



LA GAZZETTA DEL VINO

Editorial

Liebe Leser,

So schnell vergeht die Zeit, schon sind wir wieder im 2. Halbjahr. In unserer Branche



sagt man, dass jeder Jahrgang anders aber jeder auf seine Art und Weise gut ist, dass der Schaumwein je jünger und der Rotwein je älter desto besser schmecken. Wir werden älter und Nachwuchs stellt sich ein. Auch im Hause Castellano durfte dieses Jahr gefeiert werden, denn mit der Geburt unseres Sohnes Cesare Dante haben wir den ersten Schritt zur Nachfolgeregelung gemacht. Wenn es doch nur so einfach wäre!! Geregelt ist noch nichts (ich darf Sie noch lange bedienen), jedoch haben sich die Prioritäten geändert. Ich werde nicht mehr täglich bis spät abends im Büro sein und mir erlauben ab und zu an einem Samstag nicht zu arbeiten. Auch die vielen "anstrengenden" Weinreisen, die ich jährlich machen durfte, werden sich reduzieren. Dafür werde ich mit noch mehr Engagement und Fleiss für Sie da sein, das verspreche ich Ihnen. Ich bin überzeugt, dass Sie mir diesen kleinen Luxus gönnen werden, solange Sie immer wieder mit neuen, frischen und edlen Tropfen, sowie ausgezeichneten Anlässen überrascht werden, wie zum Beispiel unser neuester Event, die Blinddegustation vom 30. September 2011. Lesen Sie dazu den Bericht auf der letzten Seite.

Besten Dank!
Gianni Castellano

einladung die winzer kommen!

**Wir freuen uns am 10. September 2011
12.00 – 17.00 Uhr**

mit Ihnen und unseren Winzern bei uns im Schatzkeller in Aarburg anstossen zu dürfen.

14 Produzenten aus der Schweiz und Europa informieren Sie persönlich über ihre Weine.

Wir freuen uns auf diesen gemeinsamen Nachmittag.



Duroc Weinimport GmbH | Landhausstrasse 15 | 4663 Aarburg | www.duroc.ch

Was, wann, wo...

Die Winzer kommen

Sa, 10. September 11 von 12-17 Uhr

Prämierung Expovina

Do, 08. September 11

Blindegustation im Schatzkeller

Fr, 30. September 11 von 19–22 Uhr

Grundkurs Wein-Sensorik Mix:

Fr, 07. Oktober 11 von 19–22 Uhr

Tag der offenen Flaschen

Fr, 28. Oktober 11 von 19–22 Uhr

Grundkurs Wein-Sensorik

Von der Frau für die Frau

Fr, 04. November 11 von 19–22 Uhr

Pizza Plausch im Schatzkeller

Fr, 11. November 11 von 19–22 Uhr

Weitere Infos auf www.duroc.ch.

Anmeldung unter +41 62 791 49 59
oder auf info@duroc.ch



Die Winzer kommen!

Begrüssen Sie mit uns am 10. September 2011 von 12 bis 17 Uhr unsere Winzer, die verantwortlich für die vielen Schätze in unserem Keller sind. An diesem, zur Tradition gewordenen Samstagnachmittag, erleben wir ein Treffen zwischen dem Beginn und dem Ende des Weins. Die anwesenden Produzenten aus der Schweiz, Italien und Spanien schätzen diesen Nachmittag genauso, da Sie sich auf diese Art und Weise die Resonanz über ihre eigenen Produkte direkt bei Ihnen abholen können. Gleichzeitig präsentieren sie ihre Erzeugnisse aus ihren Terroirs und Sie erfahren dadurch die unterschiedlichsten Lebens- und Erfolgsgeschichten. Es würde uns freuen, an diesem traditionellen Tag so viele Kunden, Gäste und Freunde wie nur möglich begrüßen zu dürfen. Verbringen Sie mit uns einen gemütlichen Nachmittag mit vielen guten Tropfen vom Winzer direkt serviert. Dabei erhalten Sie die Möglichkeit üb-

er die Produkte etwas zu erfahren, was Sie schon immer gern gewusst hätten. Zur Verköstigung der Weine sorgen wir selbstverständlich auch für genügend Verpflegung - mit grossen

haugemachten Apéroplatten.

