

küferweg**presse**



DIE STOLZEN VALENCIANER

Küferweg / Camenisch

2 | **PROBIERPAKET**

Casa Los Frailes: neuer Jahrgang, neue Cuvée, neuer Top-Wein



6 | **WEINE DES MONATS**

Le Chapitre: einer von Cruchons Waadtländer Spitzenweine



8 | **TIPP**

Burgrain in Alberswil: die Landwirtschaft der Zukunft



1771 CASA LOS FRAILES: HOMMAGE AN DIE FAMILIEN- GESCHICHTE

Miguel Velazquez' Paellapfanne war bis aufs letzte Reiskorn leergekratzt, als Maria Jose, Miguels Schwester, in die Hände klatschte und so die lautstarke Tischrunde zum Schweigen brachte. Für einen Moment herrschte andächtige Stille im Patio der Casa Los Frailes. «Wir möchten euch zum Abschluss des Abends einen ganz besonderen Wein entkorken», sagte die Gastgeberin und stellte eine Flasche auf den Tisch. 1771 stand in grossen Ziffern auf der Etikette der uns unbekannteren Abfüllung. «Im Herbst 2011 selektionierten wir Trauben von den



ältesten Monastrellstöcken und bauten sie separat aus», sagte Maria Jose und goss einen kirschtönen Wein in frische, bauchige Gläser. Man sah ihr an, dass sie gespannt auf unsere Reaktionen war. Es wurde geschnuppert, geschlürft, geschmatzt, und bald schon leuchteten alle Augen. Wahrlich, was uns da Maria Jose vorgesetzt hatte, war ganz hervorragend. Ein Wein voller Kraft und Tiefe, doch ohne Protz, gehaltvoll und dicht, ohne dass es ihm an Subtilität mangelte. Zwar ist er von der perfekten Reife noch entfernt, doch bereits so zugänglich, dass man keinen einzigen Schluck bereut. Mit unserer Zustimmung wich die Anspannung von Maria Jose, und es sprudelte aus ihr: «Fünf Jahre lang haben wir geprübelt, bis uns das Resultat überzeugte. Mit dem Jahrgang 2011 waren wir endlich zufrieden, und so entschlossen wir uns, ihn als 1771 abzufüllen.» Die Ziffern verweisen auf das Jahr, in dem ihre Vorfahren das Gut erwarben und damit den Grundstein zur heutigen Casa Los Frailes, dem Haus der Mönche, legten. Der landwirtschaftliche Betrieb wurde bis in die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts von Jesuiten bewirtschaftet und bewohnt. Die Ebene, auf welcher das Weingut liegt, befindet sich im Alforins-Tal, der Name bedeutet auf Arabisch Getreidespeicher, wie uns die Familie Velazquez erklärte, und verweist darauf, dass hier schon im 8. Jahrhundert in der Zeit der maurischen Herrschaft Land kultiviert wurde. Nach der Vertreibung der Jesuiten aus Spanien annektierte das spanische Königreich die Güter und verkaufte sie. So kamen die Vorfahren von Miguel und Maria Jose Velazquez zu ihrem Besitz.

1996 übergab Carlos Velazquez seinem Sohn Miguel die Apotheke in Valencia und zog sich auf Casa Los Frailes zurück. Er wollte sich vermehrt seinen zwei Leidenschaften widmen: dem Weinbau und der Literatur. Bis zu seiner Übersiedlung wur-

den die Trauben verkauft, das sollte sich ändern. Der alte Keller wurde reaktiviert, ein neues Kelterungsgebäude erstellt, und bereits nach wenigen Jahren wurden die ersten Weine abgefüllt und unter dem Namen Bodegas Los Frailes angeboten.

Nun, gut zehn Jahre später, entschied sich die Familie für einen Namenswechsel: Casa Los Frailes, also Haus statt Keller. «Los Frailes ist ja nicht bloss eine Kellerei», erläuterte Maria Jose, «wir haben auch ein Wohnhaus und Rebberge, die sich in unmittelbarer

Nähe befinden. Wir meinen, dass der Name Casa Los Frailes der Entstehung, der Einheit und dem Familiären des Betriebs besser entspricht», sagte Maria Jose weiter. «Das ist nicht die einzige Änderung», fügte Miguel Velazquez an. «Wir haben uns ent-

schlossen, die bisherige Cuvée Monastrell-Cabernet durch eine Mischung von Monastrell und Garnacha zu ersetzen. Die markante schwarze Etikette bleibt allerdings unverändert. «Unser Ziel ist es, den mediterranen Charakter unserer Weine zu akzentuieren»,



Basis des jüngsten Weins 1771 von Casa Los Frailes sind uralte Monastrell-Rebstöcke.



