



# LA GAZZETTA DEL VINO

## Editorial

Liebe Leser/-innen

Länder, Unternehmen, Vereine - alles wird international, alle denken an Globalisierung. Unternehmen brauchen internationale Fachkraft. Die Schweizer Nati besteht schon lange nicht mehr nur aus Eidgenossen und das Italien der Italiener gehört auch der Vergangenheit an. Es geht aber meiner Meinung nach nicht immer nur um die Globalisierung, es hat auch damit zu tun, dass es manchmal alleine, als Einzelkämpfer nicht mehr vorwärts geht. Man(n) bleibt an Ort stehen obwohl viel Energie investiert wird, z. Bsp. erreicht ein Unternehmen in einem übersättigten Markt früher oder später die Grenze seiner Kapazität. Um als Duroc weiterhin vollste Kundenzufriedenheit gewährleisten zu können, haben wir entschieden, uns ebenfalls mit einer Fachkraft zusammenzuschliessen.



Nach einem nachhaltigen Auswahlverfahren konnte ein klarer Entschluss getroffen werden und **wir sind stolz, in Zukunft als Mainpartner der Baur au Lac Vins auftreten zu dürfen!**

Sie werden sich fragen: „was hat es damit auf sich, wenn sich ein Kleiner an den Grossen lehnt?“. Ganz nach dem Motto **„gemeinsame wahre Werte begleiten uns an die Spitze“**, beruht unsere Partnerschaft mit Baur au Lac Vins stets auf Gegenseitigkeit. Anfangs Jahr wurden beidseitig bereits mehrere Produkte ins Sortiment integriert. Bestellvorgänge werden durch die Zusammenarbeit nicht nur vereinfacht sondern auch die Lieferzeiten verkürzt. Weitere Schritte wurden bereits in die Wege geleitet und werden auch für Sie als unser Kunde nur Vorteile mit sich bringen! Sie können sich auf viele Neuigkeiten in der Produktstruktur, aber auch in vielerlei anderen Hinsichten freuen.

Mehr zu unserer Partnerschaft mit Baur au Lac Vins erfahren Sie auf Seite 2.

## Reisen Sie mit uns in die Toscana

Weinfreunde haben grosses Interesse, die Duroc-Güter mit ihren Weinbergen und Weinkellern zu besuchen, ihre Arbeitsmethoden zu verstehen und die Winzer persönlich kennen zu lernen.

Für die einzigartige Region Toscana planen wir daher vom **25.-27. September 2015** eine **Weinreise** zu unseren Produzenten **Tenuta dei Sette Cieli, Azienda Tolaini** und **Guado al Melo**. Zusätzlich zu den spannenden Weingutsbesuchen und den Begegnungen mit den sympathischen Winzerfamilien stehen kulinarische Genüsse im Vordergrund, aber auch kulturelle Höhepunkte wie der Besuch eines Weinmuseums oder des Dörfchen Bolgheri werden nicht zu kurz kommen.

Wir streifen gemütlich durch die zauberhafte Hügellandschaft der Toscana, vorbei an den reizvollen Städten Florenz, Siena und Livorno. Unterwegs begegnen wir den Duroc-Winzern, die uns in ihre Philosophie von einem

nachhaltigen Weinbau einweihen und ihre aussergewöhnlichen Tropfen auschenken. Wir übernachten teilweise direkt auf den Weingütern und erhalten da auch Einblick in die Geheimnisse der toscanischen Küche.

### Programm

#### 1. Tag:

06.00 Uhr - Abfahrt in Aarburg; Lunch und Besichtigung beim Weingut **Tolaini**; Weiterfahrt nach San Gimignano mit Nachtessen und Übernachtung.

#### 2. Tag:

Besichtigung Weingut **Guado al Melo** mit Lunch und Besuch im Weinmuseum. Weiterfahrt zu **Tenuta dei Sette Cieli** - Besichtigung, Nachtessen und Übernachtung.

#### 3. Tag:

Freie Besichtigung in Bolgheri inklusive Lunch; Abfahrt um 14.00 Uhr; 21.00 Uhr - voraussichtliche Ankunft.

