

LA GAZZETTA DEL VINO

Editorial

Nun will man also Alkoholsteuer erhöhen oder dann mit der Ausbeutebesteuerung die inländischen Produzenten "unterstützen".



Wo liegt der Unterschied?

Mit der Alkoholsteuer verteuert man die alkoholhaltigen Getränke, dies als Prävention gegen das Konsumverhalten der Jugendlichen und zum Füllen der Bundeskassen (laut GDK wiesen per Ende 2011 die fünf zweckgebundenen Fonds vom Bunde einen Bestand von CHF 5,8 Mia aus). Mit der Ausbeutebesteuerung will man die inländischen Produkte konkurrenzfähig machen. Obwohl der Expertenvernichtend bericht dazu "Völkerrechtswidrigkeit und Verstoss gegen das Legalitätsprinzip"! Bei der Alkoholverwaltung rauft man sich die Haare. Denn: Kommt die Ausbeutebesteuerung, sind bis zu 300 verschiedene Steuersätze auf inländischen Spirituosen möglich. Stelle man sich den Mehraufwand vor...

Aber wo liegt der Unterschied?

Während die Alkoholsteuer das Produkt teurer macht, so die Jugendlichen abschrecken soll und nebenbei noch die Kassen füllt, leert die Ausbeutebesteuerung die Kassen und die inländischen Produkte werden günstiger "auch für die Jugendlichen".

Aber wo liegt der Unterschied?

Der Unterschied liegt darin, dass die Alkoholsteuererhöhung abgelehnt, aber die Ausbeutebesteuerung angenommen wurde.

Aber wo liegt nun der Unterschied?

Es besteht meiner Meinung nach gar kein Unterschied, denn das Eine schreckt die Jugendlichen nicht ab, das Andere lässt Tag der offenen Flaschen die Branche nicht wieder aufblühen! Was geht mir dabei als alkoholverkaufender Vater eigentlich durch den Kopf? Man lässt doch am besten die Steuer weg und dafür erhöht man das Mindestalter für Degustation mit unserem beliebten Geniessen Sie mit uns den Racletteden Genuss alkoholischer Getränke auf 21 Risotto. Jahre. Aber vor allem geht es nicht ohne Preis CHF 25.00 pro Person. richtige Erziehung und Aufklärung der Ju- Anmeldung ist erforderlich. gendlichen durch die Eltern!







Geschenke und Wein für daheim, kauft man bei der DUROC ein...

Was, wann, wo...

Grundkurs Wein-Sensorik Mix

Fr, 11. Oktober 13 von 19-22 Uhr Tamara Müller, Sensorik-Expertin und Fr, 08. November 13 von 19-22 Uhr Gianni Castellano bringen Ihnen die In einer kleinen Damenrunde werden Grundkenntnisse über die Sensorik Ihnen von Tamara Müller die Grundder Weinverkostung näher. Preis CHF 50.00 pro Person Anmeldung erforderlich.

Fr. 25. Oktober 13 von 19-22 Uhr Lassen Sie sich von über 40 auserlese- Erleben Sie Raclette mal ganz anders. nen Weinen und Neuentdeckungen Wir laden Sie zu einer experimentelüberraschen. Abgerundet wird diese Ien Reise in unseren Schatzkeller ein.

Grundkurs Wein-Sensorik Von der Frau für die Frau

kenntnisse über die Sensorik der Weinverkostung näher gebracht. Preis CHF 50.00 pro Person. Anmeldung ist erforderlich.

Raclette Plausch Fr. 15. November 13 von 19-22 Uhr Plausch.

Preis CHF 29.00 pro Person. Anmeldung ist erforderlich.

astono J-

www.facebook.com/durocwein

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



Wine & Art by Duroc

Vom 16. August 2013 bis Ende Oktober 2013 zeigt die Härkinger Künstlerin Franziska Näf ihre neusten Werke in unsere Gewölbekeller in Aarburg.

Neugierde, die Lust am Experimentie- mit allen Eindrücken aus der ren und die Freude am Unerwarteten Natur, Begegnungen mit sind in der Malerei von Franziska Näf Menschen und Erinnerunallgegenwärtig. Mit Farben, Kreiden, gen von Reisen. Ihr Sinn Kohle, Papier oder Gewebe forscht die liegt darin, Gefühle zu we-Malerin nach Selbstverständlichem cken, Emotionen freizuleund Überraschendem, nach Verwandt- gen, zu berühren und Enerschaft und Gegensatz, nach Zufall und gien auszulösen. Notwendigkeit.

Naturfarben spielen bei der Künstlerin eine grosse Rolle und fügen sich gemischt oder pur in die Farbskala ein. Anlässlich des Events "Tag Farben werden oft direkt auf der Lein- der offenen Flaschen bei wand gemischt und mit Pinsel, Spach- DUROC" am 25. Oktober tel und Wasser bearbeitet. Es ist ein 2013 findet zeitgleich die freudiges, gespanntes Suchen nach Finissage der Künstlerin der Harmonie oder dem bewussten statt wozu Sie herzlich ein-Gegensatz, der die Spannung erzeugt. geladen sind.

