



# LA GAZZETTA DEL VINO

## Editorial

### Wir ver- kosten mit Ihnen!



Wer den Anschluss nicht verlieren will muss innovativ sein. Wer innovativ ist, hat Ideen wie er sich oder das Unternehmen weiterbringt. Dabei ist es wichtig, ob bei diesen Ideen der Kunde miteinbezogen oder ausgeschlossen wird. Ich denke, je mehr Köpfe bei einer Idee mitwirken umso repräsentativer kann das Resultat werden. So auch bei Verkostungen! Wir haben in diesem Jahr zum ersten Mal Kunden in einer unserer Produkteverkostung integriert, wie es sich am Schluss gezeigt hat mit Erfolg. Dass Sie mich nicht falsch verstehen, entscheiden und die Verantwortung übernehmen bleibt nach wie vor bei mir. Aber es hat sich gezeigt, dass eine weniger fachliche aber umso spontanere Produkteverkostung durchaus ein Erfolg werden kann. So wurden unbefangene und neutral Produkte verkostet, die zu erfreulichen Resultaten wie zu unserem neuen Prosecco Valdobbiadene DOCG von Merotto führten. Sind Sie neugierig wie eine solche Verkostung abläuft? Haben auch Sie Interesse an einer solchen Degustation teilzunehmen? Schreiben Sie uns eine E-Mail mit Ihrer vollständigen Adresse an [info@duroc.ch](mailto:info@duroc.ch) und Sie werden auf unsere Liste gesetzt. Sobald das Datum der nächsten Verkostung feststeht, werden wir Sie kontaktieren. Können Sie an diesem Anlass nicht teilnehmen, werden wir Sie automatisch zur nächsten Degustation einladen.

Besten Dank!  
Gianni Castellano



Grillkurs mit Hans Friedli von der Metzgerei Friedli, auf dem Platz der Begegnung bei der Duroc

## Was, wann, wo...

### Pasta Plausch

Fr, 19. Oktober 12 von 19—22 Uhr  
Erleben Sie "Pasta al dente" im Eventkeller. Wir laden Sie zu einer experimentellen Reise in den Süden Italiens ein, wo Pasta und Vino vom täglichen Leben nicht weg zu denken sind. Geniessen Sie mit uns den Pasta Plausch.

Preis CHF 25.— pro Person.

**Anmeldung ist erforderlich.**

### Wild Gala mit Duroc Weine

Fr, 26. Oktober 12 von 19—22 Uhr  
Unter dem Motto Wein & Wild erwartet Sie im köstlichen Restaurant Café M in Wangen bei Olten ein erstklassiges 5-Gang-Wild Menü und edle Tropfen aus unserem Weinkeller.

Preis CHF 78.— pro Person.

**Anmeldung ist erforderlich.**

### Tag der offenen Flaschen

Fr, 16. November 12 von 19—22 Uhr  
Lassen Sie sich von über 40 auserlesenen Weinen und Neuentdeckungen überraschen. Abgerundet wird diese Degustation mit unserem beliebten Risotto.

Preis CHF 25.— pro Person.

**Anmeldung ist erforderlich.**

### Grundkurs Wein-Sensorik Von der Frau für die Frau

Fr, 23. November 12 von 19—22 Uhr  
In einer kleinen Damenrunde werden Ihnen von Tamara Müller die Grundkenntnisse über die Sensorik der Weinverkostung näher gebracht.

Preis CHF 50.— pro Person.

**Anmeldung ist erforderlich.**

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



## Duroc Grillkurs!

Unter dem Motto "Gutes mit Gutem gut gemacht", zeigte uns im letzten Mai, Metzger & Grillmeister Hans Friedli wie der Grill mit verschiedenen Grillarten, richtig eingesetzt wird.

Grillieren kann simpel und einfach sein. Vorausgesetzt man hat das richtige Gefühl für die Verarbeitung von Fleisch, Fisch und Beilagen sowie mit dem Grill.

Dafür haben wir unseren Grillkurs organisiert, der in Aarburg an der Aare auf dem Platz der Begegnung stattfand. Bei strahlender Sonne konnten über 40 Teilnehmer Einsicht nehmen, in die Welt des Premium Grillen's. Vom Apéro über die Vorspeise bis zum Hauptgang und zusätzlich noch das Dessert, wurden von Metzgermeister Hans Friedli auf dem Grill zubereitet. Hans Friedli von der Metzgerei Friedli in Kappel, stand den Kursteilnehmern den ganzen Abend für Fragen zur Verfügung und beglei-



tete sie durch den Grillabend mit Informationen über Anfeuern und Grilltemperaturen, Kohle oder Gas, mit oder ohne Deckel, aber auch über das Reinigen der verschiedenen Grill's.

