



LA GAZZETTA DEL VINO

Editorial

Es ist noch nicht lange her, da sorgte der Skandal um die Rindfleischsagne, die aus Pferdefleisch bestand, für ein



grosses Unverständnis in der Bevölkerung. Tja, man könnte anhand des Ausmasses von Unverständnis in der Menschheit sprechen.

Nun aber kommt das nächste, was noch kein Skandal ist, jedoch umso mehr für Unverständnis sorgen sollte: Der Drucker für die Gastronomie! Man forscht derzeit an Druckern, die Pasta oder Fleisch für die Gastronomie drucken sollen und zwar nicht auf Papier, sondern scheinbar in den Teller. Stellen Sie sich das vor, Ihr Filet wird direkt in Ihren Teller gedruckt! Mir fehlen die Worte... Dieses Thema ist so abschreckend, dass es schlussendlich noch Realität werden könnte!

Nur wo führt dies hin? Wird unter diesen Umständen Fast Food schon wieder gesund? Wollen wir wirklich unser eigenes Fleisch designen?

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Es liegt an uns, in welche Richtung die Zukunft gehen soll! Hier sollte man mit Desinteresse reagieren. Wenn wir uns für diesen Drucker nicht interessieren, wird es möglicherweise nie dazu kommen. Wenn man es lustig findet, was es keinesfalls ist, und dies schon nur mal ausprobiert, haben wir unseren Teil dazu beigetragen.

Es ist ja bereits zu viel, dass wir aus Dosen essen und aus Tetrapackungen Wein trinken. Stellen Sie sich das Menu der Zukunft vor: Die Vorspeise ist eine Gemüsecremesuppe aus dem Beutel – erster Gang sind Ravioli aus der Dose, Hauptgang ist eine Piccata Milanese - dabei werden Pasta und Fleisch gedruckt, dazu ein Wein aus der Tetrapackung und als Dessert, ja das wage ich mir gar nicht vorzustellen!

Was, wann, wo...

„Schnäpli“-Verkauf

Sa, 29. März 2014 von 11–16 Uhr
Um die neuen Jahrgänge einzukellern, brauchen wir mehr Platz im Lager. Hier erhalten Sie edle Tropfen zu einzigartigen Vorzugspreisen.

Keine Anmeldung erforderlich.

Burger-Plausch im Eventkeller

Fr, 11. April 2014 von 19–22 Uhr
Wir laden Sie zu einer experimentellen Reise in unseren Eventkeller ein, wo Burger und Vino zu einer festlichen Mahlzeit kombiniert werden.

Preis CHF 29.00 pro Person.

Anmeldung erforderlich.

Tag der offenen Flaschen

Fr, 25. April 2014 von 19–22 Uhr
Lassen Sie sich von über 40 auserlesenen Weinen und Neuentdeckungen überraschen. Abgerundet wird dieser Abend mit unserem traditionellen Risotto.

Preis CHF 25.00 pro Person.

Anmeldung erforderlich.

Weitere Infos auf www.duroc.ch oder www.facebook.com/durocwein

Grillkurs mit Metzgermeister Friedli

Do, 1. Mai 2014 von 17–22 Uhr
Unter dem Motto „Gutes mit Gutem gut gemacht“, zeigt Grillmeister Hans Friedli, wie man den Grill mit den verschiedenen Grillarten richtig einsetzt.

Preis CHF 99.00 pro Person.

Anmeldung erforderlich.

Sonntagsbrunch

So, 18. Mai 2014 von 10–14 Uhr
Nehmen Sie an unserem gemütlichen Sonntagsbrunch in geselliger Runde teil und bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet.

Preis CHF 39.00 pro Person.

Anmeldung erforderlich.

ModernArt mit Wine & Sushi

Do, 5. Juni 2014 von 18–22 Uhr
Erleben Sie selbst, wie hervorragende Geschmäcker aufeinandertreffen und entdecken Sie mit uns den exotischen Genuss.

Preis CHF 69.00 pro Person.

Anmeldung erforderlich.

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

Duroc im neuen Gewand

In den letzten Monaten haben wir viel Zeit und kreatives Engagement in die Neugestaltung unserer Homepage investiert. Sowohl technisch wie auch gestalterisch wurde die Seite überarbeitet.

Das neue Design sorgt nun für eine grosszügige Darstellung der Inhalte und eine benutzerfreundliche Menüstruktur. Unter der Rubrik „Produkte“ finden Sie nun alle in der Duroc beziehbaren Weine mit der entsprechenden Degustationsnotiz dazu.