Die Winzer kommen!
Samstag 10. September 2011
Ab 12 bis 17 Uhr



V.I.n.r. Lucrezia Carrega von Malabaila di Canale mit Maria José Lopez Peidro von der Bodega Chozas Carrascal am Tag der Winzer vom 04. September 2010.

Im Fokus...

Denise Büchel ist seit Anfang 2011 bei der Duroc. Aus dem Ge-



sundheitswesen hat Sie sich gutes getan und in die Weinbranche gewechselt. Was Wein Ihr bedeutet, verrät Sie uns im Gespräch:

D: Wie kommst Du zur Duroc?

DB: Aus dem Gesundheitswesen zu DUROC? Ich denke ein Glas Wein zur richtigen Zeit am richtigen Ort mit netten Menschen kann auch gesund sein. Nein (lacht). Es war Zufall oder besser gesagt einfach ein Glücksfall, dass ich heute bei der DUROC arbeite.

D: Wieso Wein?

DB: Da ich ein sehr naturverbundener Mensch bin, kann ich mich auch

eher mit einem Naturprodukt wie Wein identifizieren.

D: Welche Traubensorte wärst Du?

DB: Die REBO-Traube von Azienda Agricola Pratello.

D: Weshalb diese Traubensorte?

DB: Weil diese eine Traubensorte aus biologischem Anbau ist.

Zudem liebe ich den Geschmack von roten reifen Früchten und die Farbe rubinrot.

D: Welchen Wein des Duroc-Schatzkellers magst Du am liebsten?

DB: Ich hatte bis heute erst das Vergnügen ein paar Weine zu probieren. Aber frage mich in einem Jahr wieder, dann habe ich sicher schon die meisten der Duroc Weine probiert und kenne die verschiedenen Weinsorten besser und weiss dann bestimmter welchen ich bevorzuge. Eines ist aber heute schon klar, es wird sicher ein Rotwein sein.

D: Auf welchen Anlass freust Du dich am meisten?

DB: Ich habe erst einen Anlass (Tag der offenen Flasche) miterlebt. Es war ein gutes Erlebnis.

Aber es macht mir auch in meinem privaten Umfeld Freude, wenn Menschen bei einem Glas Wein gute Diskussionen führen und ein gemütliches

Zusammensein schätzen. Ich glaube die Leute, die bei einem DUROC-Anlass

dabei sind, denken genau so.

D: Herzlichen Dank, Denise.





Weinlagerung

Jeder Flasche ihren Platz: Luftfeuchtigkeit, Lichtverhältnisse und Temperatur im Weinkeller müssen stimmen, damit der Wein seine Qualität behält.

Grundsätzlich kann jeder Keller zum Weinkeller umfunktioniert werden – beste Voraussetzungen wären, wenn der Keller nur dem Wein gewidmet ist, denn Fremdgerüche wie Heizöl oder Nahrungsmitteln übertragen sich oft auf den Wein. Eine ruhige Lage bildet eine weitere Voraussetzung für eine optimale Lagerung, da sich Erschütterungen und Vibrationen durch Verkehr, Heizung oder Kühlschränke negativ auf den Wein auswirken. Weinflaschen sollten liegend aufbewahrt werden, damit der Korken nass bleibt. Damit der Wein sofort identifiziert werden kann, legt man die Flaschen am besten mit der Etikette nach oben ins Gestell. Wer vom gleichen Wein verschiedene Jahrgänge besitzt, teilt jedem Jahrgang ein eigenes Fach zu.

Bedingungen

Die ideale Temperatur für die Weinlagerung liegt zwischen 8 °C und 12 °C. Allzu grosse Temperaturschwankungen sollten vermieden werden. Bei Erwärmung dehnt sich der Wein in der Flasche aus, wird in die Poren des Korkens gepresst und verdunstet. Bei Kälte zieht er sich wieder zusammen, Luft strömt nach und löst eine Oxidation aus. Jahreszeitlich bedingte Abweichungen bis zu 6 °C sind jedoch ohne weiteres akzeptabel.

