

KÜFERWEG
Weine mit Kultur

küferwegpresse

Nr. 104 August 2020
Weinhandlung am Küferweg, Seon

TRAVESSA
DA
PORTUGUESA

Portugal

CHARMANTE NEUHEIT AUS DEM ALENTEJO:
HERDADE DO ROCIM. EIN TRIO, DAS ES IN SICH HAT. 4

Flaschengeist: Marco Todisco über das Göttergetränk. 3

Domaine de Roquemale: wieder komplett. 8

Chianti Classico: Mit dem Rad durch die Rebberge. 10

Gehört das hierher?

Stimmt, wir sind Weinhändler und Kulturveranstalter und keine politische Partei. Wir wollen hier über die wunderbare Welt des Weines und der Kultur schreiben und lesen. Aber wenn wir dies weiterhin tun wollen, müssen wir uns auch über den Tellerrand hinaus kümmern. Eine wunderbare Welt des Weines und der Kultur kann es nur innerhalb einer ein-

germassen gerecht funktionierenden Welt geben. Im Moment läuft so ziemlich alles aus dem Ruder. Die Klimasituation, die Veränderungen in den Politsystemen, unser desaströses Finanzsystem, unser Umgang mit der Coronaproblematik und deren wirtschaftlichen Auswirkungen. Das alles gehört zusammen. Diese Dinge lassen sich nicht isoliert betrachten oder angehen. Unsere Gegenwart ist das Ergebnis unserer Vergangenheit. Folglich sind wir dafür verantwortlich.

auch dafür verantwortlich. Für eine andere, gerechtere Zukunft müssen wir heute die Weichen stellen.

Dass wir überhaupt über ein Thema wie die Konzernverantwortungsinitiative abstimmen müssen, zeigt, wo wir als Gesellschaft stehen. Es scheint uns nicht klar zu sein, dass wir für unser Handeln Verantwortung übernehmen müssen. Nein, wir stimmen darüber ab, ob wir das tun möchten oder ob wir nicht doch lieber wegschauen – wir profitieren ja davon. Klar, ein Ja könnte Arbeitsplätze in der Schweiz gefährden. Aber sind Arbeitsplätze denn wirklich mehr Wert als die Gesundheit der Menschen in anderen, fernen Welten? Am 29. November dürfen wir entscheiden.

Und ja, ich denke schon, es gehört hierher!

Herzlich Markus Schamberger

Küferwegpresse Nr. 104 August 2020

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

Veranstaltungen



Degustieren – aber wie?

Donnerstag, 3. September 2020, Weinhandlung am Küferweg, Seon, 19 Uhr bis 22 Uhr

Einführung ins Degustieren mit der Sommelière Christine Spiri, Mitarbeiterin Küferweg.



Herbstdegustation in Seon

Samstag, 21. November 2020, Weinhandlung am Küferweg, Seon, 11 Uhr bis 18 Uhr

Das gesamte Sortiment – über 200 Weine und Spirituosen – steht für Sie zur Degustation bereit. Die anwesenden Produzentinnen und Produzenten und das Küferweg-Team beraten Sie gerne. Geführte Degustation und Tischgespräche.



Herbstdegustation in Obfelden

Samstag, 26. September 2020, Weinladen Obfelden, Obfelden, 14 Uhr bis 21 Uhr

Myriam und Roland Bulliard bieten von 14 Uhr bis 19 Uhr Weine aus dem Küferweg-Sortiment zur Verkostung an. Dazu werden kleine Leckerbissen serviert. 19.45 Uhr bis 21 Uhr: Konzert mit «Guya's All Stars» (Formation: Jörg Guyan (Vocals, Guitar) Francis Coletta (Guitar) und Benno Bernet (Piano).



Konservi – das Kulturlokal

Hinweise auf das Konservi-Programm finden Sie auf der Rückseite der Küferwegpresse und auf der Website www.konservi.ch.

Getränk der Götter

Text: Marco Todisco / Bild: zvg



Marco Todisco
«Ich tigere bereits eine halbe Ewigkeit auf der Toilette herum, sinniere über den Einsatz von Wunderwaffen.»

Ich habe noch nie. Das ist für einen Mann in meinem Alter ungewöhnlich. Und meine Mamma meint, ein Leben ohne Frau und Kinder sei kein sinnerfülltes. Ich denke, es ist eine Frage der Chemie. Oder des Schicksals. Man muss zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort sein. Ich bin immer zu spät oder zu früh, an welchem Ort auch immer, und zugegebenermassen ziemlich verzweifelt. Anders kann ich mir das Zustandekommen des bevorstehenden Blind Dates

nicht erklären. Sie: 32, geschieden und Liebhaberin der Toskana. Ich: 36, unverheiratet, italienische Wurzeln – soweit unser Informationsaustausch. Fotos haben wir keine geschickt. Toskana und italienische Wurzeln ist immerhin ein möglicher Matchingpunkt. Angesichts meines fortgeschrittenen Verzweigungsgrades wollte ich die Sache diesmal nicht restlos dem Schicksal überlassen. So habe ich mich über die Toskana schlau gemacht und die Speise- und Weinkarte des Ristorante minutiös studiert. Zu Letzterem haben mich die Worte meines Onkels bewegt: Willst du eine Frau erobern, dann nimm das Getränk der Götter zu Hilfe. Es muss aber ein auf die Situation abgestimmter und zum Essen sowie zum Gegenüber passender Tropfen sein!