Letzten Oktober starteten wir auch mit dem schon lange geplanten Online-Newsletterversand. Dort werden Sie regelmässig über Neuheiten, geplante

Anlässe oder Wissenswertes rund um das Thema Wein informiert. Falls auch Sie unseren Newsletter das nächste Mal erhalten möchten, können Sie sich direkt auf der Internetseite oder per Mail an info@duroc.ch dafür anmelden.

Einige unserer Ideen für unsere Internetpräsenz haben wir damit bereits umgesetzt, viele weitere folgen noch.

Was halten Sie von unserer überarbeiteten Internetseite? Besuchen Sie uns auf unserer Homepage www.duroc.ch

Wir freuen uns über jedes Feedback!



Gewinnerapéro

Facebook, die wohl bekannteste und meist genutzte virtuelle Plattform, spielt für Unternehmen mittlerweile eine immer wichtigere Rolle.

Es bietet dem Unternehmen die Möglichkeit, direkt mit den Kunden zu kommunizieren und gewährt auch den Kunden einen persönlichen Einblick in das Unternehmen.

„Wir schätzen den direkten Austausch mit unseren Kunden und werden dank den Fans in der ganzen Schweiz immer bekannter“, erklärt Stephanie Schönmann, Marketingverantwortliche der Duroc.

Als Dankeschön für die Online-Unterstützung entstand auch die Idee, einen Adventskalender unter all unseren Fans durchzuführen, ohne dass sie etwas dafür tun müssen: Jährlich im Dezember verlosen wir daher jeden Tag bis zu Weihnachten unter allen Fans ein kulinarisches Geschenk, um die vorweihnachtliche Stimmung zu versüssen.

Anfangs Februar wurde auch dieses Jahr den glücklichen Gewinnern bei einem reichhaltigen Neujahrsapéro die Geschenke überreicht und gemeinsam auf das neue Jahr angestossen.

Möchten auch Sie beim nächsten Adventskalender ein kulinarisches Geschenk gewinnen? Dann klicken Sie sogleich bei Facebook (Duroc Weinimport GmbH) auf „Gefällt mir“ und schon sind Sie dabei.



Die glücklichen Gewinner beim diesjährigen Apéro in der Duroc

Im Fokus...

Marion Castellano hilft seit der Geburt von Cesare im Mai 2011 in der Duroc aus. Zwischen der 60%-Stelle in



der Praxis und der Verpflichtungen als Mutter, verbringt Sie relativ viel Zeit im Gewölbekeller der Duroc. Was sie dabei macht, verrät sie uns im Gespräch:

D: Wie kommst Du zur Duroc?

MC: Dank meiner Hochzeit mit Gianni habe ich die Kunst der Mäscheli von Bethli gelernt. Da dies ein wichtiger Teil der Dienstleistung der Duroc darstellt, ist auch die Nachfrage dementsprechend gross, also helfe ich vor allem in diesem Bereich.

D: Wieso Wein?

MC: Auch hier nur Dank meinem Mann. Ich bin heute noch keine Fachfrau, trinke jedoch mittlerweile gerne Wein, verstehe unsere Kundschaft wenn Sie mir ihre Vorlieben beschreibt und kann dementsprechend beraten.

D: Welche Traubensorte wärest Du?

MC: Rebo oder auch die Sangiovese.

D: Weshalb diese Traubensorte?

MC: Der typische Rebo ist sehr fruchtig, harmonisch und lieblich so wie ich; die Sangiovese ist klar und deutlich, diese Traubensorte hat Charakter, so wie ich eben...

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

MC: Den Nero per Sempre, der aus der Rebo-Traube besteht.

D: Auf welchen Anlass freust Du dich am meisten?

MC: Regelmässig finden öffentliche Verkostungen von Musterflaschen

statt, die uns gesendet werden. Jeder der gerne mal dabei sein und die Neuheiten testen möchte, kann sich unverbindlich bei info@duroc.ch anmelden und schon wird man für die nächste Degustation eingeladen.

Das finde ich immer sehr interessant und es ist spannend zu sehen ob es ein neuer Wein dann auch ins Sortiment schafft.

D: Herzlichen Dank, Marion.



Unsere bekannten Geschenk-Mäscheli



Unsere Neuheiten

Stetig auf der Suche, versuchen wir unser Sortiment immer so aktuell wie möglich zu halten und dies bedingt, dass wir auch immer wieder Neuheiten präsentieren können.

