



# LA GAZZETTA DEL VINO

## Editorial

Liebe Leser,

Bald begrüßen wir in der Duroc verschiedene Produzenten und Partner. Doch wann ist ein Winzer Produzent und ab wann Partner? Ab wann dürfen wir Ihr Partner sein? Keine einfache Definition! Wenn ich an die vergangenen acht Jahren denke und das Wort Partner als Oberbegriff verwende, kann ich auf Einiges zurückblicken!



Dank meinem Weimaranerhund durfte ich Werbeträger der Swisscanto sein. Obwohl ich kurze Zeit mit der Fotografin Patricia von Ah arbeiten durfte, hat sie mich vor kurzem aus den USA angerufen um nach mir zu fragen. Darf ich nun sagen, dass wir eine freundschaftliche Partnerschaft haben? Meinen Hund will ich nicht zum Gehorchen zwingen, mit ihm bin ich eine Partnerschaft eingegangen, er hört auf mich, weil er ein Freund ist. Mit einem Produzenten, bei dem wir immer Qualitätsprobleme hatten, haben wir heute keine gemeinsame Partnerschaft mehr. Vor kurzem habe ich mich von meinem Geschäftspartner getrennt, es war eben keine Partnerschaft mehr. Die Definition von Partner ist: Freunde, die gemeinsame Ziele verfolgen. Was ich damit sagen möchte ist, dass wir bei Duroc grossen Wert auf Partnerschaft legen. Wir wollen Ihnen nicht einfach Wein verkaufen, sondern möchten, dass Sie sich positiv an uns erinnern, auch wenn wir uns nur wenige Male im Jahr sehen, und dass Sie immer wieder gerne zu uns kommen. Eben - weil wir Ihre Partner sind - wie wir für unsere Winzer Partner sind. Wir verfolgen alle gemeinsame Ziele!

Übrigens, der Slogan obengenannter Werbekampagne war:

“Der richtige Partner macht glücklich!“

## Die Winzer kommen!

Begrüssen Sie mit uns am 4. September 2010 von 12:00 bis 17:00 Uhr unsere Winzer, die Verantwortlichen für die vielen Schätze in unserem Keller. Winzer aus der Schweiz, Italien und Spanien präsentieren ihre Erzeugnisse aus ihren Terroirs und Sie erfahren die unterschiedlichsten Lebens- und Erfolgsgeschichten. An diesem Samstagnachmittag erleben wir ein Treffen zwischen dem Beginn und dem Ende des Weins, und können uns gemeinsam austauschen und informieren. Sie erhalten die Möglichkeit über ein Produkt zu erfahren und lernen, was Sie schon immer gern gewusst hätten. Die Produzenten schätzen diesen Nachmittag genauso, da Sie sich auf diese Art und Weise die Resonanz über ihre eigenen Produkte direkt bei Ihnen abholen können. Da wir uns nicht in die Reiberbegeben können, machen wir die Reise in



Gedanken durch die Erlebnisse der Winzer. So oder so, wird es ein schönes und unvergessliches Erlebnis.

### Was, wann, wo...

#### Die Winzer kommen,

Samstag, 4. September 10,

#### Prämierung Expovina,

Donnerstag, 9. September 10

#### Grundkurs Wein-Sensorik:

Von der Frau für die Frau,

Freitag, 1. Oktober 10,

#### Wine & Cigar,

Mittwoch, 6. Oktober 10,

#### Grundkurs Wein Sensorik,

Freitag, 15. Oktober 10,

#### Herbstmesse Emil Frey Safenwil

Freitag - Sonntag, 22. - 24. Oktober 10

#### Tag der offenen Flaschen,

Freitag, 29. Oktober 10,

#### Wine & Dine im La Perla mit Prateello

Freitag, 5. November 10,

#### 66. WIWA Zürich,

Freitag - Montag, 19.- 22. November 10

Weitere Infos auf [www.duroc.ch](http://www.duroc.ch).

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



## Auf Weinentdeckungsreise ins Tessin

Ein schönes Foto ist kaum das Einzige, was nach einem Event bleibt. Dazu kommen noch die schönen Erinnerungen jedes Einzelnen, die einen ganzen Roman füllen könnten. Einen Roman über eine Winzerfamilie, über die Winzertradition und Weine, die es mit den Besten aus Italien oder Frankreich aufnehmen können.

