



# LA GAZZETTA DEL VINO

## Editorial

Liebe Leser,  
Liebe Bethli

Das Sprichwort „Erst wenn sie mal weg ist, weiss man(n), was man(n) hatte“ hört man oft in vielen Zusammenhängen. Es muss nicht immer so sein, denn ich wusste schon immer, was ich an Bethli Aebischer habe. Sie war nicht nur eine sehr loyale Mitarbeiterin. Nein! Bethli war meine gute Seite, die gute Seele von Duroc, sie hat sich täglich engagiert und zeigte ein unvergleichbares Geschäftsinteresse. Sie machte nicht nur die schönsten *Mäscheli* sondern überraschte uns immer wieder mit Selbstgebackenem. Ich will auch ihre Dekoration, die unserem Büro und dem Schatzkeller Farbe verlieh, nicht unerwähnt lassen. Vor allem aber konnten wir einfach ein Gespräch unter Freunden führen aber auch uns necken und zanken. Es gibt Leute, die darüber lachten, wie wir über irgendetwas diskutieren konnten. Dabei merkten sie aber immer, dass die Chemie einfach stimmte.

Nichtsdestotrotz freue ich mich für Bethli, dass sie jetzt vermehrt ihre Enkelkinder verwöhnen und mit ihnen viel unternehmen kann, sowie auch mehr Zeit findet für ihre Familie, die Hobbys und den jungen Hund. Uns bleibt Bethli erhalten, denn an unseren Anlässen und Messen dürfen wir weiterhin auf ihre Unterstützung zählen.

Bethli, herzlichen Dank für Deinen wertvollen Einsatz, alles Gute und viel Freude im neuen Lebensabschnitt!



## Was, wann, wo...

### „Schnäpli“-Verkauf

Sa, 26. Februar 2011 von 12 - 16 Uhr  
Um die neuen Jahrgänge und das erweiterte Sortiment einzukellern, brauchen wir mehr Platz im Lager. Deshalb erhalten Sie an diesem Tag edle Tropfen unseres Sortimentes zu Vorzugspreisen. Angebot solange Vorrat.

### Blauer Salon bei Emil Frey in Safenwil

18. bis 20. März 2011  
Besuchen Sie uns am Blauen Salon und verkosten Sie auserlesene Weine aus dem Duroc-Schatzkeller. Wir erwarten Sie im Hauptgebäude im 1. Stock, gleich bei der Treppe, und freuen uns, Sie mit einem köstlichen Tropfen begrüßen zu dürfen.

### Fondue-Plausch

Fr, 25. März 2011 von 19 – 22 Uhr  
Erleben Sie Fondue mal ganz anders. Wir laden Sie zu einer experimentellen Reise in unseren Schatzkeller ein, um die Verbindung von traditioneller Schweizer Kost und exotischen südländischen Weinen zu erkunden. Erweitern Sie ihren Horizont und genießen Sie mit uns den Fondue-Plausch. Preis CHF 29.— pro Person.

## Lions Charity Gala 2011

**CHF 50'000.-- Reinerlös hat sich der Lions Club Wartenfels als Ziel gesetzt. Dieser Betrag will gesammelt werden um die Ausbildung eines Blindenführhundes finanzieren zu können.**

Unter dem Motto „we serve“ nimmt die Wohltätigkeit einen wichtigen Stellenwert im Clubleben des Serviceclubs Lions Wartenfels ein. So steht der Benefiz-Anlass ganz im Zeichen der Förderung des VBM - Verein für Blindenhunde und Mobilitätshilfen. Dafür organisiert der LC Wartenfels ein unterhaltendes Galaprogramm mit prickelndem Apéro und festlichem Nachtessen von Herbert Balz (Landgasthof Kreuz Obergösgen) und

### Tag der offenen Flaschen

Fr, 29. April 2011 von 19 – 22 Uhr  
Lassen Sie sich von unseren neuen Weinentdeckungen überraschen mit über 30 auserlesenen Weinen aus Italien, Spanien, Frankreich und der Schweiz. Abgerundet wird diese Degustation mit unserem beliebten Risotto. Preis CHF 20.— pro Person.

### Wine & Dine im Wirtshaus St. Urs

Fr, 27. Mai 2011 von 19 – 22 Uhr  
Unter dem Motto Wine, Dine & Dance erwartet Sie im traditionsreichen Wirtshaus St. Urs in Boningen ein köstliches 4-Gang-Menü und edle Tropfen der Bodega Francisco Gomez aus unserem Weinkeller. Preis CHF 109.— pro Person.