Bei der relativen Luftfeuchtigkeit gelten Werte um 70 Prozent als optimal: Sinkt die Luftfeuchtigkeit massiv, besteht die Gefahr, dass die Korken austrocknen. Bei konstant zu hoher Luftfeuchtigkeit beginnt das Etikett zu schimmeln. Wenn die Temperaturunterschiede zu gross und die Luftfeuchtigkeit zu niedrig sind, wäre es vorteilhaft den Weinkeller klimatisiert zu haben. Damit der Wein nicht dumpf oder muffig wird, ist Frischluftzufuhr not-

wendig: Dies kann mit Hilfe eines Schachts oder Oberlichts erfolgen. Wein liebt die Dunkelheit. Tageslicht im Weinkeller ist deshalb nicht nur unnötig, sondern sogar schädlich für die Weinqualität.

Wer keinen Weinkeller hat und sich dennoch einen Vorrat an edlen Tropfen anschaffen will, ist mit einem Weintemperierschrank gut bedient. Er regelt Temperatur und Luftfeuchtigkeit ideal. Bei manchen Modellen können sogar unterschiedliche Temperaturzonen eingestellt werden. Der Schrank sollte über eine massive lichtundurchlässige Tür verfügen. Diverse Modelle besitzen eine Glastür. Dies hat rein ästhetische Gründe. Bestehen die Türen aus UV-Schutz-Glas, kann der Wein unbesorgt hineingelegt werden. Der Weinschrank sollte möglichst vibrationsarm arbeiten. Es gibt Modelle, die mit einer Absorber-Kühltechnik ohne Motor und Kompressor arbeiten und deshalb vibrationsfrei sind.

Weintipp aus dem Schatzkeller

Ripudiatto von der Azienda Agricola Pratello aus Padenghe sul Garda

Dieser Wein wird aus der Edelrebe Cabernet Sauvignon gekeltert. Die zum Lesen eher mühsame Rebe, da sie sehr tief liegt, hat in der Weinwelt eine so grosse Bedeutung erlangt, dass sie ohne weiteres als Edelrebe bezeichnet werden darf. Sie hat ihren Siegeszug in die ganze Weinwelt angetreten. Der internationale Erfolg des Cabernet Sauvignon ist innig mit dem

Weinbaugebiet Bordeaux verbunden, obwohl er nur äusserst selten sortenrein angebaut wird. Heute haben fast alle Super-Tuscans ihren Anteil an Cabernet Sauvignon. Im Fall des Ripudiatto's wird sie beim Lesen in spezielle Harassen gelegt, die danach in einem Raum tunnelartig 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 genossen werden kann. Der Ripudiatto hat sich mit einem optimalen Preis-/Leistungsverhältnis zu einem der meistverkauften Weine der Duroc entwickelt.

Ripudiatto Cabernet Sauvignon von der Azienda Agricola Pratello für CHF 25.00 pro Flasche.

Gastronomie

Restaurant Krone , Aarau

Die Krone; das ist das junge Gastronomieunternehmen in der traditionsreichen Genossenschaftsbeiz in der Aarauer Altstadt, welches gutes Essen mit regem Kulturleben unter einem Dach vereint. Abwechslungsreich und von höchster Qualität, ob auf dem Teller oder im Glas. Auf der Kronekarte stehen Biobiere aus der Schweiz, Kleingutweine aus dem Süden Europas, Speisen aus aller Welt, Eis vom Bauernhof, Heidelbeerlimonade aus dem Tessin, Jazz aus Ungarn, Talkshows mit nationalen Promis oder Kunst aus der Region. Ein königliches Haus, was Events, Essen, Drinks und Ambience angeht.

Restaurant Krone
Kronegasse 5
5000 Aarau



Tel +41 62 824 32 32
Fax+41 62 823 31 49
www.krone-aarau.ch



1.2km Cabernet-Trauben auf 20 Reihen.



Blindegustation im Schatzkeller

Neu in unserer Eventreihe bieten wir eine Blinddegustation an. Am 30. September 11 können Sie Ihre Weinkenntnisse testen. Dabei ist das Maximum der menschlichen Sinneseindrücke (Nase, Zunge und Gaumen) gefordert, um einen möglichst hohen Grad an "Objektivität" in einer sensorischen Verkostung zu erleben. Vielleicht finden sich unter unseren Gästen unentdeckte Weinexperten! Im Rahmen von maximal 20 Personen verkostet jeder Teilnehmer ca. 10 Weine (Schaumwein – Weisswein – Rotwein) wobei er sich seine eigenen Notizen machen kann, welche dann auf ein Formular definitiv übertragen werden. Sofern organisatorisch möglich, wird die Verkostung in horizontaler Form durchgeführt (d.h. alle Weine vom selben Jahrgang). Nach 60min werden die Formulare eingezogen, korrigiert und gleich benotet (vorgefertigte Punkteskala).

