



LA GAZZETTA DEL VINO

Editorial

Mein Jubiläumsjahr!

Wenn sich ein innovatives Unternehmen über Jahre hinweg immer mehr ausbaut, verändert und versucht, wirtschaftlich erfolgreich zu sein, wird es manchmal etwas unübersichtlich. Nun, an der Landhausstrasse werden seit 1943 Weine gelagert, seit 1978 unter dem Namen DUROC. Ich persönlich arbeite seit 2002 als selbständiger Unternehmer in der Weinbranche. Mangels Nachfolge der damaligen DUROC SA, konnte ich 2006 mit meinem Unternehmen in den von Kirche und Schloss Aarburg bestens bewachten Felsenkeller aus dem 17. Jahrhundert einziehen. Dabei wurde aus Tradition der Name DUROC übernommen. Kommunikation ist in der heutigen, schnelllebigen Zeit ein wichtiger Faktor, darum muss man vorsichtig sein was man wie kommuniziert, ich will mich schlussendlich nicht mit fremden Federn schmücken. Aus diesem Grunde fallen die Jahre 1943 sowie 1978 weg. Also bleibt das 2002, der Schritt in meine Selbständigkeit, welchen wir nach 10 Jahren mit Ihnen als Gast, in der DUROC feiern wollen. Freuen Sie sich auf viele spezielle Jubiläumsangebote, Jubiläumsevents sowie ein grosses Fest im Herbst, welcher hoffentlich auch in diesem Jahr angenehm warme Temperaturen bieten wird. Natürlich werden wir uns zum Jubiläum selber beschenken, mit einem Geschenk, das auch unserer geschätzten Kundschaft Freude bereiten wird, denn spätestens an unserer Jubiläumsfeier möchten wir Ihnen unseren Online Shop präsentieren!

Besten Dank!
Gianni Castellano






DUROC

WEINIMPORT






DUROC WEINIMPORT GMBH

LANDHAUSSTRASSE 15 | 4663 AARBURG | TEL. +41 62 791 49 59

INFO@DUROC.CH | WWW.DUROC.CH

Was, wann, wo...

Grundkurs Wein-Sensorik Von der Frau für die Frau

Fr, 16. März 12 von 19—22 Uhr
In einer kleinen Damenrunde werden Ihnen von Tamara Müller, die Grundkenntnisse über die Sensorik der Weinverkostung näher gebracht.

Anmeldung ist erforderlich.

„Schnäpli“-Verkauf

Sa, 17. März 12 von 11—16 Uhr
Um die neuen Jahrgänge einzukellern, brauchen wir mehr Platz im Lager.

Angebot so lange Vorrat.

Mode mit Wein

Do, 29. März 2012 von 14—20 Uhr
Die Firma TBM Modeagentur AG ermöglicht Ihnen Topmode aus der aktuelle Frühjahrs-/Sommerkollektion zu Vorzugspreisen einkaufen zu können. Dazu servieren wir Ihnen verschiedene Schaumweine aus unserem Sortiment.

Angebot solange Vorrat.

Raclette Plausch

Fr, 20. April 12 von 19—22 Uhr
Erleben Sie Raclette mal ganz anders. Wir laden Sie zu einer experimentellen Reise in unseren Schatzkeller ein. Geniessen Sie mit uns den Raclette-Plausch. **Anmeldung ist erforderlich.**

Tag der offenen Flaschen

Fr, 04. Mai 12 von 19—22 Uhr
Lassen Sie sich von unseren neuen Weinentdeckungen aus über 40 auserlesenen Weinen überraschen. Abgerundet wird diese Degustation mit unserem beliebten Risotto.

Anmeldung ist erforderlich.

Grillkurs mit Metzgermeister Friedli

Sa, 12. Mai 12 von 10—14 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.

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



Die Winzer waren da und kommen wieder!

Jährliche laden wir im Herbst unsere Winzer ein, einen Tag mit uns und unserer Kundschaft zu verbringen.

Am 10. September 2011 fand wieder dieser traditionelle "Tag der Winzer" statt. Einen ganzen Samstagnachmittag standen unsere Winzer, die verantwortlich für die vielen Schätze in unserem Keller sind, unseren Kunden und Gästen zur Verfügung.

Wir verbrachten an diesem sonnigen Tag, das zur Tradition gewordene Treffen zwischen dem Beginn und dem Ende des Weins.