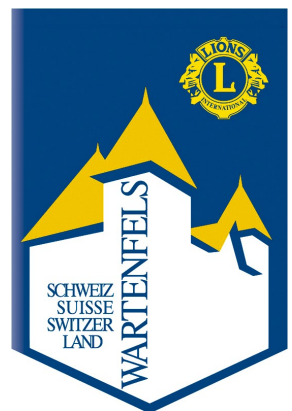
### Lions Charity Gala

Fr - Sa, 10. - 11. Juni 2011, Mühlemattsaal in Trimbach  
Ein aussergewöhnlicher Abend zu Gunsten einer guten Sache. Preis CHF 300.— pro Person.

Weitere Infos auf [www.duroc.ch](http://www.duroc.ch).  
Anmeldung unter +41 62 791 49 59 oder auf [info@duroc.ch](mailto:info@duroc.ch)

echten Glanzpunkten auf der Bühne! Durch den Gala-Abend führt Kurt Aeschbacher, der unter anderem das Pepe Lienhard Orchester sowie das CabaretDuo DivertiMento und die charmante Francine Jordi ansagen wird. Ein aussergewöhnlicher Abend zu Gunsten einer guten Sache.

Weitere Infos unter: [www.lions-charity-gala.ch](http://www.lions-charity-gala.ch)





## Wine & Dine mit Pratello

**Der krönende Abschluss der Event-Reihe des vergangenen Jahres wurde gebührend gefeiert: Mit köstlichen Gerichten und hervorragenden Weinen in entspannter Atmosphäre des Restaurant La Perla in Aarburg. Eine gute Mischung zwischen Genuss, Qualität und Tradition.**

Zur Begrüssung der Gäste gab es gleich etwas Besonders zum Probieren. Der Brut Rosé Metodo Classico aus dem Hause Pratello ist eine ebenbürtige Alternative zum edlen Champagner. Nachdem die Gäste an ihren Tischen Platz genommen hatten, stellte Gianni Castellano den Ehrengast Alberto de Giorgi von der Azienda Agricola Pratello in Padenghe sul Garda (Lombardei) vor, der zu diesem Anlass nach Aarburg gereist war und die Gäste mit seinem Witz als auch mit seinem italienischen Charme begeisterte. Trotzdem liess er es sich nicht nehmen, wichtige Fakten über Pratello zu erzählen. Die Azienda Agricola, mit einer Anbau-

fläche von 48 ha, ist eine Pionierin in der Bio-Weinproduktion und gehört zu den 100 besten Weinproduzenten in Italien. Dies nicht zuletzt weil Vincenzo Bertola, ambitionierter Inhaber und passionierter Weinbauer, versucht all seine Visionen und Träume zu realisieren. Seine Philosophie lebt er, indem er auch aussergewöhnliche Ideen umzusetzen versucht, deren Erfolg durch die grosse Nachfrage für seine Produkte bestätigt wird.

Pratellos hervorragende Bioweine wie der Chiaretto Sant'Emiliano (Rosé) und Rotweine wie Nero per Sempre oder REBO, waren die Begleiter der Gaumenfreuden, die an diesem Abend serviert wurden.

Die Gäste wie auch das ganze Duroc-Team waren sich einig: Ein gelungener Abend und gebührender Abschluss einer unterhaltsamen und abwechslungsreichen Eventreihe im 2010.



*Entspannte Atmosphäre im La Perla mit Weinen von Pratello.*

## Im Fokus...

**Elisabeth Aebischer, auch liebevoll Bethli genannt, ist seit 20 Jahren die gute Seele der Duroc. Im 2011 tritt sie ein bisschen kürzer um die Zeit mit ihren Enkelkindern mehr geniessen zu können. Im Gespräch erzählt sie uns von ihrer Zeit bei Duroc.**



*nach erweitert mit dem für das Geschäft so wichtigen Weinverkauf. Die vielseitige Tätigkeit hat mir Spass gemacht. Durch Weiterbildungen durfte ich viel über Wein erfahren und alles an die geschätzte Kundschaft weitergeben.*

