



LA GAZZETTA DEL VINO

Editorial

Gerade in letzter Zeit werden wir mit Skandalen in der Lebensmittelbranche überhäuft.



Pferde- an- statt Rindfleisch - Gammelfleisch - zu hohe Dioxinwerte - EHEC Sprossen - Milchpulverskandal um nur einige ganz Grosse zu nennen. Tatsächlich kosten die «Geiz ist Geil»-Mentalität sowie die Maximierungsbestrebungen von Nahrungsmittelkonzernen und Lebensmittelherstellern nicht nur immer wieder Menschenleben, sondern auch Unsummen von Geld. Täuschen und vorgaukeln liegen zurzeit im Trend. Aber sind wir nicht auch ein wenig selber schuld? Würden wir uns mit dem Gekauften auch etwas auseinandersetzen, würden wir bemerken, dass viele Sachen zu diesen Preisen gar nicht möglich sind. Nicht falsch verstehen, die Hochpreisinsel Schweiz muss uns in vielem entgegen kommen, aber nicht überall! Wenn Sie sich Gedanken machen, wie viel Aufwand man für die Produktion von Olivenöl hat, nicht einfach nur ein Olivenöl, sondern qualitativ auch gutes Öl, dann bemerken Sie schnell, dass es für CHF 5.80 pro Liter nicht viel an qualitativ Gutem geben kann. Sie müssen die Etiketten lesen: Olio extra Vergine gross und Oliven aus Tunesien ganz klein links unten geschrieben. Sich mit dem Produkt befassen: Sind die Marroni aus dem Tessin/Italien oder aus Syrien? Vergleichen Sie: Ist es ein Prosecco DOCG oder ein Prosecco Frizzante? Überlegen Sie: Sind die Angaben von einem Produzenten oder lediglich von einem Abfüller? Die Vorgaben, dass diese Informationen auf die Etiketten müssen sind gegeben, nun müssen wir uns einfach nicht mehr täuschen lassen. Ich finde, diese Zeit sollten wir uns nehmen, nur schon unseren Kindern zu liebe.

Besten Dank!
Gianni Castellano



Die Wettbewerbsgewinner der 1. Adventskalenderauslosung auf Facebook.

vinr: Gianni C. Inhaber Duroc, Sandro G., Karin M., David D., Thomas F. mit Begleitung, Markus S. mit Begleitung, Cornelia S., Markus S. mit Begleitung, Ueli S., Verena O., Hans Peter C., Fehmi T. und Peter W.

Was, wann, wo...

„Schnäppli“-Verkauf

Sa, 23. März 13 von 11—16 Uhr
Um die neuen Jahrgänge einzukellern, brauchen wir mehr Platz im Lager.

Angebot so lange Vorrat.

Grillkurs mit Metzgermeister Friedli

Fr, 12. April 13 von 18—22 Uhr
Unter dem Motto "Gutes mit Gutem gut gemacht", zeigt uns Metzger- und Grillmeister Hans Friedli, wie der Grill mit den verschiedenen Grillarten richtig eingesetzt wird.

Preis CHF 79.— pro Person.

Anmeldung ist erforderlich.

Grundkurs Wein-Sensorik

Von der Frau für die Frau
Fr, 19. April 13 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.

Tag der offenen Flaschen

Fr, 26. April 13 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.

Burger-Plausch im Eventkeller

Fr, 24. Mai 13 von 19—22 Uhr
Erleben Sie "Duroc" mal ganz anders. Wir laden Sie zu einer experimentellen Reise in unserem Eventkeller ein, wo Burger und Vino zu einer festlichen Mahlzeit kombiniert werden. Geniessen Sie mit uns den Burger-Plausch.

Preis CHF 29.— pro Person.

Anmeldung ist erforderlich.

Weitere Infos auf www.duroc.ch oder www.facebook.com/durocwein
Anmeldung unter +41 62 791 49 59 oder auf info@duroc.ch



Duroc Wettbewerbe!

Immer wieder werden bei uns Wettbewerbe durchgeführt, dabei gewinnt jemand und nicht alle bekommen mit, wer eigentlich gewonnen hat.

Mit so vielen interessanten Themen ist unsere Hauszeitung jedoch schon bald wieder zu klein, um eine weitere Rubrik zu eröffnen, also haben wir entschieden, sporadisch die letzten Gewinner zu präsentieren.