Ich soll in der kurzen Zeit zwischen Begrüssung und Bestellung den zum potenziellen Partner passenden Wein auswählen? Ein Fall für Profis, denke ich an Tisch acht sitzend. Ich bin 15 Minuten vorher da und gehe die Speise- und Weinkarte nochmals durch. Und noch bevor ich meine aufgeregten Hände am Hosenstoff trocknen kann, sehe ich sie im Eingangsbereich stehen. Ihr suchender und mein starrender Blick treffen sich. Der Countdown läuft. Ich mutiere zur Beobachtungsmaschine, die auf künstlicher Intelligenz basiert. Berechnungen aus den Parametern Hüftschwung, Körpergrösse, Augen- und Haarfarbe, Kleidungsstil und Gesichtszüge ratern über den Bildschirm meiner unsichtbaren Datenbrille. Pappardelle al ragù di cinghiale? Sie habe Lust auf Fleisch, antwortet sie. Diese Information lässt meinen Zeigefinger einer magischen Eingebung folgend über die Weinkarte streifen. Einen Chianti Classico «Le Cinciole» 2014, DOCG, biologisch. Ausgezeichnete Wahl, antwortet der Sommelier.

Das Bouquet, welches ich sie nach dem Schwenken des Glases einzuatmen auffordere, zaubert ihr ein euphorisches Lächeln ins Gesicht. Mit der Besessenheit eines Alchemisten beobachte ich jeden Schluck auf dessen Wirkung, als hätte ich ihr K.-o.-Tropfen verabreicht. Tatsächlich scheint sich ihre Wirbelsäule mit jeder Einnahme des Zaubertranks ein Stück weiter aufzurichten, sodass sich ihre Brustwarzen durch den feinen Seidenstoff

sauerkirschenförmig abzeichnen beginnen. Vom gelungenen Auftakt angegriffen, erkläre ich ihr die Bedeutung der DOCG-Produktionsbestimmungen und zähle mit Gesten schwelgerischer Sehnsucht die historischen und kulturellen Schönheiten auf, die in dem Gebiet zwischen Florenz und Siena liegen.

Weisst du, wie es dieser schwarze Hahn auf die Schianti-Etikette geschafft hat? Unterbricht sie mich und umfasst den Flaschen-

hals mit sicherem Griff. Während mir die Worte im Hals stecken bleiben, beginnt sie mit der Schilderung der Legende des schwarzen Hahns, die dem Chianti Classico sein Symbol verliehen haben soll. Ich kenne die Geschichte rund um die Grenzstreitigkeiten zwischen Florenz und Siena im 13. Jahrhundert bestens. Ihre Stimme aber wirkt hypnotisierend und ihre weit geöffneten Augen haben die rubinrote Farbe des Weins angenommen. Just an der Stelle der Legende, wo der Florentiner Reiter auf den Reiter aus Siena trifft, spüre ich ihren nackten Fuss langsam zwischen meinen Knien hochgleiten. Mein Körper erstarrt. Sie nimmt einen grosszügigen Schluck Wein, fasst meine Hand und führt sie zu ihren Lippen, die sich wegen der herzhaften Tannine zu einem Schollmund zusammengezogen haben. Enschantée, fügt sie nach dem feuchten Kuss auf meinem Handrücken hinzu. Wie von einer Schlange gebissen, schrecke ich zurück und beuge mich mit entschuldigenden Worten Richtung WC.

Ich tigere bereits eine halbe Ewigkeit auf der Toilette herum, sinniere über den Einsatz von Wunderwaffen – über die Erschaffung von Kreaturen und Situationen, die ausser Kontrolle geraten können. Ich habe lieber noch nie, als dass ich vom Liebeselixier koste, ehe es genügend gelagert und seine Trinkreife erreicht hat, denke ich wieder am leeren Tisch acht sitzend. Das ist für einen Mann in meinem Alter ungewöhnlich.

FLASCHEGEIST

Die Kolumnisten lassen sich für ihre Texte von einer Flasche aus dem Küferweg-Sortiment inspirieren. Marco Todisco, Sohn italienischer Einwanderer, aufgewachsen in Graubünden, lebt als Musiker und Sportlehrer in Zürich. 2011 erscheint im Zytglogge Verlag sein erstes Liedermacher-Album «Passatempo», 2015 sein zweites «Vivere accanto». Er ist zudem Moderator der italienischen Talk-Sendung «Caffè Todisco» bei TV Südostschweiz sowie Captain der Schweizer Fussball-Nationalmannschaft der Schriftsteller.

Charmantes aus Portugals Alentejo

Text: Stefan Keller / Bild: Colin Barth

Als wir Mitte März aus Valencia in die Schweiz zurückkehrten, im Gepäck die neuen Weine von Piqueras und Neleman, und nur Tage später der Vorhang fiel, wussten wir nicht, wann wir zur nächsten Reise aufbrechen würden. Drei Monate später war es dann soweit, der längst geplante Besuch in Portugal war nun wieder möglich. Unser Ziel: Herdade do Rocim im Alentejo.