**D: Was wirst Du am meisten vermissen?**

*EA: Den Kundenkontakt sowie das angenehme Ambiente in unserem kleinen Team.*

**D: Welche Highlights hast Du im Hause Duroc erlebt?**

*EA: Da gibt es viele: Die Weinreisen ins Burgund oder Piemont, die Feier „60 Jahre Duroc“, der Grossanlass zum Millennium, die Übernahme von Gianni vor 5 Jahren, die Geschäftsausflüge in die Romandie und ins Tessin in jüngster Zeit sowie die Produzenten- und Kundenanlässe.*

**D: Welche Weine des Duroc-Weinkellers magst Du am liebsten?**

*EA: Da unser Sortiment sehr vielfältig ist, fällt es schwer, mich auf wenige Weine zu beschränken. Ich bevorzuge aus Italien jene von Alessia Imperatori und Pratello sowie den Amarone von Tinazzi. Meine Favoriten aus Spanien sind aus dem Ribera del Duero und aus dem Rioja-Gebiet.*

**D: Wird man Dich in der Duroc noch antreffen?**

*EA: Ab und zu! Bei grösseren Veranstaltungen, wie der Tag der offenen Flaschen oder Ausstellungen, werde ich gerne weiterhin dabei sein.*

Gianni Castellano und das ganze Duroc-Team danken Bethli für ihre tatkräftige Unterstützung und ihren wertvollen Einsatz in den vergangenen Jahren. Sie hat die Duroc mit ihrer humorvollen, warmherzigen und hilfsbereiten Art sehr positiv und nachhaltig geprägt. Wir alle freuen uns, sie an den nächsten Events wieder dabei zu haben.

**D: Bethli, wie hat alles angefangen bei Duroc?**

*EA: Im September 1990 stiess ich beim Durchblättern der Zeitung auf das Inserat von Duroc. Daraufhin bewarb ich mich und wurde spontan als Teilzeitangestellte aufgenommen.*

**D: Weshalb die Weinbranche?**

*EA: Auf diese Branche bin ich zufälligerweise gestossen. Der familiäre Betrieb hat mich sehr angesprochen. Der ursprüngliche Bürojob wurde nach und*





## Praktikum beim Bio-Winzer

Seit mehreren Jahren in der Weinbranche tätig, war es an der Zeit, mein Fachwissen weiter zu vertiefen. Dafür bin ich 14 Tage in die Lombardei zur Azienda Agricola Pratello, einem der wichtigsten Bio-Produzenten der Duroc gefahren.

Eins vorab: Die Arbeitstage sind länger und haben einen fixen Start, enden jedoch erst, wenn die Arbeit erledigt ist. Dabei fängt der Tag für den Weinbauer früh an, denn die schönen Tage werden zum Pflücken genutzt, da das Wetter die Qualität eines Weines bekanntlich beeinflusst.

Mein Ziel bestand darin, sämtliche Arbeitsprozesse zu durchlaufen und bei der verantwortlichen Person anhand von Fragen von ihrem Wissen profitieren zu dürfen.

Trauben pflücken ist zwar die mühsamste Arbeit, aber nur ein kleiner Teil der ganzen Ernte. Ich durfte vor allem dann aufs Feld, wenn ich zusätzlich etwas lernen konnte, wie beim Lesen der Rebo -Traube. Sie wird in spezielle Harassen gelegt, die danach in einem Raum zu einer Art Tunnel aufeinander gestapelt und zugedeckt werden. Mit einem Ventilator wird den Trauben kontrolliert Luft entzogen. Da keine frische Luft zufließt verliert die Traube an Wasser, ähnlich wie beim Passito-Verfahren. Was zurückbleibt ist der Zucker, der zu einem fruchtigen Aroma führt und im kraftvollen Wein *Nero per Sempre* genossen werden kann.

Dasselbe Verfahren wird bei der Cabernet-Traube für den *Ripudiato* angewendet. Allerdings ist das Pflücken noch härter, da im Gegensatz zur Rebo die Cabernet sehr tief an der Rebe



1.2 km Cabernet-Trauben

wächst, was mich mit 1.85 m Körpergröße regelrecht in die Knie zwingt... und dies für mehr als 20 Reihen auf einer Länge von 1.2 km pro Reihe!