All diese Punkte wurden erklärt und dazu immer wieder neue Ideen und Anregungen aus der kreativen Grillküche der Metzgerei Friedli präsentiert.

Nach viel Arbeit und noch mehr Notizen durfte man schlussendlich auch die leckeren Köstlichkeiten geniessen. Dazu durften die passenden Weine

aus dem Duroc Schatzkeller verkostet werden.

Zum Abschluss erhielten alle Teilnehmer ein persönliches Grill Diplom.



Hans Friedli auf dem Platz der Begegnung bei der Duroc in Aarburg.

## Im Fokus...

**Peter Gehret arbeitet seit seiner Frühpensio-**  
**nierung im Herbst 2009 bei der Duroc in Aar-**  
**burg. Zwi-**



**schon dem vielen Wasser der Aare-**  
**woog und dem vollen Gewölbekeller**  
**ist Peter eine grosse Stütze des Du-**  
**roc Team's. Was er in der Duroc am**  
**liebsten macht, verrät er uns im Ge-**  
**spräch:**

**D: Wie kommst Du zur Duroc?**

*PG:* Nach meiner Frühpensio-  
nierung als Posthalter wollte ich nicht ganz  
mit dem Arbeiten aufhören. Da Me-  
ine Tochter Marion die Frau des Inha-  
bers Gianni ist, habe ich beim Weih-  
nachtsgeschäft ausgeholfen und nun  
bin ich zu fixen Zeiten in der Duroc  
anzutreffen.

**D: Wieso Wein?**

*PG:* Dies hat sich durch den nebenan  
erwähnten Zufall eher gegeben.

**D: Welche Traubensorte wärst Du?**

*PG:* Soweit ich nun die verschiedenen  
Traubensorten kennen gelernt habe,  
wäre ich wohl die Merlot Traube .

**D: Weshalb diese Traubensorte?**

*PG:* Eine typische Schweizer Traube  
die sich aber im Süden genauso wohl  
fühlt, wie im Duroc Weinkeller. Eine  
Traube die sehr einfach aber anpas-  
sungsfähig ist und vor allem mit der  
Alterung an Qualität zunimmt, was ja  
auch auf mich zutrifft.

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

*PG:* Da mag ich vorallem den Chia-  
retto. Ein Rosé aus der Region Gar-  
dasee der aus folgenden Trauben er-  
zeugt wird: Gropello, Barbera und

etwas Merlot. Er ist nicht zu schwer  
aber sehr erfrischend mit einem blu-  
migen Abgang.

**D: Auf welchen Anlass freust Du dich**  
**am meisten?**

*PG:* Ganz klar der Tag der offenen  
Flaschen. An diesem Anlass stehen  
mein Partner Hanspeter Aebischer  
und ich am grossen Topf, um den  
Risotto zu zubereiten. Es bereitet  
Freude zu sehen, wie unsere Gäste  
den Risotto loben und nach unserem  
Geheimrezept fragen.

**D: Herzlichen Dank, Peter.**

**Tag der offenen Flaschen**

Fr, 16. November 12 von 19—22 Uhr  
Lassen Sie sich von über 40 auserle-  
senen Weinen und Neuentdeckun-  
gen überraschen. Abgerundet wird  
diese Degustation mit unserem be-  
liebten Risotto.

Preis CHF 25.— pro Person.

**Anmeldung unter [info@duroc.ch](mailto:info@duroc.ch)**



## DAS AUGE TRINKT MIT... WEINE UND EMOTIONEN

### Was Papier mit Wein zu tun hat, das fällt auf den ersten Blick ins Auge...

«Das Etikett» oder bei uns in der Schweiz auch «die Etikette» bezeichnete früher am französischen und spanischen Königshof eine Art Spickzettel mit Benimm- und Verhaltensregeln für die Gäste von Hofzeremonien. Die Funktion der Etikette war also zu informieren. Das tut sie bis heute – auch an der Weinflasche. Oder zumindest sollte sie dies tun.

### Am Anfang war...

das Rollsiegel. Die Sumerer und Ägypter ab ca. 6'000 Jahren vor Christus kennzeichneten ihre Weingefässe mittels beschrifteter Rollsiegel. Zur Zeit der Römer und Griechen, als der Handel eine erste Hochblüte erreichte, wurden die Siegel durch kleine Anhänger ersetzt. Bis in die Renaissance änderte sich an diesem System wenig: Nach wie vor brachte man kleine Zettel mit den Inhaltsinformationen an den Gefässen an.