Preis pro Person: CHF 610.00

## Was, wann, wo...

### 3-tägige Toscana-Reise

Fr, 25.- So, 27. September 2015  
Kulinarischer Streifzug durch die wunderschöne Toscana. Nebst kulturellen Highlights stehen bei der Toscana-Reise die Besichtigung von authentischen Weingütern im Vordergrund.  
Preis: CHF 610.00 pro Person  
**Anmeldung erforderlich.**

### Tag der offenen Flaschen

Fr, 02. Oktober 2015 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.**

### Pizza-Plausch

Fr, 16. Oktober 2015 von 19-22 Uhr  
Erleben Sie die Vielfalt an Pizzas in unserem Eventkeller. Geniessen Sie mit uns den Pizza-Plausch in gemütlichem Ambiente und mit feinem Wein.  
Preis: CHF 35.00 pro Person  
**Anmeldung erforderlich.**

### Anfänger Crashkurs

Do, 22. Oktober 2015 von 19-22 Uhr  
Wagen Sie mit uns den (W)Einstieg und lernen Sie an diesem Abend das Einmaleins des Weins. In unserem kompakten Weinkurs lernen Sie das Wichtigste über Wein und die Grundlagen der Degustation.  
Preis: CHF 49.00 pro Person inkl. Degustation und Kursunterlagen.  
**Anmeldung erforderlich.**



## Mainpartner - Baur au Lac Vins

**Wir freuen uns, ab sofort mit dem renommierten Premium-Weinhandel Baur au Lac Vins als Mainpartner zusammenarbeiten zu dürfen.**

Von unserer Partnerschaft mit **Baur au Lac Vins (BaLV)** profitieren auch Sie von vielen Vorteilen: Sie dürfen sich auf über 3'000 zusätzliche Produkte in unserem Sortiment freuen. Dank dieser Zusammenarbeit mit BaLV können wir nun auch von **Exklusivitäten und Raritäten** profitieren. Sind Sie auf der Suche nach einem Bordeaux oder Armagnac im Jahrgang Ihres Kindes, dann können wir Ihnen dies, dank direktem Zugriff auf das Lager der BaLV, noch am selben Tag offerieren und am übernächsten Tag ausliefern.

Doch auch das Know-how der BaLV, die Abläufe, Schulungen und vor allem die langjährigen Partnerschaften der BaLV stellen für uns einen grossen Vorteil dar.

Im Gegenzug profitiert die BaLV von unseren langjährigen Freundschaften

zu unseren Produzenten, aber auch von unserer hervorragenden Positionierung in der Schweiz und auf dem Schweizer Markt. Unsere wichtigsten und **besten Weingüter**, welche eine hohe Nachfrage im Schweizer Markt geniessen, wurden von BaLV bereits integriert. So profitieren auch unsere Produzenten, dass sie dank BaLV noch stärker in der Schweiz repräsentiert werden und die Chance erhalten, **in den besten Hotels der Schweiz** vertreten zu sein. Wir freuen uns auf die zukünftige Zusammenarbeit mit BaLV, von der Sie als Kunde gleichermassen

wie auch unsere Produzenten profitieren können.

### **Gemeinsamer Weg**

Unser neues Angebot umfasst ein von Kennerschaft komponiertes Sortiment, das auf einer offenen, aber auch kritischen Selektionsphilosophie beruht. Mit einem hohen Serviceanspruch begleiten BaLV und Duroc den anspruchsvollen **Weingeniesser** und vermitteln exklusive **Weinerlebnisse**.



### **Baur au Lac Vins**

Seit 1844 pflegt das Hotel Baur au Lac, 5-Sterne-Haus und Mitglied der Leading Hotels of the World eine renommierte Weinkultur. BaLV war eines der ersten Weinhandelshäuser der Schweiz, das sich auf den Vertrieb edelster Weine aus dem Burgund und Bordeaux spezialisierte. Premium-Weinhandel, exklusive Weinerlebnisse und höchstes Qualitätsniveau

zeichnen das Traditionsunternehmen seit 170 Jahren aus.

Mit einer Leidenschaft für Kundenzufriedenheit und fachmännische Beratung, beschäftigt Baur au Lac Vins heute über 40 Mitarbeiter. Zum Kundenkreis gehören vor allem renommierte Restaurants und Hotels und nur ausgewählte Fachhändler.