Die anwesenden Produzenten aus der Schweiz, Italien und Spanien schätzten diesen Nachmittag sehr, da sie sich auf diese Art und Weise die Resonanz über ihre eigenen Produkte direkt beim Konsumenten abholen konnten. Gleichzeitig präsentierten sie ihre Erzeugnisse aus ihren Terroirs und sie gaben dadurch ihre persönli-



Die bezaubernde Maria José Lopez Peidro von der Bodega Chozas Carrascal mit interessierten Gästen.

chen, unterschiedlichsten Lebens- und Erfolgsgeschichten preis.

Die vielen anwesenden Gäste profitierten an diesem traditionellen Tag genau so, da sie viele gute Tropfen direkt vom Winzer serviert erhielten und dabei die Möglichkeit erhalten haben, über die Produkte etwas zu erfahren, was sie schon immer gern gewusst hätten. Kulinarisch komplettiert wurde dieser sonnige Nach-

mittag von der Metzgerei Friedli aus Kappel. Vor Ort wurde ein Hirsch am Spieß gegrillt an dem sich alle Gäste sättigen konnten.



Von der Metzgerei Friedli beim Eingang zur DUROC gegrillt.

Im Fokus...

Janine Knopf ist seit dem Herbst 2011 bei der Duroc. Lange entlang der Eishockeybande in der ganzen Schweiz unterwegs, nun mit fixem halt bei Duroc. Was Wein Ihr bedeutet, verrät Sie uns im Gespräch:



D: Wie kommst Du zur Duroc?

JK: Lange war ich mit meinem Mann im Wallis, da hat sich diese Leidenschaft zum Wein Schritt für Schritt ergeben. Die Bindung zur DUROC hat sich Dank Gianni's Frau Marion ergeben, die eine gute Freundin von mir ist und mich darüber informiert hat, dass die Duroc Verstärkung sucht.

D: Wieso Wein?

JK: Ein gutes Glas Wein zu einem feinen Essen mundet mir sehr. So ist es natürlich toll, wenn man bei der Arbeit immer mit Wein zu tun hat und viel Neues kennenlernen kann. Aber nicht falsch verstehen, es ist nicht so, dass wir täglich Wein probieren (lacht).

D: Welche Traubensorte wärest Du?

JK: Da ich erst kurze Zeit hier arbeite, hatte ich noch nicht die Möglichkeit, alle zu probieren. Aber ich finde, dass die Verdejo Traube zu mir passt: Goldgelb in der Farbe, fruchtig im Abgang und lieblich zum trinken.

D: Weshalb diese Traubensorte?

JK: Sie ist wie ich: Jung, frisch und dynamisch.

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

JK: Wie bereits erwähnt, hatte ich

noch nicht die Möglichkeit, alle verschiedenen Weine zu verkosten. Aber ich werde dies noch in diesem Jahr nachholen. Wenn ich jede Woche 2 – 3 neue Weine mit nach Hause nehme, werde ich Ende Jahr sicher besser Bescheid wissen. Wie sagt man so schön: learning by doing!

D: Auf welchen Anlass freust Du dich am meisten?

JK: Da dieses Jahr das 10jährige Jubiläum von Gianni's Selbstständigkeit gefeiert wird, wird es sicher einige interessante Anlässe geben. Aber am Meisten freue ich mich natürlich auf das Jubiläums-Fest im Herbst, da an diesem Anlass wieder alle Winzer dabei sind und ich deren Wein bis dahin sicher verkostet habe, ihre Philosophie dann auch besser verstehen und somit noch mehr Informationen vom Winzer direkt erhalten werde.

D: Herzlichen Dank, Janine.



Der Nutzen von Facebook für Unternehmen.

Das Internet entwickelt sich rasant und soziale Medien sind Kommunikationskanäle die immer mehr an Bedeutung gewinnen. Wir haben Reto Baumgartner, Mitinhaber der MySign nach seiner Meinung gefragt.

Reto, braucht ein Unternehmen einen Facebookauftritt?



Facebook wird zunehmend von Firmen entdeckt. Doch wo liegt der Nutzen einer Firmen-Präsenz auf dieser Social Media Plattform? Will man sein Image verbessern, will man sogar Produkte über Facebook verkaufen oder will man neue Mitarbeiter über diesen Kanal rekrutieren? All dies ist möglich. Facebook bietet heute einem Unternehmen in erster Linie die Chance, sich