Malerei ist ein wichtiger Teil ihres Lebens und vertieft sich immer mehr



Das neuste Werk der Künstlerin - Infos unter www.fn-art.ch

Im Fokus...

Franziska Näf, ist am 1. Dezember 1974 in Olten geboren und in Aar-burg aufgewachsen. Seit ihrer Kindstellt heit das Malen für sie ein Mittel dar. ihre Emoti-



onen auszudrücken. Was Wein Ihr D: Weshalb diese Traubensorte?

D: Wie kommst Du zur Duroc?

ren und schätze die Philosophie von Dörrpflaumen reicht. DUROC "Wir verkaufen nicht, wir beraten Sie"

D: Wieso Wein?

FN: Ich bin ein Genussmensch, da ist es naheliegend, dass ich ein gutes Glas Wein schätze. Wein gehört für mich zu D: Auf welchen Anlass freust Du dich einem guten Essen. Ebenso darf er bei am meisten? einer gemütlichen Runde mit Freun- FN: Auf den Tag der offenen Flaschen, den nicht fehlen.

D: Welche Traubensorte wärst Du?

FN: Corvina Veronese, Rondinella und D: Herzlichen Dank, Franziska. Molinara (Weil dies die Traubenkombination des Amarone ist).

bedeutet, verrät Sie uns im Gespräch: FN: Der typische Amarone passt zu dermalkurse an. mir, er ist süß und zugleich bitter, hat Ziel des Kurses ist, den Kindern ein

> D: Welchen Wein des Duroc-Schatzkellers magst Du am liebsten? Für mehr Infos: www.fn-art.ch. FN: Amarone della Valpolicella, La

Bastia, CA'de ROCCHI, Tinazzi

da zeitgleich die Finissage meiner Bilder bei DUROC stattfindet.

Auf Anfrage bietet Franziska Näf Kin-

einen eigenwilligen Charakter, und ich kreatives Umfeld in einem Malatelier liebe seine Aromenvielfalt, die von zur Verfügung zu stellen, in welchem FN: Ich kenne Gianni seit über 20 Jah- Kräutern über schwarze Beeren bis zu sie Bilder malen und gestalten, und ihrer Fantasie freien Lauf lassen können. Da der Kurs in einem Malatelier stattfindet, gilt das Motto: "kleckern erlaubt!".



Was ist eigentlich unsere Spezialität?

ren, was wir eigentlich alles machen.

tens bewachten Felsenkeller aus dem 17. Jahrhundert, werden seit 1943 Unsere Spezialität? Weine gelagert und verkauft. Seit 1978 Ist bestimmt der Weihnachtsgeschenk- Bildung der Weinkenntnisse mit Fach-Schweiz sowie dem südlichen Europa schenke in die ganze Schweiz. Dabei ist Unser Motto! uns auch eine Vielzahl an verschiede- Kunde hat, den Wein auszuwählen und ist unser Motto, denn unser Ziel ist nen Spirituosen wie Grappa, Cognac uns die Kundenliste auszuhändigen. nicht der Einmalverkauf, sondern dass Spezialitäten wie Pasta aus Süditalien schenke Ihren Kunden persönlich vor- ten, dass nicht nur Sie ein nächstes Olivenöl aus Bioproduktion.

An wen liefern wir?

bis zu den Raritäten ist alles erhältlich. Pakete mit der Post.

Wir sind in einer guten Position, denn Wir liefern oder versenden Wein für Event- & Schatzkeller! die Duroc kennt man. Nichts desto den privaten Endverbraucher in der Zur Präsentation unserer Produkte, trotz liegt uns viel daran, zu informie- ganzen Schweiz. Sowie einen grossen aber auch als Kontaktmöglichkeit der Teil in die Gastronomie und den Wie- Produzenten zu unseren Kunden, fühderverkauf. Dabei können Sie von der ren wir immer wieder Event's in unse-Nun, an der Landhausstrasse in dem Einzelflasche bis zur ganzen Palette ren beiden Gewölbekellern durch. Davon Kirche und Schloss Aarburg bes- bestellen, abholen oder liefern lassen. für sind traditionsreiche Anlässe, wie

unter dem Namen Duroc. Heute sind versand vor allem für Unternehmen. referaten eine gute Gelegenheit. wir vor allem auf Weine aus der Wir liefern/versenden die Kundengespezialisiert. Natürlich erhält man bei der einzige Aufwand welcher unser "Wir verkaufen nicht, wir beraten Sie" und Schweizer Destillate, aber auch Für unsere Kunden, welche die Ge- Sie für Ihr Geschenk so viel Lob erhaloder hausgemachten Sugo und top beibringen, verpacken wir Weine, Spe- Mal kommen, sondern der Beschenkte Bei uns sind alle willkommen. Unser Auf diesem Weg verlassen bei uns Grund investieren wir nicht viel in Zei-Sortiment ist auf das breite Publikum jährlich oder besser gesagt im Monat tungsinserate aber in unser menschliausgerichtet. Das heisst ab CHF 10.00 Dezember bis zu 4000 Geschenke oder ches Know How und vor allem in die

unser Tag der offenen Flaschen, unsere Plauschessen aber auch Kurse zur

zialitäten, Spirituosen etc., in den von für seine nächsten Geschenke auch zu ihnen gewünschten Verpackungen mit uns kommen will. Dies ist die beste unserem hausgemachten "Mäscheli". Propaganda und Werbung. Aus diesem Qualität der Produkte!

