presse

Nummer 53 – November 2009

Herzlich willkommen zum Küferweg-Degustationsfest

21. und 22. November 2009 in Obfelden



Mit den Küferweg-Produzentinnen und -Produzenten Gianni Cucci, Colli della Murgia; Adrian Clavadetscher, Malans; Lèia Monné, Clot de l'Oum; Severino Oberto, Azienda Agricola Erbaluna; Marina Marcarino, Punset; Telmo Rodríguez; Enrico Rovero, Fratelli Rovero; Alessandro Lanza, Cantina di Valpantena; Rémy Soulié, Domaine des Soulié; Gianfranco Torelli; Markus Weber, Turmgut Erlenbach; Miguel Velazquez, Bodegas Los Frailes.

Am Samstag, 21. November 2009, von 11 bis 18 Uhr und am Sonntag, 22. November 2009 von 11 bis 16 Uhr auf dem Areal der Seidenfabrik Stehli in Obfelden.

• Degustation

Das gesamte Sortiment – rund 150 Weine und Spirituosen – steht für Sie zur Degustation bereit. Die anwesenden Produzentinnen und Produzenten und das Küferweg-Team beraten Sie gerne.

• Geführte Degustationen

»Le Cirque des Vins«. Die neue Exklusivität des Küferwegs: vier Weine aus den bedeutendsten europäischen Anbauländern. Eine Veranstaltung mit Anna Sommer und José Serrano.

»Clot de l'Oum«. Neu im Sortiment: die Weine von Clot de l'Oum. Lèia & Eric Monné setzen im Anbaug Gebiet des Roussillon-Villages Massstäbe. Grosse Weine aus einem grossen Terroir. Lèia Monné stellt sie vor.

• Für den kleinen Hunger

Uschi Schneebeli, Obfelden, bereitet im Küferwegbeizli schmackhafte und währschafte Gerichte zu.



Degustationsfest: Das Programm



Anna Sommer: Gestalterin der Etiketten.



José Serrano hat uns bei der Wein-
auswahl beraten.



Lèia Monné mag besondere Tomaten und
ihre Clot de l'Oum-Weine.

Samstag, 21. November 2009

ab 11 bis 18 Uhr:

Degustation im Weinlager

11 bis 12 Uhr:

»Le Cirque des Vins«

José Serrano, Önologe und Einkäufer bei Riegel Weinimport, Orsingen, war uns bei der Selektion der Weine für die Linie »Le Cirque des Vins« behilflich. Er stellt die ersten vier Artisten vor. Anna Sommer, die Etiketten-Gestalterin, erläutert, wie sie ihre Ideen umsetzt. Die Anzahl Plätze ist limitiert, eine Reservation ist empfehlenswert (Telefon 043 322 60 00).

12 bis 16 Uhr:

Kleinigkeiten in Uschi Schneebelis Küferwegbeizli

Sonntag, 22. November 2009

ab 11 bis 16 Uhr:

Degustation im Weinlager

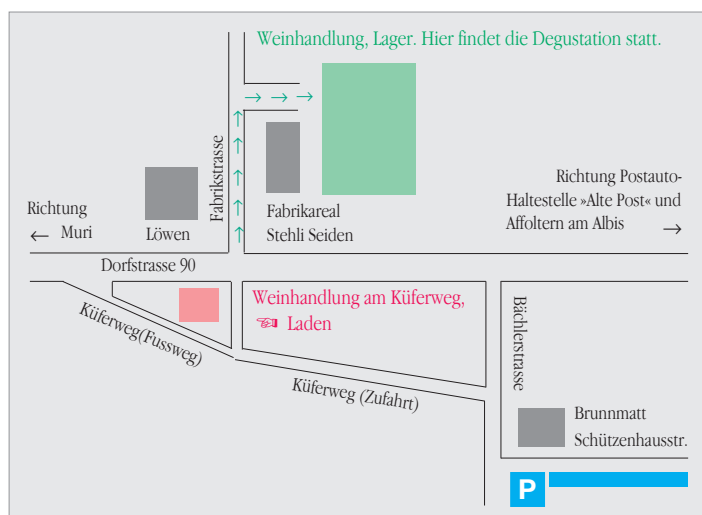
11 bis 12 Uhr:

Geführte Degustation »Clot de l'Oum«

Eric Monné, Ingenieur aus Perpignan, hat sich vor zehn Jahren in ein Abenteuer gestürzt. Er kaufte verwaiste Rebberge in den Hügeln von Perpignan. Zusammen mit seiner Frau Lèia keltert er heute Roussillon-Weine von bisher unbekannter Finesse und Feinheit. Lèia stellt die letzten Jahrgänge vor. Die Anzahl Plätze ist limitiert. Eine Platzreservation wird empfohlen.