Küferweg / Camenisch

Küferweg / Camenisch

Casa Los Frailes, das Haus der Mönche ist seit 1771 im Besitz der Familie Velazquez.

Maria Jose Velazquez und Markus Schamberger diskutieren den biodynamischen Anbau.

sagte Miguel. «Wir suchen Frische und Abgerundetheit und meinen, dass dies mit Garnacha besser gelingt als mit Cabernet Sauvignon.» Apotheker Miguel Velazquez machte sich nicht nur Gedanken über die passenden Mischungen, er begann auch, sich intensiv mit verschiedenen Anbauarten auseinanderzusetzen. Nach über zehn Jahren bioorganischem Weinbau wagte er den Schritt und stellte den Rebbau auf Biodynamik um. Es wurden Schafe gekauft, Kompost hergestellt und biodynamische Präpa-

rate wie 500 und 501 gespritzt. Für eine Beurteilung, ob sich dadurch die Weine verändert hätten, sei es noch zu früh. «Ich stelle aber fest», sagte Miguel, «dass der Boden und die Reben vitaler sind als je zuvor.»

Wo war bloss Maria Jose geblieben? Miguel zeigte auf den leeren 1771er. Wenig später tauchte sie auf, in der einen Hand eine neue Flasche – wir wussten schon, was –, in der andern Hand einen Zeitungsartikel. «Hört, was Luis Gutierrez, einer der einflussreichsten spanischen Weinkritiker, im Newsletter von Jancis Robinson zu unserem neuen Wein schreibt: «Ich war so begeistert, fand ihn so elegant und raffiniert, dass ich mich sogleich verliebte. Er schmeckt jetzt schon so gut – was wird wohl erst die Zukunft bringen?»

Efe Monastrell: Jüngster im Probierpaket

Das 130 Hektaren grosse Anwesen von Los Frailes ist grösstenteils mit Monastrell-Reben bestockt. Für den Efe Monastrell werden die Trauben der jüngsten Weinberge selektioniert. Ziel ist es, einen möglichst fruchtigen, frischen Roten zu keltern, einen, der bereits nach wenigen Monaten Trinkvergnügen verspricht. Der 2012er, der zehnte Jahrgang, zeigt, was damit gemeint ist. Nach einem trockenen, heissen Sommer konnten reife und kerngesunde Trauben geerntet werden. Der Ausbau im Stahltank dauerte vier Monate, Anfang Februar 2013 wurde der Wein filtriert und abgefüllt. Die Produktion liegt bei 100 000 Flaschen.

Der kirschrote Efe Monastrell zeigt in der Nase eine diskrete Frucht und feine Würzigkeit. Im Antrunk ist er schlank, beerig und mit einem Hauch von Himbeere unterlegt. Das Finale ist geprägt durch eine attraktive Fruchtsüsse. Bereits jetzt präsentiert sich der 2012er zugänglich und harmonisch.

Black-Label mit neuer Mischung

Monastrell und Garnacha prägen die Reberge im Süden Spaniens. Miguel und Maria Jose Velazquez haben 2010 eine Cuvée mit 70 Prozent Monastrell und 30 Prozent Garnacha abgefüllt. Diese ersetzt den Monastrell-Cabernet. Die markante schwarze Etikette wurde beibehalten. Die neue Mischung

unterstreicht den Willen der Casa Los Frailes, der regionalen Kultur noch vermehrt Achtung zu schenken. 2010 gilt als exzellentes Jahr. Es war nicht zu heiss, so dass die Weine genügend Säure entwickeln konnten. Nach sechsmonatigem Ausbau im Stahltank folgten vier weitere Monate in Barriques. Vor der Abfüllung wurde der Wein filtriert. Die Produktion liegt bei 50 000 Flaschen. Monastrell-Garnacha ist ein bouquetreicher Wein, feinwürzig und teerig. Am Gaumen zeigt er sich weich, warm und beerig und von guter Tanninstruktur. Ein attraktiver Wein mit Charakter.