Auf Facebook wurde unter unserer offiziellen Seite ein Adventskalender durchgeführt. Dabei wurde täglich ein Türchen geöffnet und die Überraschung welche zum Vorschein kam, wurde unter unsern Fans verlost. Dabei gab es viele glückliche Gewinner die Sie auf der ersten Frontseite sehen können. Wollen auch sie die Möglichkeit beim nächsten Adventskalender ein Geschenk zu erhalten, nicht verpassen, dann klicken Sie bei Ihrem nächsten Besuch auf Facebook, unter www.facebook.com/durocwein

“Gefällt mir“ und schon sind Sie dabei. Beim vorletzten Tag der offenen Flasche im Mai 12 haben wir eine Übernachtung inkl. Frühstück und Abendessen mit persönlicher Wein

verkostung bei der Azienda Agricola Pratello am Gardasee verlost.



Die glücklichen Gewinner bei der Übergabe: vlnr. Matthias & Monika Bürki aus Olten mit Gianni Castellano (Inhaber der Duroc).

Im Fokus...

Tamara Müller, ausgebildete Sensorikrin, arbeitet bei einem renommierten Schweizer



Schokoladeproduzenten als Sensorik Leiterin und seit 2006 gibt sie für uns Sensorikkurse, unter anderem auch reine Frauenkurse. Was Tamara für die Duroc am liebsten macht, verrät sie uns im Gespräch:

D: Wie kommst Du zur Duroc?

TM: Mit dem Auto...☺

Eine langjährige Freundschaft mit Gianni und die gemeinsame Liebe zum Wein.

D: Wieso Wein?

TM: Ich mochte schon immer besonders Rotwein. Es fasziniert mich im

mer wieder, dass man aus Rohstoffen genussvolle Lebensmittel erstellen kann.

Mit meiner Ausbildung zur Weinsensorikerin an der ZHAW Wädenswil und meinem Hauptberuf als Schokoladensensorikerin bin ich den beiden Genussmitteln beneidenswert nah.

D: Welche Traubensorte wärst Du?

TM: Sangiovese.

D: Weshalb diese Traubensorte?

TM: Die Rebe ist Robust, der Wein ist gehaltvoll und hat einen starken Charakter und die Trauben findet man in edlen Weinen.

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

TM: Sant'Antimo Campo ai Mori DOC und Nero per Sempre DOC.

Wer will sich im Leben schon immer nur auf etwas konzentrieren...? Diese beiden empfehle ich euch.

D: Auf welchen Anlass freust Du dich am meisten?

TM: Auf meine Weinsensorik-Kurse von der Frau für die Frau... die sind immer einzigartig und wunderbar. Und auf die speziell zugeschnittenen Firmenanlässe.

D: Herzlichen Dank, Tamara.

Wir organisieren für Sie!

Gerne organisieren wir für Firmenanlässe, Familienfeste oder für Freunde und Vereine, Weidegustationen und Sensorikseminare mit anschliessendem Apéro. Für weitere Auskünfte und Vorschläge stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. info@duroc.ch



Wer Prosecco kauft, weiß, dass es sich um ein spritziges, prickelndes Getränk aus Italien handelt.

Woher der Name kommt, ist allerdings den wenigsten bekannt.

Ursprünglich war Prosecco der Name einer alten Traubensorte, die im Nordosten Italiens wächst. Sie hat dem Getränk dann vor mehr als 200 Jahren schließlich auch seinen Namen gegeben. Ihren Namen hat die Rebsorte wiederum von einem gleichnamigen Dorf bei Triest (weit außerhalb des heutigen Anbaugebiets). Prosecco ist nun Dank einem Dekret des italienischen Landwirtschaftsministers seit dem 1. Januar 2010 nicht mehr der Name der Traubensorte, sondern ausschließlich der einer Herkunftsbezeichnung, für eine festgelegte, norditalienische Anbauregion und beschreibt somit eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung. Die Traubensorte hingegen wurde umbenannt, sie heißt jetzt „Glera“. Hinter dieser Namensänderung steckt nicht zuletzt die Absicht, die Qualität des Getränks zu schützen und dies dem Verbraucher bewusst zu machen. Da der Wein den Namen einer Traubensorte trug, konnte er bisher grundsätzlich überall hergestellt werden.