12 bis 16 Uhr:

Kleinigkeiten in Uschi Schneebelis Küferwegbeizli



So finden Sie uns:

Mit der S-Bahn (S9) im Halbstundentakt ab Zürich HB (h.04 und h.34) oder ab Zug (h.08 und h.38) bis Affoltern am Albis. Anschliessend mit dem Postauto nach Obfelden, Haltestelle Alte Post. Nach 200 Metern dorfwärts ist beim Restaurant Löwen der Weg ausgeschildert.

Mit dem Auto: Im unteren Dorfteil von Obfelden sind Parkplätze unterhalb des Mehrzweckgebäudes Brunnmatt ausgeschildert. Zu Fuss zurück zur Hauptstrasse und dorfwärts gehen. Anschliessend Wegweiser beim Restaurant Löwen folgen.

Clot de l'Oum: alte Kultur – junge Geschichte

Eigentlich hat die schöne Clot de l'Oum-Saga in Berlin begonnen, denn hier haben sich Eric Monné und Lèia Obara kennen gelernt: er, der Ingenieur aus Perpignan, sie, das Mischlingskind aus einer japanisch-brasilianischen Ehe. Beide waren sie während Jahren in Berlin berufstätig und was sie teilten war ihre Leidenschaft fürs Kochen. Die raffiniert-einfache Küche mit der Basis besonders geschmackvoller, folglich biologischer Zutaten, war und ist ihr Steckenpferd. Eric besass bereits ein paar Rebberge im Hinterland von Perpignan, die er erworben hatte, weil er spürte, dass er durch sein Leben in der Fremde mehr und mehr seine Wurzeln zu verlieren begann. Dass er dies

über Reben kompensieren wollte, mag erstaunen – seine Familie hatte mit der Landwirtschaft eigentlich nichts am Hut, sie wohnten in der Stadt, wo Vater Jacques als Techniker arbeitete.

Fasziniert von der Kargheit

Auf seinen Streifzügen durch seine alte Heimat Mitte der 1990er-Jahre stiess Eric Monné auf vergandete Rebberge, von den Besitzern aufgegeben und für einen Pappenstil feilgeboten. Er war so fasziniert von der Kargheit, der Wildheit und der Abgeschiedenheit dieser uralten Kulturlandschaft, dass er planlos Parzellen erwarb und mit Hilfe lokaler Winzer bearbeitete. Die Trauben der ersten Ernte verkaufte er der Ge-

nossenschaft am Ort. 2001 kelterten sie den eigenen Wein in einem kleinen Rebberghäuschen, wie das Vater Jacques auch heute noch für seinen Eigenverbrauch tut. Die Resultate waren so ermutigend, dass Eric und Lèia beschlossen, weitere Parzellen zu erwerben und einen Kellerneubau zu realisieren, der bis auf den Verputz der Fassade nun abgeschlossen ist. Es ist ein funktionaler, intelligent konzipierter Zweckbau, in dem sich ruhig, übersichtlich und sauber arbeiten lässt.

»Terroir«, aussergewöhnlicher Wein

Nach kaum zehn Jahren ist – wie Phönix aus der Asche – in Bélesta ein Vorzeigebetrieb entstanden, der in der Lage ist, eine vergessenge-



Vorliebe für schmackhafte Gerichte und Weine aus erstklassigen Zutaten: Eric und Lèia Monné.

Clot de l'Oum



Uralte Reben auf granithaltigem Boden wurzelnd: Teil des Geheimnisses von Clot de l'Oum.

gangene Region wieder ins Rampenlicht zu rücken. Das einzigartige »Terroir«, das sich durch ein raues Klima, hoch gelegene Reblagen (400 bis 600 m ü.M.), Gneis-, Granit- und Schieferböden und uralten Rebbeständen auszeichnet, ein beseeltes Weinmacherduo, das mit demselben Fingerspitzengefühl und derselben Umsicht keltert, wie es kocht, das guten Geschmack teilt und sich in die Hand arbeitet, das sind die Zutaten dieser aussergewöhnlichen Weine aus dem Süden Frankreichs.