1771 – Hommage an Familiengeschichte

Auf Parzellen mit durchschnittlich 75-jährigen Monastrell-Reben entstand nach fünfjähriger Probezeit mit dem Jahrgang 2011 erstmals der Wein 1771. Das Datum verweist auf den Zeitpunkt, zu welchem die Familie Velazquez in den Besitz des Anwesens Los Frailes kam. Die Weingärten, von welchen

dieser mächtige und doch elegante reinsortige Monastrell stammt, befinden sich in unmittelbarer Nähe zum Wohnhaus und Keller. Sie liegen auf 700 Meter Höhe. Kalk, Sand und Geröll prägen den Boden. Der Jungwein wurde während zweier Monate im Stahltank, dann ein Jahr lang teils in grösseren Holzfässern, teils in Betonbehältern ausgebaut. Rund 12 000 Flaschen wurden ohne Filtration abgefüllt.

Der 1771 zeigt ein helles Kirschrot. In der Nase sind vielschichtige kühle Aromen wahrnehmbar, am Gaumen eine dichte Struktur, saftig und geschmeidig. Es ist ein kompakter Rotwein mit schillernden Zwischentönen. Der Einfluss des beratenden französischen Önologen Dominique Roujou de Boubée ist spürbar.



DIE WEINE VON LOS FRAILES

EFE MONASTRELL 2012
Valencia DO, Casa Los Frailes
Fontanars dels Alforins
75 cl, Fr. 10.80

EFE MONASTRELL-GARNACHA 2010, Valencia DO, Casa Los Frailes
Fontanars dels Alforins
75 cl, Fr. 13.80

1771 CASA LOS FRAILES 2011
Valencia DO, Casa Los Frailes
Fontanars dels Alforins
75 cl, Fr. 29.–



Wir offerieren die drei Flaschen zum Probierpreis von Fr. 43.– (statt Fr. 53.60) plus Fr. 9.50 Versandkosten. Diese drei Weine werden den Abonentinnen und Abonenten des Probierpaket-Abos automatisch zugestellt.



Eine muntere Gesellschaft: die Familie Cruchon in Echichens bei Morges.

CRUCHON MISCHT DIE WAADT AUF

In der behaglichen Waadt ist einiges in Bewegung. Spitzenproduzenten wie die Familie Cruchon in Morges setzen vermehrt auf biologische Bewirtschaftung. Wie bewährt sich diese Anbaumethode in einem klimatisch schwierigen Jahr wie 2013?

«Uff, das war eine komplizierte Ernte!» gibt Raoul Cruchon unverblümt zu. Er ist für die Kelterung der Trauben verantwortlich, die sein Bruder Michel auf rund 40 Hektaren produziert. Aus der Ernte keltert Raoul Cruchon Jahr für Jahr an die 40 verschiedene Weine. «In diesem Herbst hatte ich etwa die

Hälfte eines durchschnittlichen Jahrgangs zu verarbeiten», erzählt Raoul Cruchon. «Der geringe Stockbehang hatte den Vorteil, dass die Trauben schliesslich doch noch ausreifen.» Die Ernte wurde bis zum letzten Moment hinausgezögert, die Blätter waren bereits vom Stock gefallen. «Der Zuckerge-

halt ist eher gering, die phenolische Reife aber gut», resümiert der Kellermeister. «Michel mache ich ein grosses Kompliment. Trotz der schwierigen klimatischen Bedingungen konnte ich kerngesunde Trauben verarbeiten.» Gerade die nach biodynamischen Prinzipien bearbeiteten Flächen zeigten sich sehr resistent gegenüber Pilzerkrankungen. «Hier wird nicht nach einem festgelegten Spritzplan gearbeitet, sondern man richtet sich danach, was man im Rebberg beobachtet.» Das bedinge Wachsamkeit und Erfahrung. «Ich denke, dass 2013 eher ein eleganter, denn ein kraftvoller,

auf jeden Fall aber ein kontrastreicher Jahrgang wird.» Doch für eine verlässliche Einschätzung sei es noch zu früh: «Nach dem Abschluss der malolaktischen Gärung werden wir mehr wissen.»