auf einer Plattform zu präsentieren, auf der sich alleine in der Schweiz über 2.5 Millionen registrierte User tummeln (50% davon täglich!). Diese User können ein Unternehmen „ liken“, dh. sie klicken auf den „gefällt mir“ Knopf und outen sich damit als Fan. Mit diesem Klick zeigt er seine Sympathie auch allen seinen Facebook-Freunden! Im Schnitt hat ein User ca. 130 Facebookfreunde. Sein „gefällt mir“ Klick wird also von 130 Freunden aus seinem Umfeld gesehen. Wenn die Duroc 100 Fans auf Facebook hat, dann bedeutet das, dass dadurch potentielle 13'000 Facebook-User Duroc wahrnehmen. Schafft man es sogar auf 1000 Fans sind es 130'000 User! Und dies nicht nur einmalig, wenn einer Fan wird, sondern jedesmal wenn ein Fan mit Duroc auf Facebook interagiert. Facebook hat einen unglaublich starken Multiplikator-Effekt. Die Schwierigkeit liegt nicht im WIE, sondern im WAS. Was soll ein Unternehmen auf Facebook publizieren? Was ist spannend für die User und bringt sie dazu mit dem Unternehmen in einen Dialog zu treten? Das ist die Knacknuss an der Social Media Kommunikation: 1

-2 mal wöchentlich spannenden Inhalt zu produzieren. Und es sind nicht in erster Linie die Firmen-Highlights oder die Aktionen, für die sich die Fans interessieren. Sondern viel mehr die Dinge, die nicht direkt mit dem Business zu tun haben, nämlich die Firmenkultur, die Menschen hinter der Firma und deren tägliche Erlebnisse im Unternehmen. Kurz die Geschichten, die das Leben – auch in einer Firma – schreibt. Aber das Unternehmen muss auch bereit sein für diese offene Kommunikation. Es ist mehr als einfach das Ausnutzen der Möglichkeiten die Facebook bietet. Es ist ein eigentlicher Shift, ein Umdenken, das nicht nur Auswirkungen in der Unternehmenskommunikation hat, sondern sehr viel mit der Unternehmenskultur zu tun hat. Das ist das eigentlich neue an Social Media. Man muss bereit sein, viel von sich preiszugeben. Der Lohn dafür: hohe Glaubwürdigkeit in der Öffentlichkeit, grosses Vertrauen bei den Kunden, eine hohe Identifikation der Mitarbeiter und ein Top-Image als attraktiver Arbeitgeber.

MySign AG 4600 Olten
www.mysign.ch info@mysign.ch

Weintipp aus dem Schatzkeller

Roero Arneis Pradvaj von der Azienda Malabaila di Canale im Piemont.

Zum Glück merken die meisten Menschen, dass Ihr Glück meist vor der Tür liegt. So hat man im Piemont Ende der 90er Jahre rechtzeitig bemerkt, dass die autochthone Traube, Roero Arneis, fast ausgestorben wäre. Nun erlebt diese „kleine Schwierige“ (wie diese aus dem Piemontesischen über-



Reben, des wieder beliebten Roero Arneis. In der Provinz Cuneo gab es in den 90er Jahre gerade noch 55ha bestockte Fläche, im 2006 wieder 600ha.

setzt wird) eine Renaissance. Seit Juli 2004 sogar DOCG Status. Zu diesem Erfolg dürfen, können und sollten wir stehen. Mit vollem Stolz präsentieren wir die Resultate der Int. Weinprämierung Zürich (IWPZ) 2011. Nebst den vielen Medaillen der Duroc Weine, ist unser kleiner Roero Arneis Pradvaj besonders aufgefallen. Mit hervorragenden 91.2 Punkten wurde dieser zum besten importierten italienischen Weisswein sowie zum zweitbesten überhaupt importierten italienischen Wein gekürt (s. auf www.iwpz.ch). Solche Erfolgserlebnisse unterstützen nicht nur mich und den Weinbauern, sondern auch unsere Mitarbeiter und Kunden, die bei uns seit Jahren einkaufen. Natürlich hilft dies auch, unseren Namen Duroc schweizweit immer mehr etablieren zu können.

Roero Arneis Pradvaj DOCG
Azienda Agricola Malabaila di Canale
für CHF 19.80 pro Flasche.

Gastronomie

Landgasthof Kreuz, Obergösgen

“Als Gast sich wohlfühlen und die Zeit mit einem feinen Essen in einer entspannten Atmosphäre geniessen“, ist der Leitsatz von Herbert und Kathrin Balz im traditionellen, schön dekorierten Landgasthof zum Kreuz, in Obergösgen. Der gute Geist ist vom freundlichen, motivierten Team über die stilvoll gedeckten Tische bis in die mit Liebe und Freude gepflegten Details in der Küche, durch das ganze Haus spürbar. “Es soll eine Freude sein, in diesem Haus Gast zu sein“, so Herbert und Kathrin Balz. Ob in der Gaststube, der Kreuzstube oder im Saal, auf alle Fälle zum Verweilen einladend. Bei schönem Wetter geniessen Sie auf der umfangreichen Gartenterrasse unter den grossen Kastanienbäumen.