Spitzenweine aus dem Roussillon

Der vielbeachtete englische Weinjournalist Jamie Goode charakterisiert die Weine von Clot de l'Oum treffend mit drei Begriffen: »minerality, freshness and fruit« und fügt an, dass sich Eric Monné und Lèia mit den jüngsten Jahrgängen als »producer of some of the Roussillon's finest wines« etabliert hätten. Eine Kostprobe davon bietet das aktuelle Probierpaket, das die beiden trinkreifen Weine La Compagnie des Papillons 2007 und Saint Bart. 2005 zum Einführungspreis anbietet. Weitere Informationen dazu auf der Rückseite dieser Küferweg-Presse. Eine besonders attraktive Möglich-

keit, die Weine von Clot de l'Oum kennen zu lernen besteht im Rahmen des Degustationsfestes vom 21./22. November 2009 in Obfelden. Lèia Monné wird einen Querschnitt aus ihrer Produktion präsentieren.



Clot de l'Oum und seine Weine

La Compagnie des Papillons 2007
Côtes du Roussillon-Villages AOC
Clot de l'Oum

Der Wein wird aus Carignan- und Grenachetrauben gekeltert, den Hauptsorten des Anbaugebiets, die meist im Mischsatz verwendet werden. Sie stammen aus verschiedenen Parzellen bei Bélesta, die über 50 Jahre alt sind. Sie wachsen auf Schiefer- oder Granitböden zwischen 400 und 600 Meter ü.M. Der Ausbau erfolgte während 12 Monaten in gebrauchten Barriques. Ein gehaltvoller Wein mit viel Frucht und Frische, höchst elegant und ausgewogen.

2007 – 75 cl – Fr. 24.–

Saint Bart. Vieilles Vignes 2005
Côtes du Roussillon-Villages
Caramany AOC
Clot de l'Oum

Die Trauben für diesen Wein stammen ausschliesslich aus dem Rebberg Saint Barthélémy. Überreste der gleichnamigen Kapelle aus dem 13. Jahrhundert sind noch immer sichtbar. Die 600 Meter ü.M. gelegene Einzellage ist mit teilweise über 100-jährigen Carignan- und Grenache-Pelut-Reben und jüngeren Syrah bestockt. Mit safteignen Hefen vergoren, reifte der Wein während 15 Monaten in Barriques (erste oder zweite Füllung). Mächtig und lang anhaltend.

2005 – 75 cl – Fr. 36.–

Numero Uno 2007
Côtes du Roussillon-Villages AOC
Clot de l'Oum

Syrah, wie man ihn im Süden Frankreichs nicht für möglich hält: nervige Frische, subtil, fruchtig und von feinkörnigem, reifem Tannin. Dieses vorzügliche Gewächs, angereichert mit dem besten Fass Carignan, mit ist die Frucht hoher Lagen, granithaltiger Böden, biodynamischer Bewirtschaftung, rigoroser Auslese und einer unspektakulären Kelterung. 15 Monate Ausbau in gebrauchten Barriques. Ein kompaktes und gleichzeitig transparentes Gewächs von hoher Fließgeschwindigkeit. Sublime!

2007 – 75 cl – Fr. 49.–

Aphrodisierendes in Zürich



Stimmungsvolle Ambiance in »Der Giesserei«. Monika Schärer und Gerd Hafmanns zogen das Publikum in ihren Bann.

Der »aphrodisierende« Küferweg-Abend war perfekt. Monika Schärer und Gerd Hafmanns begeisterten das zahlreiche Publikum im Restaurant »Die Giesserei«, Zürich Oerlikon mit ihrem Programm

»Liebe, Lust und Leidenschaft«. Und in diesem Sinn trugen sie die Texte berühmter Literaten auch vor: mal charmant und impulsiv flüsternd, mal hauchend und jauchzend, immer gespickt mit pikantem

Witz und Raffinesse. Dazwischen wurde ein Menü aufgetragen, das nichts zu wünschen übrig liess und hervorragend mit den ausgesuchten Küferweg-Weinen harmonierte.

Atmosphärisches in der Toskana

Die dritte Toskana-Woche ist Geschichte. Vom Borgo Cetamura aus, sie ist Teil der Fattoria Le Pici, führten Christina Inauen und Roman Günter die Gäste vom Küferweg zu den Weinbaubetrieben von Gioia Cresti, Stella di Campalto und Palmiro Quinci. Hautnah erfuhren die Teilnehmerinnen und Teilnehmer, woher deren Weine stammen und wo die Besonderheiten in der Herstellung liegen.

Die Weingüter wurden »erwandert«, die eindrücklichste Art, eine Gegend zu entdecken. Für Entspannung sorgte am Abend das Bad im Swimming-Pool mit Blick gegen Siena und natürlich die schmackhafte Küche von Alessandra und Mauro, die auch zu Pizza- und Pastazubereitung einluden.

Besuche der Städte Siena, Montepulciano, Montalcino und Montepulciano rundeten das abwechslungsreiche Wochenprogramm ab.