Das Anbaugebiet

Zur gleichen Zeit wurden auch die Wein-Klassifizierungen geändert: So gilt die neue Kategorie DOCG als die am stärksten regulierte und geschützte gesetzliche Wein-Kategorie Italiens. DOC kennzeichnet die Produktion eines ausgedehnten Territoriums, das sich auf neun Provinzen in zwei Regionen verteilt: Veneto und Friaul Julisch Venetien und mehr als 318 Anbaugebiete (mehr als 95 Prozent aller Glera-Trauben werden in der Provinz Treviso angebaut). Die Bezeichnung DOCG hingegen dürfen nur 44 Anbaugebiete vergeben, die besten Qualitäten kommen aus dem Gebiet zwischen den Städten Conegliano und Valdobbiadene. Als DOCG-Lagen sind heute gerade mal 5.000 ha Anbaugebiet registriert. Dadurch der Name: **Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG**. Die Gegend um diese beiden Städte (rund 50 km nördlich von Venedig und 100 km südlich der Dolomiten) ist gekennzeichnet durch Hügel-Ketten, die sich

von Ost nach West ziehen. Sie wird begrenzt von der Adria im Süden und den Alpen im Norden, was einen positiven Einfluss auf das Klima hat. Während die Nordhänge der Hügel mit Wald bedeckt sind, wird an den Südseiten in einer Höhe von 50 bis 500 m über dem Meeresspiegel Wein angebaut. Wie Schriftstücke aus dem Jahr 1772 belegen wird hier schon seit mehr als 200 Jahren Schaumwein produziert.

Einen Blick auf die Herstellung:

Die Trauben werden von Hand geerntet, wobei die Erntemenge für DOCG-Prosecco auf 13.500 kg pro ha begrenzt ist – aus den restlichen Trauben wird Grappa destilliert. Anschließend wird die Ernte in den Kellereien schonend gepresst: Aus 100 kg Trauben gewinnt man maximal 70 l Most. Der Most ruht bei kühlen Temperaturen in Edelstahltanks, bis sich nach rund 12 Stunden die klare Flüssigkeit von den Trübstoffen abgesetzt hat. Diese wird vom Sediment abgezogen und mit Hefe versetzt, sodass eine alkoholische Gärung in Gang kommt. So erhält man nach 20 Tagen einen Grundwein. In einem verschlossenen Edelstahltank erfolgt dann die zweite Gärung, hierzu wird der Wein mit Zucker und Hefe gemischt. Da die entstehende Kohlensäure nicht entweichen kann, bleibt sie im Getränk – und später sichtbar in Form der Bläschen im Glas. Insgesamt dauert die Produktion des Proseccos also rund 30 Tage.

Der kleine, grosse Unterschied

Der **Prosecco Spumante** darf nur als Spumante bezeichnet werden, wenn die Kohlensäure entweder durch eine Flaschengärung oder durch Tankgärung (Metodo Martinotti) hervorgerufen wurde. Prosecco Frizzante ist ein Perlwein mit geringem Kohlensäuregehalt, bei dessen Herstellung oftmals einfach nur einem Stillwein durch Anwendung von Druck und Kühlung Kohlensäure hinzugesetzt wird (also die zweite Gärung die den eigentlichen Prosecco ausmacht, wird ausgelassen). **Prosecco Frizzante** ist meist auch ein Assemblage (Cuvée) aus mehreren Weißweinen (bis zu einem Anteil von ca. 15 % fremder Rebsorte ist dies auch ohne Ausweisung auf dem Etikett der Flasche zulässig). Die Unwissenheit der Verbraucher wird von großen Handelsketten dadurch ausgenutzt, dass man die Deklaration der Rebsorten mit

dem „Markenbild“ mischt. Solch ein einfacher Frizzante gibt die Kohlensäure nach dem Öffnen der Flasche sehr schnell an die Umgebung ab, er schmeckt dann „schal“. Ein Spumante hingegen hat durch den wesentlich höheren Kohlensäuregehalt eine feine Perlage, die sich noch lange im Glas abbildet.

Besonderes

Neben der regionalen Herkunft wurden durch das Gesetz von 2010 auch die Glasfarben definiert. So darf ab sofort Prosecco ausschließlich in Weiß- und Grünglasflaschen abgefüllt werden. Die Abfüllung von Prosecco in Dosen ist seit 2009 untersagt. Vom neuen Prosecco-Gesetz profitieren in erster Linie die Anbieter von qualitativ guten Produkten.

Weintipp aus dem Schatzkeller

Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG extra dry von Merotto

Der Familienbetrieb Merotto hat seinen Sitz seit 1936 in Col San Martino. Seit Beginn des 20. Jahrhunderts ist der Prosecco von Agostino Merotto bekannt. Doch erst sein Neffe Graziano bringt die Weine ab Mitte der 80er Jahre zu ihrer heutigen Qualität und Originalität. Graziano konzentriert sich ausschliesslich auf Weine aus der Zone Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore.