In dieser Ausgabe können wir eine ganze Reihe neuer Produzenten aus Italien vorstellen. Unter anderem haben wir unser Sortiment mit Guado al Melo aus der Toscana / Bolgheri, mit Barolo Girl Giulia Negri sowie Cantina Peppucci aus Umbrien verstärkt.

Guado al Melo / Toscana

Von Michele Scienza, Inhaber (und Sohn von Attilio Scienza - einer der grössten und bekanntesten Agrar-Professoren Europas) des Hauses Guado al Melo stehen Ihnen ab sofort folgende Weine zur Verfügung: Der „Attilio“, der aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot besteht, der „Rute“, der aus Cabernet Sauvignon und Merlot gekeltert wird sowie der „Atis Superiore Bolgheri“, der aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot besteht.

Giulia Negri / Piemont

Von der Cantina La Tartufaia (Tartufo = Trüffel, weil der Weinkeller in einem der bekanntesten Trüffelregionen vom Piemont steht) können wir Ihnen einen samtigen „Pinot“ aus der Langhe sowie einen aussergewöhnlichen „Barolo“ anbieten. In italienischen Fachkreisen hat Giulia Negri dank ihrem ausgezeichneten Barolo trotz ihres jungen Alters bereits den Übernamen „Barolo-Girl“ erhalten.



„Barolo-Girl“ Giulia Negri

Cantina Peppucci / Umbrien

Umbrien – Für die meisten Personen eher ein unbekanntes Gebiet. Als einzige Region Italiens, die nicht ans Meer grenzt, gilt Umbrien auch nicht gerade als Top Feriendestination. Allerdings hat die Region kulturell und kulinarisch einiges zu bieten – für ihre Safran-Produktion, den Trüffel aber auch ihre Charcuterien und Weine hat es eine lange Tradition. Darunter fallen auch unser „Alter Ego“ sowie der „Giovanni“, beide aus der Sagrantino-Traube von der Cantina Peppucci gekeltert.

Nebst diesen drei Produzenten konnten wir unser Sortiment mit jeweiligen Spezialitäten der bestehenden Produzenten aus der Schweiz, Italien und Spanien erweitern.

Möchten Sie die Weine unserer neuen Produzenten testen? Nebst diesen Produkten können Sie noch viele mehr an unserem **Tag der offenen Flaschen am 25. April 2014** ausprobieren. *Anmeldung ist erforderlich.*

Weintipp aus dem Schatzkeller

Prosecco Valdobbiadene Superiore



Die Hügel von Col San Martino

Mit den ersten warmen Sonnenstrahlen auf unserer Haut und dem strahlend blauen Himmel freuen wir uns auf die ersten Apéro's im Freien mit einem frischen und kühlenden Drink.

Dabei denken wir automatisch an einen Prosecco, wie wir ihn kennen und lieben, frisch und fröhlich wie der Frühling!

Hier sorgen wir von der Duroc für Nachschub mit einem der Besten in der Branche:

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG von der Azienda Vini Merotto aus Col San Martino.

Das Weingut Merotto ist ein Familienbetrieb, der vor 100 Jahren gegründet wurde. Es befindet sich dicht an den Voralpen von Venetien in den amphitheatralisch ansteigenden Hügeln um Col San Martino, im Herzen des historischen und wertvollen Produktionsgebiets des "Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore". Graziano Merotto, Neffe des Gründer Agostino Merotto, sorgt seit den 80er Jahren für die heutige Qualität und Originalität. Merotto gehört zu den wenigen Prosecco-Produzenten, die die höchste Auszeichnung von Gambero Rosso und zu den ganz wenigen, die diese nun bereits 3 Mal hintereinander (2011 – 2012 – 2013) erhalten haben.

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG "Colbello" extra dry
Preis pro Flasche: CHF 18.80

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG "Bareta" brut
Preis pro Flasche: CHF 18.80

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG "Barbara" dry
Preis pro Flasche: CHF 19.60

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG "Il Fondatore" brut
Preis pro Flasche: CHF 24.00

Für Ihren Aperol Spritz müssen Sie nicht unbedingt den Superiore DOCG nehmen aber sollten für einen guten Mix Drink auch nicht auf Qualität verzichten. Für diese Gelegenheit haben wir unser Segment mit der DOC Treviso Linie von Merotto abgerundet.

Prosecco Treviso DOC Furlo extra dry
Preis pro Flasche: CHF 14.90

Prosecco Treviso DOC Raye brut
Preis pro Flasche: CHF 14.90





Trendgetränk aus Italien

Aperol, ein Likör, der 1919 in Padua von den Brüdern Luigi und Silvio Barbieri auf den Markt gebracht wurde, ist heute vor allem in Zusammensetzung mit Prosecco als Aperol Spritz bekannt und gehört mittlerweile vielerorts zu den absoluten Topsellern bei den Sommergetränken.