Weinkellerbesuch bei Stella di Campalto, am Abend Pizza von Mauro aus dem Holzbackofen und immer wieder vergnügliche Wanderungen.

LE MENU

SO KOCHT DIE SCHWEIZ

Der Wein-Tipp

Notre La Côte 2006, Uvavins

In diesem mittelschweren Rotwein sind die Traubensorten Gamay, Garanoir und Pinot noir vereint. Nur schon diese Kombination macht auf den modernen, süssfruchtigen Charakter dieses Weins aufmerksam. Denn während Gamay und Pinot noir für die Finesse und Frische zuständig sind, fügt der Garanoir eine marmeladige Frucht Komponente dazu. Schönes Trinkvergnügen für alle Tage. Am besten leicht gekühlt servieren (etwa 14 bis 15 °C). Preis: CHF 14.80
 Bezugsquelle: Weinhandlung am Küferweg, Obfelden
 Telefon 043 322 60 00
www.kueferweg.ch



Wine Spectator

LEARN MORE, DRINK BETTER

Do ut des und Billes Noires: sensationelle Bewertungen im Wine Spectator

James Suckling testete 36 herausragende toskanische Gewächse, die meisten aus den starken Jahrgängen 2006 und 2007. Ein Traumresultat von 94/100 Punkte erzielte der Do ut des 2007 von Gioia Cresti, mit Abstand der preisgünstigste Wein aller ausgezeichneten, von denen nicht wenige 100 Dollar oder mehr kosten. James Suckling veranschlagt für den 2007-er als beste Trinkreife: ab 2012. Am Küferweg ist zur Zeit der vorzügliche Jahrgang 2005 im Handel, trinkreif zum Preis von Fr. 38.–.



Ebenfalls mit 94/100 (outstanding) wurde der Cornas Billes Noires 2007 der Domaine du Coulet bewertet. Tester James Molesworth war begeistert über »moves between racy and muscular«, das subtile Spiel zwischen Rasse und Muskeln. Aktuell im Verkauf am Küferweg: Jahrgang 2006, Fr. 79.–.



SonntagsZeitung

Martin Kilchmann testete für die SonntagsZeitung 75 Riojas. Die Bewertung erfolgte in drei Preiskategorien. In der Kategorie 20 bis 30 Franken landeten gleich zwei Weingüter in den vordersten Rängen, die vom Küferweg seit vielen Jahren geführt werden: Remelluri und die Compañía de Vino Telmo Rodríguez. Der Lanzaga 2006 (Fr. 27.50) landete auf Rang 2, der Remelluri 2004 auf Rang 3 (Fr. 32.–).

annemarie wildeisen's KOCHEN



Neuer Wein in «alten» Flaschen

Biologisch ist nicht zwingend ökologisch, im Fall der Küferweg-Biossweine in Pfandflaschen aber schon. Bis zu zwanzig Mal werden die Flaschen der frischen Weissweine, süßigen Alltagsweine und kräftigen Rotweine wiederverwendet. Die Lieferung in Harassen verhindert unnötigen Kartonmüll und obendrein das mühselige Kartonsbücheln nach der letzten Flasche.
 Weinhandlung am Küferweg, 8912 Obfelden,
www.kueferweg.ch

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Revue du vin de France: Lob für Domaine de Villeneuve

In ihrem »Guide vert 2010« notiert der Châteauneuf-du-Pape 2005 mit ausgezeichneten 17,5 Punkten. Die Weine von Stanislas Wallut werden als Renaissance-Weine des klassischen Stils beschrieben, geprägt durch Harmonie, Gleichgewicht und ihre Tiefe und Sorgfältigkeit. Am Küferweg im Verkauf: 2005 (Magnum) à Fr. 85.–; 2006 (75 cl) à Fr. 39.–.



SCHWEIZER ILLUSTRIERTE

WEIN-TIPP

KREATION ERNST MEIER
 Seit über 20 Jahren ist die Weinhandlung am Küferweg in Obfelden ZH einer der führenden Anbieter von Weinen aus biologischem Anbau in der Schweiz. Und eine innovative Adresse für die Kombination von Grafik und Weinspreizen. So

illustrierte Tami Ungwer die Etiketten der Küferweg-Vinohkel-Weinkollektion. Auch das Grafik-Talent von Werber und Wein-Alicornade Ernst Meier ist vorwiegend. Er hat die Etiketten von drei trinkreifen Schweizer Weinen kreiert: Mon Neuchâtel (15.5%) ist ein rasiger

Chasselas von Christian Ressel, Notre La Côte (13%) eine Waadtländer Assemblage aus Pinot Noir, Gamay und Garanoir und Notre Pinot Noir (13.5%) ein fruchtbetonter Pinot Noir aus dem Wallis. Alle drei sind perfekt zu Schweizer Küche und Charcuterie.