Die Familie Ferrari in Capolago keltert Wein seit 1977. Der Vater, Roberto Ferrari, Diplomlandwirt, und sein Sohn Andrea, diplomierter Oenologe der Weinhochschule in Changin, führen diesen Familienbetrieb mit eigenen Visionen des Weingenussses: „Man trinkt weniger, dafür Besseres!“ „Andrea hat freie Hand!“, verrät Vater Ferrari. „Ich schalte mich nur dann ein, wenn ich merke, dass die Verkaufszahlen nicht mehr stimmen.“ Auf insgesamt 8 Hektaren Land macht Andrea seine Experimente mit einer Vielzahl von Rebsorten: Merlot, Vi-



ognier, Cabernet Franc und Carminoir. Seinen Erfolg bei Weinen wie Castanar und Bella Cima lässt sich kaum abstreiten.

Nach einer Besichtigung der Weinkel-ler und einer Degustation mit köstlichen Tessiner Spezialitäten, besuchten die Gäste die Tenuta Bella Cima und wurden zu einem Spaziergang durch alte Gemäuer und Reben sowie durch Kastanienwäldern zu atemberaubenden Aussichtspunkten eingeladen. Fachmännische Antworten auf unsere Fragen lieferte Andrea Ferrari,

während er uns durch sein Weingut führte.

Gianni Castellano gibt stolz zu: „Aus unserer Sicht, ein erfolgreicher und unvergesslicher Event! Die Gäste waren begeistert und hochzufrieden und wir natürlich auch. Das Duroc-Team und ich freuen uns schon sehr auf den nächsten Ausflug!“



## Im Fokus...

**Giuseppe Princi ist seit Mai 2010 unser Mann an der Front. Als Aussendienstmitarbeiter besucht und berät er unsere Kundschaft. Was Wein für ihn bedeutet, verrät er uns im Gespräch:**



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

*GP: Die Idee bei der Duroc „mitzumischen“, ist bei einem interessanten Gespräch unter Freunden, einer Zigarre und einem Glas Wein entstanden. Alles Andere hat sich dann Schlag auf Schlag ergeben. Nun bin ich seit anfangs Mai dabei und freue mich riesig in unserem Team mitzuwirken.*

**D: Wieso Weinimport?**

*GP: Wein ist ein lebendiges Produkt, das man nicht einfach replizieren kann. Jeder Jahrgang hat seine Besonderheiten im Geschmack. Genau das macht es spannend dieses Naturprodukt anzupreisen. Auf die Vielfältigkeit des Geschmacks der Kunden einzugehen*

*und sie mit Spitzenweinen zu bedienen, ist eine schöne und anspruchsvolle Herausforderung.*

**D: Welche Traubensorte wärst Du?**

*GP: Die Aglianico-Traube...*

**D: Weshalb diese Traubensorte?**

*GP: Da ich aus der Region Kampanien stamme und da aufgewachsen bin, ist es natürlich jedes Mal besonders schön den Wein aus der Region meiner Abstammung zu trinken. Diese Traube bringt tief rubinrote, körperreiche und gehaltvolle Weine mit intensiven Tanninen und einer kräftigen Säure hervor, und das passt.*

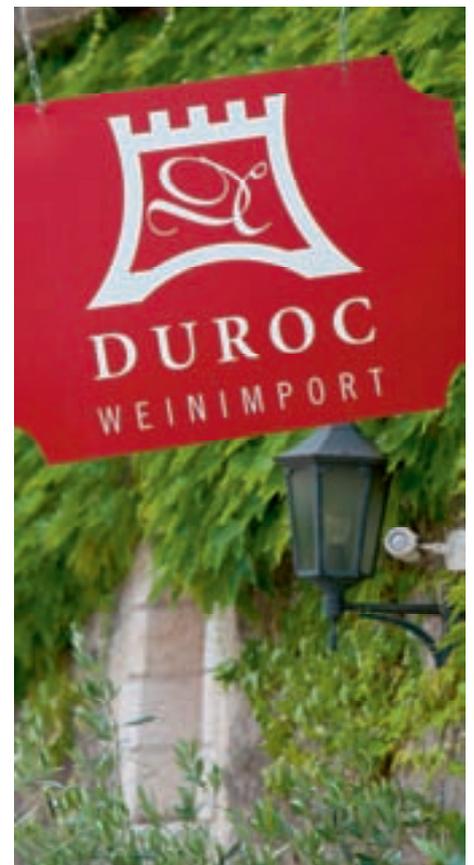
**D: Welchen Wein des Duroc-Schatzkellers magst Du am liebsten?**