Le Chapitre 2012 – dieses Kapitel ist geschrieben

Die Küferweg-Exklusivität Le Chapitre war Cruchons erster zertifizierter Wein. Der aktuelle Jahrgang 2012 ist ein Wurf: fürs Auge und für den Gaumen. Der Chasselas aus der Waadtländer La Côte überzeugt mit enormer Frische und Vitalität. Es ist ein vibrierender Weisswein, der alle Vorzüge dieser Westschweizer Spezialität ausspielt. Dass die Cruchons für diese Abfüllung auf eine traditionelle, attraktive Waadtländer Flaschenform zurückgreifen, unterstreicht auch die eigene Wertschätzung. Die von Ernst Meier entworfene Etikette wurde der Bouteille Vaudoise Arte Vitis XXIème angepasst. Während ihre Genfer und Walliser Nachbarn die traditionsreiche Chasselas-Rebe mehr und mehr aus den Weinbergen vertreiben, halten ihr die Vaudois die Treue. Sie domi-

niert die meisten und besten Anbauflächen zwischen Yvorne und Féchy. Chasselas ist in der ganzen Westschweiz verbreitet und bietet eine faszinierende Vielfalt an Duft und Geschmack. Ein Bonvillars aus dem Gros de Vaud schmeckt ganz anders als ein Lavaux. Doch das ist noch nicht alles: Selbst innerhalb einer so kleinen Appellation wie St. Saphorin unterscheiden sich die Weine deutlich. Das hängt von der Lage und dem Handwerk der Winzer ab und ist das, was gemeinhin als «Terroir» bezeichnet wird. Beim Chasselas kommt dies besonders deutlich zum Ausdruck, da die Beeren viel neutraler schmecken als etwa der aromatische Muskat oder Gewürztraminer. Ja, Schweizer Chasselas ist ein wirklicher «Terroirwein», der einzige, und es gibt allen Grund, ihn mit grösster Achtsamkeit zu hegen und zu pflegen.

Sideris und weitere Glanzlichter

Unterdessen hat Raoul Cruchon dem Le Chapitre zwei weitere zertifizierte Weine zur Seite gestellt und dafür seine Steckenpferdchen gesattelt: Chardonnay und Pinot noir –

beide mit dem Namen Sideris. «Wir sind ja bloss zwei Stunden vom Burgund entfernt und fahren oft dorthin», sagt der Burgundliebhaber. Der Chardonnay muss für ihn «strict» sein, streng, schnörkellos und mineralisch, so wie ihn die kalkhaltigen Böden der Côte de Beaune prägen. Das gilt für den weissen Sideris genauso wie für den Chardonnay Noblesse, einen Klassiker aus dem Hause Cruchon.

Für den roten Sideris spielt Raoul Cruchon auf der ganzen Klaviatur. Die Assemblage besteht aus je einem Drittel Pinot noir, Gamay und Gamaret aus verschiedenen Parzellen. «In diesem Wein wollen wir die Eleganz des Pinot noir, die Kraft und Frucht des Gamay und die Mittelmeer-Würzigkeit des Gamaret zu einem neuen Ganzen vereinen», betont der Winzer. Für den Pinot noir Champanel werden Trauben aus der Lage Champanel selektioniert. In diesem Wein spiegelt sich Cruchons puristischer Charakter. Es ist ein Pinot noir ohne Schnickschnack, kühl, zurückhaltend, nobel. Mit dem Syrah setzt er einen Kontrapunkt. Der Wein erinnert an die südlicher wachsenden Rhône-Weine, Würzigkeit und Feuer zeichnen ihn aus.

DIE WEINE VON CROUCHON

LE CHAPITRE 2012*
Morges AOC, 75 cl, Fr. 17.90

CHARDONNAY SIDERIS 2011*
Morges AOC, 75 cl, Fr. 26.–

CHARDONNAY NOBLESSE 2011
Morges AOC, 75 cl, Fr. 28.–

ASSEMBLAGE ROUGE SIDERIS 2010*, Morges AOC, 75 cl, Fr. 24.–

PINOT NOIR CHAMPANEL 2009
Morges AOC, 75 cl, Fr. 26.–

SYRAH, MORGES AOC 2010
75 cl, Fr. 28.–

* zertifiziert von Demeter





Macht sich für biologische Landwirtschaft stark: Andi Lieberherr

DAS WELTBESTE SANDWICH AUS ALBERSWIL

Wer wie Andi Lieberherr den Anspruch hat, das weltbeste Sandwich zu produzieren, betreibt auch eine nachhaltige Landwirtschaft. Hinter dem ehrgeizigen Ziel des Toggenburgers steht das Gesamtprojekt Agrovision in Alberswil.