Die Region liegt zwischen der Hauptstadt Lissabon im Norden, der Grenze zu Spanien im Osten, der Region Algarve im Süden und dem Atlantik im Westen. Von Lissabon aus, das in einem seltsam anmutenden Dämmereschlaf lag, peilen wir die Ortschaft Cuba an, ein 3300-Seelen-Dorf mit Bahnhof, imposantem Feuerwehrmagazin und einem öffentlichen Schwimmbad, das sich – aus was für Gründen auch immer – olympisch nennt. An der Strassenkreuzung in Bahnhofsnähe, so etwas wie das Zentrum des portugiesischen Cuba, sitzt vor einem kleinen Kaffee ein betagter Mann mit Schiebermütze, die Hände auf den Gehstock gelegt. Er sitzt so regungslos auf seinem Stuhl, dass wir nicht sicher sind, ob es sich um eine Skulptur oder um einen lebenden Menschen handelt. Das Rätsel löst sich erst, als ein Traktor mit Anhänger über die Strasse rumpelt und der Kopf mit der Schiebermütze dem vorbeifahrenden Gefährt folgt. Etwas ausserhalb des Dorfes liegt das Weingut Herdade do Rocim von Pedro Ribeiro, er erwartet uns. Der grosse Parkplatz vor dem Eingang zum im Hügel eingebetteten Weinkeller ist so leer wie der Mond, der Empfangsschalter verwaist. Nur im Keller scheint Betrieb zu sein. Wir folgen dem Klimpern der Flaschen, die auf dem Förderband der Abfüllanlage tanzen. Unterwegs kommt uns Pedro Ribeiro entgegen.

Regionales und Internationales

«Ja, es sind schwierige Zeiten, aber wir konnten trotz aller Einschränkungen immer arbeiten», sagt Ribeiro. 16 Mitarbeiter sind auf dem Betrieb beschäftigt, sie bewirtschaften 70 Hektaren Weingärten, arbeiten im Keller, betreiben den Verkauf vor Ort sowie das Restaurant, wo lokale Gerichte zubereitet werden mit Rezepten einer regionale Küche, die als besonders reichhaltig gilt. Im wenig besiedelten Alentejo betrieben die Phönizier schon vor den Römern Weinbau, doch bis Ende der 1970er-Jahre war Alentejo nicht für den Wein bekannt, sondern für ausgedehnte Weizenfelder, Olivenbäume und Korkeichenwälder. Mehr als die Hälfte der Weltproduktion an Korken stammt aus Portugal, der grösste Teil davon wird im Alentejo gewonnen. Erst in den 1980er-Jahren begannen mehr und mehr Produzenten Qua-

litätsweine herzustellen, und bald schon machte der Begriff «das Kalifornien Portugals» die Runde. Im Gegensatz zu den oft anspruchsvolleren Roten aus Bairrada und Dão wirken die Gewächse aus Alentejo geschmeidiger, moderner, mitunter auch etwas internationaler. Das Produktionsgebiet umfasst 30000 Hektaren, das sind rund 16 Prozent des gesamten portugiesischen Anbaus. Zwei Drittel entfallen auf rote Sorten. Flächenmässig sind die bedeutendsten Aragonez beziehungsweise Tempranillo (5483 ha), Trincadeira (3939 ha), Alicante Bouschet beziehungsweise Garnacha Tintorera (2119 ha) sowie Touriga Nacional (1373 ha). Je über 1000 Hektaren entfallen zudem auf Syrah und Cabernet Sauvignon. Bei den Weissen dominieren Fernão Pires (3306 ha), Castellana blanca (2718 ha) und Antão Vaz (1326 ha). Wie überall in Portugal stehen zudem unzählige regional verwurzelte Sorten im Ertrag. Durch das heisse, trockene und fast regenfreie Klima mit Sommertemperaturen bis zu 40 Grad Celsius ist zum Teil eine künstliche Bewässerung erforderlich,

und die Weinlese beginnt oft schon Mitte August. Die Produktion ist geprägt von den teils riesigen Weingütern mit mehreren hundert Hektaren Rebfläche, zu den bekanntesten zählen Cartuxa, Herdade do Esporão oder Quinta do Carmo.