Weinhandlung am Küferweg
 8912 Obfelden
 Tel. 043 - 322 60 00
www.kueferweg.ch
 Bis 2010 schick.
 Rosette
 • CHF 15.-
 • CHF 14.30



Agenda

Freitag, 13. November 2009
19 Uhr
Hotel Steigenberger
Bellerive au Lac
Utoquai 47, 8008 Zürich

Weindegustation und Nachtessen mit den österreichischen Produzenten Fred Loimer und Franz Weninger

Nathalie Grisoni, Direktorin des stilvollen Bellerive au Lac am Utoquai stellt seit einiger Zeit ihre Küche unter das Motto »La cuisine naturelle«. Dazu gehört auch, dass Weine aus biologischem Anbau ausgeschenkt werden.

4-Gang-Menü österreichische Küche Fr. 78.– (pro Person exkl. Getränke)



Freitag, 13. November 2009
Freitag, 11. Dezember 2009
jeweils um 19 Uhr
Tavolata
Gina & Urs Chiara
7416 Almens/Domleschg

Mehrgängige Tafelrunde bis max. 12 Gäste in der Stube im alten Pardieni

Im Mittelpunkt steht frisch Gesammeltes aus Hecken, Wildnis und Garten, ergänzt vor allem mit biologischen Produkten aus der Region und fairem Welthandel.

Für Reservationen: 081 630 10 42
oder 081 630 10 40

Preis pro Person: 105.– inkl. Küferweg-Tischweine und andere Getränke

130.– inkl. Küferweg-Crescendo vom charaktervollen zum Traumwein und andere Getränke.



Samstag, 21. und Sonntag,
22. November 2009, Obfelden

Degustationstage in Obfelden

Während zwei Tagen bietet sich die Möglichkeit, das gesamte Sortiment des Küferwegs zu verkosten. Viele Produzentinnen und Produzenten sind anwesend, mit ihnen finden auch geführte Degustationen statt.

Freitag, 22. Januar 2010
19 Uhr
Wirtschaft Neumarkt
Neumarkt 5, 8001 Zürich

Weindegustation und Nachtessen mit Marie-Thérèse Chappaz

Regionale Produkte erster Güte prägen die Speisekarte des Neumarkts. Das passt zu den Weinen von Marie-Thérèse Chappaz, die an diesem Abend Einblick in zwanzig Jahre Winzerinnenleben geben wird.





Das neue Probierpaket »Clot de l'Oum«



La Compagnie des Papillons 2007
Grenache, Carignan
Clot de l'Oum, Roussillon/F
75 cl – Fr. 24.–
Biokontrolle: Ecocert

Saint Bart. Vieilles Vignes 2005
Carignan, Grenache-Pelut, Syrah
Clot de l'Oum, Roussillon/F
75 cl – Fr. 36.–
Biokontrolle: Ecocert (Umstellung)

Probierpaket »Clot de l'Oum« bestellen:

Wir offerieren Ihnen je eine Flasche La Compagnie des Papillons und Saint Bart. Vieilles Vignes zum Probierpreis von Fr. 49.– (statt Fr. 60.–) pro Karton plus Fr. 9.50 Versandkosten.

Dieses Paket wird den Abonentinnen und Abonenten des Probe-Abos automatisch zugestellt.

Das besondere Angebot!

Festtagsweine

Das Trio für einen festlichen Abend aus den besten französischen Anbaugebieten

Crémant de Bourgogne, Jean Musso, Schaumwein aus dem Burgund
Châteauneuf-du-Pape Domaine de Villeneuve, grosser Rotwein aus Frankreichs Süden

Sauternes Château La Garenne (37,5 cl), Süsswein aus dem Bordelais

Wir bieten Ihnen das Trio zum Probier-Preis von Fr. 72.– (statt Fr. 83.80)

Bestellungen nehmen wir gerne telefonisch, per Mail oder mit beige-fügter Bestellkarte entgegen. Die Preise gelten bis zum Erscheinen der nächsten Küferweg-Presse.



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 53 – November 2009

Herausgeberin: Weinhandlung am Küferweg, CH-8912 Obfelden.

Redaktion: Markus Schamberger, Stefan Keller. Gestaltung: Matthis Beck. Druck: Engelberger Stans.
Telefon 043 322 60 00 – Fax 043 322 60 01 – weinhandlung@kueferweg.ch – www.kueferweg.ch