Diese Wartezeit wird mit einem Apéro überbrückt, wobei sich die Kandidaten nun gegenseitig austauschen dürfen. Anschliessend werden wir die Geheimnisse lüften und feststellen wie viele "berühmte Namen" wir erkennen. Es wird in zwei Kategorien (Frauen und Männer) aufgeteilt, wobei es für den jeweiligen Kategorienbesten, einen Gutschein im Wert von CHF 100.00 gibt. Um das ganze richtig schwierig zu machen, werden nicht nur Produkte aus dem Duroc Sortiment verkostet, sondern aus der ganzen Welt und in jeder Preisklasse.

Lassen Sie sich nicht von "berühmten Namen" irritieren.

**Anmeldung erforderlich !
CHF 25.00 pro Person inkl. Apéro,
Wein, Mineral und Kursunterlagen.**

Wussten Sie...

...wie die Bläschen im Schaumwein entstehen?

Man fügt dem Traubenmost Hefe hinzu, so verarbeiten die Hefezellen den Fruchtzucker zu Alkohol und CO₂. Allerdings lässt sich auf diese einfache Weise noch kein Schaumwein herstellen. Ließe man die Gärung bei verkorkter Flasche immer weiterlaufen, würde so viel CO₂ entstehen, dass schliesslich ein Gasdruck von fast 50 Atmosphären herrschen würde. Das hält keine Flasche aus. Deshalb muss der Winzer zunächst durch Gärung Wein erzeugen. Dabei filtert er die restliche Hefe ab und lässt das CO₂ entweichen. Nun kann er den Wein erneut mit Hefe und etwas Zucker versetzen und in verkorkter Flasche ein zweites Mal gären lassen. Die Flasche ist jetzt nicht mehr gefährdet, weil der Wein bei der Zweitgärung zum Schaumwein weniger Zucker enthält als der Traubenmost bei der Erstvergärung zu Wein. Deshalb entsteht auch weniger CO₂.

Nachgefragt

Raoul Niederreuther, Geschäftsführer des Restaurant Krone in Aarau und Kunde von Duroc, steht uns Rede und Antwort:



lich. Genau wie ein Aufenthalt auf einer einsamen Insel.

D: Wann hast Du das erste Mal Wein getrunken?

RN: Schwierige Frage... ungefähr mit etwa 14 oder 15 Jährchen. Einfacher wäre, wann ich zum letzten Mal Wein getrunken habe. Das kann noch nicht lange her sein!

D: Wann trinkst Du Deinen Wein am liebsten?

RN: Abends im Garten gemütlich im Liegestuhl am besten in guter Gesellschaft. Allerdings schmeckt der Wein immer dort am besten, wo er her kommt... immer wieder ein Grund zum Ferien machen!

D: Welche Traubensorte wärst Du?

RN: Auf eine Traubensorte sich zu beschränken ist mir leider unmöglich.

Ich wäre eine Assemblage bzw. ein Cuvée aus mehreren Rebsorten. Entweder wäre ich ein klassischer Bordeaux-Blend aus Cabernet Sauvignon und Merlot oder eine dichte, komplexe Assemblage aus dem Languedoc: Mourvèdre, Syrah, Grenache.

D: Wieso Duroc?

RN: Mit Gianni verbindet mich eine langjährige Freundschaft. Wir haben als Jungspunte zusammen begonnen in der Gastronomie zu arbeiten und fast zeitgleich unser erstes Glas Wein verkauft. Dieses Teamwork hält bis heute. Wir beraten uns gerne. Da landet garantiert immer der richtige Tropfen im Glas!

D: Herzlichen Dank, Raoul.

www.krone-aarau.ch
info@krone-aarau.ch

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

RN: Den Ripudiato—Cabernet Sauvignon von Pratello.

D: Weshalb diesen Wein?

RN: Mein Herz schlägt für kleine, eigenständige Weinbetriebe, welche mit viel Engagement und Herzblut Weine produzieren und sich nicht am Mainstream orientieren. Solche Weine wie dieser Ripudiato machen Spass, sind spannend und abenteuer

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