



# LA GAZZETTA DEL VINO

## Editorial

Liebe Leser-/innen

2015 fing ganz gemütlich an; die Stimmung war allgemein gut und, soweit man das Ganze beurteilen kann, waren die Jahresendgeschäfte sehr gut. Dann, am 15. Januar 2015, der Paukenschlag der Schweizerischen Nationalbank! Kurzfristig ein Riesenchaos! Der Euro-Mindestkurs wird aufgehoben!

Für die vielen Berichterstattungen unserer Journalisten hatte ich nur Kopfschütteln übrig. Versteht denn keiner von denen, woher ihr Lohn kommt? Anstatt aufzuzeigen, wie innovativ die Schweiz und wie hoch der Service der Angebote ist, geben sie flächendeckend Tipps, wie man im nahen Ausland günstig einkaufen kann. Lange darf dies nicht so gehen, denn man kann nicht permanent aus dem einen Glas trinken und ins andere einschenken; **früher oder später ist das eine leer.**



Für unsere Arbeit ist natürlich vorerst eins wichtig; wie erklären wir, dass es in der Branche wie dem Weinimport nicht möglich ist, die Preise kurzfristig anzupassen? Da wir eine lückenlose Auslieferung gewährleisten möchten, sind unsere Lager langfristig gefüllt und wohlverstanden im Voraus bezahlt. Auch wenn mit den neuen Lieferungen die Preise angepasst werden, können diese auch nicht linear 20% gesenkt werden.

Nicht nur der Einstandspreis ist ein Bestandteil des Preises. Die Alkoholabgaben, die vorgezogenen Recyclinggebühren und die Basisgebühren des Schweizer Zolls ignorieren den Wechselkurs. Diese werden wie vorher in harten Schweizer Franken, zu den gleichen Ansätzen erhoben. Schlussendlich beschäftigen wir unsere Mitarbeiter zu fairen Löhnen, die ihren Lebensmittelpunkt in der Schweiz haben, ihr Geld in der Schweiz wieder in Umlauf bringen und so die hiesige Wirtschaft unterstützen.

Wir bekennen uns aber auf jeden Fall zu einer fairen Preiskalkulation. Der neue Wechselkurs wirkt sich jedoch nur auf die **neuen** Einkäufe bei unse-

ren Produzenten im EU-Raum aus. Diesen Vorteil werden wir auf die neu importierten Produkte gerne weitergeben, dafür nicht nur als Aktion und nicht in Mischrechnung sondern **eins zu eins.**

Das Wort „**Aktionen**“ stammt aus dem 15. Jahrhundert und ist vom Lateinischen („*actio*“) „Handlung, Tätigkeit“ entlehnt. Also handeln wir richtig und tätigen uns in dem wir die Preise effektiv senken! Eine Aktion ist etwas, von der der Kunde nicht weiss wie lange sie hält, weil man sich kurzfristig absichern will. Verkauf und Kauf sollten jedoch nicht kurzfristig getätigt werden, denn vergessen Sie nicht, dass, falls der Euro wieder mal steigt oder sonst eine Teuerung entsteht, dann passen wir die Preise nicht kurzfristig an sondern behalten Sie langfristig tiefer, da dann die vollen Weinlager mit dem tieferen Eurokurs bezahlt wurden.

In diesem Sinn freue ich mich auf ein spannendes Jahr!

## Was, wann, wo...

### Schnäppliverkauf

Sa, 28. Februar 15 von 11-16 Uhr  
An diesem Tag erhalten Sie edle Tropfen zu einzigartigen Vorzugspreisen!  
**Keine Anmeldung erforderlich.**

### Raclette-Plausch

Fr, 27. März 15 von 19-22 Uhr  
Geniessen Sie mit uns den Raclette-Plausch in unserem Schatzkeller.  
Preis CHF 29.00 pro Person.  
inkl. Essen und Getränke.  
**Anmeldung erforderlich.**

### Tag der offenen Flaschen

Fr, 24. April 15 von 19-22 Uhr  
Über 40 auserlesene Weine und Neuentdeckungen warten an diesem Abend darauf, von Ihnen verkostet zu werden.  
Preis CHF 25.00 pro Person.  
**Anmeldung erforderlich.**