*GP: Spontan sage ich den Preludio Aglianico Irpinia oder den Amarone della Valpolicella La Bastia. Beide sind kräftige und tanninreiche Rotweine.*

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

*GP: Eigentlich auf alle, jeder ist ein Highlight für sich. Aber am meisten freue ich mich auf den Tag der offenen Flaschen. Dieser Anlass ist sehr spannend da man viele unserer Weine de-*

*gustieren und mit unseren Kunden darüber philosophieren und Feedbacks einholen kann.*





## Duroc fliegt aus

**Der Betriebsausflug - Freizeit und Weiterbildung in einem.**

Ein Betriebsausflug erzielt nicht nur aus Sicht der Teambildung eine tolle Wirkung. Auch bei einem kleinen Team lässt das Tagesgeschäft und die Routine oft wenig Platz um sich persönlich auszutauschen. Umso mehr genießt man einen gemeinsamen Ausflug. Betriebsausflüge können jedoch auch eine Weiterbildung sein. Zu diesem Anlass sind wir ins Lavaux-Gebiet gefahren und haben unseren Partner und Lieferanten Pierre-Luc Leyvraz in seinem Weinkeller auf seinem Terroir besucht. Der charismatische Winzer erzählte uns, wie seine Rebberge entstanden sind, wie er sie kultiviert und wie dankbar er ist, seine Berufung zum Beruf zu haben. Solche Emotionen und Erlebnisse der Produzenten nehmen wir dankbar auf und geben sie gerne an unsere Kunden weiter. Begeistert von spannenden Berichten über Wein, sind



Marion Gehret, Gianni Castellano, Peter Gehret, Pierre-Luc Leyvraz, Diego Alemann, Ursula Viqueira, Cheyenne Setteducati, Elisabeth Aebischer, Hanspeter Aebischer, Antonio Danese,

wir zu unserem nächsten Highlight ins solothurnische Thal gefahren. Im Gasthof zum Kreuz Holderbank haben wir in einer stilvollen und spannenden Atmosphäre die Köstlich-

keiten aus der Küche der Familie Bader genossen und den Ausflug beim Abendessen gemütlich ausklingen lassen.

## Weintipp aus dem Schatzkeller

**St-Saphorin Grand Cru Les Blassinges**



In einem kleinen Dorf, in der aussergewöhnlich schönen Landschaft der Waadtländer Hänge, wird Grosses geleistet. Pierre-Luc Leyvraz, Vigneron-Encaveur, hat sich voll und ganz seiner Berufung verschrieben.

Vor über 700 Jahren begannen Mönche die steilen Hänge des Lavaux, am Ufer des Genfersees, zu kultivieren und haben schon damals erkannt, welche Schätze hier verborgen sind. Dieser Effort hat sich nicht nur aus Sicht der Unesco gelohnt,

die 2007 diese Terrassenlandschaft als Weltkulturerbe anerkannt hat. Hier wird unter anderem der berühmte St. Saphorin *Les Blassinges* gekeltert. Dieser renommierte Wein wird aus Chasselastrauben gekeltert. Nach einem langsamen Prozess im Keller, entwickelt er eine reiche aromatische Komplexität, die Weinliebhaber begeistert. Kein Wunder hat Monsieur Leyvraz in den letzten Jahren zahlreiche Auszeichnungen für diesen Wein erhalten. „St. Saph“ geniessen Sie am besten bei einer Temperatur von rund 12° C und ist auch in unserem Schatzkeller ein gern getrunkenener Wein für den Apéro.



Pierre-Luc Leyvraz  
Chemin de Baulet 4  
CH - 1071 Chexbres  
[www.leyvraz-vins.ch](http://www.leyvraz-vins.ch)

## Gastronomie

**Gasthof zum Kreuz, Holderbank**

Wer aus seinem Gasthof ein renommiertes Haus machen möchte, braucht viel Motivation, Begabung und ein Auge fürs Detail. Das Wirtepaar Albertien und Daniel Bader bringt dies und noch mehr mit. Deshalb ist der Gasthof zum Kreuz in Holderbank eine bekannte Adresse im solothurnischen Thal.