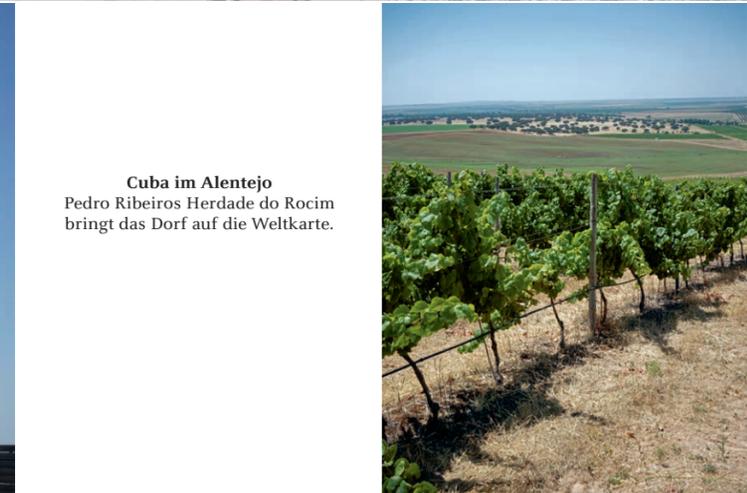
Aus dem Vollen schöpfen

Was für die Region Alentejo gilt, das findet man auch auf Herdade do Rocim, also rund zwei Drittel Rotwein und eine friedliche Koexistenz zwischen regionalen und internationalen Sorten, aus denen charaktervolle und zugleich zugängliche Cuvées gekeltert werden. Vor genau zwanzig Jahren übernahm die Familie von Pedro Ribeiro Frau Catarina das Weingut (Herdade), damals ein typisches altes Landhaus mit einem ebenerdigen Keller voller Tonamphoren, in denen seit 250 Jahren Wein nach alter Väter Sitte gekeltert wird. 2007 erstellten die neuen Besitzer den heutigen Produktionskeller und schufen so Platz für die Kelterung der Trauben aus alten Rebben und den neu ange-



PROBIERPAKET «PREMIERE MIT PORTUGAL»
Wir bieten Ihnen je eine Flasche Alves Vieira branco 2019, Alves Vieira tinto 2019 und Alves Vieira Reserva 2018 zum Preis von Fr. 47.50 inkl. MwSt. und Versandkosten.
Die Weine werden den Abonentinnen und Abonenten des Probiertpakets automatisch zugestellt.

PROBIERPAKET



Cuba im Alentejo
Pedro Ribeiros Herdade do Rocim bringt das Dorf auf die Weltkarte.





Herdade do Rocim
Der Ursprung des Weinguts liegt im 18. Jahrhundert. Noch heute wird auch mit Amphoren gekeltert.



Herdade do Rocim

legten Weingärten. Pedro Ribeiro, der an der Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro Önologie studierte und sich später bei Sandeman in Porto und in Australien Praxis erwarb, konnte beim Bau aus dem vollen schöpfen. Sein Schwiegervater war erfolgreicher Unternehmer, der mit seiner Firma Movicortes in Portugal und in den ehemaligen Kolonien Mosambik und Angola mit Bau- und Landwirtschaftsmaschinen handelte. Hitachi und Hürlimann etwa werden durch Movicortes vertreten. Ein Jahre nach seinem Tod 2012 im Alter von 68 Jahren taufte seine Heimatgemeinde Leiria einen Platz auf seinen Namen: José Ribeiro Vieira. Bürgermeister Raul Castro würdigte ihn als Unternehmer und Verbandsführer, für seinen ausgeprägten Bürgersinn und «als einen Mann der Kultur, der in einer unaufhörlichen Suche nach Wissen lebte». Verdienste für Stadt und Region erwarb sich José Ribeiro Vieira auch als Verleger des «Jornal de Leiria», wo er wöchentlich die Kolumne «Crónica sem Título» verfasste und über soziale und politische Themen schrieb.

Das Spiel mit den Cuvées

Auch wenn 2007 durch den Kellerbau auf Herdade do Rocim eine neue Zeitrechnung begonnen hat, ist Pedro Ribeiro von der Tradition fasziniert. Allem voran begeistern ihn die Amphoren oder Talhas, wie man in Portugal sagt. Einen zunehmend grösseren Teil der Ernte keltert er in den aus Lehm gefertigten Gefässen. Zusammen mit der Universität Mont-



ALVES VIEIRA BRANCO 2019
Alentejano IGP; Herdade do Rocim, Cuba;
Rebsorten: Antão Vaz, Fernão Pires, Roupeiro
75 cl – Fr. 13.50

ALVES VIEIRA TINTO 2019
Alentejano IGP; Herdade do Rocim, Cuba;
Rebsorten: Alicante Bouschet, Trincadeira,
Touriga Nacional
75 cl – Fr. 14.50

ALVES VIEIRA RESERVA 2018
Alentejano IGP; Herdade do Rocim, Cuba;
Rebsorten: Alicante Bouschet,
Touriga Nacional, Syrah, Petit Verdot
75 cl – Fr. 19.50

pellier hat er einen 140 Liter fassenden Gefässtyp entwickelt. Um den Wein während des Ausbaus vor Oxidation und Bakterien zu schützen, wird er mit einer Olivenöl-schicht bedeckt, eine Technik, wie sie bereits den Römern bekannt war. Die Freude am archaischen Ausbau wie auch dem daraus gewonnenen andersartigen Weinstil teilt Pedro Ribeiro mit anderen. Bereits zweimal lud er im November Amphorenwinzer nach Cuba ein. 2019 waren über 1000 Weinfreunde vor Ort.