### Grillkurs mit Metzgermeister Friedli

Datum: voraussichtlich im Mai 2015  
Metzgermeister Hand Friedli zeigt, wie man den Grill mit den verschiedenen Grillarten richtig einsetzt.  
Preis CHF 99.00 pro Person  
inkl. Essen, Getränke, Kursunterlagen.  
**Anmeldung erforderlich.**

### Basiskurs Weindegustation

Di, 5. Mai 15 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.**

Weitere Infos auf [www.duroc.ch](http://www.duroc.ch) oder  
[www.facebook.com/durocwein](http://www.facebook.com/durocwein)

### Modern Art mit Wine & Sushi

Do, 7. Mai 15 von 19-22 Uhr  
Wein und Sushi - passt das? Und wie! Erleben Sie, wie beim Wine & Sushi hervorragende Geschmäcker aufeinandertreffen und entdecken Sie mit uns den exotischen Genuss.  
Preis CHF 79.00 pro Person  
inkl. Essen und Getränke.  
**Anmeldung erforderlich.**

### BIO-BeefTatar trifft auf BIO-Weine

Do, 21. Mai 15 von 19-22 Uhr  
Tatar frisch in Spitzenqualität zubereitet und dazu passende Weine aus biologischem Anbau: Ein Abend ganz im Zeichen von Qualität und Genuss.  
Preis CHF 59.00 pro Person  
inkl. Essen und Getränke.  
**Anmeldung erforderlich.**

Anmeldung unter +41 62 791 49 59  
oder auf [info@duroc.ch](mailto:info@duroc.ch)



## Mokarabia-Kaffee

**Nebst dem Import von Wein dürfen wir ab 1. Januar 2015 einen weiteren Genuss in der Schweiz vertreten: als jahrelanger Distributionspartner der in Italien beheimateten Rösterei Mokarabia, sind wir erfreut, die Partnerschaft nun vertiefen zu können und die Marke Mokarabia Schweiz direkt mit dem Namen Duroc vertreten zu dürfen.**

Ein perfekt zubereiteter Espresso lässt das Herz eines Geniessers höher schlagen. Doch was macht den hochwertigen Espresso von Mokarabia aus?

Eine Mischung aus Tradition und Innovation verleiht dem Unternehmen die Dynamik, welche den Grundstein zum Erfolg liefert. Bereits im 17. Jahrhundert gegründet, kann Mokarabia heute auf eine jahrhundertelange Erfahrung bei der Auswahl und dem Import der besten Kaffeesorten auf dem Weltmarkt zurückblicken. Die Firma legt besonderen Wert auf die Qualität sowie auf die Auswahl beim Einkauf des Rohstoffes, damit die Kaffee-

bohnen den höchsten Ansprüchen gerecht werden können.

Heute verkauft Mokarabia 7000 Tonnen Kaffee weltweit und hat seine Produkte mit mittlerweile 20'000 Kunden in Hotels, Restaurants und Bars in Italien zum Marktführer gemacht.

### Ist Café gleich Café?

Nein sagen wir dazu. Der Stellenwert des richtigen Espresso oder Café Crème sollte nicht unterschätzt werden. Was bleibt von einem perfekten Abendessen, wenn der Espresso am Schluss nicht schmeckt? Immerhin ist es der letzte Geschmack der einmehrl. den restlichen Abend begleitet. Auch will man(n) nicht jedes mal einen Grappa im Nachhinein trinken, der dann den Geschmack neutralisieren soll.

Was zudem nicht unterschätzt werden darf, ist der Faktor, dass der Espresso bei den meisten Trendgetränken wie Latte Macchiato oder Cappuccino die

Grundlage deren Qualität bildet, obwohl schlussendlich der Milchanteil viel grösser ist.

Also merken Sie sich bei Ihrem nächsten Besuch in einem Café, ob Ihnen dieser Espresso wirklich schmeckt. Und wenn Sie davon überzeugt sind, dann halten Sie es wie der berühmte Schriftsteller Stendhal, der einmal sagte: „Lieber wechsele ich meine Geliebte als mein Kaffeehaus“.

Ob Sie Ihren Espresso kräftig oder eher lieblich bevorzugen—mit unserem Mokarabia-Sortiment kommen garantiert alle Geniesser auf ihre Kosten.



