

QUINTA DE LA QUIETUD

Quinta de la Quietud, Weingut zur Ruhe, dieser Name ist nicht zufällig gewählt. Die Quinta befindet sich ein paar Kilometer ausserhalb des Hügelsstädtchens Toro, da wo sich Fuchs und Hase gute Nacht sagen. 26 Hektaren gilt es zu bewirtschaften, die Parzellen sind durch pinos piñoneros, encinas und almendros, durch Pinien, Eichen und Mandelbäume, abgetrennt, ein Biotop für Vögel und Kleinlebewesen aller Art. Nach 25 Jahren Aufbauarbeit hat sich die Produktion von Jean-François Hébrard bei 70 000 Flaschen eingepegelt. Von Beginn weg setzte man auf biologische Bewirtschaftung.

RAMOS DUCHER

Das Anbaugebiet Ribera del Duero ist geprägt von grossen Kellereien. Da fällt der Betrieb von David Ramos Ducher aus der Reihe. Im kleinen Ort Oldemillo de Roa

bewirtschaftet er 30 Hektaren Reben, ein Teil davon hatte sein Grossvater bereits in den 1940er-Jahren gepflanzt. Die besten Partien einer Ernte keltert David Ramos Ducher selbst, das ergibt dann jährlich rund 25 000 Flaschen, den Rest der Trauben verkauft er an die Bodegas. Die Weingärten bearbeitet er nach den Prinzipien des biologischen Weinbaus, die ersten zertifizierten Flaschen tragen den Jahrgang 2022.

ALBET I NOYA

Josep Maria Albet i Noya zählt zu den Wegbereitern eines zeitgemässen Weinbaus in Katalonien, ja in ganz Spanien. Früh schon stellte er seine Produktion auf biologische Bewirtschaftung um, setzte sich mit der Initiative Clàssic Penedès für eine Schärfung des Profils des Exportschlagers Cava ein und macht nun mit Weinen aus pilzwiderstandsfähigen Sorten Furore – er nennt sie Aventurer. Unter dessen ist Sohn Martí mit an Bord, und man darf gespannt sein, was sich bei Albet i Noya in Sant Pau d'Ordal in den kommenden Jahren entwickeln wird.

KÜFERWEG

Weine mit Kultur



Probierpaket Januar 2026

SPANIEN

Toro, Ribera del Duero, Penedès, das sind klingende Namen, wenn die Rede von spanischem Wein ist. Jean-François Hébrard, David Ramos Ducher und Josep Maria Albet i Noya führen vor, was in ihren Anbaugebieten möglich ist. Drei Rotweine – drei Interpretationen.

CORRAL DE CAMPANAS

Toro DO

Quinta de la Quietud, Toro

Jean-François Hébrard meint zu seinem Corral de Campanas: «un vin typique pour les tapas». In der Tat ist diese Abfüllung gedacht, Kleinigkeiten zu begleiten wie man sie von der spanischen Küche her kennt, er darf also nicht zu mächtig sein, sondern soll durch Süffigkeit gefallen. Damit dies gelingt, baut der Kellermeister nur die Hälfte des Weins in Barriques aus, die andere Hälfte reift in Foudres, also grösseren Holzfässern, und im Stahltank.

Esstipps: gefüllte Oliven,
Tintenfisch in Tomaten-
sauce, Linsen mit
Wurzelgemüse



2022 – 75 cl – Fr. 15.80

Trinkreif:

jetzt bis 2028

Serviertemperatur:

14–16 °C

Rebsorte:

Tempranillo

RD CRIANZA

Ribera del Duero DO

Ramos Ducher, Oldemillo de Roa

Das RD auf der Etikette steht für Ramos Ducher, das Crianza für den 15-monatigen Fassausbau, ein Fünftel der Barriques sind jeweils neu. Die Tempranillo-Trauben stammen aus zwei Parzellen: Tamarón und Valdeolán, die Rebstöcke sind teilweise über 80 Jahre alt. David Ramos Duchers Selektion macht deutlich, was die Gewächse von Ribera del Duero auszeichnet: Kraft und Konzentration und dies in einem ausgewogenen Verhältnis.

Esstipps: Lammeintopf,
Grünkernbratlinge,
Rindsbraten



2020 – 75 cl – Fr. 25.–

Trinkreif:

jetzt bis 2032

Serviertemperatur:

16–18 °C

Rebsorte:

Tempranillo

AVENTURER TINTO

Penedès DO

Albet i Noya, Sant Pau d'Ordal

In einem verlassenen Weinberg in den Montañas de Ordal fand Josep Maria Albet i Noya eine namenlose, resistente Varietät. Ihre Trauben ergaben elegante Rotweine mit weichem Tannin und frischem Profil. Er taufte sie auf den Namen Belat, ein Anagramm von Albet. Im Aventurer tinta ist sie wesentlicher Bestandteil. Mit dabei ist Valentin Blattners Neuzüchtung VB 91-26-26. Die Cuvée reifte während eines Jahres in Barriques. Im Glas zeigt sich ein beeriger, frisch wirkender Wein.

Esstipps: Auberginen-
Pasta, Gemüsegrilladen,
Fleischvögel



2022 – 75 cl – Fr. 15.20

Trinkreif:

jetzt bis 2027

Serviertemperatur:

14–16 °C

Rebsorten:

Belat, VB 91-26-26



Ein attraktives Geschenk

DAS PROBIERPAKET IM ABO

Mit dem Küferweg-Probierpaket im Abonnement erhalten die Beschenkten während eines Jahres fünf Degustationssets mit je zwei bis drei Flaschen per Post zugestellt. Wir wählen dafür Neuheiten oder besonders gut gelungene Jahrgänge von bereits eingeführten Gewächsen aus. Die Pakete werden einzeln in Rechnung gestellt und kosten jeweils zwischen 35 und 55 Franken inklusive Verpackungs- und Versandkosten. Abonnentinnen und Abonnenten haben zudem die Gelegenheit, Probierpaket-Weine während einer bestimmten Zeitspanne mit einem Rabatt von 10 Prozent zu beziehen.