## Tenuta dei Sette Cieli

Nicht nur wir, sondern auch unsere Besucher vom Tag der offenen Flaschen zeigten sich begeistert von unserer neusten Sortiments-Erreungenschaft: Die **Tenuta dei Sette Cieli** aus der Toscana mit ihren authentischen Weinen.



„Unser Traum war es, den passenden Wein mit grossem Respekt vor der Natur zu produzieren.“ Als im Jahr 2001 alles begann und die ersten Reben über dem Bolgheri gepflanzt wurden, glaubten damals nur wenige an die Tenuta dei Sette Cieli. Es ist ein wundervoller Ort: Oben auf den Hügeln der Tenuta dei Sette Cieli („im siebten Himmel“) genießt man einen herrlichen Blick auf die terrassierten Weinberge, das Tyrrhenische Meer und das von dichten Wäldern umgebene Monteverdi Marittimo.

Zwischen Bolgheri und Castagneto Carducci, im Herzen der Toscana, 400 Meter über dem Meeresspiegel, umfasst das Anwesen 70 Hektar Land, davon 7 ha Weinberge. Steinmauer-Terrassen teilen die verschiedenen Reben die auf dem Weingut wachsen, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Malbec, in hoher Dichte auf einem einzigartigen Fleck Land, das ideale Bedingungen für die Kultivierung des Weinbaus mit sich bringt. Das Anwesen mit dem Blick auf das „Bolgheri Amphitheater“, eine Landschaft mit sanften Hügeln die abfallend das Meer umarmen, schaffen ein einzigartig mildes und gemässigt



Mikroklima. Unter voller Achtung der Natur und Pflanzen angebaut, **hat Tenuta dei Sette Cieli den ökologischen (BIO) Landbau** in der Erhaltung und Verbesserung der Umwelt ausgewählt.

**Elena Pozzolini, Önologin & Winemaker**, sorgt dafür, dass jeder Schritt im Weinberg von Hand mit Sorgfalt und viel Liebe zum Detail gemacht wird. Im Keller findet die Fortsetzung der sorgfältigen Arbeit



*Elena Pozzolini*

vom Weinberg statt. Die Fermentationen treten spontan und mit einheimischen Hefen in Gang. Die endgültige Auswahl der Assemblage werden erst getroffen, nachdem der Ausbau in kleinen französischer Eichenfässern stattgefunden hat.

### **Die Weine**

**Yantra IGT 2013** | 75 cl | CHF 16.90  
**NOI 4 DOC 2012** | 75 cl | CHF 26.50  
**Indaco IGT 2011** | 75 cl | CHF 37.00  
**Scipio IGT 2010** | 75 cl | CHF 73.00

*Die Weine der Tenuta dei Sette Cieli finden Sie auch in der Beilage als Sonderangebot.*



## Spirituosen

Nebst unserer Auswahl an Grappas und Cognac haben wir unser Spirituosen-Sortiment erweitert. Neu finden Sie bei uns auch eine erlesene Auswahl an Rum und Whiskys aus aller Welt.

### Whisky's

Nicht unbegründet als „König der Destillate“ bezeichnet, weist kaum eine andere Spirituose eine so grosse Aromenvielfalt wie der Whisky auf.

Jedes Land, jede Region und jede Destillerie hat ihren eigenen Charakter, der sich im Whisky widerspiegelt. Während ein amerikanischer Whisky mindestens 51% Maisanteil zur Herstellung enthält, besteht ein schottischer oder irischer Whisky zu 100% aus gemälzter Gerste. Einzig für alle Whisky gilt, dass er als ein Destillat aus Getreide, Hefe und Wasser erzeugt wird um anschliessend für einen gewissen Zeitraum in Holzfässern zu lagern.

Neu bieten wir in unserem Sortiment Whiskys aus **Schottland, Irland, USA**

**und der Schweiz** an, darunter auch grosse Namen wie **Ardbeg, Lagavulin, Old Pulteney** oder **Teeling Single Malt**.

Der Ardbeg Corryvreckan, benannt nach dem grössten Meeresstrudel Europas, stellt mit seinen 57,1% vol. den Inbegriff des ungezähmten Charakters Islays dar.