## Im Fokus...

**Gianni Castellano, Geschäftsführer der Duroc in Aarburg, ist seit 2002 in der Weinbranche tätig. Welche Erfahrung er dabei gesammelt und wie sich die Branche in dieser Zeit entwickelt hat, aber auch wie es zum Namen Duroc (=„harter Fels“) gekommen ist, verrät er uns im Gespräch.**



Duroc kommt vom harten Fels der Gwölbekeller.

### D: Wieso Wein?

GC: Dies hat sich ergeben. Der Start war damals mit Santal Fruchtsäften der Firma Parmalat aus Italien, weil wir nebst den Fruchtsäften ein zweites Standbein aufbauen und wir die selbe Kundschaft sprich Gastronomie ansprechen wollten. Deshalb entschieden wir uns zum Weinhandel (das bereits damals ein grosses Hobby von mir war). Heute hat sich dies als positiv gezeigt, da wir nicht mehr mit den Parmalatprodukten handeln.

### D: Wie kommst du zur Duroc?

GC: Seit 2002 im Weinimport tätig, durften wir die damalige Weinhandlung an der Landhaustrasse beliefern. Als wir informiert wurden, dass mangels Nachfolgeregelung die Weinhandlung geschlossen wird, haben wir als Lieferanten uns sofort beworben, um die Räumlichkeiten zu mieten. Dieser Mietvertrag wurde uns mit der Verpflichtung gewährt, den Namen Duroc weiterhin bei zu behalten. Der Name

### D: Welche Traubensorte wärest du?

GC: Das ist schwierig, denn das ändert sich mit der Reife des Charakters einer Person, aber zurzeit wäre ich eine Pinot Noir.

### D: Weshalb diese Traubensorte?

GC: «Wer Pinot Noir anbaut, hat kein leichtes Leben», seufzt die bekannte Weinautorin Jancis Robinson. Kaum eine Rebsorte reagiert so eigensinnig

aufs Terroir wie Pinot Noir. Es gibt wenige Traubensorten, die solche Spitzenqualität erreichen können. Sogar für den Champagner ist er eine wichtige Rebsorte. Ein guter Pinot Noir ist sehr lange lagerfähig und altert hervorragend. Es ist eine unscheinbare Rebe aber man braucht sie...

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

GC: Für mich würde ich zurzeit den Picconero von Tolaini entkorken, ein hervorragender Blend aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot, der ein unglaublich intensives Aroma und eine einzigartige Struktur hervorzaubert.

### D: Wie siehst du die Zukunft im Weinhandel?

GC: Als kleines Unternehmen wird es sicherlich nicht leichter, sich gegen die Grossen durchzusetzen. Es wird zwar qualitativ besserer, dafür aber weniger Wein getrunken. Jedoch wie erwähnt, der Pinot ist durchsetzungsstark.

**D: Herzlichen Dank, Gianni!**



## Duroc Wein-Abo: Ein Jahr lang Genuss

**Sind Sie offen für neue Weine? Mit unserem abwechslungsreichen Wein-Abonnement entdecken Sie in regelmässigen Abständen eine wunderbare Auswahl an neuen Weinen, welche direkt zu Ihnen nach Hause geliefert werden.**

Saisonal angepasst, selektionieren wir für Sie eine Auswahl an je 2 Weinen pro Paket. Auf diese Art können Sie nicht nur neue Weine entdecken und verkosten, sondern erhalten den Wein automatisch zugesendet.

Unser Wein-Abo beinhaltet 2 selektionierte Flaschen im Wert von je CHF 15-25.00 pro Flasche, die Ihnen 6 Mal jährlich zugesendet werden. Ausserdem erhalten Sie zu jedem Wein interessante Informationen rund um die Verkostung, den Produzenten oder das Anbaugebiet.

**Möchten Sie unser Wein-Abo ausprobieren?** Es ist ganz einfach: Sie bestellen es für CHF 200.00 statt CHF 240.00

pro Jahr und nennen uns Ihren gewünschten Lieferort. Alles andere erledigen wir für Sie.