Die Gaststätte, ein Familienbetrieb mit Tradition, begeistert seit 150 Jahren mit ausgezeichneter Küche und herzlichem Service. Die verschiedenen wunderschön dekorierten Räume bieten für jeden Anlass einen passenden Rahmen.

Mehr Infos unter  
[www.kreuz-holderbank.ch](http://www.kreuz-holderbank.ch)





## Winzer im Glück

**„Manchmal - nicht oft - belohnt das Leben den Menschen und gewährt ihm die Erfüllung seiner Träume.“**

So glücklich schätzt sich die spanische Winzerfamilie Lopez von den Bodegas Chozas Carrascal ihren Traum verwirklicht zu haben. Auf ihrem Weingut oder „château“, wie sie es gerne nennen, gedeihen die Reben in perfekter Harmonie mit Mandel- und Olivenbäumen. Seit den Anfängen setzen die Winzer aus dem Gebiet Utiel-Requena auf einen umweltfreundlichen und biologischen Betrieb. Ihre Spezialität liegt im „coupage“ und der Mischung verschiedener Weintrauben zu einem genusslichen Ganzen.

Der Beweis, dass diese Winzerfamilie ihr Metier beherrscht, sind ihre raffinierten Weine. Sie verstehen es aus verschiedensten Traubensorten Spitzenweine wie Las Ocho zu kelteren, in denen jede Traube das Beste von sich gibt. So wie der Name es



verrät, sind in Las Ocho acht (span.: ocho) Trauben zu einem fruchtigen und eleganten Rotwein vereint. Bevor sich die verschiedenen Sorten in der Flasche treffen, werden sie vierzehn Monate in französischen Eichenfässern einzeln gelagert und erst in der Flasche zusammengeführt. Dabei kann sich jede Traube eigenständig zum Besten entfalten.

Mehr Infos unter [www.chozascarrascal.es](http://www.chozascarrascal.es)



## Wussten Sie...

**... woher die Nebbiolo-Traube ihren Namen hat?**

Der Name Nebbiolo wird von *nebbia* abgeleitet, (ital.: Nebel) und deutet auf den weissen Belag auf den Trauben hin, der sich bei Vollreife bildet. Dieser Prozess findet eher später statt, wenn sich im Spätsommer auf den piemontesischen Hügeln viel Nebel bildet. Dies wiederum führt zu grossen Jahrgangsschwankungen.

Der Nebbiolo gehört zu den anspruchsvollsten Rebsorten was Boden und Lage betrifft. Er gedeiht praktisch nur auf kalkhaltigen Mergelböden und verlangt steile Süd- oder Südwestlagen. Obschon auch in der neuen Welt angebaut, kommen die wirklich hochwertigen Nebbiolo-Weine aus Italien.

Die bekanntesten davon sind der Barolo, Barbaresco, Roero und Nebbiolo d'Alba.



## Nachgefragt

**Sven Engler, Geschäftsführer des Café Ring und landjähriger Kunde von Duroc, steht uns Rede und Antwort:**



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

*Sven Engler: Eine Magnum-Flasche Ornellaia 1985.*

**D: Weshalb diesen Wein?**

*SE: Ja, wenn ich schon auf eine einsame Insel muss, dann gönne ich mir einen edlen Tropfen. Zudem ist der Jahrgang ja passend zu meiner Begleitung.*

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

*SE: Da hab ich wohl schon zuviel Rot-*

*wein getrunken, dass ich mich nicht mehr daran erinnern kann.*

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

*SE: In guter Gesellschaft kombiniert mit feinem Essen oder ganz einfach überall, nach einem anstrengenden Tag.*

**D: Welche Traubensorte wären Sie?**

*SE: Etwas zwischen einer trockenen Pinot Noir und einer übersäuerten und noch nicht ganz ausgereiften Barbera-Traube.*

**D: Wieso Duroc?**

*Gute, immer aufgestellte und zuverlässige Betreuung!*

**D: Herzlichen Dank, Sven.**



Ziegelfeldstrasse 1

4600 Olten

[www.cafering.ch](http://www.cafering.ch)

**mangiaare**

**Erhältlich am Kiosk, bei Weltbild und in den besten Buchhandlungen sowie über [www.mangiaare.com](http://www.mangiaare.com)**

## 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)