Weintipp aus dem Schatzkeller

St-Saphorin Grand Cru Les Blassinges



Sehr geehrte Damen und Herren.

Es freut uns sehr, Ihnen mitteilen zu können, dass David Schildknecht, Mitarbeiter des Verkostungsteams von Robert Parker für die Zeitschrift The Wine Advocate, auf seiner diesjährigen Liste "Best of 2012", die im Frühling publiziert wurde, 4 Produzenten unseres Landes aufführt. Darunter die Domaine des Blassinges von Pierre Luc Leyvraz. Seit The Wine Advocate 1978 gegründet wurde, ist dies das erste Mal überhaupt, dass das Magazin offiziell Schweizer Weine bespricht!

Prince du Chasselas

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 er ist auch in unserem Schatzkeller ein gern getrunkener Wein für den Apéro.

> Pierre-Luc Levvraz Chemin de Baulet 4 CH - 1071 Chexbres www.leyvraz-vins.ch.





Weihnachten...

Duroc Adventskalender soll zur Tradition werden. Seit letztem Jahr haben wir unseren Social Media Adventskalender, den wir dieses Jahr wieder führen werden und eine noch grössere Resonanz erwarten.

Den ganzen Dezember gemütlich und in lockerer Atmosphäre zuhause verbringen und an Weihnachten trotzdem ein Geschenk auspacken? Duroc macht es möglich. Was letztes Jahr aus einer spontanen Pausen-Idee entstanden ist, soll auch dieses Jahr wieder und in verbesserter Form geführt werden. Im Facebook verlosen wir täglich Geschenke im Zufallsprinzip. Das einzige wo man machen muss, ist auf www.facebook.com/durocweine den "Gefällt mir" Button betätigen und schon sind Sie ein möglicher Gewinner. Vom 01. bis und mit 25. Dezember werden wir täglich einen Na-Gewin-

nern übergeben.



men und ein Geschenk auslosen. Die Der Preis kann weder umgetauscht Schweiz Geschenke werden dann bei einem noch in bar ausbezahlt werden. Über Portugal reichhaltigen Apéro den jeweiligen die Verlosung wird keine Korrespon- Österreich denz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen

Wussten Sie...

...welches die meist angebauten Reben sind?

Jedes Land hat ihre traditionelle oder ihre bekannteste Rebe, aber nicht immer ist dies auch die am Meisten angebaute. Manche Rebe ist dadurch immer für eine Überraschung gut.

Hier zeigen wir Ihnen gerne auf, welche Rebe in welchem Land auch die Meistangebaute ist. Dabei unterscheiden wir zwischen Weiss- (Wwr) & Rotweinrebe (Rwr) von den grössten europäischen Weinbauländern.

Land Spanien Frankreich Italien Deutschl.

Rwr Garnacha Merlot Pinot noir Pinot noir Periquita Zweigelt

Wwr Airén Ugni blanc Sangiovese Trebbiano Riesling Chasselas Fernao Pires Grü. Veltliner

Nachgefragt



Seit Juli 1988 führt Metzgermeister Hans Friedli, die 1927 gegründete Metzgerei Friedli in Kappel, in 3. Ge- D: Wann hast Du das erste Mal Wein Mo. - Fr. neration. In zweiter Generation ist die getrunken? Metzgerei zusätzlich auf Caterings HF: Uff, schon eine Weile her aber be- Sa. spezialisiert. Unter Hausspezialität gilt stimmt mit 14. Jahren. bestimmt die eigene Wursterei, sowie die Schinken Produktion. Metzger- D: Wann trinkst Du Deinen Wein am meister Hans Friedli steht uns Red liebsten? und Antwort.

Duroc: Welchen Wein von Duroc wür- D: Welche Traubensorte wärst Du? dest Du auf eine einsame Insel mit- HF: Eine Merlottraube! Vielseitig, zunehmen?

Magnumformat.

D: Weshalb diesen Wein?

HF: Es ist ein charakter- und tempera- D: Wieso Duroc? mentvoller Wein, doch sehr einfach HF: Wer Sie nicht kennt, verpasst was! zum Verstehen, dafür sehr rassig, wie unsere hausgemachte Giovanni Piccan- D: Herzlichen Dank, Hans Friedli. te Salami.

HF: Das ist einfach, im Gewölbekeller der Duroc an der Aarewoog beim Zusammensitzen unserer beiden Fami-

verlässig und spontan. Zu haben für HF: Den Nero per Sempre und zwar im einfach und grosse Weine aber immer in Evolution. Mit den Jahren immer wie besser...

Öffnungszeiten:

0700-1200 / 1430-1830 Mi. geschlossen

0700-1600