*Ardbeg Corryvreckan, Old Pulteney, Lagavulin (v.l.n.r.)*

### Rum

Vereinfacht kann man sagen: Bei der Rumherstellung wird Zucker aus Zuckerrohr fermentiert. Der dabei entstandene Alkohol wird über einen

Destillations-Prozess konzentriert und reift anschliessend in Fässern.

**Ron Zacapa** wird aus frischem Zuckerrohrhonig gebrannt und erhält dadurch eine unerreichte Süsse und Reinheit. Die langen Lagerzeiten von bis zu 23 Jahren machen sich beim Genuss auf jeden Fall bezahlt. Nicht zuletzt hat der Ron Zacapa schon weltweit die besten Preise abgeräumt.

Der Produzent **Ferrand** aus Barbados produzierte zum 20. Jubiläum der Plantation Serie eine feine Melange von ausgesuchten, sehr lange in Eichenfässern in der Karibik gereiftem Rum.



*Ron Zacapa XO (links), Ferrand Plantation XO (rechts)*

## Interview Route 66

**Vom 4. - 6. September 2015 verwandelt sich das Städtchen Aarburg wieder in eines der grössten Oldtimerfestivals der Schweiz! Das Route 66 ist ein einzigartiges Rock n' Roll Festival: Live Bands, ausgeflippte Bars, die schönsten Oldtimers und rockige Stimmung. Tobias Schaad (TS) steht uns zum Route 66 Red und Antwort.**

**Duroc: Wie entstand die Idee für das Route 66?**

**TS:** Wir wollten etwas Einzigartiges auf die Beine stellen. Ein Oldtimer Treffen, das nicht in einem Industriegebiet oder auf dem Land stattfindet. Ein mehrtägiges Oldtimer Festival mit Oldtimern aller Marken, einem Open Air Konzert und vielen Extras.

**D: Was hat sich bis heute verändert?**

**TS:** Das Konzept ist gleich geblieben. Neue Ideen und Veränderungen sind dazu gekommen, um das Festival noch attraktiver zu gestalten und organisatorisch zu optimieren. Seit dem letzten Jahr findet der Miss Coca-Cola PinUp Contest statt, der zum ganzen Lifestyle

dazu gehört.

**D: Was unterscheidet das Route 66 von anderen Oldtimer-Treffs?**

**TS:** Es ist für alle Oldtimer Fahrer kostenlos, welche bei der Anfahrt ein kostenloses Konzert Ticket erhalten. Es gibt ein Barfestival, internationale Live Bands und Rollergirls in Petticoats.

**D: Welchen Bezug hast Du zu Aarburg?**

**TS:** Das OK vom Festival Route 66 ist aus der Region Aarburg. Aarburg ist zentral gelegen und hat eine wunderschöne Kulisse. Zum Glück sind auch die Anwohner und das Gewerbe sehr freundlich und unterstützen das Festival.

**D: Was ist Deine Vision für die nächsten Jahre?**

**TS:** Die Besucher jedes Jahr aufs Neue zu überraschen. Gut gelaunte Besucher anzutreffen, die unser Festival voll und ganz geniessen und wir die Wünsche der Besucher noch mehr übertreffen können.

**D: Was ist Dein persönliches Highlight?**

**TS:** In diesem Jahr ist sicher die Show mit den zwei Musikern von 2Cellos eines der Highlights. Es war ein langer Buchungsprozess um diese Musiker zu gewinnen.

Herzlichen Dank, Tobias!

*Wie jedes Jahr findet bei der Duroc während dem Route 66 der Harley-Treff statt. Doch nicht nur wer Benzin im Blut hat, kommt an dieser Wochenende bei uns auf seine Kosten: wir versorgen unsere Besucher mit jeder Menge an Pizza, hausgemacht zubereitet von unserem Spitzen-Pizzaio!*





## Wettbewerb

Jetzt mitmachen und eine 3-tägige Weinreise in die Toscana gewinnen! Mit den richtigen Antworten und einer Prise Glück sichern Sie sich eine 3-tägige Weinreise, einen Gutschein oder eine Flasche Wein!