Da der Aperol ein qualitativ hochwertiges Produkt ist, sollte man auch beim Prosecco nicht auf Qualität verzichten. Dies wäre schade, da man den Unterschied sicherlich feststellt. Auch Schaumweine mit niedrigem Restzucker, also Brut oder extra Brut wie Champagner und Cava, sollten nicht unbedingt für den Mix mit Aperol verwendet werden.

Da Aperol ein Destillat aus Rhabarber, Chinarinde, Gelbem Enzian, und Bitterorange ist, führt dies zum typisch fruchtig-bitteren Geschmack, der mit einem extra dry oder dry Prosecco die beste Harmonie bietet und sich somit hervorragend für Spritz eignet.

Für einzigartige Frische und ein optimales Frühlingsgefühl mixen Sie 2/3 Prosecco Valdobbiadene DOCG extra dry von Merotto für CHF 18.80 mit 1/3 Aperol Original für CHF 17.50 pro Flasche (100cl) in der Duroc erhältlich, dazu viel Eis, auf Wunsch einen Schuss Soda mit einem Orangenschnitt und schon ist Frühlingsfeeling angesagt!



Wussten Sie...

...was brut, extra dry, dry, usw. bei der Schaumweinbezeichnung bedeutet?

für Geschmacksbezeichnungen Schaumweine haben mit denen von Stillweinen nichts zu tun und wirken auf den ersten Blick widersprüchlich. Als „Dry“ (trocken) gelten Produkte, die 17-32 g/l Restzucker aufweisen. Produkte mit 12-17 g/l haben die Bezeichnung „Extra Dry“ (besonders trocken) und „Brut“ gilt für Produkte mit nur 0-15 g/l Restzucker.

„Brut“ ist französisch und bedeutet wörtlich übersetzt „roh“. In Verbindung mit Champagner bedeutet es, dass es sich um einen Trockenwein handelt, und zwar noch trockener als „extra trocken“. „Brut“, „Demi Sec“ oder „Extra Dry“ sind alles Ausdrücke, die sich auf den Zuckergehalt des Prosecco oder Champagner beziehen. Die Bezeichnungen sind also kein Qualitätsmerkmal dieser Getränke, sondern geben vielmehr die Süsse an.

Nachgefragt

Das Biofachgeschäft portanatura.ch engagiert sich für eine natürliche und ökologische Lebensweise und zeichnet sich



durch hohe Beratungskompetenz im Bereich von biologischen und biodynamischen Produkten aus. Über den Online-Shop mit seinen gut 4'500 Produkten beliefert das mehrfach ausgezeichnete Unternehmen die ganze Schweiz. Priska Roth ist Geschäftsführerin der Portanatura und steht uns im Interview Red und Antwort.

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

PR: Eigentlich zwei: Den leicht gekühlten Lagarder Riesling bei Sonnenschein

und den VasoRi abends bei Sonnenuntergang.

D: Weshalb diesen Wein?

PR: Den Lagarder Riesling wegen seiner aussergewöhnlichen Frische und dem dennoch eleganten, feinen und fruchtigen Aroma.

Den VasoRi mit den Traubensorten Merlot und Shiraz liebe ich wegen seiner Vollmundigkeit. Er ist würzig und doch samtig.

D: Wann haben Sie das erste Mal Wein getrunken?

PR: Oh, das ist schon sehr lange her! Mit 18 war ich in der Gastronomie tätig und machte so meine ersten fachlichen Erfahrungen mit Wein.

D: Wann trinken Sie Ihren Wein am liebsten?

PR: In Restaurants um neue Weine zu verschiedenen Gerichten kennen zu

lernen. Oder zu Hause: beim Kochen und beim gemütlichen Zusammensein.

D: Welche Traubensorte sind Sie?

PR: Riesling. Diese Traubensorte liebt das kühle Klima und kann dennoch zu wunderbaren, leichten, eleganten und fruchtigen Weinen reifen. Durch die ausgeprägte Säure können Riesling-Weine viele Jahre alt werden ohne an Charakter einzubüssen.

D: Herzlichen Dank, Priska Roth

Öffnungszeiten Portanatura Biofachgeschäft, Kirchplatz 6, 4800 Zofingen:

Mo: 13.30 — 18.30 Uhr

Di-Fr: 08.00 — 18.30 Uhr

Sa: 07.45 — 16.00 Uhr

portanatura.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