Die drei Weine, die wir für das Küferweg-Sortiment selektionierten, sind klassisch gekeltert, der Weisse mit den drei Sorten Antão Vaz, Fernão Pires und Roupeiro im Stahltank, die beiden Roten mit Alicante Bouschet, Trincadeira und Touriga Nacional beziehungsweise Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Syrah und Petit Verdot teils im Stahltank und teils in Barriques. Alle drei spielen den Charme aus, der den Weinen aus dem Alentejo eigen ist. Die Trauben stammen aus Parzellen, die seit Jahren biologisch bewirtschaftet werden. Die Zertifizierung ist eingeleitet, der Prozess wird spätestens mit Jahrgang 2023 abgeschlossen sein. Die Linie Alves Vieira versteht Pedro Ribeiro als Hommage an die Familie seiner Frau.

Ein ungelöstes Rätsel

Wer Cuba besucht, wird unweigerlich an der Statue Christoph Kolumbus vorbeispazieren. Die Einwohner betrachten ihn als einen der ihren. Manoel Cândido Pinto de Oliveira (1908–2015) produzierte 2007 [sic] den Film «Christoph Kolumbus – Das Rätsel». Der Film ist zum einen eine Liebeserklärung Oliveiras an seine Frau, an die Geschichte Portugals und an die Kultur und Menschheitsgeschichte. Zum anderen ist er auch die Verfilmung des Buches «Cristovão Colon (Colombo) era Português» von Manuel Luciano und Silvia Jorge da Silva. Dort wird die Theorie dargelegt, Kolumbus habe zu Lebzeiten Colon geheissen und sei erst durch Geschichtsfälschung Kolumbus genannt worden. Er sei im portugiesischen Cuba geboren, als unehelicher Sohn aus der Königsfamilie, und dies sei auch der Grund, weshalb die grösste von Kolumbus entdeckte Antilleninsel den Namen seines Heimatorts trage. Eine Reihe stichhaltiger Belege wie auch hypothetischer Herleitungen werden im Buch ausgeführt und im Film teilweise erwähnt und dargestellt. In Cuba, wo der Film am 10. Januar 2008 seine kommerzielle Kino-Premiere hatte, stand das Publikum Kopf.



Pedro Ribeiro
Jeweils im November lädt er Amphorenproduzenten nach Cuba ein.



Domaine de Roquemale

Der neue Les Terrasses ist da!

Im Languedoc werden traditionellerweise Cuvée-Weine gekeltert. Wenn sie glücken, ist das Resultat mehr als die Summe ihrer Teile. Valérie und Dominique Ibanez bereichern unser Sortiment mit drei Spielarten.

Text: Stefan Keller / Bild: Colin Barth

«2019 war ein ausgesprochen heisses Jahr, so wie es die Cinsault-Rebe ganz besonders mag», sagt Valérie Ibanez. In der Abfüllung Les Terrasses macht sie 40 Prozent aus, so viel wie Syrah. Ein Fünftel entfällt auf Grenache. Die Ernte für den Roten begann im Talkessel von Roquemale am 16. September in den frühen Morgenstunden, damit die Trauben kühl in den Keller kamen, wo sie Dominique entrappte, also die Beeren von den Stielen löste. Nach acht Tagen waren die Gärungen abgeschlossen, und nach dem Abpressen wurden die Weine für den Ausbau in Stahltanks umgezogen. Schon im Februar begannen Dominique und Valérie zu assemblieren, das heisst, potenzielle Cuvée-Partner miteinander zu mischen. Da gilt es zu riechen, abzuschmecken, zu justieren. Es ist immer wieder verblüffend zu erleben, wie ein paar Prozente mehr oder weniger dem Wein einen anderen Drall geben können. Der neue Jahrgang soll sich – darin sind sich Dominique und Valérie Ibanez einig – vom Profil her an die Vorgänger anschliessen, identisch kann das Resultat aber niemals sein, dafür ist der Einfluss des jeweiligen Jahrgangs zu gross. 8000 Flaschen füllten sie schliesslich Ende Februar ab, im Vergleich zum 2018er mit einem etwas höheren Anteil an Syrah und einem etwas geringeren an Cinsault.

Die Musterflaschen, die bald darauf in Seon eintrafen, präsentieren uns einen kräftigen, fülligen, aber noch ungestümen Wein, und so entschlossen wir uns, mit dem Verkauf etwas zuzuwarten. In den folgenden Wochen entwickelte er sich rasch, Les Terrasses 2019 steht nun zu Beginn der Trinkreife. In dieser Phase empfiehlt sich generell, die Weine zu dekantieren und ihnen durch den Sauerstoffeinfluss etwas Schub zu verleihen. So oder so: Dieser Rote ist auch ein Versprechen für die Zukunft. Ganz und gar gerundet präsentiert sich die Abfüllung Les Grés 2018, eine Cuvée aus hauptsächlich Syrah und etwas Grenache und Mourvèdre. Dieser Wein ist etwas länger an der Maische vergoren und wird erst nach 18-monatigem Ausbau im Stahltank abgefüllt. Aus vier Fünftel Syrah und einem Fünftel Grenache setzt sich Mâle zusammen, der dritte im Bunde. Die Weine werden während eines Jahres in kleineren Holzfässern ausgebaut. Auch diese Abfüllung gewinnt durchs Dekantieren.