## Weintipp aus dem Schatzkeller

### Rebo (Incrocio Rigotti 107-3) von der Azienda Agricola Pratello am Gardasee

Es war in den 60er Jahre als Rebo Rigotti der Trentino Region seine eigene Traubensorte geben wollte. So kreuzte er an der Weinforschungsanstalt Istituto Agrario di S. Michele all'Adige in San Michele all'Adige (Trentino) einen Merlot und die Teroldego, die dann bis zu den 90igern als Incrocio Rigotti 107-3 und seither als Rebo bekannt wurde. Der Rebo Benaco Bresciano IGT der Azienda Agricola Pratello gehört mittlerweile zu unseren Zugpferden. Ein Wein der in unserem Sortiment immer wieder und immer mehr Gefallen findet. Dieser etabliert nebst den Namen Duroc in der ganzen Schweiz, vor allem den Namen Pratello und die ganze Region Gardasee auf der ganzen Welt. Als Bioprodukt mit

### Die gedruckte Etikette

Mit der Erfindung des Buchdrucks Mitte des 15. Jahrhunderts war die notwendige Basis für eine neue Entwicklung geschaffen. Bis zu den ersten gedruckten Etiketten vergingen jedoch nochmals 250 Jahre – sie stammen aus der Zeit um 1700.

Die Weinetiketten, wie wir sie heute kennen, kamen mit der Lithografie im 19. Jahrhundert auf. Erst dank dieser Technik konnten zu vertretbaren Kosten Etiketten künstlerisch gestaltet werden. Neben

seiner ursprünglichen Funktion der Inhaltsangabe entwickelte sich die Weinetikette immer mehr zum werbenden Kleinplakat.

### Heute:

#### Grösser, schriller und besser?

Wir Menschen sind visuell sehr stark beeinflussbar: Die zeitgenössische Etikette prägt den Wein, gibt ihm ein «Gesicht». Sie macht neugierig auf den Inhalt und weckt Emotionen. Nicht nur der Kaufentscheid wird durch sie beeinflusst, sondern sogar die Vorstellung vom Geschmack des Inhalts. Auch bei Duroc trifft Wein auf Emotionen. So besprechen wir mit unseren Produ-

zenten auch mal eine neue Etikette, was das Produkt einzigartig macht, ohne dass die Weintradition belästigt wird. Denn was am Schluss gilt, ist immer der Wein und Ihr Geschmack nach Qualität.

# BARBERA d'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



BUSSIA

PRODOTTO  
IMBOTTIGLIATO DA  
GIACOSA FRATELLI  
NEIVE - ITALIA

*Giacosa Fratelli*

ITALIA

0,75 l e

CONTIENE SOLEFITI - CONTIENS SULFITES - INHIBIDORES SULFITES  
CONTIENT SULFITES - CONTIENS SULFITOS - BEIHT SULFITEN - ENTHÄLT SULFITE

13% vol

Als Beispiel eine Vorderetikette mit allen zwingenden Informationen als Bestandteil dieser Etikette.

## Gastronomie

### Buono Biofachhandel, Brugg

Buono Delikatessen und Biofachhandel ist ein Gourmetladen, der mit über 3200 Bioprodukten fast alles bietet was das Herz begehrt. Auf 170m2 bietet er von Demeter-Milchprodukten, über Offenkäse, frischen Salaten, hausgemachten Konfitüren bis zum Fairtrade-Kaffee - alles aus Bioproduktion.

Das Bio-Delikatessengeschäft, das mit viel Spass von einer motivierten und jungen Fach-Crew geführt wird, bezieht den gesamten Stromverbrauch des Geschäftes aus erneuerbarer Energie.

Dank solchen Argumenten, aber nicht nur deswegen, wurde Buono bereits mehrmals die Auszeichnung zum besten Biofachgeschäft der Schweiz zugesprochen.

Buono Delikatessen & Biofachhandel  
5200 Brugg  
Tel 056 441 96 10 Fax 056 441 96 18  
www.buono.ch



2010 wurde das Bio Siegel EU weit verbreitet. Seit 2011 gilt nur noch das oben abgebildete Europäische Bio Siegel.

schweizer Zertifizierung und in der Preisbreite von über CHF 20.00, hat sich dieser Rebo auch auf dem ausserlesenen aber doch schwierigen Bio Markt durchgesetzt.