«300 Seiten umfasste das Konzept, das man mir in die Hand drückte – darin skizziert die Stiftung Agrovision ein Modell für die Landwirtschaft der Zukunft», sagt Andi Lieberherr. Der Toggenburger Bauernsohn las es aufmerksam durch und brachte das umfangreiche Werk mit einer einfachen Formel auf den Punkt: «Ich will das weltbeste Sandwich produzieren!» Eine sportliche Herausforderung. Doch der ehemalige Bobanschieber hat Erfahrung im Stossen grosser Lasten. Zwanzig Jahre lang arbeitete er als Käser, dann als Produktions- und Betriebsleiter beim Fleischverarbeiter Trai-tafina, er wechselte in den Biohandel und leitet heute das Zentrum Burgrain in Albers-

wil bei Willisau. In einem Gebiet, in dem gerade mal sechs Prozent aller landwirtschaftlichen Betriebe nach biologischen Grundsätzen arbeitet, wirkt Alberswil wie das Gallierdorf im Römischen Reich. Da kann es nicht schaden, dass Andi Lieberherr Asterix und Obelix in Personalunion verkörpert: Köpfchen und Kraft. Hier wird vorgeführt, wie eine biologische Landwirtschaft Erfolg haben kann. «Erleben Sie die Tiere und die Landwirtschaft auf dem Biohof hautnah», wirbt Agrovision. Im Stall werden zweimal täglich siebzig Kühe gemolken, die Tiere leben praktisch ausschliesslich im Freien. In den Frühlingsmonaten finden täglich bis zu drei Kälbchenge-

burten statt, was die Besucher miterleben können. Im Bienenhaus wird das Leben der bedrohten Völker erklärt. Die Käserei gibt Einblick in die Verarbeitung von Joghurt, Butter und Käse. Der Holzofen in der Hofbäckerei wird täglich eingefeuert, und bald schon wird auch die eigene Fleischverarbeitung ihren Betrieb aufnehmen. Weiter gibt es einen Stall, in dem 900 Hühner Eier produzieren, denen 100 Güggele Gesellschaft leisten und die der Produktion von Biomasthühnern dienen. Auf den Wiesen gedeihen Hochstamm-bäume mit verschiedensten Fruchtarten. Die Burgrain-Produkte werden in erster Linie im Hofladen und im Restaurant Burgrainstube abgesetzt, ein Teil gelangt über die Verteilorganisation Regio Fair zu Wiederverkäufern. 80 Bauernbetriebe der Zentralschweiz haben sich darin zusammengeschlossen. Beliefert werden rund hundert Biofachgeschäfte, gleichzeitig die Grossverteiler Globus und Manor. Regio Fair wird ebenfalls von Andi Lieberherr geleitet, im vierten Jahr des Bestehens werden bereits zwei Millionen Umsatz erzielt. Burgrain steht für eine Viehwirtschaft, deren Kühe nicht mit brasilianischem Kraftfutter zu Höchstleistungen angetrieben werden. Hier wird auch Butter und Käse aus frischester Rohmilch produziert, Trockenfleisch ohne Konservierungsmittel und Brot mit Biogetreide aus dem Holzofen. Nicht mehr, aber auch nicht weniger braucht einer, der sich zum Ziel gesetzt hat, das weltbeste Sandwich herzustellen.



Hofladen und Käserei: zwei wichtige Bereiche des Zentrums Burgrain.

Bilder: Küferweg/Camenisch



Agrovision in Alberswil: eine farbige Welt bietet sich den Besuchern.

Seit Anfang Jahr betreibt Andi Lieberherr, unterdessen im Besitz eines Wirtepatents, das stimmungsvolle Restaurant Burgrain-Stube. Das im alten Pferdestall untergebrachte Lokal wurde von der Architektin Pia Schmid gestaltet. Auch bei der Personalsuche hat Andi Lieberherr ein glückliches Händchen. Er konnte Lea Zweifel für die Serviceleitung gewinnen. Die gelernte Köchin bildete sich im Service weiter und sammelte Erfahrungen an der Bar des noblen Baur au Lac in Zürich, wo sie sich auch Weinkenntnisse erwarb. Mit Begeisterung bietet sie

ihren Gästen Weine aus dem Küferweg-Sortiment an. Als Koch engagierte der Neuwirt Rafael Bölsterli, der in der Nachbarschaft aufgewachsen ist. Im Adler Nebikon, einer der ersten Adressen im Luzernischen, ging er in die Lehre. Lange Jahre kochte er in erstklassigen Betrieben im Tessin. «Kein Schischi – gut muss es sein», so lautet sein Motto heute. Mit den lokalen, biologischen Produkten kann er aus dem Vollen schöpfen. In kurzer Zeit hat sich seine gradlinige Küche weit über Alberswil hinaus einen Namen gemacht.