Traktorladung für den Pressvorgang

Der jeweils am Tag zuvor gepresste Traubensaft, der im Stahltank zur Ruhe gekommen ist, damit sich die Lücke (Traubenreste) setzen konnte, wird nun in einen temperierten Stahltank umgefüllt damit er zum Weisswein reifen kann. Zuvor werden ein paar Liter in ein Fass gefüllt und mit Hefe – auch Arbeiterhefe genannt – angereichert. Vincenzo hat diese Vorgehensweise gewählt, damit nur eine kleine Menge an Hefe gebraucht wird, die sich zuerst im separaten Fass vermehrt und erst danach in den 30 hl Tank zur Fermentierung zurückgeleert wird. Dabei werden die Weissweine täglich auf Temperatur und Zuckergehalt (Babo) kontrolliert. Diese Indikatoren bestimmen den Fortschritt der Fermentierung.

Aus zeitlichen und finanziellen Gründen wird der Chiaretto maschinell geerntet. Eine Maschine schüttelt die Trauben von der Rebe und füllt sie auf einen trichterförmigen Traktoranhänger, während von Hand nachgelesen wird, was die Maschine nicht Packen konnte. Diese Ladung wird via Traktor in den Weinkeller gefahren. Da das Feld in diesem Fall weiter weg ist, braucht es Fahrer, die sich im Straßenverkehr durchsetzen können, die sich mit vollgeladenem Traktor und 40 km/h auf die Superstrada trauen, aus diesem Grund durfte ich ans Steuer. Oder wurde ich einfach vom Traubenlesen verschont?! Prompt blieb mein Traktor stehen – kein Sprit – und dies genau vor dem Schild „Willkommen in Padenghe del Garda“. Ein schöner An-

blick! Vor allem wusste ich, dass es bis zum Agriturismo nun 15 km zu Fuss sind.

Je nach Wein trennt die sog. Raspelmaschine die Trauben von den Zottelstielen bevor die Trauben direkt in die Presse kommen. Vincenzo achtet sehr auf drei Qualitätsunterschiede in einem Pressvorgang: Der Klasse-Wein, die Basislinie und im letzten Drittel des Pressvorgangs entsteht der einfache Tischwein.

Zwischendurch widme ich mich der Versiegelung der Grossformate von Magnum bis zu Jeroboam. Der rote Wachs wird erhitzt und der Flaschenkopf reingehalten und versiegelt. Durch ständiges Drehen, Blasen und Aufstellen der Flasche entsteht eine perfekte Verschlusskapsel. Für viele ist es schwer vorstellbar, dass in der heutigen Zeit solche Aufgaben tatsächlich noch Handarbeit sind.



Versiegelung der Grossformate

Jeweils am Ende des Tages fuhren Papa Dante – Gründer der Azienda Pratello – und ich von Rebborg zu Rebborg um die Trauben zu begutachten. Er fragte mich nach meiner Meinung, ob die Trauben morgen geerntet werden sollen. Unter Einbezug von Wettervorhersage und des bis jetzt Gelernten, war ich der Meinung: „Pflücken!“


Bei meiner Rückreise nehme ich eine riesige Menge an Erfahrungen und Eindrücke mit. Das Geheimnis des Weinbaus ist die Ruhe, die Gelassenheit und Passion mit der die Menschen daran arbeiten – eine wunderbare Welt. Ich überlege, jedes Jahr zur Traubenlese zu gehen, denn trotz starker körperlicher Anstrengung war auch Erholung dabei.





## Weintipps aus dem Schatzkeller


Wir freuen uns unsere Gewinner der ExpoVina 2010 zu präsentieren:

### Golddiplome

**Castanar DOC** Barrique 2007   
Merlot del Ticino  
Tenuta Vinicola Ferrari - Ticino (CH)


**Sant' Antimo DOC** 2006   
Cabernet Sauvignon  
Castello di Camigliano - Toscana (IT)

**Brunello di Montalcino DOCG** 2005   
Sangiovese grosso  
Castello di Camigliano - Toscana (IT)

**Tenuta Piano Regio DOC** 2007   
Aglianico del Vulture  
Cantine di Palma - Basilicata (IT)

### Silberdiplome

**Pradvaj DOCG** 2009   
Roero Arneis  
Malabaila di Canale – Piemonte (IT)

**Don Paolo** IGT 2008   
Aglianico Pompeiano  
Azienda Sorrentino - Campania (I)

**Bella Cima** DOC 2007   
Merlot del Ticino  
Tenuta Vinicola Ferrari - Ticino (CH)

Die ExpoVina ist eine internationale Weinprämierung, die jährlich in Zürich durchgeführt wird. Winzer und Weinhändler lassen ihre Weine von einer renommierten und qualifizierten Jury bewerten und auszeichnen. Die Bewertung der Weine erfolgt anhand eines international anerkannten Degustationsformulars auf der Basis einer Wertungsskala von 100 Punkten.