**Rebo Benaco Bresciano IGT**  
**Azienda Agricola Pratello für**  
**CHF 22.80 pro Flasche.**



## Wettbewerb

«Ich bin dann mal weg...», drei richtige Antworten und etwas Glück und Sie schwelgen schon bald inmitten der Toscana-Idylle im Agriturismo Guardastelle in San Gimignano.

1. Preis: Eine Übernachtung inklusive Frühstück plus Abendessen für zwei Personen und einem edlen Rotwein (aus unserem Sortiment) im Guardastelle in San Gimignano.

2. Preis: Gutschein im Wert von CHF 50.00 im Caveau du Sommelier.

3. Preis: Eine Flasche Wein aus unserem Sortiment.

1. Welche Erfindung revolutionierte die Etikettenwelt?

- A) Buchdruck
- B) Glasflaschen
- C) Sekundenkleber

2. Welchen Preis durfte Christian Meier für seinen Biofachladen im Jahr 2009 entgegen nehmen?

A) Oltner Kabarett-Preis "Cornichon"

B) Die Schweiz sucht den Superstar

C) Goldmedaille fuer "Bestes Schweizer Biofachgeschäft"

3. Welche Angabe ist auf der Weinetikette fakultativ?

- A) Produzent
- B) Jahrgang
- C) Bezeichnung

Schreiben Sie bis am 30. November 2012 eine E-Mail (Betreff: Wettbewerb 06/2012) mit Ihren Antworten und Ihrer vollständigen Adresse an [info@duroc.ch](mailto:info@duroc.ch) und Sie nehmen automatisch an der Verlosung teil.

*Der Preis kann weder umgetauscht noch in bar ausbezahlt werden. Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Die Gewinner werden persönlich benachrichtigt und auf Facebook publiziert. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.*

## Wussten Sie...

**...was alles auf die Etikette muss?**

Zuerst mal vorab, der Jahrgang auf der Etikette ist fakultativ. Das Wichtigste ist die Angabe der Klasse, d.h. Ursprungsbezeichnung mit geografischer Herkunft wie z.B. in Italien: DOC – Denominazione Origine Controllata oder VDT – Vino Da Tavola = Tisch-/Landwein. Für Weine mit mind. AC/IGT/Do Siegel sind folgende Angaben obligatorisch:

- Geografische Ursprungsbezeichnung z.B. Ticino
- Traubensorte
- Produzent
- Mengenangabe
- Alkoholgehalt
- Bezeichnung AC / AOC / IGT / DOC / DOCG / DO / MO
- Hinweis auf Sulfite bei mehr als 10mg/l

Das Bezeichnungsrecht für Wein regelt detailliert Inhalt und teilweise auch formale Kriterien wie die Schriftgröße der Angaben auf dem Etikett.

## Nachgefragt

**Christian Meier, dipl. Marketingplaner MBSZ und Geschäftsleiter des Buono Delikatessen und Bio-**



**fachhandels in Brugg (AG). Bereits zum zweiten Mal als "Bestes Biofachgeschäft der Schweiz" ausgezeichnet, ist er Kunde von Duroc und steht uns Rede und Antwort:**

**Duroc: Welchen Wein von Duroc würden Sie auf eine einsame Insel mitnehmen?**

*CM: Natürlich den Rebo vom Gardasee. Aber eine Flasche würde auf der Insel niemals reichen.*

**D: Weshalb diesen Wein?**

*CM: Ich hatte noch selten so einen eleganten und gut strukturierten Wein, der meine Freunde und Kunden so schnell begeistern konnte.*

**D: Wann haben Sie das erste Mal diesen Wein getrunken?**

*CM: Ja, das war wohl in einem Aarauer Restaurant im Sommer 2011.*

**D: Wann trinken Sie Ihren Wein am liebsten?**

*CM: Unter richtig guten Freunden.*

**D: Welche Traubensorte wären Sie?**

*CM: Ich wäre eine Bio-Traubensorte, denn ich mag es natürlich und genieße die gute Pflege.*

**D: Wieso Duroc?**

*CM: Weil die Firma unkompliziert ist.*

**D: Herzlichen Dank, Herr Meier.**

**Auszeichnungen der Buono**

- Brugger Innovationspreis 2003
- Goldmedaille 08: "Bestes Schweizer Biofachgeschäft"
- Goldmedaille 09: "Bestes Schweizer Biofachgeschäft"
- Bronzemedaille 11: "Bestes Schweizer Biofachgeschäft"

[www.buono.ch](http://www.buono.ch)  
[info@buono.ch](mailto:info@buono.ch)



## 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)