Bewirtschaftete Weinberge: 25 Hektar
DOCG-Produktion: 500.000 Flaschen

Der Prosecco Superiore von Merotto ist herrlich ausgewogen und wohlriechend, zwei unverzichtbare Tugenden, die seinen typischen Charakter ausmachen. Diese strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen ist im Einklang mit einer lebhaften, lang anhaltenden Perlage. Er erfreut uns mit seiner starken Frucht nach grünem Apfel sowie Akazienblüten und seinem cremigen Abgang nach frischem Obst. Ein Prosecco Spumante, wie wir ihn kennen und lieben, frisch und fröhlich wie der Frühling.

Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG extra dry für CHF 18.80 pro Flasche.

Casa Vinicola MEROTTO
Via Scandolera, 21 - Col S. Martino(TV)
merotto@merotto.it
www.merotto.it



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. Welches ist das flächenmässig grösste Weinland?
A) USA
B) Spanien
C) China

2. Welche Glasfarbe darf eine Proseccoflasche seit 2010 ausschliesslich haben?

- A) Grün oder weiss
- B) Braun, grün oder weiss
- C) Spielt keine Rolle

3. Wie viele Liter Most gewinnt man ca. aus 100 kg Trauben.?

- A) 67 Liter
- B) 77 Liter
- C) 70 Liter

Schreiben Sie bis am 31. Juli 2013 eine E-Mail (Betreff: Wettbewerb 07/2013) mit Ihren Antworten und Ihrer vollständigen Adresse an 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...

...welches das flächenmässig grösste Weinland ist?

Spanien ist das Land mit der grössten Rebanbaufläche der Welt. In Bezug auf die Weinproduktion liegt es jedoch hinter Frankreich und Italien zurück. Dies kommt daher, dass in Spanien wegen der grossen Trockenheit die Reben in grossen Abständen gepflanzt sind. Daher ist der durchschnittliche Ertrag pro Hektare viel niedriger als in anderen Ländern.

Die grössten Weinländer in Zahlen: Spanien

Rebfläche: 1,2 Millionen Hektar
Weinproduktion: bis 40 Millionen hl
Weinkonsum pro Kopf: 34L im Jahr

Frankreich
Rebfläche: 900'000 Hektar
Weinproduktion: bis 50 Millionen hl
Weinkonsum pro Kopf: 56L im Jahr

Italien
Rebfläche: 860'000 Hektar
Weinproduktion: bis 55 Millionen hl
Weinkonsum pro Kopf: 48L im Jahr

Nachgefragt

Seit Juni 2012 werden wir im Eguete delikat — essen — trinken — an der Konradstrasse 34 in Olten mit den besten



Delikatessen wie: Käse, Wein, Frischpasta und Charcuterie verwöhnt. Geschäftsinhaberin Judith Stäheli steht uns Rede und Antwort.

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

JS: Rotwein: Santa Fé Crianza aus dem Ribera del Duero

Weisswein: den Roero Arneis Pradvaj DOCG von Malabaila di Canale aus dem Piemont.

D: Weshalb diesen Wein?

JS: Beide Weine führe ich in meinem Geschäft

D: Wann haben Sie das erste Mal Wein getrunken?

JS: Tja, mit 18 Jahren vielleicht?!

D: Wann trinken Sie Ihren Wein am liebsten?

JS: Zuhause oder bei guten Freunden. Wichtig ist: ein gemütliches Ambiente und in angenehmer Gesellschaft.

D: Welche Traubensorte wären Sie?

JS: Ich wäre eine typische Tempranillo.

D: Wieso Duroc?

JS: Duroc hat mich einfach überzeugt. Sehr gutes Fachwissen, ausgezeichnete Lieferservice und der Schatzkeller ist auch ein Ort wo ich sehr gerne ein Glas Wein trinke.

D: Herzlichen Dank, Judith Stäheli.

Oeffnungszeiten:

Mo. geschlossen
Di. - Fr. 0900—1830
Sa. 0830—1600

Über Mittag können Sie sich feine Salate wie auch frische Sandwiches, zum gleich Essen oder auch zum Mitnehmen zubereiten lassen.



Eguete delikat — essen — trinken
Konradstrasse 32
4600 Olten
Tel. +41 62 212 94 94
www.eguete.ch
eguete@bluewin.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