LES TERRASSES 2019
Languedoc AOC; Domaine de Roquemale, Villeveyrac; Rebsorten: Syrah, Cinsault, Grenache **75 cl – Fr. 14.80**

LES GRÉS 2018
Languedoc Grés de Montpellier AOC; Domaine de Roquemale, Villeveyrac; Rebsorten: Syrah, Grenache, Mourvèdre **75 cl – Fr. 17.40**

MÂLE 2017
Languedoc Grés de Montpellier AOC; Domaine de Roquemale, Villeveyrac; Rebsorten: Syrah, Grenache **75 cl – Fr. 27.–**

Brezza in Barolo



LANGHE NEBBIOLO 2019
Langhe Nebbiolo DOC; Brezza, Barolo; Rebsorte: Nebbiolo **75 cl – Fr. 19.80**

BAROLO SARMASSA 2015
Barolo DOCG; Brezza, Barolo; Rebsorte: Nebbiolo **75 cl – Fr. 59.–**

BAROLO RISERVA SARMASSA VIGNA BRICCO 2013
Barolo DOCG; Brezza, Barolo; Rebsorte: Nebbiolo **75 cl – Fr. 76.–**

Alain Kunz, Fussball- und Weinreporter beim «Blick», besuchte kürzlich die Familie Brezza in Barolo. «Die Lage des Betriebs ist, sagen wir mal vorsichtig, privilegiert. Man hat einen perfekten Blick auf das Castello di Barolo auf der einen und Weinberge auf der anderen Seite.» Ebenso angetan wie vom Ort war Alain Kunz von den Weinen, die ihm Enzo Brezza präsentierte. Der Langhe Nebbiolo 2018 bewertete er mit 16,5/20 Punkten. Zwischenzeitlich wechselten wir auf den Jahrgang 2019, er ist aus demselben Holz geschnitten. Zu Elogen verführten ihn die beiden Baroli aus der Lage Sarmassa. «Enorm ausladende Nase, Rosenwasser, rote Kirschen, sehr frisch-beschwingt, Fruchtsüsse, rechte Tannine, Tiefe, leicht vegetabiler Touch, Fülle, wunderbare Länge.» 17,75/20 Punkte war Alain Kunz der 2015er Sarmassa wert, gar 18/20 die Riserva Vigna Bricco aus dem Jahr 2013. «Elegant, Druck, Kraft, tolles Finish», so sein Eindruck.

Lob für Los Losares



Juan Pablo Bonete Piqueras
Leitet in dritter Generation den 1915 gegründeten Betrieb und ist für den Keller zuständig.



LOS LOSARES PIE FRANCO 2017
Almansa DO; Bodegas Piqueras, Almansa; Rebsorte: Garnacha Tintorera **75 cl – Fr. 19.–**

Auch den Testern von «Gilbert & Galliard» mundete der Los Losares Pie Franco der Bodegas Piqueras. 93/100 Punkte vergaben sie im Rahmen des «International Challenge 2020» für den Jahrgang 2017. In den Weingärten von Almansa finden sich viele wurzelechte Stöcke. Mit von den ältesten stehen

in der Lage Los Losares. Die 80-jährigen Gobelet-Stöcke wachsen auf kargen, steinigen Böden auf 900 Höhenmetern. Der Rote reift während eines guten Jahres in 300-Liter-Holzfässern aus französischer Eiche. Es ist ein elegantes Gewächs, vollmundig und mit langem Finale.

Loimers Gemischter Satz



GEMISCHTER SATZ MIT ACHTUNG 2016
Österreichischer Landwein; Weingut Loimer, Langenlois; Rebsorten: Grüner Veltliner, Weissler Riesling, Roter Veltliner, Welschriesling, Roter Riesling, Traminer **75 cl – Fr. 35.–**

«Durcheinander im Rebberg» titelte Daniel Böniger in der «Basler Zeitung». In seinem Artikel stellte er verschiedene Weine vor, die aus mehreren zur selben Zeit geernteten Traubensorten gekeltert sind. Böniger empfahl auch Fred Loimers Abfüllung «Mit Achtung» 2016, eine maischeverorgene Mischung aus einem halben Dutzend Sorten. «Ein trockener Wein mit munterer Säure, viel Schmelz, Frucht und Würze. Er hat genug Kraft, um auch neben deftigen Speisen zu bestehen.»



Fred Loimer
Im Kamptal, der Heimat Fred Loimers, einer Hochburg des österreichischen Weissweins, ist Gemischter Satz längst den reinsortig gepflanzten Parzellen gewichen.

Gold für Tempores Mas de Aranda

An der «Berliner Wine Trophy 2020» gab's eine Goldmedaille für Tempores Mas de Aranda 2018. Die Trauben für diese reinsortige Garnacha-Abfüllung werden von alten Rebstöcken selektioniert. Der Wein wird während neun Monaten teils im Stahltank, teils in Barriques ausgebaut. Es ist ein beerriger und würziger Rotwein, kraftvoll, weich und warm.