Landgasthof Kreuz
4653 Obergösgen
Tel 062 824 32 32 Fax 062 823 31 49
www.kreuz-obergoesgen.ch
info@kreuz-obergoesgen.ch



Unser "Tag der offenen Flaschen"

Tradition wird bei Duroc gross geschrieben. Seit einem Jahrzehnt feiern wir den Tag der offenen Flaschen mit unseren sympathischen Gästen.

Die gemütliche und lockere Atmosphäre und die Möglichkeit, aus 40 vorselektionierten Weinen verkosten zu können, begeistern Mal für Mal unsere Besucher und machen diesen Anlass immer wieder zu einem Highlight in unserer Agenda. So können die Kunden beim Kauf sichergehen, dass der erworbene Wein ihren persönlichen Wünschen entspricht. Unser breites Sortiment bietet für jeden Geschmack einen besonderen Tropfen. Dieser Event bietet die Gelegenheit, den eigenen Weinkeller mit neuen und besonderen Trouvaillen zu füllen. Für das Duroc-Team sind die eigenen Event's immer eine Freude, bei welchem man mit langjährigen Kunden auf deren Treue anstos-



Im Schatzkeller der Duroc wird der Risotto genossen.

sen und sich austauschen kann. Was wäre der Tag der offenen Flaschen ohne unseren hausgemachten Risotto? Unsere Hauseigenen Köche, Hanspeter Aebischer und Peter Gehret, bereiten mit viel Liebe und Leidenschaft den passenden Begleiter zu besonderen Weinen.

Nächster Tag der offenen Flasche am Freitag, 04. Mai 12 um 19 Uhr im Eventkeller in Aarburg. Anmeldung erforderlich!

Wussten Sie...

...was Grappa ist?

Grappa (Mehrzahl: Grappas) ist ursprünglich ein aus ganz Italien stammender Tresterbrand. Gelehrte brachten um das 11. Jahrhundert (mit Beginn der ersten Kreuzzüge) die Destillations-Technik nach Italien. Der Name Grappa wird im Jahre 1451 erstmalig namentlich von einem Notar erwähnt. Grappa wird aus den vergorenen, alkoholhaltigen Pressrückständen bei der Weinherstellung (dem Trester) destilliert. Dieser hat einen Mindestalkoholgehalt von 37.5 Volumenprozent mit einem gewöhnlichen maximalgehalt von 60 Volumenprozent, kann jedoch ohne weiteres auch 70 Volumenprozent erreichen. Italienische Soldaten des Ersten Weltkrieges, bekamen täglich Grappa Rationen mit der Absicht, die Schrecken des Krieges zu mildern.

Viele verschiedene Grappasorten, finden Sie auch bei uns im Schatzkeller der Duroc.

Nachgefragt

Gianluca Panaro, Chef de Service im Landgasthof Kreuz in Oberrösgen und



Kunde von Duroc, steht uns Rede und Antwort:

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

GP: Den Rebo von Pratello.

D: Weshalb diesen Wein?

GP: Es ist ein Wein, welcher ich zu jeder Zeit und an jedem Ort trinken kann und mir sofort einen Erholungs- und Genusseffekt verleiht.

D: Wann hast Du das erste Mal Wein getrunken?

GP: Mit ungefähr 16 Jahren in den ersten Ausbildungskursen der italienischen Gastronomie welche ich in Apulien (Italien) absolviert habe und danach immer wieder bei der Arbeit als auch im privaten Bereich. Eine Leidenschaft die sich immer wieder erweitert und erneuert.

D: Wann trinkst Du Deinen Wein am liebsten?

GP: Gemütlich bei einem köstlichen Essen mit Familie oder Freunden sowie abends nach der Arbeit im Restaurant mit Herbert Balz als Krönung nach einem gelungenen Abend. Ganz besonders genieße ich den Wein natürlich auch in den Ferien.

D: Welche Traubensorte wärst Du?

GP: Ich würde mich als einen guten, eleganten Nebbiolo definieren, immer in Evolution und mit den Jahren immer wie besser und vollkommener!

D: Wieso Duroc?

GP: Aufgrund der besonderen italienischen Weine sowie der tollen Betreuung und Beratung von Gianni.

D: Herzlichen Dank, Gianluca.



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