- 1. Preis:** Toscana-Reise für 1 Person vom 25.-27. September 2015
- 2. Preis:** Gutschein für das Hotel Baur au Lac in Zürich
- 3. Preis:** Eine feine Flasche Wein der Tenuta dei Sette Cieli

### FRAGEN

**1) Wann wurde das Hotel Baur au Lac gegründet?**

- a) 1875    b) 1844    c) 1903

**2) Welche Spirituose führen wir neu im Sortiment?**

- A) Grappa    b) Cognac    c) Whisky

**3) Wie heisst die Önologin von Tenuta dei Sette Cieli?**

- a) Elena Pozzolini    b) Natalie Rickli  
c) Gianni Castellano

Schreiben Sie bis am 10.09.2015 eine E-Mail (Betreff: Wettbewerb Gazzetta) mit Ihren Antworten und Ihren vollständigen Adressangaben an [info@duroc.ch](mailto:info@duroc.ch) und Sie nehmen automatisch an der Verlosung teil. Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.



### Wettbewerbsbedingungen:

Jede Person kann nur einmal teilnehmen. 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 oder anderen Marketing-Kanälen publiziert. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

## Wussten Sie...

**...dass die Weine der Südhalbkugel 1/2 Jahr älter sind?**

In der nördlichen Hemisphäre dauert die Weinlese von Ende August bis in den November. In der Südhalbkugel jedoch, werden die Trauben bereits zwischen Januar und April gelesen.

Es kann deshalb durchaus vorkommen, dass Weine aus z.Bsp. Neuseeland bei uns mit dem aktuellen Jahrgang auf den Markt kommen, bevor hier die Weinlese überhaupt begonnen hat.

Die meisten Weine sind Jahrgangsweine, d. h. das Traubengut, aus dem sie hergestellt wurden, stammt aus einem einzigen Vegetationszyklus.



Der „Weltreben Gürtel“: In den hellen Zonen gedeihen die Reben jeweils besonders gut.

## Nachgefragt



Spezialisiert auf die perlende Welt der Schaumweine, hat Divinco sein Sortiment ebenfalls mit Stillweinen der Duroc ergänzt.

Alain Amhof (AA) ist Geschäftsinhaber von Divinco und steht uns im Interview Red und Antwort.

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

AA: Ganz klar einen Champagne Besseerat de Bellefont Cuvée des Moines Rosé in der Magnumflasche.

**D: Weshalb diesen Wein?**

AA: Wer weiss, was einem auf einer scheinbar einsamen Insel erwartet.. Mit einem feinen Champagner bin ich bestens gerüstet. Als Geschenk an die „Gastgeber“, als Apéritiv für die Be-

wohner, als idealer Begleiter bei einem romantischen Tête-a-tête oder zur eigenen Feier des Tages.

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

AA: Ich habe erst mit Mitte 20, also relativ spät, meine Freude an Wein entdeckt. Seither stieg meine Begeisterung und mein Wissensdurst über die Weine der Welt aber stetig und heute würde ich mich als richtigen Weinappassionato beschreiben.

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

AA: Das „Wo“ ist für mich nicht von allzu grosser Bedeutung. Vielmehr genieße ich es aber, Wein in guter Gesellschaft zu trinken. Am liebsten mit Leuten, welche sich des weiten Weges von der Traube zum Wein und der grossen Arbeit der Winzer bewusst sind und diese honorieren und schätzen.

**D: Welche Traubensorte bist Du?**

AA: Syrah. Sie ist elegant, würzig und gehaltvoll. Passt sich erfolgreich an, ob im französischen Rhonetal oder in den Weiten Australiens. Bringt seine Vorteile dezent in verschiedenste Assemblagen ein oder überzeugt reinsortig mit Opulenz.

**D: Wieso Duroc?**

AA: Weil man sich bei Duroc für den Kunden Zeit nimmt, ihn berät, mit ihm über Weine philosophiert und eine persönliche Auswahl geboten wird. 0815 Produkte gibt es überall, wer Neues entdecken will ist bei Duroc genau richtig!

**D: Herzlichen Dank, Alain!**

**Kontakt**

Divinco GmbH  
4143 Dornach  
+41 61 701 74 16  
[info@divinco.ch](mailto:info@divinco.ch) | [www.divinco.ch](http://www.divinco.ch)

## Öffnungszeiten

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



Duroc Weinimport GmbH Tel. +41 62 791 49 59  
Landhausstrasse 15 [info@duroc.ch](mailto:info@duroc.ch)  
4663 Aarburg [www.duroc.ch](http://www.duroc.ch)