i Adresse und Öffnungszeiten:

Restaurant Burgrain-Stube
Burgrain 8, 6248 Alberswil
Tel. 041 980 57 90, www.agrovision.ch

Geöffnet Mi, Do, So von 8 bis 18 Uhr
Fr und Sa von 8 bis 24 Uhr

Betriebsferien
vom 23.12.2013 bis 2.1.2014

ARIANE SCHAMBERGERS WEINTIPP

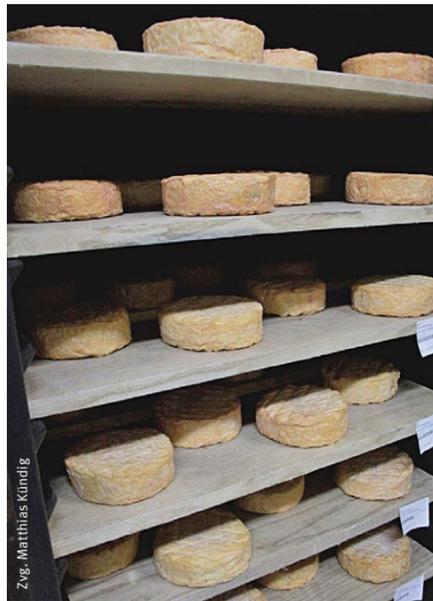


«Ich bin einfach Fan von den Weinen Telmo Rodríguez', und seit er die Zügel auf Remelluri in der Hand hält, schlägt mein Herz auch für diese Weine. Der Lindes de Remelluri stammt von Vertragswinzern, mit denen das Gut schon jahrzehntelang zusammenarbeitet. Lindes meint angrenzend. Bislang wurden die zugekauften Trauben als Teil für die Reserva verwendet, nun soll ihr Charakter verstärkt Ausdruck finden. Robert Parkers Wine Advocate war bereits vom ersten Jahrgang begeistert: 90/100 Punkte! Und der wichtigste spanische Weinführer Guía Peñin verteilte gar 94/100 Punkte. Ich gebe ihm drei Herzen!»

Lindes de Remelluri 2009/10 Rioja DOCa, La Granja Nuestra Señora de Remelluri, Labastida, 75 cl, Fr. 19.40



KÜNDIGS KÄSETIPP



«Mit dem Ami du Chambertin, einem Burgunder Rotschmierkäse, und dem Amarone haben wir eine wunderbare Kombination gefunden – da will man nur noch die Füsse hochlagern», schwärmt Matthias Kündig. Seine Frau Barbara allerdings bevorzugt zum mächtigen Italiener aus teiltrocknen Trauben einen «Testun» (Dickkopf). Der Bergkäse aus den piemontesischen Alpen wird im Weintrester gelagert «und möstelet ein wenig», wie Kündig sagt. Warum gibt der Thurgauer Maître fromager affineur diesem Rotschmierkäse aus Rohmilch den Vorzug? «Beide sind von intensivem, eigenwilligem Geschmack, sie halten sich die Waage.» Der Ami du Chambertin wird bis zum Versand mit einer Marc-Wasser-Lösung eingerieben. Das gibt ihm die rötliche Farbe. Bis zur vollen Reife braucht er rund sechs Wochen, dann ist der Käse so weich, dass er aus der Holzschachtel gelöffelt wird. Er sollte bei der gleichen Temperatur wie der Wein serviert werden, also bei rund 18 °C. Matthias Kündig empfiehlt dazu ein Feigen-Baum-nuss-Brot, das eigentlich mehr Kuchen als Brot ist. Hergestellt wird es von der Caffè-Pasticceria Alpina in Poschiavo.