**Unser Wein-Abonnement hat nur Vorteile für Sie:**

- Sie verkosten stets Charakterweine, die von uns selektioniert werden und der Saison angepasst sind. So können Sie Ihre Lieblingstropfen entdecken.
- Hohes Qualitätsniveau in attraktiver Preisklasse
- Nur einmal bestellen und danach regelmässig Wein geniessen
- Sie profitieren von gratis Lieferungen, direkt an Ihren Wunschort innerhalb der Schweiz
- Die Lieferung erfolgt jeweils inklusive Degustationsnotiz und Informationen rund um den gelieferten Wein

**Das besondere Geschenk für besondere Menschen:**

Machen Sie Ihren Liebsten ein ganz besonderes Geschenk und verwöhnen Sie sie mit einem Jahr Weingenuss. Damit schenken Sie nachhaltige Freude. Den Gutschein für das Wein-Abo erhalten Sie schön verpackt in einer edlen Flasche.

**Haben wir Ihr Interesse geweckt?** Gerne beraten wir Sie persönlich zu Ihrem Wein-Abonnement.

So ist Weingenuss leicht gemacht!



## Weintipp aus dem Schatzkeller

**Al Passo IGT von der Societa'Agricola Tolaini**

Pier Luigi Tolaini wanderte in jungen Jahren nach Amerika aus, mit dem Ziel, dort das nötige Geld zu verdienen, um in seine toskanische Heimat zurückzukehren und dort ein Weingut aufzuziehen. 50 Jahre später kehrte er tatsächlich in die Toskana zurück und fand nach 4-jähriger Suche die geeignete Weingegend im Herzen des Chianti-Gebiets. Dass Pier Luigi heute sein Ziel und seinen Traum vom Super-toskaner längst erreicht hat, beweisen die regelmässig hohen Parker-Bewertungen. Gambero Rosso, wichtigster Weinführer Italiens, meint zu Tolaini: „Akribische Sorgfalt im Weinberg nach Bordeaux-Vorbild, im Keller Zusammenarbeit auch mit internationalen Beratern, machen die noch eher junge Kellerei von Pier Luigi Tolaini zu einem bedeutenden Betrieb im Chianti Classico.“

Der Al Passo IGT, der traditionellste Wein von Tolaini, verdankt seinen Na-

men der Waldlichtung hoch über dem Weingut Tolaini, von wo man einen spektakulären Blick bis nach Siena geniessen kann. Der Wein wird aus den Traubensorten Sangiovese und Merlot (Anteil %: 85/15) gekeltert.

Nach einer Reifezeit von 6 Monaten sorgt der Reifevorgang von 12 Monaten in der Flasche für die herausragenden Eigenschaften des Al Passo. Mit einer herrlichen Sangiovese-Typizität, die durch den Merlot-Anteil harmonisch abgerundet wird, begeistert der Al Passo immer wieder aufs Neue!

**Al Passo IGT, 2011**  
Societa'Agricola Tolaini  
Preis pro Flasche: CHF 29.80



## Alle News auf einen Blick

**Immer informiert bleiben — mit dem Duroc Newsletter.**

Möchten Sie als Erster über die Neuigkeiten und Anlässe der Duroc informiert sein? Dann melden Sie sich jetzt für unseren elektronischen Newsletter an.

Wir informieren Sie regelmässig über unsere Neuheiten, Degustationen, Anlässe und spannende Fakten rund um das Thema Wein.

Sind Sie interessiert? Dann schreiben Sie uns eine Mail an [info@duroc.ch](mailto:info@duroc.ch) oder füllen Sie unser Kontaktformular auf [www.duroc.ch](http://www.duroc.ch) aus und Sie werden ab sofort unsere Newsletter erhalten.







## Duroc ist BIO-zertifiziert

**Wir freuen uns, seit Anfang Jahr BIO-zertifiziert zu sein und damit unsere Produzenten zu fördern, die nebst hoher Qualität auch auf die Umwelt achten.**

Als zertifizierter Weinhändler garantieren wir nun die BIO-Verkaufskette und die strengen Richtlinien des Biowein-Siegels der EU für unsere BIO-Weine. Die einwandfreie Qualität gewährleisten unsere Produzenten, die sich mit Leidenschaft für den Anbau von biologischen Produkten entschieden haben.