MAS DE ARANDA 2018
Bajo Aragón IGP; Bodegas Tempore, Léccera; Rebsorte: Garnacha **75 cl – Fr. 16.60**

Chianti Classico – mehr als nur Wein

Wie kaum ein anderer italienischer Wein verkörpert Chianti Classico Lebenskunst und Lebenslust. Das hat auch Valeria Viganò und Luca Orsini in den Bann gezogen. 1992 kelterten die Städter in Panzano ihren ersten Wein.

Text: Stefan Keller / Bilder: Reto Camenisch, Paolo Penni Martelli

Wenn Anfang Oktober in Gaiole der Startschuss zur Eroica 2020 fällt und sich der fröhliche Radfahrertross auf den Weg durchs Chianti Classico macht, dann werden sich auch Valeria Viganò und Luca Orsini unter die Zuschauer mischen. Das Rennen oder vielmehr die Ausfahrt auf Vintage-Rädern ist ein Volksfest. Und ein Augenschmaus. Die Männer und Frauen auf den Bianchi- und Eddy-Merckx-Rädern sind in Baumwolltrikots gekleidet und tragen Schirmmützen, und wenn sie einen Gang höher schalten, bedienen sie den Hebel der Rahmenschaltung. 8000 Teilnehmerinnen und Teilnehmer radelten im letzten Jahr über geteerte und unbefestigte Strassen, durch Pinienwälder, entlang von Rebbergen, Olivenhainen, vorbei an Castelli und Poderi und immer wieder durch schicke Dörfer. Je nach Lust und Laune sind Strecken zwischen 46 und 209 Kilometer wählbar. Unterwegs wird Verpflegung angeboten, und Weingüter bieten Kostproben aus ihren Kellern an. An der Eroica fährt man nicht gegen die Uhr, sondern fürs Vergnügen. Gäste aus aller Welt geniessen die toskanische Lebenskunst und nach dem Bier gegen den Durst ganz gewiss auch die Gewächse aus dem Chianti Classico in all seinen Facetten, von der süffigen Annata über die gehaltvolle Riserva und Gran Selezione bis zu den raffinierten Super Tuscans.

Biohochburg Panzano

Seit bald 30 Jahren leben und arbeiten die Mailänderin Valeria Viganò und der Römer Luca Orsini im Chianti Classico, in Panzano, einem Ortsteil der Gemeinde Greve auf halbem Weg zwischen Florenz und Siena. Einer ihrer Nachbarn ist Giovanni Manetti, mit dem sie vieles verbindet. Aus Manettis Weingut Fontodi stammen ebenfalls erstklassige Gewächse, und beide Betriebe sind Teil der Gruppe «Unione Viticoltori di Panzano in Chianti». Die 20 Weingüter arbeiten nach biologischen Richtlinien. Sie bewirt-

schaften insgesamt 500 Hektaren, das sind über 90 Prozent der Anbaufläche Panzanos. Seit zwei Jahren ist Giovanni Manetti Präsident des «Consorzio Vino Chianti Classico» mit über 500 Mitgliedern und wacht folglich auch über das Symbol des «Gallo Nero». Manettis Ziel ist, dass im Gebiet zwischen Florenz und Siena «vermehrt authentische Weine gekeltert werden, also solche, bei denen man die Herkunft schmeckt». Sie sollen Charakter zeigen und unverwechselbar sein, andernorts nicht reproduzierbar und folglich nicht durch einen internationalen Geschmack geprägt sein. Die Weine sollen die besonderen Facetten des Gebiets widerspiegeln, also der Unterschiedlichkeit von Höhenlagen, Ausrichtung der Rebberge, Bodenbeschaffenheit und anderem mehr Ausdruck verleihen. Und ganz besonders soll der Sangiovese gepflegt werden. Il Presidente spricht damit Valeria Viganò und Luca Orsini aus dem Herzen.

Klassisch und modern

In ihren beiden Abfüllungen Chianti Classico Le Cinciole und Petresco kommt es zum grossen Soloauftritt des Sangiovese. In beiden Weinen wird spürbar, was die mit «galestro» durchsetzten Böden, einer Mischung aus blaugrauem Kalkstein und Schiefer, bewirken. Die für das Gebiet des Chianti Classico typische Mischung und die Höhenlage der Rebberge (450 Meter) sind dem frischen, mineralischen und eleganten Weintypus zuträglich. Die Trauben für den Chianti Classico stammen aus den Rebbergen Vigne Alte, Sottobosco, Graziella und I Piani. Der Chianti Classico wird ein Jahr in 2000-Liter-Holzfässern ausgebaut. Vor der Abfüllung reift er für weitere Monate im Zementtank. Die Farbe des 2014er zeigt ein helles, gereiftes Kirschrot. Das Bouquet lebt von duftigen, reifen Beerennoten und balsamischen würzigen Zwischentönen. Der Antrunk ist geschmeidig und weich, die Säure wirkt reif. Der Petresco besteht aus einer Selektion bester Trauben aus der steinigen Lage Sottobosco. Nach einer einmonatigen Vergärung im Stahltank wird der Jungwein in



CINCIOROSSO 2017

Toscana IGT; Le Cinciole, Panzano; Rebsorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah 75 cl – Fr. 16.90

CHIANTI CLASSICO LE CINCIOLE 2014

Chianti Classico DOCG; Le Cinciole, Panzano; Rebsorte: Sangiovese 75 cl – Fr. 23.–

PETRESCO 2015

Toscana IGT; Le Cinciole, Panzano; Rebsorte: Sangiovese 75 cl – Fr. 42.–

CAMALAIONE 2015

Toscana IGT; Le Cinciole, Panzano; Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot 75 cl – Fr. 47.–

mehrheitlich zweijährige Barriques gefüllt und während 24 Monaten ausgebaut. Der Petresco ist dicht, charaktervoll, reichhaltig und von langem Nachhall. Er gewinnt durchs Dekantieren an Ausdruck.