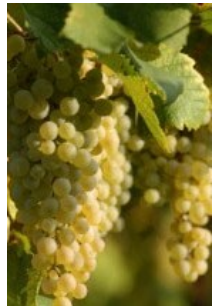


Mehr Infos unter [www.expovina.ch](http://www.expovina.ch).

## Wussten Sie...

...dass die Prosecco-Traube seit Januar 2010 nicht mehr Prosecco heisst?

Da der Schaumwein den Namen einer Traubensorte trägt, konnte er überall hergestellt werden. Jedoch hat nur Prosecco aus einer gesetzlich festgelegten Region um die Gemeinden Valdobbiadene & Conegliano den Status eines echten Proseccos. Seit April 2010 wird der Prosecco aus Conegliano & Valdobbiadene mit dem Status „DOCG“ angeboten. Das DOCG-Anbaugebiet liegt in der Provinz Treviso in Venetien in den Trevisaner Voralpen. Es umfasst zwei Anbaugebiete mit insgesamt fünfzehn Gemeinden, bei denen der Fluss Soligo die Grenze zwischen Valdobbiadene & Conegliano markiert. Die Bezeichnung DOCG dürfen nur 44 Anbauorte vergeben. Der neue Name der Prosecco-Traube ist heute Glera.



## Nachgefragt

**Ilona Felser, eine der Geschäftsführerinnen vom Restaurant National in Olten und Kundin von Duroc, steht uns Rede und Antwort:**



**Duroc: Welchen Wein von Duroc würdest Du auf eine einsame Insel mitnehmen?**

*IF: Am liebsten den ganzen Weinkeller! ☺ Wenn ich mich auf einen Wein beschränken müsste, den Sant Emiliano.*

**D: Weshalb diesen Wein?**

*IF: Da ich doch schwer hoffe, dass die einsame Insel eine warme, sonnige Insel ist, hab' ich mich für diesen Rosé entschieden. Mein Favorit für heisse Sommertage, erfrischend und prickelnd.*

**D: Wann hast Du das erste Mal Wein getrunken?**

*IF: Angefangen hat alles mit der Lehre zur Restaurantfachfrau, da probiert man ja immer mal einen Schluck. Jedoch erst vor 1 ½ Jahren hab ich die Lust am Weintrinken entdeckt.*

**D: Wann trinkst Du Deinen Wein am liebsten?**

*IF: Am liebsten nach einem strengen Tag mit den Kollegen anstossen oder natürlich auch bei einem guten Essen.*

**D: Welche Traubensorte wärest Du?**

*IF: Hmm... gute Frage. Eine bodenständige, ausbaufähige Traube.*

**D: Wieso Duroc?**

*IF: Super freundliches und flottes Team, tolles Angebot, Beratung jederzeit verfügbar.*

**D: Herzlichen Dank, Ilona.**

## Gastronomie

**Restaurant Pizzeria National, Olten**

Fast schon wie aus dem Dornröschenschlaf erwacht, glänzt das *Nati* heute erneut auf! Die berühmten - ja fast legendären - Pouletflügeli mit der geheimen Currysauce sind immer noch das Highlight auf der Speisekarte nebst leckeren Pizzen und Hausspezialitäten. Mit ihrer natürlichen Gastfreundschaft begeistern die jungen Wirtinnen Ilona und Anne ihre immer wiederkehrenden Gäste. Einfache und frische Gerichte überzeugen nicht nur kulinarisch sondern auch wegen dem guten Preis-Leistungsverhältnis. Eine hervorragende Adresse um Oltner Tradition zu geniessen und erleben.



Klosterplatz 17 4600 Olten  
Tel. +41 62 212 05 40

## Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag 9 - 12 / 14 - 18 Uhr  
Samstag 10 - 16 Uhr



Duroc Weinimport GmbH  
Landhausstrasse 15  
4663 Aarburg

Tel. +41 62 791 49 59  
[info@duroc.ch](mailto:info@duroc.ch)