Für die Herstellung von biologischen Weinen wird auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Hilfsmitteln sowie die Verwendung von genmanipulierten Substanzen verzichtet. Die sorgfältige Pflege und Behandlung der Trauben aus aufwändiger Handarbeit hat gesündere und reifere Trauben zur Folge. Biologisch bewirtschaftete Rebstöcke sind zudem meist auch widerstandsfähiger gegen Krankheiten.

### Weniger Ertrag – mehr Qualität

Mehr Arbeitsschritte und viel Handarbeit bei der Pflege der Traube resultieren in geringere Erträge. Auch der Verzicht auf chemisch-synthetischen Dünger vermindert die Ernte. Der Durchschnittsertrag liegt etwa bei 25-50% unter dem des herkömmlichen Weinbaus. Jedoch bringt weniger Menge gehaltvollere Weine mit hohem Potential hervor, sorten- und lagentypisch, mit einer Vielfalt an Inhaltsstoffen, einem grossen Säurespektrum und einer Fülle an terroireigenen Aromen.

### Schmeckt BIO-Wein anders?

Auch beim BIO-Wein gilt, dass er immer nur so gut ist, wie der Winzer der ihn macht. Der Anbau von biologischen Trauben liefert allerdings die Voraussetzung für einen qualitativ hochwertigen, individuellen Biowein, der sein „Terroir“ durchschmecken lässt. Denn das Terroir, ein Zauberwort in der Weinwelt, kann nur dort zu schmecken sein, wo ein lebendiger Boden die Rebe ernährt.

## Wussten Sie...

### ...warum Magnum-Flaschen mehr als doppelt so viel kosten?

Wer die Preise zwischen 75cl- und 150cl-Weinflaschen vergleicht, merkt schnell, dass die Magnum mehr als doppelt so viel kostet, obwohl nur die doppelte Menge an Wein drin steckt. Sicherlich ist es die Grösse, die beeindruckt, aber dadurch, dass der Wein in den grossen Formaten langsamer reift, verspricht eine Magnum auch ein deutliches Plus an Genuss. Gerade bei alten Jahrgängen ist die Wahrscheinlichkeit, dass sich der Wein noch perfekt präsentiert, ungleich höher. Das hat damit zu tun, dass das Verhältnis zwischen Sauerstoff und Weinvolumen gerade bei der Magnum besonders vorteilhaft ist.

Bei aktuell gefüllten Flaschen liegt es ganz einfach an den Herstellungskosten. 75cl-Flaschen werden in gewaltigen Mengen und dadurch kostengünstig produziert. Je grösser die Flasche, Etikette oder Korke, desto kleiner die Auflage, umso teurer die Herstellung. Die Abfüllung bei den grossen Formaten erfolgt ausserdem oft von Hand.

## Nachgefragt

**Valentino Castellano, Vertriebspartner der BP Schweiz, sorgt nicht nur dafür, dass man mit dem Auto vorwärts kommt; als Inhaber der Altermatt Vinoteca in Hägedorf und einem Shop in Oftringen ist er auch dafür besorgt, dass man auch am späteren Abend und am Sonntag nicht auf Topweine verzichten muss.**



Mischung zwischen Fruchtnote und etwas Animalischem.

### D: Wann hast du das erste Mal Wein getrunken?

VC: Bei uns hatte der Wein schon immer einen grossen Stellenwert am Esstisch, in etwa den gleichen wie Wasser. Aber der erste Schluck war ein Moscato aus einer 2 Liter Flasche. Das war noch eine der mit Stroh umzogenen Bauchflaschen, da war ich ca. 14 Jahre alt.

### D: Wann trinkst du deinen Wein am liebsten?

VC: Zuhause mit meinen Liebsten.

### D: Welche Traubensorte bist du?

VC: Die Aglianico-Traube, denn diese wächst überall, auch auf steinigem Gebirge.

### D: Wieso Duroc?

VC: Ich stehe der Duroc familiär und emotional nah, aber auch weil die Produktauswahl, die Konditionen und der Service stimmt. Die Familie alleine macht es nicht (lacht).

### D: Herzlichen Dank, Valentino!

**Altermatt Vinoteca & Shop  
Solothurnerstrasse 14  
4614 Hägedorf  
+41 62 216 23 65**

**BP Service Oftringen  
Aeussere Luzernstrasse 14  
4665 Oftringen  
+41 62 797 95 40**



## 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