Amarone Lanza 2009
Amarone DOC
Alessandro Lanza
Pescantina, 75 cl, Fr. 45.–



Kündig Chäslaube und Reformhaus
Am Marktplatz, 9400 Rorschach
Tel. 071 841 17 75
Weberngasse 19, 9000 St.Gallen,
Tel. 071 222 28 59, www.bonfromage.ch
info@bonfromage.ch
In St.Gallen jeweils von 8 bis 17 Uhr
auf dem Wochenmarkt.
Versand an Private per Post,
ab Fr. 250.– ohne Portokosten.

AUSZEICHNUNGEN FÜR KÜFERWEG-WEINE

17ème Edition: Les 6 Elus Talents Bordeaux Supérieur

Zu den sechs von einer Jury auserwählten Betrieben zählt Château Couronneau. Christophe und Bénédicte Piat überzeugten mit der Cuvée Pierre de Cartier. Der Titel wird denjenigen Gütern zugesprochen, die «die brilliantesten Vertreter der Appellation des neuen Jahrgangs» sind.

Cuvée Pierre de Cartier, Bordeaux Supérieur AOC, Château Couronneau, Ligieux 2010/11, 75 cl, Fr. 21.90, 2008, 150 cl, Fr. 47.–



AGENDA

Zvg. Mo Richner



Freitag, 6. Dezember 2013, ab 18.30 Uhr
Weinhandlung am Küferweg, Seetalstrasse 2, 5703 Seon

MO RICHNER – VERNISSAGE WEINKREISE

«Es passiert, und dann ist es wie ein grosses Geschenk», sagt Mo Richner über ihre Arbeit. Das Resultat dokumentiert das neue Küferwegweinbuch: 33 aus Weinflecken entstandene Weinkreise und 16 weitere Illustrationen, jedes ein Unikat. Mo Richner hat sie gerahmt und stellt sie in der Weinhandlung am Küferweg aus. Sie können hier erworben werden.

Die Vernissage findet am Freitag, 6. Dezember, in der Weinhandlung am Küferweg in Seon statt. Der Anlass wird musikalisch

umrahmt vom Duo Umluft. Ines Schneider und Verena Lienhard bezeichnen sich als «zwei spielfreudige Damen mit leisen, lauten, zarten, schrägen und anderen Tönen».

Ausgangsmaterial für Mo Richners Weinkreise waren drei Flaschen Wein aus dem Küferwegs Sortiment: der Tracce di Sassi von Werner und Simon Stucky, der Bordeaux Cuvée Pierre de Cartier von Château Couronneau und der Saint Bart. von Clot de l'Oum. Mo Richner legte drei Schalen bereit und goss in jede einen der drei Weine. Dann griff sie zu einem Glas und stellte den Fuss zuerst in die dunkelfarbige Flüssigkeit und gleich anschliessend auf ein Papier. So entstanden Weinkreise, zufällig, jeder ein bisschen anders, alle inspirierend. Sie wurden mit Farbstiften bearbeitet und dann ganz spontan mit Namen wie «tuschelmuschel» oder «bellybutton» versehen.

Auch die anderen Illustrationen entstanden aus Flecken. Wenn sie als Fettspritzer, Weintropfen oder Saucenklekse das Tisch Tuch verschmutzen oder sich grasgrün auf blütenweissen Hosen abzeichnen, bringen sie Ärger. Flecken können aber auch erfreuen, etwa auf dem Papier, wo Mo Richner ihre Pinsel austreibt und Farben ausprobiert. Diese vermeintlich wertlosen Formen waren Inspiration für «Wolkenhund» und «blue bird».



Zvg. Umluft



Weitere Informationen zu den Veranstaltungen und Anmelde-möglichkeiten finden Sie unter www.kueferweg.ch



MERCÈ SANGÜESA

www.kueferweg.ch

Impressum.....



Küferweg-Presse • Nr. 73 • November 2013

Redaktion: Markus Schamberger, Stefan Keller • Text: Stefan Keller • Gestaltung: Thomas Gobeli, Bern • Bilder: Reto Camenisch und von anderen zur Verfügung gestellte Bilder • Druck: Engelberger, Stans • Herausgeberin: Weinhandlung am Küferweg AG Seetalstrasse 2 · 5703 Seon · T 043 322 60 00 · weinhandlung@kueferweg.ch

Unsere Verkaufsstellen:

Laden Seon: Seetalstrasse 2 · 5703 Seon · T 043 322 60 00 · weinhandlung@kueferweg.ch

Laden Obfelden: Küferweg 3 · 8912 Obfelden · T 044 761 10 00 · info@bioweinladen.ch