Nebst diesen beiden Sangiovese-Klassikern sind zwei Cuvées im Angebot. Der Cinciorosso ist eine Assemblage aus rund 70 Prozent Sangiovese, den Rest teilen sich Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Die Trauben stammen aus dem Vigneto Valle del Pozzo, aus einer Anlage, die 2008 bepflanzt wurde. Gekeltert und ausgebaut wird der Wein im Betontank, um so ein Maximum an Frische und Frucht zu konservieren. Cinciorosso ist ein süffiger Toskaner, der jung und eher etwas kühl getrunken am besten mundet. Von ganz anderem Schrot und Korn präsentiert sich die Cuvée Camalaione, benannt nach dem Rebberg, in dem die Trauben geerntet werden. In diesem Roten dominiert mit zwei Dritteln Cabernet Sauvignon, den Rest teilen sich Syrah und Merlot. Er reift während zweier Jahre in Barriques und ein weiteres Jahr im Zementtank. Der 2015er präsentiert sich in dunklem Kirschrot und mit offenem, vielfältigem Bouquet. Am Gaumen wirkt er stoffig, ausgewogen und zeigt eine eindrucksvolle Länge. Grosses Kino also.



Eroica Chianti Classico

Wenn Anfang Oktober das Plauschrennen auf Vintage-Fahrrädern stattfindet, mischen sich auch Valeria Viganò und Luca Orsini unter die Zuschauer.



Freitag, 11. Sept. 2020, ab 18 Uhr Essen und Trinken, 20.15 Uhr Show



DAS DUELL DER SLAM-MASTER

STEFANIE GROB VS CHRISTOPH SIMON

Ein neues Format ist geboren: **Duell der Slam-Master**. Zwei ausgewiesene Könner treten gegeneinander an und haben im Duell verschiedene Hürden zu überwinden. Es gilt, sich auf ein vom Publikum gewähltes Thema einzulassen und loszulegen. Als Moderatorin und Schiedsrichterin steigt Monika Schärer mit in den Ring. **FR. 25.-**

Freitag, 18. Sept. 2020, ab 18 Uhr
Essen und Trinken, 20.15 Uhr Konzert



MOTHERS PRIDE BACK ON TRACK TOUR

Fast neun Jahre nach ihrem letzten Auftritt sind Mothers Pride wieder back on track! 1989 gegründet, wurde die Luzerner Vorzeigeband von Sony Music unter Vertrag genommen und erlebte schweizweit grosse Erfolge. 2007 formierten sie sich neu, und zwar in der Besetzung, die auch jetzt wieder auf die Bühne kommt. **FR. 35.-**

Freitag, 2. Okt. 2020, ab 18 Uhr
Essen und Trinken, 20.15 Uhr Film



DER MEISTER UND MAX FILM VON MARCEL DEREK RAMSAY

Max (Max Rüdlinger), der Inbegriff des Spiessbürgers, der sich nichts traut, ist eine fiktive Figur – geboren aus der Fantasie des Filmemachers Clemens Klopfenstein, der auch Max' Angebetete Christine (Christine Lauterburg) und seinen treuen Freund Polo (Polo Hofer) erschuf. **FR. 20.-**

IM PROGRAMM FÜR
2020

28.8.: KAOS PROTOKOLL * 25.9.: THE CLIENTS * 9.10.: DIE KOMMENDE GENERATION * 23.10.: SINA TRIO TOUR - **AUSVERKAUFT, ZUSATZKONZERT 13.3.21**
6.11.: VINCENT VEGAS LAST DANCE * 13.11.: LUCIANO BIONDINI UND KLAUS FALSCHLUNGER * 27.11.: MONOTALES * 4.12.: VOICES OF AFRICA
11.12.: CHRISTY DORAN'S SOUND FOUNTAIN * 18.12.: MICHAEL VON DER HEIDE

VORVERKAUF KONSERVI:
WEINHANDLUNG AM KÜFERWEG AG - SEETALSTRASSE 2 - 5703 SEON
T 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

Wichtiger Hinweis für die Veranstaltungen in der Konservi: Bitte informieren Sie sich im Vorfeld auf unserer Website ob die ausgeschriebenen Konzerte wie geplant stattfinden können. Den Status quo erfahren Sie unter www.konservi.ch oder telefonisch unter 062 521 21 10.

Alle Weine erhältlich auf www.kueferweg.ch/weinshop